

NEWS RELEASE

令和7年7月10日(木)
かがわ農産物流通消費推進協議会事務局
農業生産流通課・農産物ブランド推進グループ
六車・橋本 TEL(087)832-3417、内線3772



さぬき讃フルーツ「ピオーネ」 プレスツアーのご案内

香川県が「さぬき讃フルーツ」として推奨する、無加温栽培「ピオーネ」の収穫が始まります。「ピオーネ」は無加温栽培と雨よけ栽培を組み合わせ、9月下旬まで出荷が続きます。

この度、かがわ農産物流通消費推進協議会（会長：早川 茂）では、さぬき讃フルーツ「ピオーネ」の現地ほ場で、「さぬき讃フルーツ」認定生産者や収穫作業などを取材していただけるプレスツアーを開催します。

- 1 日 時：令和7年7月17日（木）午前10時～午前11時
- 2 取材園地：JA香川県高瀬ぶどう部会 副部会長
豊嶋 光宏氏のぶどう園地（住所：香川県三豊市高瀬町下勝間付近）
- 3 内 容：
 - (1) さぬき讃フルーツ「ピオーネ」の紹介
 - (2) さぬき讃フルーツ「ピオーネ」生産者取材、収穫撮影
 - (3) さぬき讃フルーツ「ピオーネ」の試食



さぬき讃フルーツ
「ピオーネ」



園地でたわわに実る
「ピオーネ」



J A香川県高瀬ぶどう部会 副部会長
豊嶋 光宏氏

※取材に関するお願い

- 取材いただける場合は、7月16日(水)17時までに農業生産流通課まで連絡いただきますようお願いいたします。
- 天候により、延期となる場合があります。（少雨決行）
- 遅れる場合には、080-6058-0831（公用携帯、7月17日8時～17時まで通話可能）まで連絡をお願いします。
- 取材日当日の取材に関する確認等についても公用携帯にお願いします。

〔裏面に続く〕

取材場所 位置図(香川県三豊市高瀬町下勝間付近) (位置情報: 34.167451, 133.725903)



【参考】

○「さぬき讃フルーツ」

香川県では、県オリジナル品種を中心とした果物で、県で認定した生産者が栽培し、糖度など一定の品質基準を満たしたものを「さぬき讃フルーツ」として推奨しています。

○「さぬき讃フルーツ」マスターショップ

かがわ農産物流通消費推進協議会では、常設コーナー設置や対面販売などで、「さぬき讃フルーツ」の積極的な販売と併せて、品種の特徴や産地の魅力などを消費者にPRできる販売店を「マスターショップ」に登録しています。

○「さぬき讃シリーズ」サポート店

かがわ農産物流通消費推進協議会では、「さぬき讃フルーツ」及び「さぬき讃ベジタブル」などを束ねた「さぬき讃シリーズ」の更なる認知度向上と消費拡大を図るため、店舗自ら常設販売や積極的に情報発信を行う県内量販店等を「さぬき讃シリーズ」サポート店として登録している。*現在76店舗

○電照・加温栽培

電照・加温栽培は、気温の低い時期に加温設備により被覆したハウス内を一定に温めるとともに電灯照明を利用し、発芽時期や収穫時期を前進させる栽培方法で、この作型によるものは香川県では6月中旬に出回る。

○加温栽培・無加温栽培

加温栽培は、気温の低い時期に加温設備により被覆したハウス内を一定に温め、発芽時期や収穫時期を前進させる栽培方法で、この作型によるものは香川県では7月から8月上旬に出回る。

無加温栽培は、気温が低い時期にハウスを被覆することで、ハウス内の温度を高め、発芽時期や収穫時期を前進させる栽培方法で、この作型によるものは香川県では、7月下旬から8月に出回る。

○雨よけ栽培

ハウスの天井部を被覆資材により被覆した施設で、雨が当たらないようにし、病害防除による品質向上を目指す栽培方法で、この作型によるものは香川県では9月に出回る。