

ピタヤ(ドラゴンフルーツ)のブランド化に向けて「徳之島宝赤」の商標権を取得

徳之島では、「ピタヤ（通称ドラゴンフルーツ）」について、2人の生産者が20年以上の歳月をかけて糖度が高い系統を選抜してきました。

選抜した系統には、赤肉種、白肉種、桃肉種の3種類があり、沖縄県などから様々な種類の苗を取り寄せ、数十種類の中から地域の気象条件に合った高糖度の系統を選抜してきました。

昨年9月には、ピタヤ生産者6人で組織する徳之島ピタヤ研究会が「徳之島宝赤（ほうせき）」の名称で商標権を取得し、差別化を図りながら美味しいピタヤのブランド化に向けて取り組んでいます。

また、昨年10月には、東京の果実専門店「新宿高野」によるカルチャースクールの試食会に出席し、生産者と関係機関が一体となって「徳之島宝赤」のPRを行いました。

試食会では、午前・午後の2回で計11人の一般消費者が参加し、カットフルーツを含む4品を堪能しました。

参加者からは、「外国産は味が薄いですが、『徳之島宝赤』は美味しい」「赤肉種の色素は、天然の着色料として安心して使える」などの意見が出され、大好評でした。

前年に続いて今回も参加した方もおり、「徳之島宝赤」の魅力が伝わりつつあります。

さらに、島内の新規栽培希望者に対する説明会が開催されるなど、産地拡大に向けた取組が始まっています。

農業普及課では、商標権を取得した徳之島ピタヤ研究会や関係機関と連携し、「徳之島宝赤」のブランド化に向けた支援を行っています。



果実専門店での試食会



カットフルーツを含むデザート4品