

ピオーネ

ピオーネは、静岡県の子種家が昭和 32(1957)年に、巨峰とカノンホールマスカットを交配し、昭和 48(1973)年に登録した品種で、岡山県が全国一の栽培面積、生産量を誇る。

加温ハウスや簡易被覆(雨よけトンネル)栽培の組み合わせにより 5 月から 11 月まで長期にわたり出荷される。

大粒で、種がなく、甘くておいしいと三拍子そろった岡山のピオーネは、国内外の消費者の嗜好にマッチし、高級贈答用商品としてブランド化が図られている。



※ピオーネのジベレリン処理による「大粒・種なし化」の安定生産技術は、岡山県が全国に先駆けて昭和 53 年頃から 4 年がかりで開発した。

県では、昭和 58(1983)年度から本格的なピオーネの生産振興に取り組み、官民一体となって県全域に生産拡大を推進した。

1 主要特性

- ・大粒、種なし、甘い、3 拍子そろった品種
- ・皮がつるっとむけて食べやすい

2 データ

(1) 生産状況 (令和 2 (2020) 年産)

栽培面積：799ha (全国 1 位) ※農林水産省特産果樹生産動態等調査

※その他の産地：山梨県 (350ha)、香川県 (106ha)

(2) 県内の主産地

高梁市、岡山市、新見市等

3 出荷時期

5 月～11 月

4 その他

- ・ピオーネは、イタリア語で「開拓者」の意味である (英語では「パイオニア」)。
- ・種なしで大粒のピオーネは、その名のとおり、「くだもの王国おかやま」の未来を切り開く「開拓者」といえる品種である。