

産地別GI登録産品一覧

■ 穀物 ■ 野菜

北海道

- 夕張メロン…P.29
- 網走湖産しじみ貝…P.60
- 十勝川西長いも…P.29
- 檜山海参…P.66
- 今金男しゃく…P.30

北陸地方

- くろさき茶豆…P.37
- 加賀丸いも…P.38
- 山内かぶら…P.40
- 富山干柿…P.69
- 津南の雪下にんじん…P.37
- 吉川ナス…P.39
- 上庄さといも…P.40
- 能登志賀ころ柿…P.69
- 入善ジャンボ西瓜…P.38
- 谷田部ねぎ…P.39
- 越前がに…P.63
- 若狭小浜小鯛ささ漬…P.70

中国・四国地方

- 三瓶そば…P.28
- 大山ブロッコリー…P.42
- 福山のくわい…P.43
- 善通寺産四角スイカ…P.45
- 香川小原紅早生みかん…P.51
- 豊島タチウオ…P.64
- 東出雲のまる畑ほし柿…P.73
- 鳥取砂丘らっきょう／ふくべ砂丘らっきょう…P.41
- 大栄西瓜…P.42
- 美東ごぼう…P.44
- こおげ花御所柿…P.50
- 物部ゆず…P.52
- 大野あさり…P.64
- 伊予生糸…P.76
- 連島ごぼう…P.43
- 徳地やまのいも…P.44
- 木頭ゆず…P.51
- 比婆牛…P.58
- 下関ふく…P.65

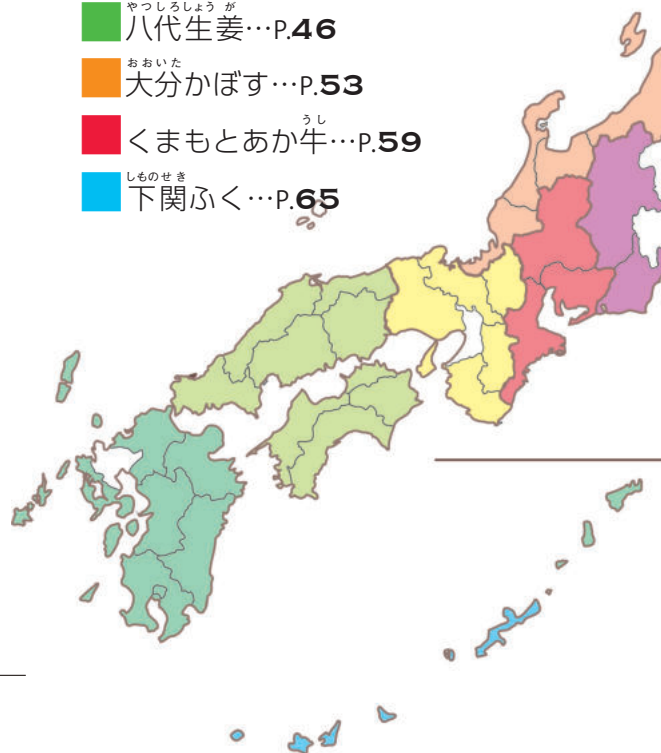
九州地方

- 対州そば…P.28
- ヤマダイかんしょ…P.46
- 桜島小みかん…P.53
- 宮崎牛…P.59
- 田浦銀太刀…P.65
- 鹿児島壺造り黒酢…P.74
- くまもと県産い草置表…P.77
- えらぶゆり…P.78
- 菊池水田ごぼう…P.45
- 八代特産晩白柚…P.52
- 辺塚だいたい…P.54
- 鹿児島黒牛…P.60
- 八女伝統本玉露…P.73
- くまもと県産い草…P.77
- くにさき七島蘭表…P.78
- 八代生姜…P.46
- 大分かぼす…P.53
- くまもとあか牛…P.59
- 下関ふく…P.65

沖縄地方

- 琉球もろみ酢…P.74

- イタリア共和国 プロシュット・ディ・パルマ…P.75





東北地方

大鰐温泉もやし…P.30

河北せり…P.32

山形セルリー…P.33

あおもりカシス…P.47

東根さくらんぼ…P.48

米沢牛…P.55

岩手野田村荒海ホタテ…P.62

大館とんぶり…P.67

浄法寺漆…P.76

清水森ナンバ…P.31

ひばり野オクラ…P.32

小笹うるい…P.34

つるたスチューベン…P.47

山形ラ・フランス…P.49

十三湖産大和しじみ…P.61

みやぎサーモン…P.62

いぶりがっこ…P.67

二子さといも…P.31

松館しぼり大根…P.33

南郷トマト…P.34

大竹いちじく…P.48

前沢牛…P.54

小川原湖産大和しじみ…P.61

岩出山凍り豆腐…P.66

岩手木炭…P.75

関東地方

江戸崎かぼちゃ…P.35

新里ねぎ…P.36

飯沼栗…P.49

東京しゃも…P.56

市田柿…P.68

水戸の柔甘ねぎ…P.35

三島馬鈴薯…P.36

奥久慈しゃも…P.55

田子の浦しらす…P.63

すんき…P.68

東海地方

西浦みかん寿太郎…P.50

奥飛騨山之村寒干し大根…P.70

堂上蜂屋柿…P.71

特産松阪牛…P.56

八丁味噌…P.71

近畿地方

伊吹そば…P.27

近江牛…P.57

三輪素麺…P.72

佐用もち大豆…P.27

但馬牛…P.57

紀州金山寺味噌…P.72

万願寺甘とう…P.41

神戸ビーフ…P.58



令和2年2月末時点で

40都道府県 1カ国 104産品が登録

区分別GI登録産品一覧

穀物

伊吹そば	P.27
佐用もち大豆	P.27
三瓶そば	P.28
対州そば	P.28

野菜

夕張メロン	P.29
十勝川西長いも	P.29
今金男しゃく	P.30
大鱈温泉もやし	P.30
清水森ナンバ	P.31
二子さといも	P.31
河北せり	P.32
ひばり野オクラ	P.32
松館しばり大根	P.33
山形セルリー	P.33
小笹うるい	P.34
南郷トマト	P.34
江戸崎かぼちゃ	P.35
水戸の柔甘ねぎ	P.35
新里ねぎ	P.36
三島馬鈴薯	P.36
くろさき茶豆	P.37
津南の雪下にんじん	P.37
入善ジャンボ西瓜	P.38
加賀丸いも	P.38
吉川ナス	P.39
谷田部ねぎ	P.39
山内かぶら	P.40
上庄さといも	P.40
万願寺甘とう	P.41
鳥取砂丘らっきょう / ふくべ砂丘らっきょう	P.41
大山ブロッコリー	P.42
大栄西瓜	P.42
連島ごぼう	P.43
福山のくわい	P.43
美東ごぼう	P.44
徳地やまのいも	P.44

善通寺産四角スイカ	P.45
菊池水田ごぼう	P.45
八代生姜	P.46
ヤマダイかんしょ	P.46

果物

あおもりカシス	P.47
つるたスチューベン	P.47
大竹いちじく	P.48
東根さくらんぼ	P.48
山形ラ・フランス	P.49
飯沼栗	P.49
西浦みかん寿太郎	P.50
こおげ花御所柿	P.50
木頭ゆず	P.51
香川小原紅早生みかん	P.51
物部ゆず	P.52
八代特産晩白柚	P.52
大分かぼす	P.53
桜島小みかん	P.53
辺塚だいたい	P.54

畜産物

前沢牛	P.54
米沢牛	P.55
奥久慈しゃも	P.55
東京しゃも	P.56
特産松阪牛	P.56
近江牛	P.57
但馬牛	P.57
神戸ビーフ	P.58
比婆牛	P.58
くまもとあか牛	P.59
宮崎牛	P.59
鹿児島黒牛	P.60

水産物

網走湖産しじみ貝	P.60
十三湖産大和しじみ	P.61
小川原湖産大和しじみ	P.61
岩手野田村荒海ホタテ	P.62

みやぎサーモン	P.62
田子の浦しらす	P.63
越前がに	P.63
豊島タチウオ	P.64
大野あさり	P.64
下関ふく	P.65
田浦銀太刀	P.65

加工食品

檜山海参	P.66
岩出山凍り豆腐	P.66
大館とんぶり	P.67
いぶりがっこ	P.67
市田柿	P.68
すんき	P.68
富山干柿	P.69
能登志賀ころ柿	P.69
若狭小浜小鯛ささ漬	P.70
奥飛騨山之村寒干し大根	P.70
堂上蜂屋柿	P.71
八丁味噌	P.71
三輪素麺	P.72
紀州金山寺味噌	P.72
東出雲のまる畑ほし柿	P.73
八女伝統本玉露	P.73
鹿児島島の壺造り黒酢	P.74
琉球もろみ酢	P.74
プロシュット・ディ・パルマ	P.75

その他

岩手木炭	P.75
浄法寺漆	P.76
伊予生糸	P.76
くまもと県産い草	P.77
くまもと県産い草畳表	P.77
くにさき七島藪表	P.78
えらぶゆり	P.78

登録団体 伊吹そば生産組合

登録番号
85

穀物

いぶき
伊吹そば



生産地 滋賀県米原市

特性 伊吹山中腹で栽培されてきた在来種で主に直径4.5mm以下の小粒なそば。甘皮(種皮)の部分が多く、それに由来する緑の色調や香りが強く出る。また、うま味と甘みは他の優良品種と比べても遜色がなく、製粉業者やそば店から高く評価されている。

地域との結びつき 元来の生産地のある姉川上流域は、斜面地で水はけが良く、周囲を山に囲まれ他品種との交雑が生じにくい環境であり、また、米原市は、水はけの良い扇状地上や黒ボク土の圃場を擁し、そば栽培に適する。姉川上流域を通常の採種場とすることにより、在来種を保全しつつ安定した生産を確保する体制を確立し、それより下流の米原市内へと生産域を拡大した。

登録団体 佐用もち大豆振興部会

登録番号
78

さようだいず
佐用もち大豆



生産地 兵庫県佐用郡佐用町

特性 グリシニン(タンパク質)含有量が多く、加熱するともちもちした食感を有する在来種の大豆。一般的な品種と比較すると大粒で約3割重く、ショ糖をはじめとした糖質含量が高く甘味が強い。大豆を専門に取り扱う流通業者からこれらの品質が高く評価されている。

地域との結びつき 耕地は千種川水系の川砂が混ざった水はけの良い肥沃な土壌で大豆の生育に適している。また、登熟期に当たる9月から収穫される12月まで10度以上の昼夜の寒暖差が得られ、子実の肥大が良好である。地域では、種子専用ほ場を設け、原々種、原種、種子の厳格な管理を行い、品種固有の特性や形質、純度の維持に努めている。

登録団体 三瓶そば振興協議会

登録番号
91

さんべ
三瓶そば

生産地 島根県大田市三瓶町及び山口町

特性 三瓶山麓の大田市三瓶町及び山口町で古くから栽培されている在来種のそば。本州で栽培される主要なそばの品種と比べると、小粒で引き締まっており、苦味の強さに起因し



た、深味のある濃い味が特徴である。三瓶の在来種としての希少性と、粘りのよさ、味といった品質が、全国各地のそば粉を扱う製粉会社や他府県のこだわりの蕎麦屋から高く評価されている。

地域との結びつき 生産地である大田三瓶町及び山口町は、三瓶山（標高1,126m）の麓にあたる標高約500mに位置する地域である。活火山である三瓶山より降り積もった火山灰質の黒生産地である大田市三瓶町及び山口町は、三瓶山（標高1,126m）の麓にあたる標高約500mに位置する地域である。活火山である三瓶山より降り積もった火山灰質の黒ボクの土壌と、日中と夜間の寒暖差が大きい高原気候という自然条件がそばの生産に適しており、江戸時代からそばが栽培されている。ボクの土壌と、日中と夜間の寒暖差が大きい高原気候という自然条件がそばの生産に適しており、江戸時代からそばが栽培されている。

登録団体 対州そば振興協議会

登録番号
61

たいしゅう
対州そば

生産地 長崎県対馬市

特性 対州（対馬国の別称）在来のそば。他産地のそばと比べ、食味・風味に優れ、苦みを有するというそばの原種に近い特性を有し、また、小粒であるが、粒揃いが良く充実している。



地域との結びつき 対馬は、そばが中国から朝鮮半島を經由して日本に伝播した経路上にあり、日本では最初に伝わった土地と考えられている。他地域のそばと交配する可能性の低い離島という立地条件の下で、島内生産者と行政による在来種の維持管理が行われてきた。

登録団体 夕張市農業協同組合

登録番号
4

ゆーばり

夕張メロン



生産地 北海道夕張市

特性 果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。

地域との結びつき 山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。

生産者団体URL：<http://www.yubari-melon.or.jp/>

野菜

登録団体 十勝川西長いも運営協議会

登録番号
21

と か ち か わ に し

十勝川西

な が

長いも



生産地 北海道帯広市、芽室町、中札内村、清水町、新得町、池田町字高島、足寄町、浦幌町、鹿追町

特性 長さが短いとつくり型で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくい。歯ごたえや食感が良く、とろろにしたときの粘りも強い。海外への輸出も盛んで、海外でも高い評価を受けている。

地域との結びつき 長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。

登録団体 今金町農業協同組合

登録番号
86

いまかねだん

今金男しゃく

生産地 北海道瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町

特性 白色で美しい外観を有しライマン価13.5%以上の安定した品質とホクホクとした自然にとける舌触りが特徴の男爵品種の馬鈴薯。厳しい選果基準を設け、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されている。

地域との結びつき 内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い肥沃な火山灰地の土壌が馬鈴薯の栽培に適している。1953年から男爵品種のみを作付けし、1967年より種子馬鈴薯農家を区別するなど、地域で品質向上に長年取り組んできた。



生産者団体URL: <http://www.ja-imakane.or.jp/>

登録団体 大鰐温泉もやし増産推進委員会

登録番号
90

おおわにおんせん

大鰐温泉もやし

生産地 青森県南津軽郡大鰐町

特性 湯量の豊富な大鰐温泉の温泉熱と温泉水を活用して約1週間かけて土耕栽培される、江戸時代から引き継がれてきた津軽伝統野菜。長さが30cm以上で、太さは一般的な

豆もやしのおおよそ半分以下。その特有の形状により食感がシャキシャキしており、甘みがある。おいしさの理由として、アミノ酸の一種で、甘味・うま味を呈するアラニンが、一般的な大豆もやしに比べて約3.7倍含まれている。「大鰐温泉もやし」は、栽培方法、生産量、味、形状、食感が一般的なもやしとは違う事もあり、大鰐町内の小売店で一般的な大豆もやしよりも高値で販売されている。東京の大手百貨店でも取扱があり、味の濃さと甘さが評価されるとともに、シャキシャキ感が消費者にも好評を博し、短時間で完売する状況。

地域との結びつき 大鰐町は青森県内でも有数の豪雪地帯であり、冬場の貴重な栄養源として古くから栽培されてきた。大鰐温泉は湯量が豊富で、灌水と土の保温、収穫後の洗浄に使用する大量の温泉水を確保できるほか、世襲制により独自の栽培方法が伝承されてきた。



登録団体 在来津軽清水森ナンバ
ブランド確立研究会

登録番号
105

しみずもり
清水森ナンバ



生産地 青森県弘前市、平川市、中津軽郡西目屋村、南津軽郡田舎館村及び大鰐町

特性 青森県弘前市周辺で江戸時代から受け継がれてきた、大長型で肩部が張った独特な果形が特徴の弘前在来トウガラシである。

辛味成分であるカプサイシノイド含量が少なく、甘味を含んだまろやかな辛味と独特の風味を持ち、他の食材との相性に優れ、香辛料としての用途も多い。

地域との結びつき 収穫期の最高気温がトウガラシの栽培適温と一致し、昭和40年代中頃までは、弘前在来トウガラシの栽培が盛んであった。

輸入物の影響により作付けが激減し、平成10年代には、清水森地区の1戸のみとなったが、その後、産官学連携による研究会を設立し、種子の栽培・管理から栽培指導、販売までを連携して行うことにより、徐々に生産が増加した。

生産者団体URL：<http://www.aomori-shop.com/tougarashihakase.html>
<http://ja-amami.or.jp/>

野菜

登録団体 二子さといも協議会

登録番号
68

ふたご
二子さといも



生産地 岩手県北上市

特性 味が濃く、食感は滑らか。柔らかいが強い粘り気があり、煮崩れしない。粒ぞろいが良く大玉。

地域との結びつき 生産地は、北上川の氾濫によって形成された水はけが良く肥沃な土壌で耕土も深いことから、根を張るさといもの栽培に適している。貯蔵が難しい種芋の保存技術を伝承するとともに、種芋の保存に失敗した場合には、生産者がお互いに種芋を融通する習慣が古くから定着。先祖から受け継いだ技術と種芋を地域全体で守り続けている。

か ほ く

河北せり

生産地 平成17年3月31日における行政区画名としての宮城県桃生郡河北町(現宮城県石巻市相野谷、中島、皿貝、馬鞍及び小船越)

特性 「河北せり」は、可食部の茎葉長が他産地の一般的なせりと比べて長く、鮮度保持に優れたせりである。茎葉長50cm以上も少なくない。



地元石巻では古くから漬物やお浸しで根に近い茎部の食感が好まれてきたため、可食部である茎葉長の長さや太さが市場関係者から評価されてきた。また、丁寧な調製作業や、鮮度保持された優れた外観の茎葉が評価されている。

「河北せり」の中でも栽培期間が長い上に収穫期間が短く、鮮度保持が難しい春のせりの生産量は全国でも少なく、石巻市場における春せりの取扱いは「河北せり」のみで、貴重な地元産品となっている。

地域との結びつき 北上山地周辺に広がっている生産地は、北上山地由来の豊富な伏流水に恵まれ、栽培期間中に大量の水を必要とするせり栽培に適した自然環境である。せり専用田の深い水深を十分に満たす伏流水が長期間容易に確保できる生産地でせりを栽培することにより、可食部である茎葉長が長いという特性が生まれる。また、収穫後速やかに出荷調製作業を行い、大量の伏流水で丁寧に洗浄して鮮度管理を徹底している。

の

ひばり野オクラ

生産地 秋田県雄勝郡羽後町

特性 身が大きいにもかかわらず、柔らかいオクラ。多彩な調理方法の料理に使用できる点や、安定した品質が評価されて、他産地オクラの3割~5割程度高値で取引されている。

地域との結びつき 産地は秋田県内でも日照量が多い地域であり、ハウス栽培による温度管理が容易、これにより、オクラの生育に適した温度での栽培が可能。生産者が互いの圃場を巡回しながら栽培技術を改良し、地域として栽培技術の向上を図ってきたため、安定した品質のオクラの生産が可能。



登録団体 松館しぼり大根栽培組合

登録番号
60

まつだて だいこん

松館しぼり大根



生産地 秋田県鹿角市八幡平字松館地区

特性 松館地区で伝統的に栽培されてきた在来の辛み大根。やや丸みを帯びたくさび形で、辛み大根としては大型。肉質が硬く貯蔵性が良い。絞り汁を薬味、付けダレ等として多様な料理に利用する。強い辛みを持つが、シヨ糖含量が高いため、辛さだけでなく甘みも感じられる。市場では独特な風味を有する薬味用の大根として一般的な大根に比べ高値で取引。

地域との結びつき 生産地の山に囲まれた丘陵地帯は、冷涼で昼夜の気温変化が大きい。暑さに弱く、気温の日較差が大きいほど風味が増すとされる「松館しぼり大根」の生産に適する。冬季の換金作物として100年以上前から作られたとされ、低温・凍結に強く、栽培期間中に割れにくい系統を選抜してきたことで、本種固有の形質を獲得。

野菜

登録団体 山形市農業協同組合

登録番号
62

やまがた

山形セルリー



生産地 山形県山形市内

特性 葉柄が太すぎず、成長しても繊維が柔らかく瑞々しくシャキシャキとした食感でえぐみ・苦みが少ない。長年にわたる個体選抜を行い特性を維持。

地域との結びつき 山形市内に張り巡らされている山形五堰(水路)や蔵王山系の豊富な伏流水の汲み上げにより、セルリー栽培に必要な水を豊富に利用することが可能。生産者の努力の積み重ねによって、寒冷地である生産地の気象条件に合った採種や温度管理、施肥の手法を確立。良質なセルリーを継続して栽培し、東北随一のセルリー産地を形成。

生産者団体URL: <http://www.jayamagatashi.or.jp/>

登録団体 山形農業協同組合

登録番号
76

お ざ さ
小笹うるい

野菜



生産地 山形県上山市東地区、本庄地区の一部

特性 うるい特有のぬめりが強く、シャキシャキとした食感。食用として好まれる茎の白い部分が一般的なうるいに比べて2割程度長い。光沢がある鮮やかな外観と食味の良さから市場での評価も高く、一般的なうるいに比べて高値で取り引きされている。

地域との結びつき 生産地は蔵王連峰の裾野に位置する中山間地域で、うるいが自生していた山中と気象条件が近似。火山灰を含み水はけが良いが適度に粘性がある土壌は、作土も深くうるいの栽培に適している。「小笹うるい」の苗を地域外へは持ち出さないことで生産農家の意思統一が図られてきたことから、現在もこの地域内のみで栽培が限定されている。

生産者団体URL:<http://www.jayamagata.or.jp/>

登録団体 南郷トマト生産組合

登録番号
63

な ん ご う
南郷トマト



生産地 福島県南会津郡南会津町、只見町、下郷町

特性 食味等の品質が良好で安定している夏秋トマト。京浜地区の青果市場で夏秋トマトの取扱量の上位を占める福島県産の中でも平均価格が1割程度高い。高品質トマトの生産等が高い評価。

地域との結びつき 生産地は、昼夜の気温差が大きく、涼しいといった夏秋トマトの栽培に好適な自然条件。雨除け栽培や共同選果体制の確立、雪室予冷庫の整備など生産地の長年にわたる組織的取組が、トマトの食味などの品質の安定・向上につながっている。40年以上にわたり年間2千tを超える生産を継続。

生産者団体URL:<http://www.nangotomato.jp/>

登録団体 稲敷農業協同組合

登録番号
6

え ど さ き
江戸崎
かぼちゃ



生産地 茨城県稲敷市及び牛久市桂町

特 性 完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で甘味がある。果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしており、果肉色は濃いオレンジ色。

地域との結びつき 土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。

生産者団体URL：<http://www.ib-ja.or.jp/ja/inashiki/>

野菜

登録団体 水戸農業協同組合

登録番号
59

み と
水戸の
や わ ら か
柔甘ねぎ



生産地 茨城県水戸市、東茨城郡城里町及び東茨城郡茨城町

特 性 軟白部分が一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長く（約40cm）、曲がりが少ない。柔らかく、グルコースの含有量が高いため甘みがある。ピルビン酸が少ないことから辛味やえぐみが少なく、緑の部分まで生でも食することができる。

地域との結びつき 排水が良く適度な保水性を持ち、十分な厚さの作土層を確保できていることで、全長約140cmになるねぎの促成栽培が可能。冬場の日照時間の長さなど、施設栽培に適した気候。

生産者団体URL：<http://www.mt-ib-ja.or.jp/>

登録団体 新里ねぎ生産組合

登録番号
35

にっさと
新里ねぎ

生産地 栃木県宇都宮市新里町

特性 軟白部が弓形に曲がった伝統野菜の曲がりねぎ。柔らかく甘みが強い。高値で取引されており、年末年始の贈答品等としても利用される。

地域との結びつき 生産地の土壌(小石混じりの粘性質の高い黒く粗い土壌)及び気候(南側に山が少なく日照に恵まれ、また冬期の冷気を受けやすい気候)が成長の促進と甘みの増進に好適。品種や栽培方法を変えずに、江戸時代末期から100年以上にわたり継続して栽培。



登録団体 三島函南農業協同組合

登録番号
18

みしまぼれいしよ
三島馬鈴薯

生産地 静岡県三島市の箱根西麓地域(佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢) 静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域(桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢)

特性 収穫を手堀りで行っており、風乾貯蔵や厳格な品質管理により肌目がきれいで甘みがあり、保存性が高いメークイン種のじゃがいも。その品質の高さが主要な青果市場でも評価され、同時期の他産地のメークインと比較して2割から5割程度高い単価で取引されている。

地域との結びつき 箱根西麓の南向き斜面で通気性、保水性に優れ、じゃがいもの生産に適した土壌及び自然条件。傾斜地で大型収穫機等の使用ができないことで、手堀りによる肌目のきれいなじゃがいもを生産している。



生産者団体URL: <http://mkja-shizuoka.jp/>

登録団体 新潟市黒埼地区茶豆組合協議会

登録番号
29

ちやまめ
くろさき茶豆



生産地 新潟県新潟市西区黒埼地区、小新的場地区、
亀貝寅明地区

特性 明治末期に導入した茶豆から選抜された小平方茶豆に由来する独特の「色」、「香り」と味わい。一般の枝豆に比べ、莢の付きが多く、莢はやや大きく平べったい。

地域との結びつき 明治末期に山形県鶴岡の血縁者から取り寄せた茶豆を、黒埼地区(小平方集落)において長い年月をかけて選抜。栽培管理が難しい品種であるが、地域一体となって栽培技術の向上・鮮度保持に取り組み産地化が図られた。

野菜

登録団体 津南雪下になんじん協議会

登録番号
81

つなん
津南の
ゆきした
雪下になんじん



生産地 新潟県中魚沼郡津南町

特性 日本有数の豪雪地帯である津南町において、初冬から春にかけて3ヶ月間以上深い積雪下で栽培される。甘みや旨みの成分であるアスパラギンなどのアミノ酸や香り成分であるカリオフィレンを豊富に含んでおり、マイルドな甘さと旨みを有し香りも良い。独特の甘みや旨みといった特性が評価され、出荷先の市場や量販店において、高価格で取引されている。

地域との結びつき 津南町は、日本有数の豪雪地帯であり、初冬から春にかけて、深い積雪下でになんじんを栽培することが可能。品質の良い雪下になんじん生産のために、ほ場除雪を行った上で手作業により収穫を行うという独自の生産方法が定着。

登録団体 みな穂農業協同組合

登録番号
53

にゅうぜん

入善

すいか

ジャンボ西瓜

野菜



生産地 富山県下新川郡入善町

特性 ラグビーボールのような長楕円形のユニークな外見であり、果皮の色は濃く縞がはっきりとしている。平均重量が17~19kgと大きい。サッパリとした甘みが口の中で広がる。

地域との結びつき 産地は黒部川によって形成された広大で肥沃な扇状地であり、砂質浅耕土であるため保水力が低く、多湿に弱く病害の発生しやすい西瓜を長期間生育し重く大きく育てることができる。産地では明治後期からジャンボ西瓜の栽培が始まり、ジャンボ西瓜の栽培方法が確立している。

生産者団体URL:<http://www.ja-minaho.or.jp/>

登録団体 南加賀地区丸いも生産協議会

登録番号
17

かがまる

加賀丸いも



生産地 石川県能美市及び石川県小松市

特性 ソフトボール大の丸い形を特徴として、高級食材として知られるやまといも。粘り成分が多く、水分が少ないため、すりおろすと強い粘りを呈する。山芋特有の風味があり、加工食品原材料として幅広く利用されている。

地域との結びつき 昭和9年の手取川の洪水によって川砂が流入した田んぼでいもを栽培すると、形の丸いいもが多く採れるようになった。川砂と田んぼの土の混ざり具合が、大きくて丸みをもったいもの栽培に適した土壌となっている。

よしかわ

吉川ナス



生産地 福井県鯖江市

特性 吉川ナスは、光沢のある黒紫色をした直径10cmほどの大きさの楕円～やや巾着型をした、肉質が緻密な丸ナスである。水分量が多いため、火を通すととろみのある食感が生まれ、煮崩れしにくく、味が濃く大果で独特の形をしていることから、料亭やレストランで使用される。

地域との結びつき 吉川ナスは、鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていたナスであり、現在まで品種改良されることなく継承されてきた。

野菜

やたべ

谷田部ねぎ



生産地 福井県小浜市谷田部

特性 2度植え替えし、斜めに植え替えることで、軟白部が釣り針状に曲がるとともに、肉質が柔らかく、独特の粘りと甘みを有する。葉も食するタイプのねぎで、軟白部は12～15cmと短く、葉の色は淡く柔らかい。

地域との結びつき 生産地は砂地で排水が良く、ねぎ栽培に適している。当地で栽培されてきた在来品種を用い、斜めに植え替える栽培方法はこの地の伝統的な栽培方法である。

登録団体 山内かぶらちゃんの会

登録番号
16

や ま う ち

山内かぶら

生産地 福井県三方上中郡若狭町山内

特 性 円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多い。肉質は緻密で硬く、煮ても煮崩れせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がる。葉もカブ菜としての利用に適している。

地域との結びつき 「山内かぶら」は古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種。種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承し続けている。



登録団体 福井県農業協同組合

登録番号
43

か み し ょ う

上庄さといも

生産地 福井県大野市上庄地区

特 性 在来系統の「大野在来」と呼ばれるサトイモで、肉質が非常に緻密で固くしまっており、煮くずれしにくく、食べるともちもちとした独特の歯触りを持つ。

地域との結びつき 盆地特有の気候であり、昼夜の温度差が大きいため、デンプンが蓄積しやすく、より煮崩れしにくいサトイモとなる。真名川や九頭竜川など豊富な河川水により、夏に必要な灌漑が容易。地区内のどのほ場もサトイモ生産に適した土壌。



生産者団体URL: <https://www.ja-fukuiken.or.jp/>

登録団体 全国農業協同組合連合会

登録番号
37

まんがんじあま

万願寺甘とう



生産地 京都府綾部市、舞鶴市及び福知山市

特性 辛み成分のない甘味種とうがらし。ピーマンのような肉厚な果肉を有する。大型果であるが果肉は柔らかく、丸ごと食べられる。肩部のくびれとやや湾曲した果形が特徴。さわやかな甘い香りと、ほのかなとうがらしの香りが匂う独特の風味。

地域との結びつき 舞鶴市万願寺地区で「伏見とうがらし」が自然交雑して誕生した「万願寺甘とう」の在来種を基に京都府が品種「京都万願寺2号」を育成。種子の採種など品種の維持については、生産地の生産者部会と地元JAによって管理されており、この地域でしか生産できない。

生産者団体URL: <http://www.zennoh.or.jp/index.html>
画像提供: 公益社団法人 京のふるさと産品協会

野菜

登録団体 鳥取いなば農業協同組合

登録番号
11

とっとりさきゅう

鳥取砂丘らっきょう/ さきゅう

さきゅう

ふくべ砂丘らっきょう



生産地 鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑

特性 身が締まっているうえ、各鱗片の厚みもほぼ同一で、食感の「シャキシャキ感」が良く、らっきょうの外観が白い。

地域との結びつき 鳥取砂丘に隣接した砂丘畑は、地力が低いことと、風が強く空っ風であり、砂質の環境(70mもの砂の層)であるがゆえに無駄な水分や栄養素等がないため、らっきょうの栽培に適していた。

生産者団体URL: <http://www.jainaba.com/>

登録団体 鳥取西部農業協同組合

登録番号
70

だいせん

大山 ブロッコリー



生産地 鳥取県西伯郡(大山町、日吉津村、南部町、伯耆町)、日野郡(日南町、日野町、江府町)、米子市

特性 徹底した品質管理、食味の良さ、市場への安定供給によって、市場において高く評価されている。全国有数のブロッコリー産地。最も売上げのある名古屋市場における占有率は約2割、平均価格は約1割高。

地域との結びつき 大山山麓の水はけが良く有機質に富んだ黒ぼく土、砂壤土が広がる地形に加え、年間平均気温が約15℃、昼夜の平均温度差が約8℃と、ブロッコリー栽培に適した環境。長年のブロッコリー生産により確立された手法に沿った厳しい目での栽培管理を地域で徹底。

生産者団体URL:<http://www.ja-tottoriseibu.or.jp/>

登録団体 鳥取中央農業協同組合

登録番号
80

だいえいすいか

大栄西瓜



生産地 鳥取県東伯郡北栄町・琴浦町、倉吉市

特性 交配後、約48日頃まで完熟させたスイカ。形状、品質にバラツキが少なく、果実中心部と皮ぎわの糖度差が少ない、安定した品質・供給が確保できるスイカとして、市場から高い評価を得ている。

地域との結びつき 生産地は、肥沃で保水性と透水性が良い黒ボク土の丘陵地で形成されており、スイカの栽培に好適な自然条件。品種、生産方法、出荷基準の共通化、出荷前検査の徹底、共同選果体制の確立など生産地の長年にわたる組織的取組が、安定した品質・供給につながっている。

生産者団体URL:<http://www.ja-tottorichuou.or.jp/>

つ ら し ま

連島ごぼう



生産地 岡山県倉敷市(水島地域並びに倉敷地域のうち西阿知及び大高)

特 性 川砂を主体とした畑で育てられ、肌が白くアクが少ないごぼう。肉質はやわらかで甘みがあり、筋張っていないのが特徴。洗いごぼうとして出荷するため、そのまま調理に使える。

地域との結びつき 高梁川の砂の堆積を利用し、他産地にはない砂地土壌で栽培している。伏流水が豊富にあり、灌水不足にならない立地。中国・四国地方では最大の洗いごぼうの産地。

生産者団体URL: <http://www.ja-hareoka.or.jp/>

ふ く や ま

福山のくわい



生産地 広島県福山市

特 性 表面の青色が鮮やかな美しい外観、ほっそりとした食感が優れているくわい。お節料理における縁起の良い食材として需要が高く、また、品質の維持、長年にわたる安定した供給、厳しい選果体制などが市場関係者から高い評価を受けている。

地域との結びつき 明治35年頃、福山城周辺の肥沃な堀で栽培が始まった。瀬戸内の温暖な気候と日照量の多さや、江戸時代に造設された用水路が、多量の水を必要とするくわい栽培に適している。

生産者団体URL: <http://www.ja-ymg.or.jp/>

登録団体 山口県農業協同組合

登録番号
40

みとう

美東ごぼう

野菜



生産地 山口県美祢市美東町

特性 長根のごぼうで先端まで肉付きが良く、食感が柔らかい。丁寧な出荷作業で香りが損なわれない。品質の良さから、市場関係者からも高値で取引されている。

地域との結びつき 生産地は秋吉台の石灰岩が侵食されてきた窪地で、粘土質土壌が深く堆積し、土が重く硬い。この特殊な地形と土壌でごぼうを栽培することにより、肉質がきめ細かく柔らかな食感を生み出す。出荷の前に稲わら等で表面を傷つけずに丁寧に泥を落とす「すなでる」手法は、昭和初期の頃から当地で伝統的に行われている手法である。

生産者団体URL:<http://www.ja-ymg.or.jp/>

登録団体 山口県農業協同組合

登録番号
100

とくぢ

徳地やまのいも



生産地 平成17年9月30日における行政区画名としての山口県佐波郡徳地町(現山口県山口市徳地地区)

特性 首部が短く肩の広い仏掌型あるいは拳型で周辺部が波状になり、外皮は滑らかで可食部の髭根が少ないのが特徴で、すりおろしたときの粘りが強い。

地域との結びつき いちよういもは、地下水位が低く生育期に乾燥しない土地でなければ良質なものは生産できないが、徳地地区では、首部が短い芋を選抜し、水稻の輪作作物として栽培することで、耕土が浅い水田においても、適度な湿度が保持された土壌での良質な芋の安定生産が可能となっている。

登録団体 香川県農業協同組合

登録番号
82

ぜんつうじさん
善通寺産
しかく
四角スイカ



生産地 香川県善通寺市

特性 サイコロ状の四角い形をしたスイカの果実で、スイカの外皮は縞がほぼ垂直で整った縞模様であることから、美しい外観を有している。ユニークな四角い形や美しい外観が市場において評価され、高価格で取引されている。善通寺市のふるさと納税の返礼品にも採用されるなど、善通寺市を代表する特産品となっている。

地域との結びつき 善通寺市は、スイカ栽培に適した温暖寡雨な気象条件であり、毎年安定的に四角スイカの生産が行われている。スイカ作りが盛んな善通寺市において、昭和40年代から、成型栽培容器を始めとした栽培技術の研究を重ねてきており、栽培技術については、登録団体が中心となり、地域で伝承する体制を整えている。

生産者団体URL: <http://www.kw-ja.or.jp/>

野菜

登録団体 菊池地域農業協同組合

登録番号
74

きくちすいでん
菊池水田
ごぼう



生産地 熊本県菊池市、合志市、菊池郡大津町、菊池郡菊陽町

特性 肌が白く曲がりが少ない。柔らかくあくが少ない。出荷期間が長く、期間をとおして品質、数量とも安定している点が市場関係者から高く評価。

地域との結びつき ごぼうの洗いやあく抜き作業に必要な大量の水を供給する多様な水源の存在に加え、水はけが良い土壌。ごぼうの生産地周辺は畜産も盛んな地帯であることから、有機物を中心とした完熟堆肥をすき込むことで土が団粒化し、適度な保水性を確保。

生産者団体URL: <http://jakikuchi.jp/>

や つ し ろ し ょ う が
八代生姜



生産地 熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市小川町海東地区、下益城郡美里町中央地区

特性 肥大した塊茎の丁寧なトリミング成形と、厳しい出荷基準によって、凹凸が少なく病害虫等の被害や傷みが無い、色艶の良い外観とみずみずしく辛みの少ない食味が特徴の生姜。品質の良さと周年出荷出来ることが市場において高く評価され、一般的な生姜に比べて3割以上高値で取引される。

地域との結びつき 豊かな水系と山々に囲まれた渓谷状の地形、一部の圃場は棚田百選にも選出される中山間地域であり、小さい圃場が病害虫の伝染予防となる。温湿度が生姜保管に適した壕となる凝灰岩の地層であるため、良質な生姜の周年出荷が可能。

ヤマダイ
かんしょ



生産地 宮崎県串間市

特性 加熱すると快いもろさのあるホクホクとした食感と上品な甘さ。鮮やかな紅色。丁寧なひげ根の処理による美しい外観。

地域との結びつき 宮崎県の最南端に位置し、温暖で日照時間が長いことに加え、水はけの良い火山灰地を有したさつまいもの栽培適地。周年出荷のための独自の越冬貯蔵方法を確立したほか、厳格な選別の実施等に昭和40年代から取り組み、全国有数の青果用かんしょ産地へ成長。近年は、輸出にも取り組んでいる。

あおもりカシス



生産地 青森県青森市、東津軽郡平内町、今別町、蓬田村、外ヶ浜町

特性 品種は「あおもりカシス」。さわやかな酸味や独特の芳香があり、アントシアニンも豊富。完熟したものをから選別し、全て手摘みで収穫。

地域との結びつき 昭和40年に弘前大学教授がドイツで、青森の気候に適するであろうと苗木提供の申し出を受けて導入。品種改良せず、当時の品種のまま地域で守り育ててきた。

生産者団体URL: <http://www.aomoricassis.com/>

つるた スチューベン



生産地 青森県北津軽郡鶴田町、板柳町(小幡、野中、掛落林、柏木、牡丹森)、五所川原市七ツ館、つがる市柏桑野木田

特性 糖度が18度以上と非常に甘い。房が大きく着粒数が多いが、一粒一粒が充実し房全体が良く締まっていることから貯蔵性が良い。収穫した10月から翌年の2月頃まで食味と鮮度を維持したまま出荷が可能で、市場では、年明け以降でも取引が行える数少ない国産ぶどうとして高値で取引される。

地域との結びつき 生産地は、スチューベンが育成されたニューヨークと年間降水量や気温等の気象条件が似ている。また、栽培期間中の昼夜の寒暖差が8℃～10℃あることで、糖度が高くなる。地域独自の栽培方法である「津軽改良式仕立法」を確立するとともに、リンゴ栽培で培った経験を活かしたスチューベンの長期貯蔵技術の確立。

生産者団体URL: <https://steuben.jp/>

お お た け

大竹いちじく



生産地 秋田県にかほ市

特性 熟しても果皮が緑色を保つ小ぶりのいちじくで、果皮を付けたまま食べることが可能。主な用途は加工用で、完熟前の実が固い状態で収穫し、サイズ別出荷を徹底している。色合いの良さ、香りが高く上品な甘さ、煮崩れしない適度な固さが、各種加工品の原料に適していると評価され、他産地の加工用いちじくより高値で取引されている。

地域との結びつき にかほ市は、秋田県沿岸南部に位置し県内では雪が少なく気温が高いため、寒さに弱いいちじく栽培に適している。冬場の保存食としていちじくを甘露煮にする文化が古くから根付いていた。耐寒性に優れた品種を採用、いちじく団地を造成し、栽培技術の向上や品質管理の取組により、産地を形成した。

果物

ひ が し ね

東根さくらんぼ



生産地 山形県東根市及び隣接市町の一部

特性 栽培に適した気象や土壌、栽培方法や規格管理の徹底により、大玉で甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴。

地域との結びつき さくらんぼの最高級品種「佐藤錦」発祥の地。生産者の栽培技術や品質向上に向けた取組により、高品質のさくらんぼを広く提供できるようになり、日本一の生産量を誇っている。東根市をはじめ地域全体のさくらんぼによる町おこしの取組みが、「東根さくらんぼ」の知名度の向上に繋がっている。

生産者団体URL: <https://www.higashine-cherry.jp/>

やまがた

山形 ラ・フランス



生産地 山形県

特性 剪定・摘果の栽培管理や追熟の期間を踏まえた適切な時期での出荷が地域で徹底されているため、ち密な果肉、果汁の多さ、独特の芳香で食味が良いというラ・フランス品種の特有の品質が存分に発揮され、且つそのバラつきも小さい。

地域との結びつき 1980年代から、県は生食用としてラ・フランスの生産振興を図り、官民一体となって栽培技術の開発に取り組み、1988年に、山形県立園芸試験場（現在の山形県農業総合研究センター園芸農業研究所）が、後の出荷の基準日設定の基礎となる収穫期の予測や産地追熟の技術を確認した。果実が病害に感染しやすい6～9月の降水量が他の産地より比較的少なく、果実に養分が蓄積される8～9月の日較差が9.4～10.3℃と大きい山形県は、日本のラ・フランス産地の中でも適地にあたる。

生産者団体URL：<https://www.pref.yamagata.jp/la-france/>

果物

い い ぬ ま くり

飯沼栗



生産地 茨城県東茨城郡茨城町

特性 飯沼栗は独自の栽培技術で1つの穂に1果の大粒の栗を作り上げた。その大きさに加え、果実洗浄や徹底した選果を行い、色つや・形状等に優れたものを選別。冷温貯蔵により甘さが増した時期に計画出荷。東京都中央卸売市場における過去5年間の販売価格は、同市場における平均価格の約2倍。

地域との結びつき 茨城町は、関東ローム層の平坦な台地で保水性、通気性が良く、台風や雪の被害が少ない安定した気候であるためクリ栽培に適している。1穂1果の授粉技術は門外不出であり、クリ洗浄機の開発、冷温貯蔵技術の確立、出荷まで3回の選別選果を厳格化するなど生産組合が品質管理に取り組んできた結果、大きく色つやの良い栗が生産されるようになった。

生産者団体URL：<http://www.iinumakuri.com/>

登録団体 南駿農業協同組合

登録番号
103

にしうら

西浦みかん

じゅたろう

寿太郎



生産地 静岡県沼津市三浦(さんうら)地区(静浦、内浦、西浦)

特性 一般的なミカンに比べ、糖度(甘さ)と酸度(クエン酸)のバランスが良い食味が特徴である。果実は、青島温州よりひとまわり小さく、果皮はやや薄く、浮き皮が少ない。また、青島温州に比べ、糖度と酸度が高く、味が濃いのが特徴である。

地域との結びつき 生産地は、太平洋側に面しながら駿河湾越しに富士山を望む主に北側斜面に位置する肥沃な火山灰土壌で、土壌特性は透水性、通気性に優れており、樹勢の弱い寿太郎温州の栽培に適している。また、貯蔵みかんを古くから栽培してきた伝統に基づく貯蔵技術を有している。

生産者団体URL:<http://www.ja-nansun.or.jp/>
<http://ja-amami.or.jp/>

登録団体 鳥取いなば農業協同組合

登録番号
72

こおげ

はなごしよがき

花御所柿



生産地 鳥取県八頭郡八頭町

特性 旧郡家(こおげ)町の在来品種で200年以上前から栽培されている「花御所柿」を用いる。一般的な柿と比べて甘く、果肉が緻密でジューシー。昭和22年には戦後初の全国果実展示品評会において、花御所柿が柿の部1等賞となるなど、高く評価されている。

地域との結びつき 1780年頃に奈良県から御所柿を持ち帰って栽培したことが発祥であり、200年以上前から栽培されている。明治42年に農林省園芸試験場の恩田博士が花御所柿と命名。昭和44年から「こおげ花御所柿」の名称でブランド化を推進。

生産者団体URL:<http://www.jainaba.com/>

登録団体 木頭ゆず振興協議会

登録番号
42

きとう
木頭ゆず



生産地 徳島県那賀郡那賀町

特性 果皮障害の発生が少なく、外観が美しい。半世紀に渡る優良系統選抜により、果皮が厚く、果汁が多くて香りが良い。

地域との結びつき 那賀町は標高が高く冷涼であるため、果実の色合いが良い。また、夏期の降雨量は徳島市の2.5倍以上と多雨であり、夏期の乾燥が原因となる「かいよう性コハン症」の発生が軽減される。旧木頭村では古くからゆずが植えられていたが、昭和35年に大阪中央市場に販売し高い評価を受けたことを契機に本格的な生産が始まった。

果物

登録団体 香川県農業協同組合

登録番号
54

かがわ
香川

おぼらべにわせ
小原紅早生みかん



生産地 香川県

特性 果皮の色が鮮やかな濃紅色であることが特徴の温州みかん。国内で栽培されている約100品種の温州みかんの内で最も紅いといわれている。糖度と酸度のバランスがとれ食味が良い。

地域との結びつき 夏秋期に雨が少なく、日照時間が長い瀬戸内海式気候は、みかんの栽培に適しており、古くから高品質なみかんが栽培されてきた。香川県坂出市で偶然発見された「枝変わりの紅いみかん」を差別化商品として地域で育成。地域が一体となり品質向上に努め、消費宣伝活動に取り組んだことで消費者へ「美味しい紅いみかん」のイメージが定着し、特産品としての地位を築いた。

生産者団体URL: <http://www.kw-ja.or.jp>

ものべ
物部ゆず



生産地 高知県香美市

特性 キズが少なく外観が美しい、棚持ちの良い青果用に特化したゆず。青果用ゆずは栽培管理に手間がかかるため、全国平均の青果率は18%であるが、「物部ゆず」は69%（平成29年）と青果率の高さが際立っている。取引市場から、長期間安定供給、選果選別の徹底、棚持ちの良さなどが高く評価され、「物部ゆず」指定での注文も多い。

地域との結びつき 年間平均気温約15℃で、降水量が多いものの水はけが良い樹園地が多く、ゆず果実の生育に適しており、青果ゆずの日本一の産地。出荷の9割以上を占める黄玉が着色する10月以降の気温が低く、果実が鮮黄色になる。

生産者団体URL:<http://ja-kochi.or.jp>

やつしろとくさん
八代特産
ばんべいゆ
晩白柚



生産地 熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町

特性 大きな物は4kgを越える文旦系の大型柑橘。柑橘系の爽やかな香りが強く、ほどよい甘みと爽やかな酸味を有し食味に優れる。八代地域の冬の代表的果実として親しまれ、お歳暮など贈答品としても市場から評価を得ている

地域との結びつき 肥沃で排水の良い土壌と豊富な水があり、日照時間の長さから温暖。八代海の潮風により霜も降りにくく、晩白柚の生産に適している。ザボン等の栽培技術を基に、大玉栽培に必要な栽培管理方法を確認し、地域に定着した。現在の出荷基準は昭和40年の部会設立時に設けられ、品質を維持して出荷してきた。

お お い た

大分かぼす



生産地 大分県内

特性 果実の風味が優れる緑色の時期に収穫したかぼす。さわやかな柑橘系の香りと強すぎない酸味が特徴。果汁を搾って料理に使うことにより、その風味が食材の持つ味を引き立てる。果実の緑色、果汁歩合等の品質を保ちつつ周年の供給体制を確立。

地域との結びつき 大分県では江戸時代から、かぼすが栽培されており、古くは薬用として重宝されたと言われている。県による栽培奨励や昭和54年に大分県知事が提唱した「一村一品運動」による需要開拓等、他産地に類を見ない振興を通じ、全国生産量の9割以上を占めるとともに、周年出荷体制を構築。県を代表する産品として認知。

生産者団体URL: <http://www.oitakabosu.com/>

果物

さくらじまこ

桜島小みかん



生産地 鹿児島市桜島横山町、桜島白浜町、桜島二俣町、桜島松浦町、桜島西道町、桜島藤野町、桜島武町、桜島赤生原町、桜島小池町、桜島赤水町、新島町（平成16年10月31日時点における行政区画名としての鹿児島県鹿児島郡桜島町）

特性 果実は極めて小さいが、果肉は柔らかく多汁で、甘さと酸味のバランスがとれ食味が良いみかん。果皮には、柑橘系特有の爽やかな香気がある。

地域との結びつき 周囲を海に囲まれ年間を通して温暖で日照条件にも恵まれている桜島では、温州みかんと系統が異なる「小みかん」が島の重要な商品作物として古くから栽培されてきた。屋根掛けハウスの下で水分管理を適切に行うことにより、サイズの揃いの良い果実を生産し、現在も地域の特産品となっている。

生産者団体URL: <https://ja-kagoshimamirai.or.jp/>

へ っ か

辺塚だいたい

生産地 鹿児島県肝属郡肝付町、南大隅町

特性 ダイダイとは異なる系統の地域固有の香酸柑橘類。果実は、ダイダイに比べて小ぶり。果皮は、薄く滑らかでライムにも似た独特の香りがある。果汁歩合は50%前後と豊富で、やわらかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りがある。

地域との結びつき 「辺塚だいたい」の名前の由来である「辺塚集落」は、山と海に囲まれ以前は周囲から隔絶された地域。この地に古くから自生している地域固有の香酸柑橘で、地域限定の特産物として、町外への苗木持ち出しを禁止し、この地域で守り育てられている。



生産者団体URL: <http://www.ja-kagoshimakimotsuki.or.jp/>

ま え さ わ ぎ ゅ う

前沢牛

生産地 岩手県奥州市前沢区

特性 上質できめ細やかな霜降りで、しっとりした肉質。脂はしつこくなく上質な香りが口の中に広がり、肉が溶けるように感じられる。全国肉用牛枝肉共励会においては、全国最多となる通算6回の名誉賞(農林水産大臣賞)を受賞するなど、数々の受賞歴を有する。

地域との結びつき 雪解け水が豊富で米づくりに適しており、良質で清潔な稲わらの供給が可能。牛の肥育を始めた昭和40年代は生産技術が未熟であったが、地域のリーダー育成や飼養管理研修など、地域が一丸となって生産技術の向上に取り組み続けた結果、東の横綱「前沢牛」として全国的な知名度を有するに至った。



生産者団体URL: <http://www.jafurusato.or.jp>

登録団体 米沢牛銘柄推進協議会

登録番号
26

よ ね ざ わ ぎ ゅ う

米沢牛

生産地 山形県置賜地域(米沢市、南陽市、長井市、高畠町、川西町、飯豊町、白鷹町、小国町)

特性 生後32ヶ月以上の黒毛和種・未経産牛から得られる肉質等級が3等級以上の牛肉。品質の高さ、食味の良さから、



古くから高く評価されている。牛肉食がまだ一般的ではなかった明治初期から、米沢では多くの牛肉店が開店し、関西から訪れていた商人からも好評を博したことで、その評価が全国に広まった。現在でも、百貨店やスーパー等から評価を受けている。

地域との結びつき 明治時代に米沢周辺で肉牛肥育が盛んとなり、生産地域として確立。米沢ではおもてなし料理のための肉として扱われ、米沢牛料理を目当てに米沢を訪れる観光客も多く、米沢駅の米沢牛弁は120年のロングセラーとなっている。昭和53年から、共励会、共進会を開催し、地域全体の肥育技術の研鑽・向上に取り組んでおり、平成4年には、行政や生産者・流通業者等の関係者が一体となって、「米沢牛銘柄推進協議会」を発足し、米沢牛の更なる銘柄確立に取り組んでいる。

生産者団体URL: <http://www.yonezawagyu.jp/>

畜産物

登録団体 農事組合法人奥久慈しゃも生産組合

登録番号
71

お く く じ

奥久慈しゃも



生産地 茨城県久慈郡大子町、常陸大宮市、常陸太田市、高萩市

特性 茨城県内で系統選抜された闘争性の低い軍鶏種、名古屋種及びロードアイランドレッド種を交配して作出された地域特有の交配様式・血統を持つ地鶏。肉は身が良くしまり、肉汁が豊富。脂肪が非常に少なく歯ごたえがあり、鶏特有の臭みがほとんど感じられない。

地域との結びつき 古くから茨城県県北地域で飼育されてきた軍鶏種を系統選抜。昭和50年代に交配様式が確立し、昭和60年に生産・販売が本格的に開始。地域の生産者が茨城県の協力や実需者の助言を得て、低カロリー専用飼料と良質な水を給仕しながら長期間かけて飼育する独自の生産方法を確立。

登録団体 東京しゃも生産組合

登録番号
77

とうきょう

東京しゃも



生産地 東京都

特性 品種改良された純系軍鶏とロードアイランドレッドを交配し、更に純系軍鶏と戻し交配する(三元交配様式)ことで、軍鶏系統を75%引継ぎ、純系軍鶏に近い肉質を確保している。筋肉の発育が進み、身が引き締まり歯ごたえがある。

地域との結びつき 江戸時代から東京都周辺で飼養されていた軍鶏を系統選抜。昭和57年に純系軍鶏の肉質に近い交配様式を確立し、昭和59年に流通を開始。

生産者団体URL:<http://asano-poultry.com/>

登録団体 松阪牛連絡協議会

登録番号
25

とくさんまつさかうし

特産松阪牛



生産地 平成16年11月1日当時の行政区画名としての22市町村(松阪市、津市、伊勢市、久居市、香良洲町、一志町、白山町、嬉野町、美杉村、三雲町、飯南町、飯高町、多気町、明和町、大台町、勢和村、宮川村、玉城町、小俣町、大宮町、御園村、度会町)

特性 未経産の黒毛和種の雌牛を12ヶ月齢までに兵庫県から導入し、900日以上 of 長期にわたり肥育。不飽和脂肪酸を多く含んでいることから脂肪が溶け出す温度が低く、きめ細やかなサシのある牛肉。

地域との結びつき 古くから日本全国からの旅行者の往来が多く、交易が盛んであるなか、長期肥育による肉質の探求にいち早く特化。技術継承のための取組を継続することで、長期肥育に対応できる肥育方法を確立。

生産者団体URL:<http://www.matsusakaushi.jp/>

お う み う し
近江牛



生産地 滋賀県内

特性 融点が低い不飽和脂肪酸であるオレイン酸を多く含んでおり脂質の口溶けが良い。約400年前から生産が続く最も古い銘柄牛のひとつであり、日本の牛肉食文化への貢献や肥育技術の高さから日本三大和牛とも称される。

地域との結びつき 江戸時代は牛肉食が禁止されていたが、彦根藩は將軍家への献上のため、唯一、牛肉の生産が許されていた。琵琶湖の豊かな水に恵まれ稲作が盛んであったことから、稲わらを中心に給餌する肥育技術が発達。大正時代から肥育振興策が行われ、昭和26年には、日本初となるブランド牛肉振興団体「近江肉牛協会」を設立するなど、日本でも最も古くから和牛生産に取り組んでいる。

生産者団体URL: <http://shiga.lin.gr.jp/>

た じ ま ぎ ゅ う
但馬牛



生産地 兵庫県内

特性 兵庫県北部の但馬地方の山あいで長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B2等級以上に格付けされた枝肉であり、肉そのものが柔らかい。

地域との結びつき 素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで農耕に用いられた役牛が由来。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識された。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良が重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。

生産者団体URL: <http://kobe-niku.jp>

登録団体 神戸肉流通推進協議会

登録番号
3

こ う べ
神戸ビーフ



生産地 兵庫県内

特 性 兵庫県北部の但馬地方の山あいで長い歳月をかけ改良を重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜ふり肉。

地域との結びつき 素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで農耕に用いられた役牛が由来。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識された。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良を重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。

生産者団体URL:<http://kobe-niku.jp>

登録団体 あづま蔓振興会

登録番号
83

ひ ば ぎ ゅ う
比婆牛



生産地 広島県

特 性 日本最古の蔓牛(多くの牛の中から優良牛を選び出して造成した系統牛)のひとつである「岩倉蔓」の血統を有する黒毛和牛の牛肉。不飽和脂肪酸割合について遺伝的に高い能力を持っているため、「比婆牛」の肉質は口どけがよく、やわらかい舌触りが特徴。

地域との結びつき 庄原市で古くから人々の生活に密接にかかわってきた、和牛の中で優秀なものから作出された「岩倉蔓」が起源。同地域では、「岩倉蔓」を受け継ぎ改良して「あづま蔓」が造成され、「第38の1岩田」といった優秀な和牛が誕生。その維持に取り組んでいる。

う し
くまもとあか牛



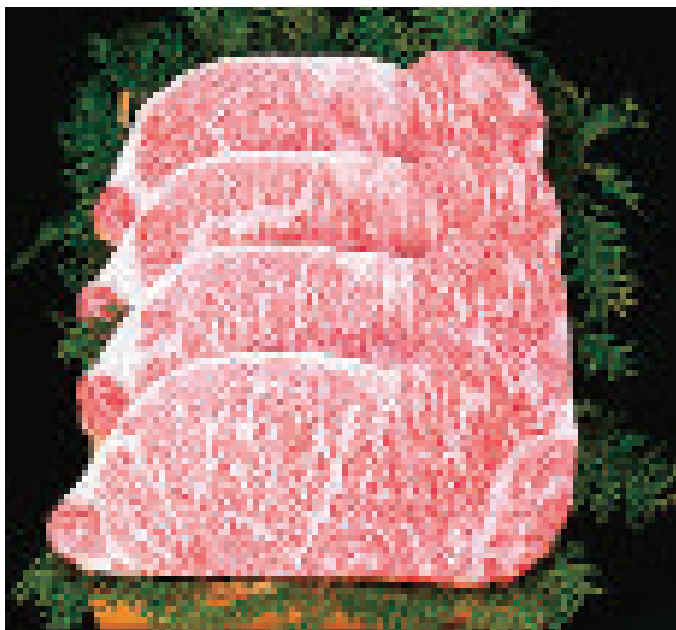
生産地 熊本県

特性 肉質は赤身が多く適度な脂肪交雑。赤身の特徴的なあっさりした味わいとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えている。黒毛和種に比べてうま味を感じさせる遊離アミノ酸が多く、甘味を呈するグリコーゲンも豊富。

地域との結びつき 熊本系の褐毛和種は、熊本県の在来牛にスイスのシンメンタル種等を交配させて改良し、昭和19年に高知系の褐毛和種、黒毛和種等とともに和牛の品種として成立。阿蘇地域を中心とする牧野への適応を考慮し、脂肪交雑に特化した改良ではなく、足腰の強さや粗飼料の利用性を活かした改良を行うことで、赤身が多い肉質となった。

生産者団体URL: <http://kumamoto-beef.com/>

みやざきぎゅう
宮崎牛



生産地 宮崎県内

特性 きめ細やかなサシを持ち、口に含むと広がるほのかな甘みと芳醇な香りが特徴。地域を挙げた高品質な肉牛作りが高く評価され、第9回(H19)及び第10回(H24)全国和牛能力共進会において総合優勝。第11回大会(H29)でも肉牛の部で内閣総理大臣賞を受賞。

地域との結びつき 宮崎県は肉用子牛の生産が盛んであったが、昭和34年に肥育牛の飼料給与基準を策定するなど、肥育牛の振興策にも着手。県内種雄牛の改良にも取り組み、昭和48年には「宮崎方式」と呼ばれる県内種雄牛の一元管理体制を全国で初めて構築。

生産者団体URL: <http://www.miyazakigyuu.jp/>

登録団体 鹿児島県肉用牛振興協議会

登録番号
58

かごしまくろうし
鹿児島黒牛



生産地 鹿児島県内

特性 肉質はきめ細かく柔らかい。霜降りのバランスが良く、融点が低い不飽和脂肪酸を含むため、とろけるような食感。統一的な指導方針のもと、飼養管理技術や種雄牛の改良を継続して推進してきた結果、第11回全国和牛能力共進会(H29)において、最優秀枝肉賞を受賞し、総合優勝。

地域との結びつき 昭和37年より種雄牛の県有化を進め、昭和60年に鹿児島県種雄牛協会を設立。飼養管理マニュアルを作成・普及するとともに、研修会を毎年開催するなど、県をあげて生産技術の向上に取り組んでいる。昭和61年に「鹿児島黒牛」としてブランド化。

生産者団体URL:<http://kagoshima-kuroushi.org/>

登録団体 西網走漁業協同組合

登録番号
101

あばしりこさん
網走湖産
が い
しじみ貝



生産地 北海道網走市及び網走郡大空町

特性 網走の冷涼な気候で、約7年以上かけて育った大粒なヤマトシジミで、北海道内のしじみ生産のパイオニアとして知られる。色・艶が良く食べごたえがある人気食材のため、全国平均の約1.5倍の高値で取引されている。

地域との結びつき 網走湖では、研究機関や行政と協力し、資源量調査を実施し、総産出量を算出、年間及び日産漁獲量を定め、資源管理を行っている。また、鮮度を保つため、早朝に出港し、気温が上がる前に漁を終えている。

生産者団体URL:<http://www.trace-info.jp/jfnabashiri/>

登録番号
23

登録団体 十三漁業協同組合、
車力漁業協同組合

じゅうさんこさん

十三湖産

やまと

大和しじみ



生産地 青森県五所川原市(十三湖を含む。)、つがる市、北津軽郡中泊町

特性 汽水湖であり、生息環境に優れた「十三湖」で漁獲されたヤマトシジミ。しじみの出汁、旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間をとおしての安定した出荷は市場からも高く評価されている。

地域との結びつき 十三湖は、遅くとも明治時代からしじみ漁が始まった歴史を有する全国有数のしじみ漁場。漁業者による操業制限等の継続的な取組により品質の高いしじみの持続可能な生産を実現。

生産者団体URL: <http://www.trace-info.jp/jfjusan/>

登録番号
52

登録団体 小川原湖漁業協同組合

おがわらこさん

小川原湖産

やまと

大和しじみ



生産地 青森県上北郡東北町(小川原湖を含む。)、六ヶ所村、三沢市

特性 大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態が保持できる。また、しじみ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。

地域との結びつき 小川原湖は、水質や底質がヤマトシジミの生息場所として良好であり、全国有数のしじみ漁場。地域の漁業者は、4年程度成長(殻長が15mm以上)させてから漁獲するなど湖内のしじみを持続的に生産する取組を継続してきた。平成5年には、しじみ専用の市場となる小川原湖地区卸売魚市場が開設され、湖内で漁獲されたしじみの一元的な集荷が可能となり、安定した品質のしじみを出荷する体制が確立。

生産者団体URL: <http://www.jf-ogawarako.com/>

登録団体 野田村漁業協同組合

登録番号
47

いわてのだむら

岩手野田村

あらうみ

荒海ホタテ



生産地 岩手県野田村野田湾

特性 プランクトンが豊富で自由に泳ぎ回れる環境下で養殖されたホタテガイ。身は肉厚で旨味が濃く、貝柱は繊維がしっかりとして弾力がある。貝殻は表面に付着した生物が丁寧に除去されているため美しい。

地域との結びつき 野田湾は三陸沿岸の湾の中でも開放性が高く、波浪等の影響を受けやすいが、潮通しが良く、水質がきれいで、プランクトンが豊富なため、ホタテガイの飼育環境が良好。栄養素が豊富でホタテガイが自由に泳ぎ回れる環境を維持するため、カゴ養殖等を行うことで良質なホタテガイを生産。

生産者団体URL:<http://www.jf-noda.or.jp/>

登録団体 みやぎ銀ざけ振興協議会

登録番号
31

みやぎ サーモン



生産地 宮城県石巻市、女川町、南三陸町、気仙沼市

特性 おいしさを保つため活け締め処理を施した高鮮度な養殖ギンザケ。身にツヤと張りがあり、包丁を入れると刃をつかむような感触。生鮮で刺身で食べられるほか、生臭くなく、他の食材や様々な調理法にも合わせやすい。

地域との結びつき 宮城県のリアス式海岸は、水深が深く波も穏やかで、7月後半まで海水温が20℃以下と低いことから、ギンザケの養殖に適している。宮城県は「養殖ギンザケ」発祥の地であり養殖の開始は昭和51年頃(国内養殖ギンザケ生産量のシェア9割超)。平成8年頃に生餌から人工配合飼料に切り替えとともに、活け締めによる鮮度保持技術を向上させてきた。

生産者団体URL:<http://www.miyagi-ginzake.jp/>

たごうら

田子の浦しらす



生産地 静岡県田子の浦沖(富士市沖・沼津市沖)

特性 鮮度が良く、形の良い状態で水揚げされるため、透明でぶりぶりした食感が特徴。冷凍したものを解凍しても水揚げ時と区別がつかない。新鮮で身に傷が少ないため、釜揚げにすると「し」の字の形となり、ふっくらとした旨味の濃いものができる。

地域との結びつき 田子の浦しらすの漁場は、富士山や南アルプスの山々からの栄養によりプランクトンが豊富な駿河湾の最北部に位置し、水揚げ港までの距離も短い。更にしらすを傷付けずに漁獲できる「しらす一艘船曳網漁」による漁獲や船上での氷締め作業等を徹底することで鮮度が良く、形も良いしらすが水揚げされる。

生産者団体URL: <http://tagonoura-gyokyo.jp/>

えちぜん

越前がに



生産地 福井県

特性 漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨味を持ち、品質が高いずわいがに。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っている。

地域との結びつき 越前海岸沖の急深な地形によって沿岸から近距離にずわいがにの好漁場が形成されたため、古くからずわいがにの産地として知られている。ずわいがにの取引の経験を豊富に有する、いわゆる「目利きの力」のある流通業者が満足する品質のずわいがにを安定して水揚げする必要があったことから、漁獲後の船上での選別作業や鮮度維持のための冷温保管が徹底されている。

生産者団体URL: <http://jf-fukui.a.la9.jp/>

登録団体 呉豊島漁業協同組合

登録番号
84

とよしま

豊島タチウオ



生産地 広島県呉市豊浜町豊島沖周辺海域

特性 豊島の漁師に受け継がれてきた一本釣り漁法、鮮度保持技術により、傷のない美しい外観、高い鮮度を有しているタチウオ。その見た目の美しさ、鮮度の良さが市場から高く評価されている。

地域との結びつき 豊島沖は緩急に富んだ潮の流れがありイカナゴなどの小魚が集まる好漁場となっている。さらに、代々受け継がれてきた一本釣り漁法がタチウオ釣りに活かされており、釣り上げた後、選別・氷をかけて活け締めする行程を全て船上で完結させる鮮度保持の徹底により、美しい外観、高い鮮度のタチウオを出荷できている。

登録団体 大野町漁業協同組合、
大野漁業協同組合、浜毛保漁業協同組合

登録番号
89

おおの

大野あさり



生産地 広島県廿日市市

特性 ほとんどが殻長35mm以上で45mmを超えるサイズも珍しくない大型のあさり。身質は肉厚でふっくらとし、あさりのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、砂かみが少なく品質が安定している。どのような料理でも見栄えが良く、味が引き立つと需要者に高く評価され、高値で取引されている。

地域との結びつき 大野瀬戸は静穏な海域で、瀬戸に生じる潮流、宮島の豊かな森林からの河川水や伏流水の流入があり、餌となる植物プランクトンが安定しているため、二枚貝類が良好に成長し、良質なものとなる。干潟の漁場を漁業者毎に区割りして管理させる特徴的な方法により、大型に成長させてからあさりを出荷することが地域に定着した。

登録団体 下関唐戸魚市場仲卸協同組合

登録番号
19

しものせき

下関ふく



生産地 山口県下関市及び福岡県北九州市門司区

特性 活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理(除毒等)が行われているみがきふぐ(とらふぐ)。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。

地域との結びつき 山口県出身の伊藤博文によるふぐ食公許以来の伝統。仲卸業者の目利きとふぐ処理の技術の高さは、とらふぐの集積地としての長い歴史の中で連綿として培われたものである。

生産者団体URL: <http://karato-n.axis.or.jp/>

登録団体 芦北町漁業協同組合

登録番号
88

たのうらぎんだち

田浦銀太刀



生産地 熊本県葦北郡芦北町田浦沖及びその周辺海域(八代海)

特性 芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りたちうお。肉付きが良く、脂がほどよく乗る割に白身魚の旨みも良好に備わり、身の締まった身質で魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれている。品質の良さは市場関係者に高く評価され、熊本市内の地方卸売市場で他のたちうおと比べ約5割高値で取引されている。

地域との結びつき 八代海は球磨川からの栄養分等により生産力が高く、いわし類等の豊富な小魚を餌とすることができ、たちうおの身の質が良好。たちうおの回遊経路の中心に位置し、地理的に漁場探索に有利な当地で釣り漁法が定着。鮮度保持のための漁獲後の丁寧な取扱を地域で徹底し、たちうおの付加価値を高めてきた。

生産者団体URL: <http://ashikita-gyokyou.com>

水産物

登録団体 ひやま漁業協同組合

登録番号
92

ひ や ま は い し え ん

檜山海参



生産地 北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町

特性 生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足(いぼあし)の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良い。塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価。

地域との結びつき 生産地の沿岸海域は岩礁帯が多く、適度に砂地もあるため、なまこの生息に好適な環境で、疣足が多く、干しなまこの原料として良質ななまこが漁獲。地域のなまこ漁業者や家族が生産に関わり、鮮度の高いなまこを塩蔵することなく、丁寧に乾燥加工している。

登録団体 新みやぎ農業協同組合

登録番号
65

い わ で や ま

岩出山

こ お ど う ふ

凍り豆腐



生産地 宮城県大崎市岩出山

特性 色が白く肌理が整っており、弾力に富んだ硬めの歯触りと滑らかな舌触りを有している。独自の製法により雑味が少なく、大豆の風味が豊かで、煮崩れせずに形が整ったまま出汁がよく染み込む。郷土料理に欠かせない伝統的な具材として重宝されている。

地域との結びつき 生産地は奥羽山脈の東側にあり、乾いた厳しい寒さにさらされるが、周囲の町に比べて雪が少なく、風もそれほど強くないことから、湿気や強風を嫌う凍り豆腐造りに適している。明治期の記録にも残る地域の伝統産業(最盛期:昭和35年に86戸)。現在、5戸の生産者により、年間およそ10万袋(20枚入り換算)を生産。

生産者団体URL:<http://www.ja-shinmiyagi.or.jp/>

登録団体 あきた北農業協同組合

登録番号
32

お お だ て

大館とんぶり



生産地 秋田県大館市

特性 アカザ科ホウキギ属の一年草であるホウキギ(昔は茎を束ね、ほうきとして利用)の実を原料とした加工品。直径1~2mmの粒状で、味はないが、プチプチした魚の卵に感じられる食感を楽しむ食材。その食感から「畑のキャビア」などとも呼ばれる。

地域との結びつき 山に囲まれ風が少ないことが、実が落ちやすいホウキギ栽培に適している。加工処理に必要な豊富な湧き水に恵まれている。江戸時代から「とんぶり」を食す習慣があったとされ、加工に必要なノウハウが伝承。「とんぶり」の語源は「ぶりこ(秋田の県魚であるハタハタの卵)」といわれ、秋田を代表する特産品の一つ。

生産者団体URL: <http://www.ja-akitakita.or.jp/>

登録団体 秋田県いぶりがっこ振興協議会

登録番号
79

いぶりがっこ



生産地 秋田県

特性 パリパリとした食感、香ばしい燻しの香りと大根の甘みが一体となった独特の風味。野菜を燻して漬け物にした、日本のみならず世界でも希少な燻製食品。秋田県の特産食材として、県外での人気が高まり、全国的に野菜漬物の生産が減少する中、年々生産量を増加するなど、社会的評価が確立。

地域との結びつき 根雪期間の長い秋田の冬の常備食として、県内において伝統的に生産されてきた。「いぶりがっこ」の名称は、秋田の方言「がっこ(漬け物)」を燻したものに由来する。大根の品質や気温、温度等に応じて火加減を調整し、全体を均一に燻す職人的な技術を地域で伝承。

生産者団体URL: <http://www.chuokai-akita.or.jp/iburigakko/>

加工食品

登録団体 みなみ信州農業協同組合

登録番号
13

いちだがき
市田柿



生産地 長野県飯田市、長野県下伊那郡ならびに長野県上伊那郡のうち飯島町および中川村

特性 地域発祥の品種で、糖度が高く、小ぶりな市田柿を用いた干柿である。伝統的な方法を活かした干し上げやしっかりとした揉み込みを行うことにより、飴色で、もっちりやわらかな食感と肌理細かなブドウ糖の粉化粧をもつ。

地域との結びつき 原料の市田柿は下伊那郡高森町が発祥の地である。この地域は昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができること、晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う地域であることから、高品質の干し柿が産出できる。干し柿の生産シーズンに各生産農家にかけて柿のれんは当地の風物詩となっている。

生産者団体URL:<http://www.ja-mis.iijan.or.jp/>

登録団体 すんきブランド推進協議会

登録番号
34

すんき



生産地 長野県木曾郡木曾町、上松町、南木曾町、木祖村、王滝村、大桑村及び塩尻市の一部(旧檜川村)
(平成17年3月31日当時の長野県木曾郡)

特性 木曾郡の伝統野菜である赤蕪の茎葉等を原料に無塩で乳酸発酵させた国内外でも珍しい漬物。べっこう色で乳酸由来の酸味が特徴。

地域との結びつき 標高が高く寒さの厳しい気候・風土が赤蕪栽培に適している。塩が貴重な時代に山深い地で冬季の野菜を保存する必要があったことから、塩を一切使わない製法が発達。300年以上続く木曾地域の伝統食。

登録団体 農事組合法人
富山干柿出荷組合連合会

登録番号
98

と や ま ほ し が き
富山干柿



生産地 平成16年10月31日時点における行政区画名としての富山県西砺波郡福光町及び東砺波郡城端町(現在の富山県南砺市内の一部)

特性 旧福光町及び旧城端町で約300年以上前から栽培している産地固有品種の柿である「三社」を原料とした干柿である。飴色で砲弾型のずしりとする大きさといった外観上のほか、強い甘みと歯ごたえをもった味と食感が特徴である。

地域との結びつき 「三社」は、窒素成分が多いと発病しやすいたんそ病に対して極めて弱いため、生産地の赤土で肥沃ではない土壌が生産に適している。生産地は、多雪地帯であるが、「三社」は上に伸びる性質が強く、高い位置に主枝が発生し、雪害を受けにくい。1955年以来、「三社」において、大果性、干柿歩留まり、肉質の良さの点で優れる系統を選抜。

生産者団体URL: <https://www.hosigaki.jp/>

登録団体 志賀農業協同組合

登録番号
20

の と し か
能登志賀
が き
ころ柿



生産地 石川県羽咋郡志賀町のうち昭和45年から平成17年までの旧志賀町区域

特性 原料に糖度が高い最勝(さいしょう)柿を使用し、甘さ、鮮やかな飴色の外観、緻密で柔らかい果肉が特徴の干柿。人手による柿もみ、ゆっくりとした干し上げなど伝統的な製法で作られ続けている。

地域との結びつき 原料柿の最勝柿は、明治時代、当地において優れた系統を選抜したもの。能登地域の気候は、糖度の高い原料柿の生産や収穫後の干柿加工に適している。

生産者団体URL: <http://www.ja-shika.jp/>

加工食品

わかさ おぼま
若狭小浜
こだい づけ
小鯛ささ漬



生産地 福井県小浜市

特性 日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い鮭色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。

地域との結びつき 古くから鯛漁が盛んで、大消費地の京都に近い生産地の立地から、保存性を有しながらも生に近い風味を持つ小鯛ささ漬の製造技術が、明治期に当地で確立。小鯛を三枚におろし、骨を取るといった作業は、機械化することが困難であり、生産地の熟練した技能者により品質が支えられている。

おくひだやまのむら
奥飛騨山之村
かんぼ だいこん
寒干し大根



生産地 岐阜県飛騨市神岡町山之村地区(岐阜県飛騨市神岡町伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保地区の総称)

特性 山之村地区で、冬場の保存食として伝統的に作られてきた輪切りで厚みのある寒干し大根。アメ色で煮物などにすると独特の甘みとコリッとした歯応えのある食感。

地域との結びつき 山之村地区は標高約1000mにある豪雪地帯で、厳冬期にはマイナス20℃以下になることもあり、1ヶ月以上寒風干しを行う「奥飛騨山之村寒干し大根」作りに最適。冬場は2mに及ぶ積雪に覆われ、寒風干し中に土埃などの付着を防ぎ、高品質な寒干し大根の生産ができる。手作業を中心とした伝統的な製法が引き継がれている。

登録団体 美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会

登録番号
50

ど う じ ょ う は ち や が き

堂上蜂屋柿



生産地 岐阜県美濃加茂市

特 性 非常に大きい干し柿で、平均80gとなる。果肉は飴色で繊維質が少なく柔らかい。糖度は65度にもなる。品質が良く贈答品として高く評価。

地域との結びつき 昼夜の温度差がある盆地型の気候により、高糖度の柿が生産される。干し柿加工の季節は晴天日が多く、かつ朝晩の冷え込みが強いため天日干しの開始時間に屋外の柿が急激に乾燥するのを防ぐ。伝統技法(ニオボウキ)による丁寧な加工行程を経て品質の整った干し柿が完成する。古来から殿上人(堂上)に献上する柿として広く知られている。

生産者団体URL: <http://www.hachiyagaki.jp/>

登録団体 愛知県味噌溜醤油工業協同組合

登録番号
49

は っ ち ょ う み そ

八丁味噌



生産地 愛知県

特 性 赤褐色で色が濃く、適度な酸味、うまみと苦渋味といった他の味噌にない独特な風味を有する。愛知県民の濃い味を好む嗜好と相まって「名古屋めし」の代表的な調味料として定着。

地域との結びつき 愛知県は高温多湿な気候であり、製麹過程で腐敗しやすい自然条件の下で、天保、弘化、嘉永頃(約200年前)には、塩と大豆を用いて安全に味噌作りができる味噌玉作り製法が定着した。気温が高いことにより、熟成において大豆の分解が進みやすい。高温多湿な環境では、塩分・栄養価の高い味噌が好まれた。

生産者団体URL: <http://www.aichimisotamari.or.jp>

加工食品

登録団体 奈良県三輪素麺工業協同組合、
奈良県三輪素麺販売協議会

登録番号
12

み わ そ う め ん
三輪素麺



生産地 奈良県全域

特性 約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しつかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

地域との結びつき 手延べ素麺発祥の地とされている。毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一堂に会し、大神(おおみわ)神社で「卜定祭(ぼくじょうさい)」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。

生産者団体URL:<http://www.miwasoumen-kumiai.com>

登録団体 紀州味噌工業協同組合

登録番号
39

き し ゅ う
紀州
き ん ざ ん じ み そ
金山寺味噌



生産地 和歌山県

特性 和歌山県内で伝統製法により生産されている食べる味噌。野菜を麴と一緒に仕込み、発酵・熟成させているため、麴と野菜の味とが溶け合い、味がまろやかである。また、粒が残った状態でも柔らかな食感である。

地域との結びつき 金山寺味噌は鎌倉時代に中国の径山寺から和歌山県に持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力であり、和歌山県が金山寺味噌発祥の地とされている。1948年頃に、現在の製法が確立し、その後、確立した製法により和歌山県内で継続して生産されている。

生産者団体URL:<http://www.kinzanjimiso.jp/>

登録団体 島根県農業協同組合

登録番号
87

ひがしいずも

東出雲の

はたがき

まる畑ほし柿



生産地 島根県松江市東出雲町上意東畑地区

特性 専用の2~4階建ての柿小屋で干し上げた高糖度(80度前後)の干柿。果肉は深みのある橙色で干柿の表面には白く糖が吹いており、果実の中心部まで十分に乾燥しているが人の耳たぶ程度の適度な柔らかさをもつ。高糖度でありながら、その甘さは「上品な甘さ」に感じられる。400年以上の干柿の生産の歴史と伝統、品質の良さが評価され、特にお歳暮の高級贈答品として高い需要がある。

地域との結びつき 土壌は粘土質が強く、保水力・保肥力に優れており、水はけがよいことから西条柿の栽培に適している。また、晩秋から初冬にかけて冷涼な季節風が吹きこみ、昼夜の寒暖差がある等、干柿作りに適している。この季節風を最大限活用できるよう、2~4階建ての独特な柿小屋で干し上げることにより、糖度が凝縮した高糖度の干柿が生産できている。

生産者団体URL: <http://ja-shimane.jp/>

登録団体 八女伝統本玉露推進協議会

登録番号
5

やめでんとう

八女伝統

ほんぎょくろ

本玉露



生産地 福岡県内

特性 茶葉収穫前に稲わら等の天然資材で被覆することにより「覆い香」といわれる香気成分の含有量が高い茶葉が生産される。味は濃厚で非常にうま味が強く、「まろやか」で「こく」がある。

地域との結びつき 立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝霧の発生を促し、うま味成分が多く蓄えられるため、高品質な茶が生産される。稲わら等の天然資材による棚被覆(間接被覆)や自然仕立て、手摘み作業といった生産方法を110年以上守り受け継いでいる。

加工食品

登録団体 鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

登録番号
7

か ぎ し ま
鹿 児 島 の
つ ぼ づ く り く ろ す
壺 造 り 黒 酢



生産地 鹿児島県霧島市福山町及び隼人町

特 性 屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる特有の香りとまろやかな酸味。

地域との結びつき 1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。

登録団体 琉球もろみ酢事業協同組合

登録番号
44

り ゅ う き ゅ う す
琉 球 も ろ み 酢



生産地 沖縄県

特 性 琉球泡盛のもろみ粕を原料とする非発泡性飲料。琥珀色で酸味があるが、主な酸味成分がクエン酸であるため、鼻にツンとくる刺激や酢酸臭がなく飲みやすい。

地域との結びつき 温暖で湿潤な亜熱帯性気候下では、酒造にあたり通常の生産方法では醸造途中で雑菌が増殖するリスクが高いため、伝統的に黒麹菌を用いた酒（泡盛）が製造されてきた。「全麹仕込み」により泡盛が製造される際に得られるクエン酸が多量に溶解した琉球もろみ粕を原料として使用。

生産者団体URL：<http://www.moromisu.info/index.html>

プロシュット・ ディ・パルマ



生産地 イタリア共和国エミリア＝ロマーニャ州パルマ県内の一部地域((ア)エミリア街道から5km以上南に離れ、(イ)海拔900m以下であり、かつ(ウ)エンザ川(東端)及びスティロネ川(西端)に挟まれた地域)。

特性 厳選された豚肉を最小限の塩で1年以上熟成された柔らかく風味豊かな生ハム。EUにおけるGI登録品(一定の地域内で生産・加工・製造の全てが行われるものを対象とするPDO[原産地呼称保護]産品として登録されている)。

地域との結びつき カシ林に覆われた養豚地域・酪農地域であり、乳清を餌とした上質な豚肉が供給可能な地域。湿度が高くない熟成に適した環境であり、かつ、塩が局所的に入手可能であり、生ハムの生産に理想的な地域。

生産者団体URL:
<http://www.prosciuttodiparma.com/>(イタリア語)
<http://parmaham.org/>(日本語)

いわてもくたん 岩手木炭



生産地 岩手県

特性 炭質が硬く火持ちが良い。炭素割合は概ね90%(全国規格75%以上)と高く、燃焼時の煙や炎、臭いが最小限に抑えられ、燃焼後に残る灰も少ない。その品質は高く評価され、平成18年度から参加している農林水産祭において、農林水産大臣賞や林野庁長官賞を現在に至るまで毎年受賞。

地域との結びつき 岩手県は、森林資源が豊富。特に、「ナラ」等の広葉樹が多く、古くから木炭の生産が盛んで、大正元年には、木炭生産量日本一の地位を確立。その後も、昭和30年代に、「岩手窯」「岩手大量窯」を独自に開発にするなど、地域で木炭産業を守っている。

生産者団体URL:<http://www.mokutan.jp/>

登録団体 岩手県浄法寺漆生産組合

登録番号
73

じょうぼうじうるし

浄法寺漆



生産地 岩手県全域、青森県三戸郡、八戸市、十和田市、秋田県鹿角郡小坂町、鹿角市、大館市

特性 硬化後の強度が非常に優れているうえに、安定した品質を有する漆。透明度、硬化時間、粘度等のバリエーションも豊富であることから、漆芸家や塗師、文化財修復職人などの需要者から高く評価。国宝や重要文化財など日本を代表する建造物の修理・修復に使用。

地域との結びつき 江戸時代に盛岡藩が漆の生産を奨励して以来、国内最大のウルシ原木資源を継承。伝統的な技法を習得した漆掻き職人により生産されてきた国産漆の約7割を生産する一大産地。(平成27年実績)

登録団体 愛媛県西予市蚕糸業振興協議会

登録番号
10

いよいと

伊予生糸



生産地 愛媛県西予市

特性 時間をかけて丁寧に繭から糸を引き出すため、蚕がS字状に吐いて作った糸の繊維のうねりがそのまま残り、嵩高となる。また、光沢があり、ふんわりと柔らかい風合いの糸。

地域との結びつき 生の状態で冷蔵保存した繭を原料とする生繰り法により、テンション(張力)を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産する貴重な産地。

登録団体 八代地域農協、熊本宇城農協、
球磨地域農協

登録番号
8

けんさん
くまもと県産
ぐさ
い草



生産地 熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市、球磨郡あさぎり町

特性 茎長が長く畳表の製織に適した熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか、涼風)を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ないぐさ。

地域との結びつき 熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか、涼風)は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程はいぐさ栽培の歴史に合わせて効率的な製法技術として確立。

生産者団体URL:
<http://www.ja-yatsushiro.or.jp/info/index.html>
<http://www.jauki.or.jp/>
<http://www.ja-kuma.or.jp/>

登録団体 八代地域農協、熊本宇城農協、
球磨地域農協

登録番号
9

けんさん
くまもと県産
ぐさたたみおもて
い草畳表



生産地 熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市、球磨郡あさぎり町

特性 栽培から加工・製織までの行程を一貫して行い、泥染めされたいぐさを使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。

地域との結びつき いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。

生産者団体URL
<http://www.ja-yatsushiro.or.jp/info/index.html>
<http://www.jauki.or.jp/>
<http://www.ja-kuma.or.jp/>

くにさき 七島藪表

し ち と う い お も て



生産地 大分県国東市、大分県杵築市

特性 亜熱帯性の植物である七島藪を、筵と同じ製織方法で織り上げた畳表。原料、織り方の違いから、い草の畳表よりも強度が有り、自然で素朴な仕上がりとなる。独自の風合いは、関東圏を中心に人気が高い。

地域との結びつき 原料である七島藪は約350年前から栽培を開始。府内藩、日出藩、杵築藩などで栽培が奨励され、昭和中期頃まで当地の重要な産業だった。現在は生産者や当地の県内畳店、七島藪問屋、行政、県内外からの移住者を含めた地域住民などで「くにさき七島藪振興会」を立ち上げ、担い手の育成や支援を実施し七島藪の文化を守り育てている。

生産者団体URL:<http://shitto.org/>

えらぶゆり



生産地 鹿児島県大島郡和泊町及び知名町

特性 沖永良部島などに自生していたテッポウユリから繁殖・育種された、ほのかな香りを持つ純白の花の色で、葉の形が丸みを帯びているゆり。香りが強すぎず凛とした姿から冠婚葬祭に向くと評価され、年々年初の正月花、春彼岸の墓参りなどに欠かせない花となっている。

地域との結びつき 沖永良部島は、隆起珊瑚礁の島で、年平均気温22℃と温暖な気候が、生育適温が15～25℃の「えらぶゆり」の栽培に適しており、明治32年、自生しているゆりを発見した英国人の助言により、山野に自生するゆりを海岸畑に植えたのが栽培の始まりといわれている。

生産者団体URL:<https://www.flower-erabu.jp/>
<http://ja-amami.or.jp/>

「地理的表示法」についてのお問い合わせ先

北海道農政事務所生産経営産業部 事業支援課

北海道

☎011-330-8810

東北農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県

☎022-263-1111 (内線：4365)

関東農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、
東京都、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県

☎048-740-0152

北陸農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

新潟県、富山県、石川県、福井県

☎076-232-4890

東海農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

岐阜県、愛知県、三重県

☎052-223-4602

近畿農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

☎075-414-9025

中国四国農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県

☎086-230-4511 (内線：2324)

九州農政局経営・事業支援部 地域食品課・連携課

福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県

☎096-211-9111 (内線：4391)

内閣府沖縄総合事務局農林水産部 食料産業課

沖縄県

☎098-866-1673

農林水産省 食料産業局 知的財産課

☎03-3502-8111 (内線：4284、4283)

ダイヤルイン：03-6744-2062、03-6738-6317

http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html

農林水産省

地理的表示メールマガジン

GI制度の説明会の開催情報など、
様々な情報を配信しています。



※QRコードを読み込み「メルマガ配信登録」から、ご登録ください。

「地理的表示保護制度」の申請内容や方法に関するお問い合わせ

一般社団法人

食品需給研究センター GI サポートデスク 地理的表示保護制度活用支援 中央窓口



お電話

 0120-954-206

受付時間：月曜日から金曜日 10:00～16:00 (12:00～13:00は除く)

※土・日・祝日、夏期・年末年始の休業期間を除く



ホームページ

<https://www.fmric.or.jp/gidesk/>

登録申請の方法や相談会の開催情報などを掲載。また、
「登録申請に係る相談窓口」よりフォームでのお問い合わせができます



中央窓口で受け付けたご相談は、内容に応じてブロック支援窓口から
訪問、電話、メールなどで支援を実施します。

発行：一般社団法人 食品需給研究センター

〒114-0024 東京都北区西ヶ原 3-1-12 TEL：03-5567-1991 FAX：03-5567-1960