



## 上毛町 農林産物の ブランド化

特産品づくりと  
販路開拓への挑戦

# レモン

平成  
24  
年度

## レモンの作付開始

道の駅しんよしとみを拠点とし、新たな町の特産物として推進することにより農業者の所得向上を図るため、これまでの柿や柚子の栽培経験が活用できるレモンの作付を始めました。

地域特産品として期待の高いレモンは、出荷に向けて適正に管理していく必要があり、普及指導センターに御協力いただき栽培講習会を行いました。



## 6次産業化商品の 開発及び販売

平成  
27  
年度



町の特産物に先駆けて、6次産業化商品として、レモンを使用した洋菓子の開発に取り組みました。



▲黒レモンケーキ、レモンケーキ



▲レモンタルト



## 「レモン研究会」 発足

令和  
元  
年度

品質向上や生産量拡大を目的としたレモン研究会が発足しました。今後は更なる販路開拓や新たな6次産業化商品の開発を進め、上毛レモンのブランド化を進めます。



平成  
29  
年度

## レモンの出荷増量

平成29年度までにレモン苗を800本、約20名(30a)に配布し、レモンの出荷が年々増え始めています。また、福岡市で行われた町村フェアへ出品しPRを行いました。

試作品を500個作り、福岡市岩田屋や小倉北区アンテナショップで出品、販売しました。早々に完売するなど干し柿のブランド化への足掛かりとなりました。

## 試作品 開発

平成  
30  
年度



▲試作品の様子



▲店頭販売の様子(福岡市、岩田屋)



▲桐箱(12個入)  
▲紙箱(6個入)

平成  
29  
年度

## 干し柿の加工に着手!

# 干し柿



上毛町の特産品である川底柿を原材料とした6次産業化商品の開発の一環で、干し柿の加工に取り組みました。今まで川底柿を干し柿に加工しようとした場合、甘柿の収穫と時期が重なるため、取り組む農家が少なかつたのですが、一旦、冷蔵保存し、農家の繁忙期をかけられるか試みたところ、加工作業が可能ということがわかりました。

令和  
元  
年度

## 大平柿研究会 干し柿部会発足



▲外観(秀)



▲外観(優)