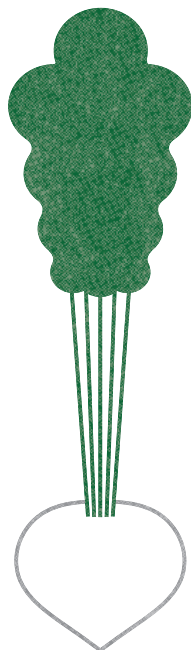
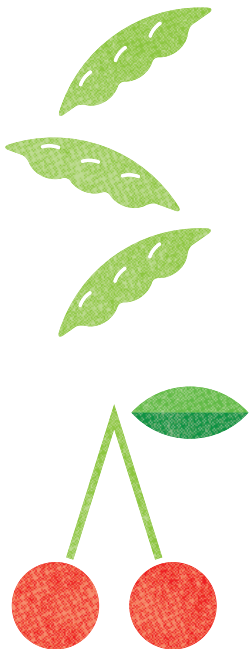
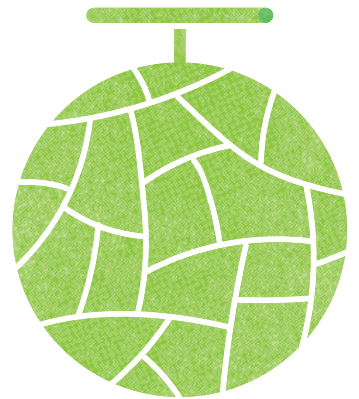
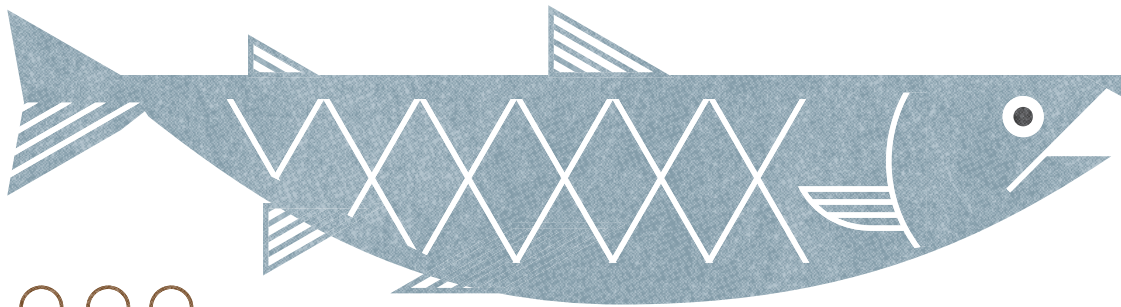
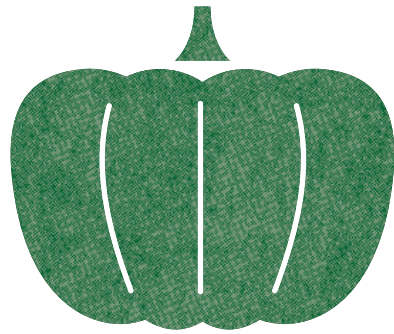
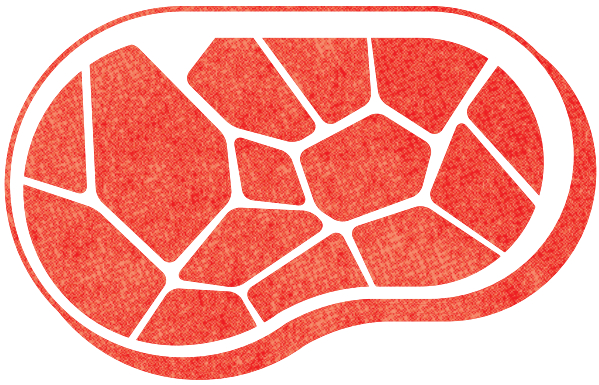
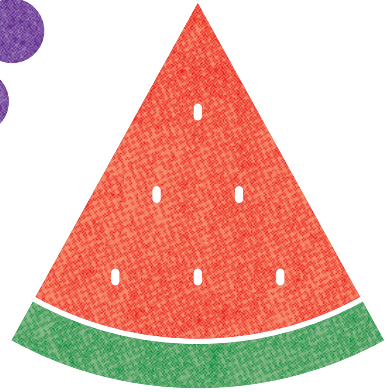
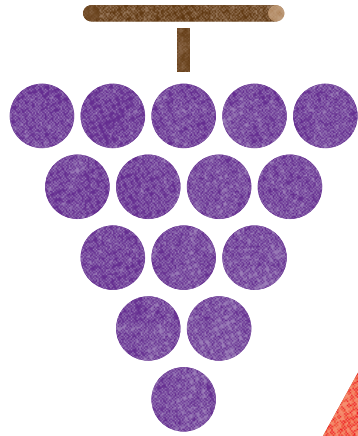
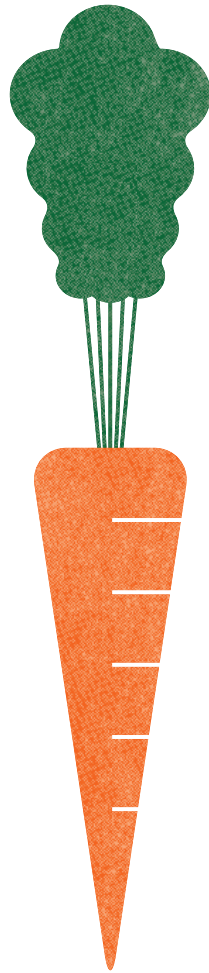


まるわかり

GI 百科

地理的表示 2021
GEOGRAPHICAL INDICATION



国が守る、地域の財産。





はじめに

2015年6月に「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」(地理的表示(GI)法)が施行され4年が経過し、現在では104産品が地理的表示(GI)法に登録されています。

GI登録産品は、特定の地域を生産地とし、長い年月をかけて確立した品質や社会的な評価を持ち、その品質や社会的な評価が生産地の気候・風土と深く結びついている産品です。

本書は、2021年1月末現在の登録されている104産品の概要及びGI制度の概要とその活用事例について紹介しています。

今後、GIの登録を目指す生産者団体だけでなく、農林水産物等の流通業者や小売業者、地方行政を担っている方などに、GI制度の概要やGI産品について、理解を深めていただき、地域ブランドの構築に向けて活用していただければ幸いです。

本書が地域の農林水産業及び食品産業の振興に向けての一助になれば幸いです。

目次

第1章 地理的表示(GI)保護制度とは

- P.3 地理的表示(GI)保護制度とは何ですか？
- P.4 地理的表示(GI)登録の効果
- P.5 世界にはばたく地理的表示(GI)産品
- P.6 地理的表示(GI)保護制度の申請に必要なチェック事項
- P.7 地理的表示(GI)の申請手続
- P.8 地理的表示(GI)登録後の注意点

第2章 登録産品の産地とその取り組み効果

〈特集1〉世界を舞台に 産地を笑顔に

- P.10 鹿児島黒牛
- P.14 東根さくらんぼ

〈特集2〉わがまち GI物語

- P.18 南郷トマト
- P.20 江戸崎かぼちゃ
- P.22 香川小原紅早生みかん

第3章 地理的表示(GI)登録産品の紹介

- P.24 地理的表示(GI)登録産品の一覧
- P.27 地理的表示(GI)登録産品の紹介

- P.80 お問い合わせ先

地理的表示 (GI) 保護制度 とは何ですか？

(GI: Geographical Indication = 地理的表示)

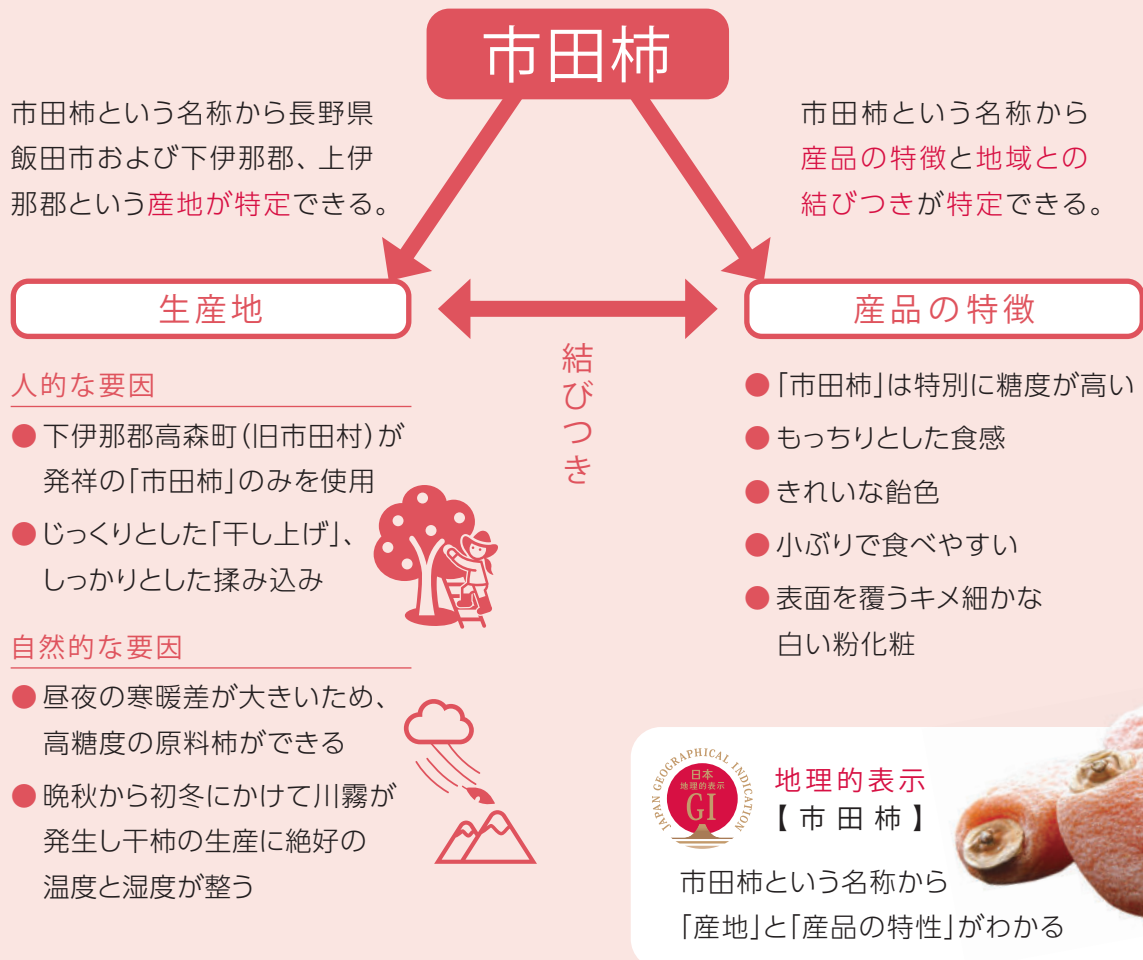
地理的表示 (GI) とは、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護する制度です。世界では既に100ヶ国以上で導入されており、日本では2015年から導入されました。



地理的表示

農林水産物・食品等の名称で、その名称から当該製品の産地を特定でき、製品の品質等の確立した特性が当該産地と結び付いているということを特定できるもの。

地理的表示のイメージ



地理的表示 (GI) 登録の効果

1 知的財産として保護され、模倣品が排除されることで、ブランド価値の保護が図られます。

2 GI登録をきっかけに製品の認知度が向上し、取引の増大や、担い手の増加などの効果もみられています。

3 さらにGI登録により、自らの製品の価値を再認識することで、より良いものを生産しようとする生産者の意欲の向上につながるといった効果も現れています。

消費者のメリット

消費者は「GIマーク」があることで、管理された生産方法と、特定地域の風土によって育まれた確かな品質を持つGI産品であることが確認できます。

担い手の増加



吉川なす

2009年当初、有志の10人で立ちあげた研究会員が登録を機に生産者が増加し、現在16名までになった。

能登志賀ころ柿

生産者数が、1990年を境に右肩下がりであったが、登録を機に新たな担い手が12名も加わった。



鳥取砂丘らっきょう

高品質出荷の徹底により、2018年産の取引価格が過去最高価格になった。

2017年産 7,004円/kg
▼
2018年産 7,566円/kg



価格の上昇



取引の増大

江戸崎かぼちゃ

茨城県内セブンイレブン(635店舗)にて、「江戸崎かぼちゃのポタージュ」を販売した。(稲敷市周辺店舗(150店舗)でのテスト販売結果を踏まえ県全域に拡大した)

みやぎサーモン

GI登録を契機に輸出に力を入れ始め、2018年にはシンガポールへ輸出を開始し、2019年からは北米にも輸出を開始した。

県、JR東日本仙台支社、日本レストランエンタープライズ仙台支社と連携し「みやぎサーモン押し寿司弁当」を販売した。



日EU・日英EPAとGIの相互保護



2019年2月に日本と欧州連合 (EU) との間で経済連携協定 (EPA) が発効し、GIの相互保護が開始しました。続いて2021年1月に日本と英国との間でもEPAが発効し、GIの相互保護が開始しました。

GIについての相互保護の内容

2021年3月現在、日EUのEPAでは日本の72のGI産品とEUの89のGI産品について、互いに自国のGIと同様に保護されています。また、日英EPAでは、日本の47のGI産品と英国の3つのGI産品についても、互いに自国のGIと同様に保護されています。

どのようなメリットがあるのか？

1

相互保護の対象産品になると、日本のGI産品の生産者は、EUや英国でのPDO (原産地呼称保護)、PGI (地理的表示保護) の登録手続きを行わずに、EU・英国域内においてもGIとしての保護を受けることができます。

2

EUや英国においては、GIを品質・原産地の証明とみなされるケースもあります。このため、EUや英国においても日本の農林水産物のブランド化が期待できます。

3

日本からの輸出産品が現地で高く評価されるほど、現地における日本の産品のブランド名の不正使用が活発になるおそれがあります。産品が日本の地理的表示法に基づき登録され、EU・英国との相互保護対象となることは、産地の信用と利益を守る有効な手段となるでしょう。

地理的表示 (GI) 保護制度の申請に必要なチェック事項

産品について

地理的表示 (GI) の対象品目となっていますか

農水省HPへ

対象品目かどうかのチェックは
右のQRコードから農水省のHPへ。
酒類については、『国税庁 地理的表示』で検索



以下のような特性を有している産品ですか

- ①外観、形状、食味、成分などに、
その品目の一般的な産品と比較して差別化できる特徴がある
- ②その特性が社会的に高い評価を受けており、
その評価がその根拠とともに記された文書
(市場評価、受賞歴、書籍、研究論文) などがある

産品の特性は、産地の自然的な要素 (気候風土など) や
人為的な要素 (伝統的な製造方法など) と結び付いていますか

産品の特性を有した状態で生産している実績は、
概ね25年以上ありますか

登録したい名称は、
その産品の名称として使用されたものですか

登録したい名称は、
申請する産地や生産方法で生産された産品だけに
使われているものですか

登録したい名称がすでに商標登録されている場合、
商標権者がGI登録をすることを承諾していますか

産品の生産業者を構成員とする団体ですか

生産者団体の規約などに、その産品の生産業者であれば誰でも
団体に加入できることが定められていますか

生産者団体は、その産品の生産業者全員が、産地や特性、
生産方法を守っていることを確認・指導するための
体制を整えていますか

産品の生産業者について

地理的表示の申請手続

● 申請は生産者団体が行う必要があります。
(ブランド協議会のような任意団体での申請も可能です。)

● 申請は無料です。審査の結果、農林水産大臣による登録が行われる場合には、登録免許税(9万円)の納付が必要です。(更新料等は必要ありません。)



詳しい情報は下のサイトをご覧ください

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/process/index.htm

登録が
ゴールでは
ありません

GI登録されると、登録された名称は知的財産として保護され、模倣品は国による取り締まりを受けることとなります。このため、登録された生産者団体は、生産業者が生産する製品の品質や地理的表示(GI)等の適正な表示を管理する必要があります。

1 地理的表示(GI)に登録された名称の使用



登録された特性を有し、生産地や生産方法等が確認された産品にのみ、地理的表示の登録名称とGIマークの表示が可能です。

登録名称
(地理的表示)

GIマーク



例：山内かぶら

2 生産業者・登録生産者団体に求められること

生産業者＝生産行程の管理+GI表示

①

登録生産者団体は、明細書に記載された生産地、生産の方法、品質等の基準などを生産業者が遵守しているか、管理する必要があります。



生産地・生産の方法、品質等の基準に従った生産の実施

②

登録された生産者団体は、登録名称(地理的表示)とGIマークが適正に表示されているかどうかを確認し、管理する必要があります。



生産地、生産の方法等の確認と指導、地理的表示、GIマークの確認と指導



生産の方法、品質等の基準、適正な表示の方法について生産者に対して周知・徹底

③

毎年、国に実績を報告する必要があります。

農林水産省

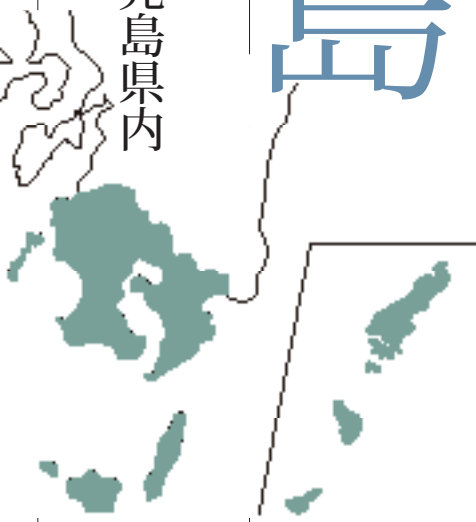


生産行程の管理・
適正な表示状況の確認



黒牛 鹿児島

鹿児島県内



新しいフェーズに入った海外の和牛市場でも、GI登録は大きな強み

鹿児島黒牛はGI登録を契機に、より一層、輸出へ力を入れています。今回は、鹿児島黒牛の海外展開を中心にGI申請への経緯と効果について、鹿児島県肉用牛振興協議会窓口である鹿児島県畜産課の松野さん、輸出担当の古殿さん、JA鹿児島県経済連流通・販売担当の下永吉さんにお話を伺いました。

飼育頭数も、品質も日本一。
次は、海外での認知度向上

松野：鹿児島県は、黒毛和種の飼育頭数が日本一で、2017年に宮城県で開催された「第11回全国和牛能力共

生産者と業者の連携が
いっそうブランド力を
高めました

鹿児島県
肉用牛振興協議会
GI事務局担当
松野愛子さん



海外では豊かな自然環境も
独自性になることに
気付かされました

鹿児島県 輸出担当
古殿誠さん



世界

を舞台に 産地を笑顔に

Part 1

進会」において「和牛日本一」の称号を獲得しました。「鹿児島黒牛」は、先人達が長い年月をかけて改良を重ね、その肉質は、きめ細かく柔らかく、霜降りのバランスがよいのが特徴です。

GIの登録団体である「鹿児島県肉用牛振興協議会」は、県内の行政機関、畜産関係団体からなる組織で、統一的な指導体制のもと、飼養管理技術の向上や肉用牛の改良を図ってきました。

その中で、国内外における認知度の向上と、海外市場における模倣品の排除を目的にGIに申請することとなりました。

申請にあたっては、協議会の総会においてGI制度の説明を行い、会員である県内の関係機関、団体の皆さまの御理解をいただきました。

もともと「鹿児島黒牛」でブランドとしての定義は、しっかり取り決めていたので、申請段階で困ったことはありませんでした。GIを取得することで、商品の出口である国内外市場での認知度が上がり、安定した取引が行われれば、生産者の皆さんにとってもメリットがあります。2015年頃に県内の輸出認定施設からの輸出量が増えていたことも申請の後押しになりました。



JA鹿児島県経済連
流通・販売担当
下永吉功一さん

卸の方に、小売りに方に、GIマークの表示法などを細かく伝えました



写真上 JA鹿児島県経済連で、GI制度を説明するための資料を作成。各業者の元に赴いて、営業担当の方のために勉強会を開いた
写真右 鹿児島県が和牛の飼養頭数だけでなく、品質でも日本一になったことを祝した大型パネル。県庁入り口付近に掲げられた



GI制度について知識を深めることが理解を広めること

下永吉：「鹿児島黒牛」は、多くのお取引先さまにご愛顧いただき、全国各地で取り扱われております。GIへの登録が決まったことで、これらのお取引先さまに対し「鹿児島黒牛」がGI登録商品となった旨を周知することから始めました。すると、次第にお取引先さまからも「我々の営業担当にもGI制度について勉強させて欲しい」といった依頼をいただくようになりました。そこで、私たちが各業者にお伺いしてGI制度の説明会や勉強会を開催する体制を取りました。そのために、我々JA鹿児島県経済連で作成したのがこの資料です。(写真上)

勉強会はGI制度の説明から始まり、卸の方には段ボールへどのようにGIマークを表示するか、シールはどう貼っていただきたいか細かく要望を伝えました。小売店の店頭ではパック自体に4cm角のGIマークが入ったシールを添付しますが、このようなシールは発送先と枚数の在庫管理を行っています。シール対応できないところでは、店頭へA4サイズのポップ(写真上)の使用をお願いしています。

松野：今まで他の独自の名前で輸出を行っていた業者さんも、GI制度の登録を機に「KAGOSHIMA WAGYU」と名称を統一して出荷してくれるようになりました。産地だけでなく、業者さんとも連携してブランドを強めるために、非常にいい取り組みだと思っています。

海外での産地間競争を GI制度の活用でリードしていきたい

古殿：鹿児島県では2018年3月に「鹿児島県農林水産物輸出促進ビジョン」を策定しまして、目標年度の2025年度の県産農林水産物の輸出額を基準年度(2016年度)の2倍となる300億円に設定しています。

牛肉については、2016年度の本県からの輸出量は約870 tとなっており、約1,740 tの目標に対して、現在(2019年度)約1,390 tまで伸びています。

主要な輸出先であるアジアや米国をはじめ、世界の多くの国々で和食ブームが起こり、その中で和牛は、高級食材として人気が高まっています。海外では、和牛と言えば、「神戸ビーフ」が有名ですが、「鹿児島和牛」は「和牛日本一」の称号を前面に打ち出し、輸出国における食品展示会等でのPR活動を通じて、その認知度も少しずつ向上しています。今後は、さらに産地間競争が激化することが予想されますが、GIの相互保護を行っているEU等の新たな輸出国へ向けた販路を拡大しながら、輸出目標の達成に向けて取り組んでいきたいと考えています。

松野：鹿児島県からの牛肉輸出量が生産量に占める割合はまだまだ僅かですが、すでに香港や台湾、米国、シンガポール等を中心に輸出されており、とくに香港向けの日本産牛肉輸出の約75%、台湾向けの約40%、米国向けの約40%が鹿児島県から輸出されています(2019年度；鹿児島県推計)。また、GI制度の相互保護が始まったEUについては、2014年に輸出を開始し、2017年度94 t、2018年度127 tと順調に伸びています。

古殿：さらに他産地との差別化を図るため、ベトナムとタイのGI制度への申請にも取り組んでいます。海外でのGI制度への申請を通して、我々があまり意識していなかった点に気付かされます。鹿児島県は、年間を通して温暖で気候が安定しています。その結果、天然の草資源が年間を通じて豊富に確保できる。海外の方からすると、年間を通じて天然の牧草を与えられることは十分、魅力になるということです。これまで、牛の血統管理や肉質の改良、トレーサビリティといった点が注目されてきましたが、鹿児島の豊かな自然環境という切り口で鹿児島の独自性や優位性が説明できること、日本のGI産品として登録された「鹿児島黒牛」の強みについて改めて気づかされました。

このほか、販路拡大に向けて取り組んでいることが、海外における販売指定店制度です。年間の「鹿児島黒牛(海外では「鹿児島和牛」)」の取引量が一定量以上の販売店や料理店を販売指定店として認定し、屋久杉で作っ

た指定店看板と指定店証を交付して店頭には飾っていただいています。指定店看板は鹿児島のシンボルである桜島をイメージした形になっていて、「鹿児島という地域で育まれた和牛なんです」と説明してもらえる導線づくりを仕掛けています。

日本のカット技術と一緒に 各部位の調理法を提案、普及へ

古殿：輸出する部位はロース、フィレなどの高級部位がほとんどを占めます。そのため、バラやモモなどの多様な部位を国内流通向けにバランス良く流通させる必要があります。なので、輸出相手国で開催される食品展示会等で商談を行った後に、そのフォローアップ活動の一環として、牛肉のカット技術者や調理人を取引先等に派遣して、カット技術や調理方法の普及に努め、高級部位以外の多様な部位の活用促進を推進しています。

焼き肉やすき焼き、しゃぶしゃぶといった日本の食文化が浸透していない海外では、牛肉を薄くスライスして切り分ける文化がありません。単に肉を売るばかりでなく、日本の食文化を海外の消費者にPRし、焼き肉やしゃぶ

認定された海外の販売業者に渡される販売指定店証。さらに、一定の条件を満たした海外の販売指定店には、鹿児島和牛のプロモーションツールとして活用できる屋久杉製の指定店看板が贈られる



しゃぶなど、セルフで調理して食べるジャパニーズスタイルがもっと普及すれば、多様な部位も含めた販路拡大が図られると期待しています。

古殿：海外の展示会等で一般の消費者に売り込むことに注力する一方、食の提案や定着などには長い道のりがあります。そんな中、有力なPR対象の一つに考えているのはインバウンドで鹿児島を訪れる海外の旅行者です。鹿児島県には中国、香港、台湾を結ぶ直行便が就航しており、先日、新たに鹿児島ベトナム間の直行便も就航し、さらに多くの方が訪れやすい環境が整ってきています。現代は、情報が時間差なく、個人から個人へ届く時代です。日本でも、とくに鹿児島に興味がある方々に向けて情報を発信し、「鹿児島には、美

味しい和牛があるんだ」「こういう風土なんだ」と理解していただき、鹿児島の情報を現地に持ち帰って周囲の知り合いに発信していただくような流れをつくるのが非常に効果が高いのではないのでしょうか。現在、我々もインバウンド向けのチラシ作成など、訴求手段を検討中です。たとえば、宿泊されたホテルで「『鹿児島和牛』がどこで食べられるのか」などの情報に触れてもらう機会を増やしていきたいですし、インバウンドのお客様の力は今後、大きな波を作り出すのではないかと考えています。

また、海外向けの牛肉の新たな売り込み方として、取引先の皆様を鹿児島へ招へいして鹿児島の風土とともに「鹿児島和牛」を知ってもらう機会を設ける「バイヤー招へい」を行っています。とくに海外のレストランシェフの方々は、「どこの誰が育てているのか、どんなこだわりがあるのか」といったストーリー性に関心が高く、とても反響があります。

そして何より、PR面や商業的な機会からみても、GI制度そのものの認知度を国内外で等しく底上げする必要性を感じています。GI制度のないアメリカの市場でも、地域の独自性を認められたマークだと認識されており、売り込みをかける際は、「日本のGI 産品である和牛です」とGI 産品であることがPRの一つの入り口となっていますので、いずれ海外バイヤーの方からGIマークのついた商品なら取引したいと言われるようになることが一番の理想です。今後GI制度の認知度を上げるために、関係者が一体となって取り組んでいく必要があると思います。



海外展開用の販売促進ツールでは、KAGOSHIMA WAGYU の名称を前面に押し出し、日本国内の他産地との差別化を図った。また、これまで輸出する部位はロイン系やロース、フィレがほとんどだったが、最近の展示会では肩に近い部分やサシが入っているモモ部分の試食も積極的に提供。海外産の品種の同じ部位に比べ、大きく味が違うことを伝えるようにしている



さくらんぼ

東根

山形県東根市
及び隣接市町の一部

輸出の重点市場はタイ。
GIマークに農家の豊かな未来をのせて

2017年4月にGI登録された「東根さくらんぼ」は、どのような目的でGIを申請したのか、その申請までの道のりと登録後の品質確保や海外輸出を中心とした活動の様子について、登録団体である果樹王国ひがしね6次産業化推進協議会の市の担当である東根市ブランド戦略推進課の渋谷さん、JAさくらんぼひがしねの笹原さん、生産者の岡崎さんにお話を伺いました。

生産量日本一だけでなく、
品質でも産地を代表する存在に

渋谷：東根市は高級品種として知られる佐藤錦の発祥の地です。約100年前に佐藤錦が東根で誕生して以来、地域内では試行錯誤を繰り返しながら栽培技術を確立してきました。GI申請を検討するまで、東根市は「さくらんぼ生産量日本一」という点をPRしてきました。しかし、今後は先人達から続く高い生産技術に裏打ちされた「高品質



あえてハードルを上げることで
高い基準を維持できると
考えました

おかざき農園 代表
岡崎貴嗣さん



東根市農業共同組合
営農販売園芸部 園芸企画課課長
笹原浩一さん



「東根さくらんぼ」なら
間違いなく「おいしい」という
図式を作りたくて

世界を舞台に Part 2
産地を笑顔に

なさくらんぼ」であることを、これまで以上に発信するため、東根ブランドの確立、農家の所得向上を目指してGIの申請に取り組みました。

笹原：東根産のさくらんぼについていえば、品質向上への取組みを各農家さんで積極的に行っている傾向にありました。その事から、GI制度へ取り組むハードルもそこまで高くなかったのではないのでしょうか。そしてなにより秀のL(着色面積70%・直径22mm)以上を規格と定め、その維持を目指していくことで生産者と行政、JAが地域一体となってGIへまとまる仕組み作りの部分がGI申請の意義でした。

10年先を見据えて。GI制度は東根ブランドを育む足がかり

笹原：申請するにあたって、JAでは市内4か所で約300人にGI制度の説明会を開きました。制度の申請に対して反対はありませんでしたが、その取組みが価格にどう反映されるのかという質問を多く受けました。ですから、JAでは「東根さくらんぼ」という名前のさくらんぼであれば、確実においしいんだということを徹底する方が重要であって、登録してすぐに価格に結び付くわけではなく、長い年月をかけて「東根さくらんぼ」というブランドを育むための足がかりがこのGI制度なんだと丁寧に説明しました。あくまで短期では無く、GIの効果を実感するには10年ほどの期間を見据えていました。



品質の高いものを作れば、東根さくらんぼにGIマークを冠した商品として出荷できる

渋谷：そこからさらに協議会でもGI制度に関する勉強会を開きました。夕張メロン、青森カシスの生産者の方には東根市へ講演にお越しいただいたこともありました。これらを通して生産者がGIに向けてまとまった気がします。

生産者の目標となる基準設定で高い品質の確立を

岡崎：申請の準備段階では、市と生産者で徹底して品質や規格の議論を行いました。最終的には味や品質において上位等級である「秀のL以上」を「東根さくらんぼ」として区切ることにしました。ただし、これは容易な基準ではありません。東根のさくらんぼ生産者は勉強熱心で、東根の各地域には20~40代を中心に栽培技術の向上を目的とした研究会があり、地区ごとに技術を磨いています。さらに各地区合同で東根市果樹研究連合会を組織しており、その組織内では栽培技術の講習会や技術に関する意見交換会、品質の審査会、行政やJAとの連携を深める取組みがあり、東根全体においても生産者同士が研鑽を積んできました。そんな熱心な生産者でも、豊作と不作の年で秀のL以上の割合は大きく変化し、秀のL以上の比率を維持することは難しい面が多いです。

こうした難しさがありながらも、産地としての品質をより確立するため、品質を区切ることにしました。2019年に入って、最近徐々にですがさくらんぼの価格に反映されてきているように実感しています。今後、20代や30代の生産者が頑張って品質の高いものを作れば、商品にGIマークと「東根さくらんぼ」の名前を付けて出荷できるという仕組みがうまく生きてくるようになると嬉しいです。



さくらんぼ生産の歴史と誇りを「品質」で表現したい

東根市経済部ブランド戦略推進課
渋谷知秀さん

GI登録のあとに必要なのは、 消費者にその魅力を伝える努力

笹原：2017年4月に登録を受け、さくらんぼの旬の時期である6月までの準備期間が限られた中、6月中旬には重点市場11社のうち5社に絞って協議を進め、GIマーク入りのパッケージに箱詰めしたさくらんぼの販売に協力してもらえ小売店を募りました。市場関係者からはGI制度とは何か、「東根さくらんぼ」のどんな要素が評価されて登録に至ったのかなど、多くの質問が寄せられました。それらにもできるだけ丁寧に対応し、消費者の隅々まで魅力が届くよう努めました。

岡崎：実際の作業では、GIマークのシールを貼るなど行程に一手間加えることになりましたが、登録前後で生産方法はほとんど変わっていません。ただ、秀のL以上という規格を設けたことで豊作の年に実がなりすぎて小粒の果実が出ないように摘果を積極的に行う農家が増えたように思います。

こういった積み重ねを経ることで申請前に比べ、求められた品質に対して自信を持ってGIマークと一緒に「こういう栽培方法や出荷規格を守ったさくらんぼなんですよ」という訴求ができるようになったと思います。

官民一体で品質管理を実施。 PRとして「ふるさと納税」も活用

渋谷：人員は限られていますが、市と農協が協力しながらシーズン中に出荷状況の検査に伺います。大きさやカラージャッジが正確に行われているかどうかを確認しています。シーズンオフには、圃場を廻って生産地のチェックも怠りません。それが品質の向上につながり、産地としてのブランド確立や所得の向上へ、そして生産者のモチベーションへ、さらに東根の盛り上がりを生み出します。好循環を生み出すために官民一体になって、みんなでやっていくという姿勢を貫いています。

市主体のPRとしては、ふるさと納税を活用しています。品質を重視しながら出しているの、量は大きくは伸びませんが、2019年は天候不順で不作だった中、お客様からは「申し込んでも外れがない」と評価をいただいております。リピート率は高いようです。

トライアンドエラーで学んだ 国内市場と海外市場の違い

渋谷：2014年に在日タイ王国大使館の公使が東根にいらして、東根市長と会談の機会が設けられました。それをきっかけに2015年、輸出に関する協議会を立ち上げ、タイのバンコクを中心に市場調査を兼ねた輸出が始まりま

登録前後で生産方法はほとんど変わっていないが、ブランド確立のために、あえて秀のL以上という規格を設けた



秀のLという規格を設けたことで、豊作の年に実がなりすぎて小粒にならないよう、摘果を積極的に行う農家が増えた



した。現状では週に何便も出荷できないので毎年、プロモーションのタイミングで訪問団としてタイに伺い、その際に空輸します。何度か試したことで佐藤錦と比較して耐久性の観点から輸出向きと考えられる紅秀峰にウェイトを切り替え、2019年はGIの規格に合った紅秀峰を200kg出荷しました。

タイの人々の好みを把握し、空輸に適した品種を選定。現地の制度や基準にもいち早く適合させることで、タイ市場での東根さくらんぼの優位性を広げる



輸出のノウハウを国内流通での鮮度維持に役立てる

笹原：輸出の課題は、時間と衝撃によって品質保持が困難なことです。山形から名古屋までの陸路に加え、タイの現地は30度を超える猛暑。また、現地到着時は問題ないのに店舗に届く頃には品質が大きく低下する問題が多発していました。そのせいで2018年は全体の5割ほどロスがありました。この教訓から、東根を出発して現地の店頭に並ぶまでの物流を徹底的にチェックし、店頭に並ぶまで一貫して低温で流通できるよう設計を見直しました。加えて、パッケージを何種類か試作し、箱のふたの隙間にエアキャップを取り付けてさくらんぼが浮き上がり痛まないように改良しました。

渋谷：2019年は改良した箱で紅秀峰を送りましたが、ほとんどロスがなく、現地での評判も高く手応えを感じています。さらに嬉しいことに、海外への輸送に耐えられるよう物流設計を見直したことで、そのノウハウを国内向け輸送にも反映させ、これまで以上に鮮度を保った状態で国内の消費者の元へ東根さくらんぼを届けられるようになりました。

タイでは、「東根さくらんぼ」が優位に立ち回れる武器

がそろいつつあります。2019年2月、タイ国内のGI制度へ申請を行いました。いずれ、日本とタイの間でGIの相互保護の措置が取られればタイ国内でも日本のGI産品は保護対象とされる場合もありますが、それに先行するかたちで申請を行いました。現在、タイ政府からの補正指示が届いているので対応している段階です。登録されればタイでのさらなる存在感が向上されるだろうと期待しています。さらに2019年からタイ向け青果物の輸出にはタイ王国保健省の定めた検疫基準に適合している選果・梱包施設を経た産品でないと輸出できない仕組みに変わりました。登録されている施設は日本国内に7施設しかなく、その1つにJAさくらんぼひがしねの施設が登録されています。今後、メイドインジャパンの高品質なフルーツという点での訴求を行いつつ、GIのさくらんぼという点で普及していくつもりです。

GI産品であること。それは、市場開拓の大きな強み。

渋谷：タイの百貨店などをみるとタイのGI産品だけを集めたコーナーが設けてあり、消費者の認知度が高いように感じました。加えて、2019年のタイでの物販で現地の輸入業者から日本のGI産品である「東根さくらんぼ」を取引したいと相談をいただきました。現地ではGIが一部の流通業者の方にも認知されており、一定の強みとして評価されているようです。

笹原：他には、香港へも輸出をしております。香港は自由な貿易ができるので輸出事業の第一歩として一番入りやすい印象があるかもしれませんが、なかなか軌道に乗りません。一昨年からギフト販売を行う大手ギフト店と取引を始めました。しかし、すでに日本産の果物が多く輸入されているせいか、価格的なメリットが得にくく、マーケット層や食文化の差もつかみきれていません。現在、戦略の練り直しを図っています。

香港以外だと近隣市町村も台湾へさくらんぼを輸出しています。桃やぶどうなどのフルーツに比べ、さくらんぼは輸出量が多くありません。ですから、現地の輸入業者や消費者の認識の中に産地間でのブランド差異が少なく、現時点では高品質な日本のフルーツという訴求だけで注目を集めることができます。今後、「高品質な日本産」というポイント以上に細分化した特徴が求められた際、「東根さくらんぼ」がGI産品であることが生きてくるのではないのでしょうか。これらの点から、タイや台湾では後発の我々でも輸出のメリットが強く、マーケットを伸ばせる余地があると考えています。とくに、タイに対しては今後も重点市場として位置づけ、認知度向上のためにPRし、一層の市場開拓を推進していくつもりです。

わがまち GI物語

思わぬ効果は、
地元で愛される産品に
なったこと。そして、
若者が目標をもてる
農業に変わったこと

先人が守ってきた歴史を、行政が守る

「南郷トマト」は1962年に生産が始まり、以来50年以上の歴史があります。その間、先人達が南会津地域の中心産業として守ってきました産品です。

私がGI制度を知ったのは2016年でした。当時、生産者の約3割を1ターン者がしめ、生産農家数は大きく減少せず横ばいで推移していました。収益も順調でした。しかし、この流れがいつまでも続くと安易に考えるわけにはいきませんでした。

特にその頃、「南郷トマト」の名を騙った偽物が生産地域外で出回ることが増え、頭を悩ませていました。これまで産地が一体となって守り抜いてきた消費者からの信頼を失いかねずリスクを感じていました。そんな時に県の農業普及員の方からGI制度を紹介いただき、GI制度は行政が偽物の取締りをしてくれることを知りました。そこで、地域を担う産業である「南郷トマト」を地域の財産として保護し、次世代へ繋いでいくため、GIの申請に取り組みました。



写真右 南郷トマト生産者の3割が1ターン。南郷トマト作りを地域の産業として次世代へと繋いでいくためにGI登録を推進。多くの若手生産者が南郷トマト作りに取り組んでいる

今回、「南郷トマト」のお話しを伺った南郷トマト生産組合 事務局の渡部裕紀さん



Part 1

「南郷トマト」

登録生産者団体
南郷トマト生産組合

生産地
福島県南会津郡南会津町
只見町・下郷町



南郷トマトジュースは、減塩でしっかりとした甘みとコクがあり、トマトジュースが苦手な人にも受け入れられている



写真右 近年、輸送コストが上昇し、災害時には遠方への流通が止まるリスクがあるため、県内向けの出荷比率を大きくしていきたい



バラつきがあった栽培方法が、整理された

申請にあたっての課題は、特性や地域との結びつきなどを客観的に説明するための裏付けデータの不足でした。当時、社会的な評価を裏付けるデータが少なく、急遽これまでの約半世紀分の単価や市場価格を調べ、さらに「何が市場から評価されたのか」の裏付けとして40年以上にわたり年間2,000トンを超える生産量を継続してきた実績のデータを集めました。記録がない部分は昔を知る生産者から話を聞いたり、県の農業指導員にデータを依頼したりして、まとめました。集められたデータを見てみると、客観的に産地がどのように歩んできたのかが一目でわかり、改めてデータを管理することの重要性を実感しました。

そのほか申請書の内容で整理に奔走したのは生産行程管理業務規程です。これまで生産組合には長年かけて先輩トマト農家が練り上げてきた技術を集め、整理した

「南郷トマト栽培暦」というものがあり、これを元に各農家が栽培技術の向上を図ってきました。

ただ、長年かけて多くの情報が追加された結果、「何が品質を保持するために重要な生産方法なのか」の整理が十分とは言えませんでした。GI申請にあたって生産行程管理と向き合い、議論を重ねた結果、たとえば苗を直接植える方法などの品質保持に必要な生産方法が全体で共有されるようになりました。また同時に、「南郷トマト」の特徴に直接の関係が無い生産方法が省かれ、全体の行程が必要十分なレベルにスリム化し、結果として作業負担が減りました。おかげで産地全体の栽培技術レベルの底上げや効率的な生産行程管理業務の運用に繋がったと感じています。

メディアで取り上げられ、地元企業も協力

2018年の8月にGI登録され、その後は大きく分けて2つの効果がありました。1つ目は私たちが申請時に効果を期待していた模倣品対策です。GI登録前は模倣品が並んでいるのをよく見かけ、幾度か直接的に注意して改善しなかったものが、GI登録後はめっきり見かけなくなりました。私たちに代わって行政が規制してくれているお陰だと思います。加えて、GI登録時に福島県では初のGI登録ということもあり、新聞やテレビで大々的に報じられました。それにより、消費者の間で「南郷トマト」やGI制度自体の認知も上がったので、模倣品が出回りにくい環境が整ってきているのではないかと思います。

二つ目の効果は我々も予想していませんでしたが、「南郷トマト」が地域で愛されるようになったことです。「南郷トマト」は登録以前、地元住民からは「関東に出荷している地元には出回らないトマト」というイメージで、いまいち地場産品としての認識が薄く、愛されていなかったように思います。それが、県内メディアにおいて「GI制度という地域の財産として、『南郷トマト』が登録を受けた」という報道が増加し、報道に呼応するように地元スーパーが独自にGI登録記念ブースを作ってPRしてくれたり、本物を求め、わざわざ南郷の直売所に訪ねて来るお客さんが増加したりなど、さまざまな動きがありました。結果、県内の消費者や流通業者が「『南郷トマト』は普通のトマトと何が違うのか」を理解し、地域の財産として受け入れてくれるように感じます。

近年、輸送コストが驚くように上昇し、災害時には遠方への流通が止まるリスクも増えています。そのため、県内向けの出荷比率を多くしていきたいのでうれしい限りです。まだ県内の主要スーパーに対して、量的なニーズに応え切れていない部分があり、今後の伸び代と課題を感じています。

Part 2 「江戸崎 かぼちゃ」

登録生産者団体
稲敷農業協同組合

生産地
茨城県稲敷市
及び牛久市桂町



GIマークが、本物かどうか見極める指標に

「江戸崎かぼちゃ」は、着果後55日以上での収穫を徹底しているかぼちゃで、ホクホクした食感と甘みが特徴です。「江戸崎かぼちゃ」をGIに申請したのは、偽物が地域内外で多く出回っていたことがきっかけでした。例えば、私たちと取引がない直売所や小売店で偽物の「江戸崎かぼちゃ」を購入したお客さまから「以前買った『江戸崎かぼちゃ』よりおいしくない」といったクレーム電話がJA稲敷江戸崎南瓜部会（以下、部会）に対して頻繁に掛かってきていました。JA職員がお客さまから購入場所を聞いて現場に見に行くと、偽物である上に一般に流通しているかぼちゃの価格よりは高く、本物の「江戸崎かぼちゃ」よりは安価という絶妙な価格帯で販売されていました。私たちは「江戸崎かぼちゃ」を誇りを持って生産し、日本一のかぼちゃと謳っているのでも、とても悔しく思っていました。そんな時に見つけたのがGI制度です。この制度なら国が模倣品の取締りをしてくれるので、その効果に期待しました。

申請を容易にした、伝統の品質管理体制

その後、GI登録に向けて申請書の作成に取り掛かりましたが、申請で苦労した部分はほとんどありませんでした。というのも昭和の頃から生産方法を確立していたからです。部会では規約で年3~4回ほどの着果調査を定

今回、「江戸崎かぼちゃ」のお話しを伺ったJA稲敷 江戸崎南瓜部会担当の高谷朋幸さん



加工食品需要に 支えられ 収入の安定化に つながっています

めてかぼちゃの品質を厳しく保っています。最初の収穫の頃には「試し割り」といって実を半分に分けて間違いなく完熟していることを確認し、その後の出荷は形がしっかり丸く、焼けや黄色い斑点の一切ないものを一つ一つ目で確認して出荷しています。こうした厳しい検査を通ったものだけが「江戸崎かぼちゃ」を名乗れるんです。そういった品質管理の取組を今の80代の生産者が若かった頃からずっと続けてきました。申請の際には、今まで行ってきたことを書きました。

模倣品は、行政がすぐに対応

登録後の効果としては、模倣品がぐっと減りました。今



写真上 2019年のゴールデンウィークには、部会の新たな取り組みとしてファミリー層を対象に江戸崎かぼちゃの植え付け体験を開催。10組ほどの家族が参加し、盛況を博した

写真右 江戸崎かぼちゃは2018年8月にポタージュとなってセブン-イレブンの店頭へ。女性部門売上1位を記録

写真左 実を割って完熟ぐあい確かめ、形がしっかり丸く、焼けや黄色い斑点が一切ないことを目で確認。こうした収穫から出荷まで行われる厳格な品質管理は、昔からの取組



※画像は2018年に発売した「江戸崎かぼちゃのポタージュ」
※現在は販売しておりません。※毎年期間限定で発売予定です。

でも模倣品はありますが、それでも登録以前に比べたらずいぶん減ったと思います。関東農政局の窓口で模倣品の情報を通報するとすぐに対応し、指導していただけているので、模倣品について部会が心配することは少なくなりました。

広がり加工品へ、周辺地域へ

登録後の大きな出来事といえば、2018年の8月に茨城県内のセブン-イレブン全店で「江戸崎かぼちゃのポタージュ」が販売されたことです。商品開発の話はGI登録直後くらいにあったのですが、それから株式会社セブン&アイ・ホールディングスと部会とで試行錯誤を重ねました。というのも、加工品であるポタージュにGI産品を入れるにあたり、「江戸崎かぼちゃ」の特性のほくほくとした食感と甘味をいかに残すか、原料に「江戸崎かぼちゃ」をどれくらい入れないといけないかなど、解決すべき点がありました。それらを努力で乗り切り、ついに2018年8月に「江戸崎かぼちゃのポタージュ」として店頭へ並びました。販売した結果、

なんと女性部門売上1位を記録するほど大好評でした。このポタージュの好評をきっかけに「『江戸崎かぼちゃ』ってこんなに美味しいかぼちゃなんだ」という認識が周辺地域で広まり、その結果、地域のお菓子屋さんや小売店などから「うちの店でも『江戸崎かぼちゃ』を使いたい!」という声を多くいただくことになりました。

例えば、「久月」という地元のお菓子屋さんからは「江戸崎かぼちゃスフレ」が販売され、2019年の茨城国体で天皇陛下がご購入くださったことをきっかけに茨城県内で人気商品となりました。その後、地元の量販店や小売店からも「うちでも惣菜として扱いたい」とお話を頂いたり、小学校からは「給食で使いたい」という話もありました。そういう呼び水が連続して現在、「江戸崎かぼちゃ」には良い勢いがついています。

生鮮の「江戸崎かぼちゃ」の取引価格としては5月の初出荷の時が最高値で、あとは緩やかに下降していきます。2019年の平均だと1kgあたり300円程度です。一方で、加工用は一定の価格で買い取ってもらえ、その値段は1kgあたり250円で安定しています。もちろんGIの基準に沿ったものを加工品として出しているのでも、量に限りはありませんが、加工用のかぼちゃの価格が安定していることにより、かぼちゃ全体の価格が安定し、生産者の収入の安定につながっています。おかげで生産者が以前より安心してかぼちゃの生産ができる環境が整ってきたように思います。

触れて、学んで、愛される農産物に

模倣品への心配が減って、加工品需要によって下支えができ、最近ようやく部会内に余裕ができて、労力を地域内へのPRや担い手の対策に費やせるようになってきています。こういった動きに伴い近年、部会内の販促活動は変化を見せています。今まではスーパーの売り場での試食販売などで地道に「江戸崎かぼちゃ」の良さをPRしてきましたが、地域内で様々な加工品が出回り、「江戸崎かぼちゃ」が地域で受け入れられるようになった今、地域に対して「江戸崎かぼちゃ」により一層愛着を持ってもらうための広報活動や普及活動へ費用をかけるように方向性を変えてきています。

例えば、2019年のゴールデンウィークに、部会の新たな取組として青年部が中心になって「江戸崎かぼちゃ」の植え付け体験を開催しました。ファミリー層を対象に参加者を募り、10組ほどの家族が参加し、大盛況でした。2020年に入り部会内では「今年は『江戸崎かぼちゃ』がより地域に密着するよう小学校を回ったらどうか」など、生産者同士で新しいアイデアを出し合っているところです。今後は、いま部会内に吹いている良い風を生かし、より「江戸崎かぼちゃ」の価値を高めて行ければと思います。

Part 3

「香川 小原紅早生 みかん」

登録生産者団体
香川県農業協同組合

生産地
香川県



名称を守りたい気持ちが、私たちの出発点

「香川小原紅早生みかん」は、濃い紅色の見た目と糖度と酸度のバランスがとれ、食味が良いことが特徴の温州みかんです。GI制度への登録を目指したのは、香川のご当地品種である小原紅早生の育成者権の存続期間が切れ権利が消滅したことがきっかけでした。

この品種は1993年10月13日に、香川県のオリジナル品種として農林水産省へ品種登録を行い、18年間は香川県のみで作ることができるみかんでした。ところが、その育成者権の権利が2011年10月14日に消滅しこの日以降は、どこの県でも小原紅早生を作れるようになりました。そういった中で香川県のオリジナル品種であった「小原紅早生」の名称だけでも香川の財産としてなんとか保護できないかという話になり、GI制度への登録を目指すことになりました。

県全体の財産という意識で、スムーズに合意

GI制度への申請を目指すにあたり、はじめに香川県のかんきつ部会に対して、GI制度への登録を目指す旨を報



2019年、高松市内にある市中央卸売市場で「香川小原紅早生みかん」の初競りがあった。1ケースの最高値は過去最高の250万円(24個入り、2.5キロ)を記録。競り落としたのは五色青果の山下賢也常務だった



告しました。動き出した当初、GI保護制度と言っても、生産者も含めて誰も知らない状態でした。ですから、こういう制度で香川の地域性を強調して販売できる点や、香川県以外で栽培された「香川県産小原紅早生」などの名称で販売される物について排除することができるという点を丁寧に説明しました。説明に対して部会内からは反対もなく、すんなり承認されました。

生産者団体内の合意形成がスムーズだった要因は、「香川小原紅早生みかん」の共選がほぼ100%だった点、機械共選がメインで単一農協だったという点が挙げられます。情報伝達がスムーズに行われ、申請団体としてまとまりやすい環境でした。

加えて、申請書の作成もスムーズに進みました。というのも、「香川小原紅早生みかん」は枝変わりの突然変異なので、他の雑柑類や、中晩柑といった交雑が比較的容易なものとは異なります。生産方法や品種をどう管理するかといった点が整理しやすく、GI制度への申請のハードルは高くなかったように感じます。生産地を県全体としたのは、「香川小原紅早生みかん」が香川県全体の財産であり、県全体で取り組まないと意味がないという考えを貫いた結果です。



メディア露出が増えて知名度が上がると、隔年結果の裏年に当たるときでも、価格が大きく崩れることはなくなった

今回、「香川小原紅早生みかん」のお話を伺った香川県農業協同組合事務局の上原佑介さん

育成者権の消滅後も、市場での優位性を維持しています

メディア活用は、スピードとタイミング

登録後は、迅速で丁寧な情報発信を心がけました。2017年12月、ちょうど最盛期に登録となり、GIマークと「香川小原紅早生みかん」の名称が入った販促ポップを大急ぎで作成しました。完成したポップを市場や仲卸に渡して、「箱から出して小分け包装をするときにこのポップを1枚ずつ入れてください!」とお願いして回りました。ポップの作成を急いだ理由は、登録発表のタイミングが最もメディア露出が増えるので、熱が冷めないうちにマークも名称も消費者の目に触れて手にとってもらう流れを作り出すことが一番効果的だと考えたからです。

GI登録の際は、報道各社にプレスリリースを出しました。もちろん、プレスを出さなくても来てくれるところはありません。併せて、メディアには徹底して地理的表示の説明を入れるようお願いしました。その効果もあってか、登録時は大変な騒ぎでした。登録後の1週間はメディア対応で仕事にならず大変でした。嬉しい悲鳴です。2018年、2019年の初競りでも徹底してメディア向けのプレスを出しました。初セリでは2018年100万円、2019年は250万円の値が付き、注目を集めることができました。

品質アップが、収益向上につながる生産体系

「香川小原紅早生みかん」は、糖度によって3つのランクに分かれており、上から「さぬき紅」、「金時紅」、「小原紅」です。GI登録をきっかけに引き合いが増え、今年は「さぬき紅」1kgあたり550円、「金時紅」が1kgあたり450~500円と高値が続いています。「小原紅」が1kgあたり200円ほどですから、生産者が品質を上げることで、収益の向上を目指す生産体系が作られています。我々JAも生産者さんが、より上のグレードが出せるよう、技術的な支援と指導に取り組んでいます。

また、GI登録をきっかけにメディア露出が増えたことで、登録以前に比べて格段に知名度が上がり、一般的なみかんよりも価格が安定しました。2019年は、柑橘の特徴である隔年結果の裏年に当たり、加えて秋のぬるい雨で、なかなか糖度が上がらずに低いランクのものが多い年でした。しかし、それでも価格が大きく落ちることはなく、下げ止まりがあったように感じました。

今後は、輸出と国内需要の両輪で

「香川小原紅早生みかん」は現在、台湾とカナダへ輸出しています。4~5年前から台湾へ輸出を始めました。台湾では旧正月のギフトとして人気です。カナダには、2018年のGI登録のタイミングで船舶輸送でのテスト輸出を始めました。現在は、この輸送方法でどの程度、腐敗やロスが出るのか見極めているところです。全体的な輸出量は10t前後で推移しています。ただ、海外では厳しい農薬基準が設けられています。現地に到着しても、農薬基準に引っ掛かれば全て廃棄処分です。ですから、輸出専用3~4軒の農家さんに依頼して、それぞれの国の農薬基準に沿った栽培方法で生産していただいています。なので輸出量はあまり増やせないのが実情です。

今はありがたいことに国内の引き合いが強く、その需要に応え切れていない部分があります。今後は「香川小原紅早生みかん」の生産を徐々に拡大しながら国内需要を十分に満たせるよう取り組んでいく方針です。

産地別GI登録産品一覧

■ 穀物 ■ 野菜

北海道

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

北陸地方

- 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
- 越前がに…P.63
- とやまほしがき 富山干柿…P.69
- のとしか 能登志賀ころ柿…P.69
- わかさおぼまこだい 若狭小浜小鯛ささ漬…P.70

中国・四国地方

- 三瓶そば…P.28
- 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
- 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
- 比婆牛…P.58
- とよしま 豊島タチウオ…P.64
- 大野あさり…P.64
- 下関ふく…P.65
- ひがしいも 東出雲のまる畑ほし柿…P.73
- 伊予生糸…P.76

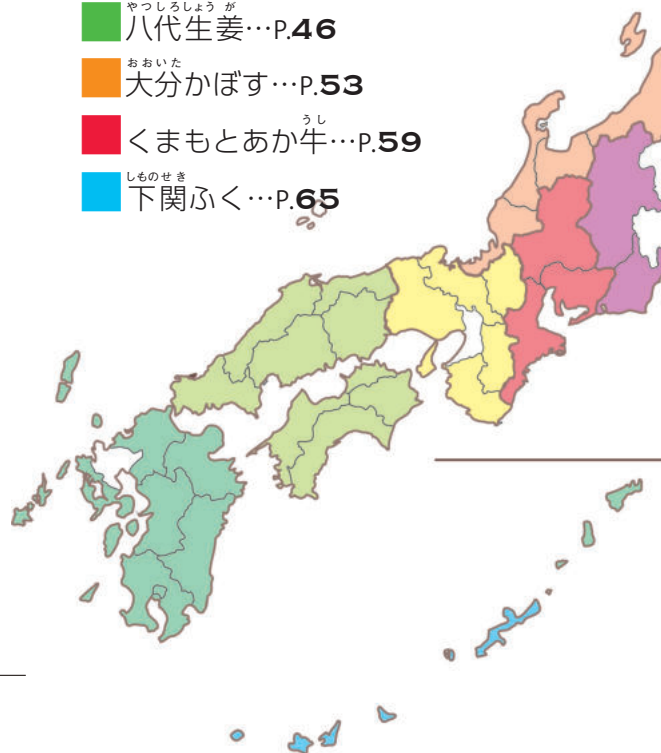
九州地方

- 対州そば…P.28
- 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
- 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
- くまもとあか牛…P.59
- みやざきぎゅう 宮崎牛…P.59
- かごしまくろうし 鹿児島黒牛…P.60
- 下関ふく…P.65
- たのうらぎんだち 田浦銀太刀…P.65
- やめでんとうほんぎよくろ 八女伝統本玉露…P.73
- かごしまつぼつくくろず 鹿児島壺造り黒酢…P.74
- くまもとけんさんぐさ くまもと県産い草…P.77
- くまもとけんさんぐさたみおもて くにさき七島蘭表…P.78
- えらぶゆり…P.78

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壤となっている。

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立した。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されている。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、高島町、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/>

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は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は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



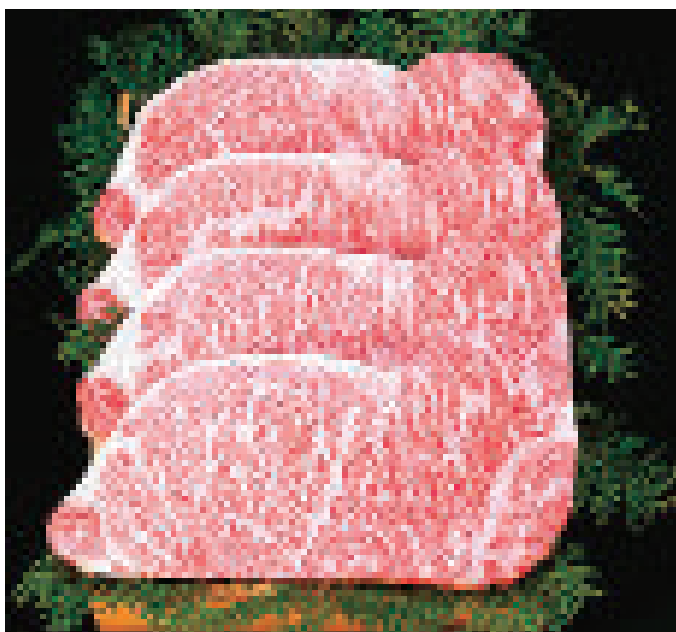
生産地 熊本県

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ー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 ぎ 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 しじみ貝

が い



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

下関ふぐ



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>

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

かごしま

鹿児島の

つぼづくくろす

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

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

