



カリブロ。規則正しいごつごつした形は、まるで畑で生まれたサンゴ礁のようです。

収益性の高い農業経営、競争力のある産地育成に向けて

競争力のある産地育成をめざし 久留米ブランド野菜カリブロの出荷を開始

久留米ブランド農産物

高収益な農業へ



カリブロの畑(小森野地区)

久留米市中央卸売市場では、久留米市の新しい特産品づくりをめざして農業生産者と連携し、平成20年1月に新しい久留米のブランド野菜「カリブロ」の本格的な出荷を開始しました。

カリブロは、ヨーロッパ生まれの品種でイタリア等ではとてもポピュラーな野菜で「ロマネスコ」と呼ばれています。

日本国内では、久留米市とその近郊のみで本格的に生産され、久留米の新ブランド野菜として大きく期待されています。

中央卸売市場と
農業生産者が連携し
生産流通体制を整備

久留米市の 新ブランド野菜 カリブロ

本市でのカリブロの生産は、約10年前に卸売業者、農業生産者、市が「他の産地にはない野菜を作れないか」と探し出したのがきっかけでした。

その後、生産農家による試験栽培を積み重ね、ようやく生産体制が整いました。

カリブロは、現在、久留米市内及び近郊の農家21戸、合計約3.6ヘクタールの畑で栽培され、収穫期の11月～3月に首都圏や関西、福岡都市圏向けに出荷されています。

市内の量販店や青果物店の店頭での販売も始まっており、なかでも、道の駅くるめ・農産物直売館では、特設コーナーを設置して販売を拡大しました。



品名	数量	単価	総額
カリブロ	641	23.3	14938.3
カリブロ	552	22.0	12144.0
カリブロ	645	28.8	18596.4

くるめどっち カリブロ

カリブロはヨーロッパから来た野菜です。イタリアなどでは「ロマネスコ」と言われています。まるでツリーのようなかわいらしい形で、ゆでるとほのかな甘味がします。久留米の新しい特産品として作られています。

☆材料中の太字は地場産物です。

また、カリブロは、テレビの情報番組や新聞に度々、取り上げられたこともあり、全国各地からの引き合いが増えています。

一般的な農産物の取引価格が低下する中で、カリブロの取引価格は、比較的、高値で安定しており、生産農家の収入増にも繋がっています。

その一方で、栽培の歴史が浅く、栽培のノウハウが蓄積されていないため、病害虫や天候などへの対策の確立をはじめ安定して収穫ができるように栽培技術の向上や生産体制の確立が早急の課題となっています。

学校給食の メニューにも登場 くるめ育ちのカリブロ

久留米市では、学校給食の食材に久

留米産の米、野菜、果物を積極的に使用しています。

カリブロの出荷が最盛期を迎えた1月には、市内の小学校の学校給食メニューに久留米産のカリブロ、ブロッコリー、キャベツをドレッシングであえた「カリブロサラダ」が登場しました。子ども達は久留米育ちの旬な新ブランド野菜を味わいました。

(上)道の駅くるめ・農産物直売館内に設置されたカリブロ特設コーナー。いま話題のブランド野菜を多くのお客さんが購入しました。

(中)小学校の給食にも久留米特産のカリブロを使ったメニュー「カリブロサラダ」が登場しました。

(下)カリブロは、学校給食の献立表でも、くるめ育ちの新しい野菜として紹介されました。

競争力のある産地育成のために 農産物ブランド化推進協議会を設立

久留米市では、平成21年度に本市をエリアにする5つのJA(くるめ、にじ、みい、福岡大城、みづま)、久留米商工会議所、流通関係者、試験研究機関、行政などにより、「久留米農産物ブランド化推進協議会」を設立しました。

この協議会では、久留米農産物のブランド化推進を目的として、久留米のブランド野菜の発掘・育成、ブランド化に関する情報交換、研修会の開催、先進地の視察などを行っています。

今後は、ブランド農産物としての差別化を図るための商標取得への支援、ブランド化に向けた広報活動への支援を行うとともに、「ブランド農産物に関する市の認証制度」を導入することで、消費者にも分かりやすいブランド農産物づくりを進め、競争力ある産地の育成を推進していきます。



(上)ブランド化に関する研修会の様子。JAや農業生産者も多く参加しました。

(下)認証制度の先進事例を研修する久留米農産物ブランド化推進協議会のメンバー。