

## 花貫フルーツほおずき倶楽部『フルーツ ほおずき』生産

### ～ 一粒で 魅了される 里山の宝石 ～

豊潤な香り，優しい甘さと 爽やかな酸味，そして 滋味  
茨城県北東部に位置する 高萩市花貫の美しい自然，人が育む  
おいしい芸術

- 高萩市花貫地区では，寒暖の差が大きい土地の利を生かし，一粒一粒 大切に育てられている「花貫フルーツほおずき」があります。
- 一般的な食用ほおずきと比べて，上品な香りと 複雑な味わい 《優しい甘さと 爽やかな酸味の 絶妙なハーモニー》 が特徴です。

#### 1 倶楽部における取組

##### (1) 生産体制の確立

- 高萩市の直売所「花貫物産センター」の特徴づくりのため，地域で作付けが始まった食用ほおずきに着目した特産品としての取組について，国内においては，あまり栽培がされていなかったこともあり，栽培方法については不明な点も多く，平成22年以降，普及センターによる栽培支援が開始
- その後，生産者や販売の増加に伴い，出荷基準（品質）の統一化や，加工品の開発，販売PR体制の強化を図るため，平成26年に，「花貫フルーツほおずき倶楽部」を結成

##### (2) 地域特産品の振興

- イメージアップによるブランド化の取組を進め，商品の魅力が十分に伝わるように，パッケージのデザイン化による差別化 【品質の高さ+高級感】

➡ 「いばらきデザインセレクション知事選定受賞」

- おいしさの特性を活かしたスイーツの開発を進め，ジャムやアイスなどの加工品開発及び販売により，物産店等で高い人気 【マスコミ等取材も増加】

➡ 「茨城おみやげ大賞 ～最高金賞～」



#### 2 『フルーツ ほおずき』の生産・販売等

- 3月中旬に種をまき，8月中旬から霜が降りる冬の訪れまでが収穫シーズン
- 花貫物産センター（高萩市大能）等で販売するとともに，地域おこし協力隊によるHPやSNS等で情報発信による活動展開

