

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 132 号 長崎からすみ]

申請団体：長崎からすみの会

生産地：長崎県



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・ボラの卵巣を用いたからすみの発祥の地
- ・秋冬になると成熟した卵巣をもつボラの魚群が来遊。江戸時代にその製法が考案され、150 年もの間、将軍家に献上されるなど、歴史を重ねる中で高い製造技術が確立

特性

- ・艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ。
- ・中国・オランダの文化と融合した卓袱料理で使われるなど、長崎の食文化とのつながりも深い。
- ・江戸時代から天下三珍として珍重され、贈答品、高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い。

生産の方法

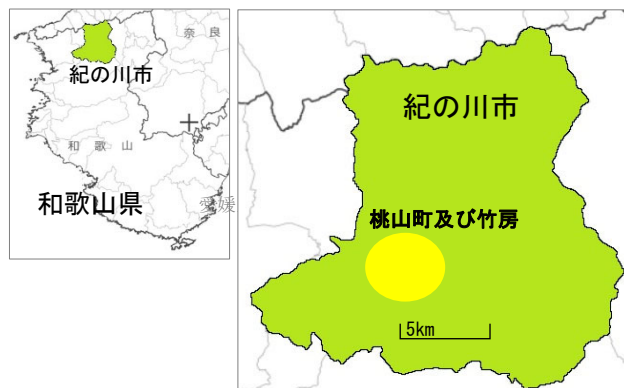
- ・ボラの卵巣と塩のみを原料とし、塩加減を調整した後、時間をかけゆっくりと乾燥させることで旨味に関わる成分を濃縮させながら形を整える。
- ・塩加減、乾燥の程度及び仕上がりのタイミングは、熟練の技術により視覚や手の感覚を頼りに官能的に判断し、整形は手作業にて行い、乾燥工程における拭き取り時にも油脂や酒類などの副材料を使用しない。
- ・出荷規格：長崎からすみの会が定めた出荷規格に基づき出荷する。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 133 号 あら川の桃〕

申請団体：あら川の桃振興協議会

生産地：和歌山県紀の川市桃山町
及び紀の川市竹房



白地図素材 国土地理院地図 (<https://maps.gsi.go.jp/>)

地域との結び付き

- ・温暖な気候と排水の良い砂礫土壌といった自然条件を背景に、江戸時代から「桃」が栽培され、長年の栽培技術等の積み重ねにより高品質な「桃」の生産を確立しており、地域全体の生産振興により「一目十万本」と言われる一体的な桃畑が形成

特性

- ・外観に優れ良好な食味や数百年に及ぶ歴史と知名度の高さから、卸売市場では高価格で取引
- ・開花期のピンク色の絨毯を敷き詰めたような桃源郷をも思わせる絶景は、多くの観光客が足を運び、この地域の季節を感じさせる風物詩

生産の方法

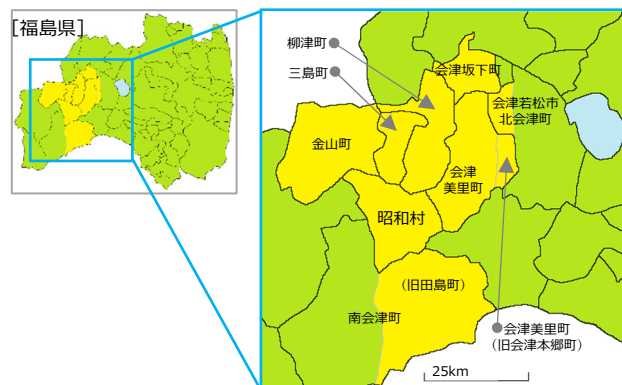
- (1) 品種
 - ・協議会が奨励する品種
- (2) 栽培方法
 - ・開花前の摘蕾と開花初期の摘花による早期の着果量調整の徹底
- (3) 出荷基準
 - ・協議会が定めた「あら川の桃出荷基準」に準ずる
 - ・上記基準を満たさない果実のうち、腐敗果以外は加工用原料とする

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 134 号 昭和かすみ草]

申請団体：会津よつば農業協同組合

生産地：福島県大沼郡昭和村ほか 7 市町



白地図素材 国土地理院地図(<https://maps.gsi.go.jp/>)

地域との結び付き

- ・生産地は、冬期は寒さが厳しく積雪量が多い地域であり、夏期でも冷涼な気候の中山間地域に広く覆われているため、「かすみ草」の栽培に適した自然条件を有している。
- ・全出荷期間において、雪の冷気を利用した貯蔵施設による予冷出荷とするとともに、夏期間は品質維持のため中山間地限定出荷とするなど、生産地の地形と気候を活かした生産出荷体制を敷いている。

特性

- ・小花数が多く出荷後の観賞期間も長い。
- ・夏秋期の「かすみ草」として需要者から高く評価されており、高値で取引されている。

生産の方法

(1) 品種

JA 会津よつばが、生産地の適応性等を検討した上で選定した品種を使用。

(2) 栽培方法

ア 基本的に 7 月から 9 月の夏期は中山間地域での栽培とし、以外の期間は、平坦部での栽培を可能とする。

イ JA 会津よつばが定めた「栽培方法」により栽培する。

(3) 出荷規格

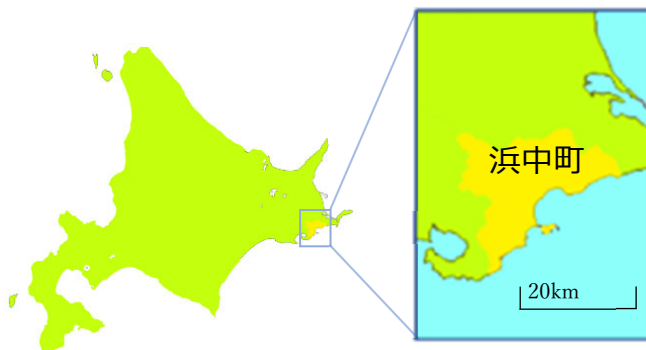
JA 会津よつばが定めた「出荷規格」に基づいて選別し出荷する。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 135 号 浜中養殖うに〕

申請団体：浜中水産物振興協議会

生産地：北海道厚岸郡浜中町内水面、
浜中湾及び琵琶瀬湾



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・周辺にはコンブ類が豊富に生育し、波浪の影響を受けにくい湾や海水交流のある静穏な湖沼など養殖に適した自然環境を有しており、これらの条件を生かした独自の地域資源循環型養殖技術を確立
- ・餌料価値の高いコンブ類を十分に与えることで、身入り等が均一で食味の良いウニの生産が可能

特性

- ・身色がオレンジ色に近い濃い黄色で、色や大きさがそろった養殖のエゾバフンウニ
- ・クリーミーな口溶けに苦みや雑味のない濃厚な味わいといった市場等の評価に加え、養殖の強みを生かした生産・出荷戦略により、天然のエゾバフンウニより高値で取引

生産の方法

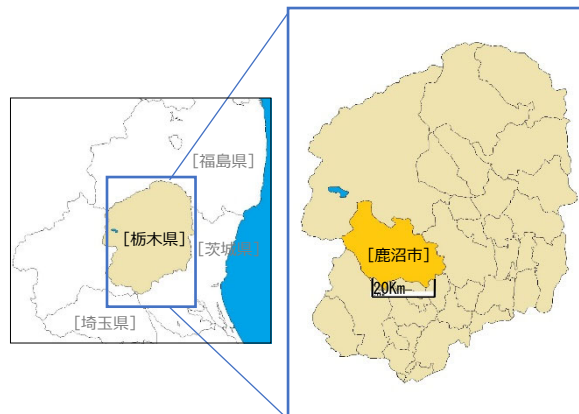
- (1) 養殖漁場
浜中町内水面、浜中湾及び琵琶瀬湾
- (2) 養殖の方法
ア 浜中町近海の親ウニから採苗されたエゾバフンウニの人工種苗を使用
イ 養殖用のカゴに収容して餌料価値の高いコンブ類を給餌
- (3) 出荷規格
浜中水産物振興協議会が定めた出荷規格に基づき出荷

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 136 号 鹿沼在来そば]

申請団体：鹿沼そば振興会

生産地：栃木県鹿沼市



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

地域との結び付き

- ・生産地は土地がやせ、米の栽培が難しかったため、江戸時代からそばが生産され、食文化として定着
- ・日光連山の南麓に位置した寒暖差が大きい気候により、そばの甘味成分が増加し、良好な食味
- ・栽培地を山によって分断された沢地を中心に選定するなど、交雑防止を図り、在来種を承継

特性

- ・鹿沼地域の在来種であり、そば実是一般的なそば実と比較して約 80%小粒細実（3.8mm～4.2mm）
- ・殻が薄いため、その分香り成分の基となる甘皮の割合が高くなり、剥き実は香りが豊か
- ・麺にすると高いデンプン質により雑味のない甘さがあり、タンパク質が低いいため歯切れも良好

生産の方法

- （１）品種：在来種の「鹿沼在来そば」を用いる。
- （２）栽培方法：生産地である鹿沼市内の中山間地域（主に永野、栗野、南摩、久我、大芦地区）において栽培する。
- （３）収穫：鹿沼そば振興会の定める方法により行う。

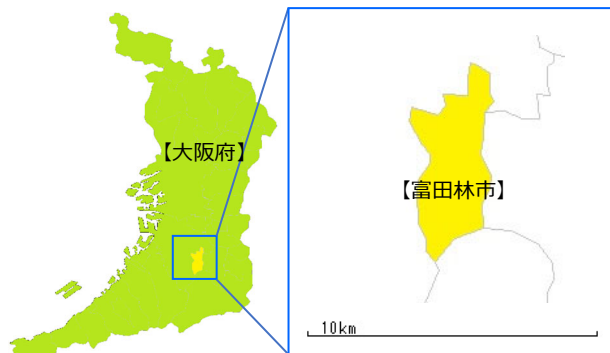
地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 137 号 富田林の海老芋〕

申請団体：富田林市海老芋振興協議会

生産地：大阪府富田林市

(彼方、西板持、東板持、南大伴、北大伴、錦織)



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

地域との結び付き

- ・大阪府富田林市西板持地区を中心に栽培されている在来種から選抜、育成された里芋である。
- ・生産地は、水田地帯であったことから水路が発達するとともに、石川の氾濫によって形成された砂礫に水田土が堆積した水はけのよい土壌。生育に大量の水を必要とする一方、水はけが悪いとすぐに傷んでしまう海老芋の栽培に適している。
- ・海老のような曲がりを生むための畝立技術が地域で承継されている。

特性

- ・その名の由来とされる海老のような湾曲した形状と縞模様が特徴である。
- ・食味としてのほくほく感の指標である乾物率が他産のものより高く、滑らかな舌触りから高級食材として、通常の里芋より高値で取引され、京都や東京の料亭などから重宝されている。

生産の方法

- ・生産地内で栽培された在来種から選抜採種された種イモを使用する。
- ・土寄せその他行程を振興会の栽培マニュアルに従って行う。

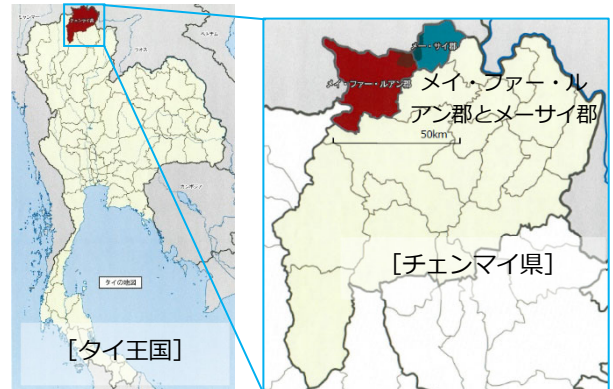
地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 138 号 ドイトンコーヒー]

申請団体：メイ・ファー・ルアン・ファウン
デーション・アンダー・ロイヤル・パトロネージ

生産地：タイ王国チェンライ県内のメイ・ファ
ー・ルアン郡とメーサイ郡の境界地域に位置する
ドイトン開発プロジェクトエリア。

北緯 20 度 07 分 47 秒ー20 度 27 分 17 秒、東経
99 度 26 分 31 秒-99 度 53 分 37 秒の間の、
93,515 ライ (149.62 平方キロメートル) の範囲



地域との結び付き

- ・生産地は比較的標高が高く、気候条件がアラビカ種のコーヒーの育成に適しており、タイ王室主導のドイトン開発プロジェクトの一環として、ケシ栽培を生業としていた地元民に代替作物としてのコーヒー栽培を支援したことがきっかけとなり、人々の暮らしと自然環境を好転させた作物として地域に定着している。

特性

- ・王室主導のプロジェクトであること、タイ国 GI への登録、麻薬撲滅への貢献により UNODC（国際連合薬物犯罪事務所）から認定を受けるなど、団体の取組みは国内外で高く評価されており、タイ国内市場において、同種の一般的なコーヒーに比して 2 倍から 2.5 倍の程度の価格で取引されている。

生産の方法

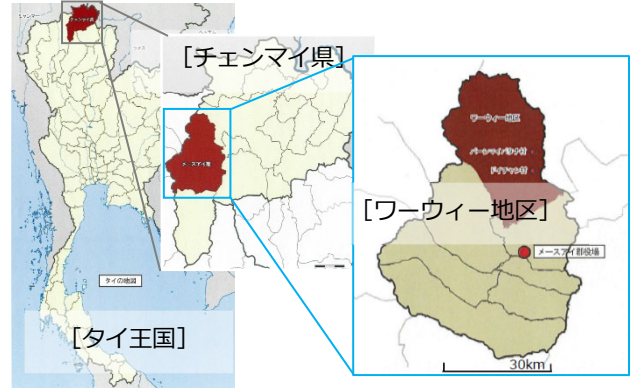
- (1) 団体が指定する機関にて育成したアラビカ種の苗木を使う。
- (2) 団体が指定する生産地内で団体が定期的に行うセミナー及び指導に基づいて生産を行う。
- (3) 生産者と生産団体の管理者がほ場を巡回し、収穫適期を確認したうえ、団体が指定する集積場に持ち込み、虫に喰われた実、割れて腐った実、水に浮く実等を目視にて排除する。
- (4) 選別された豆のみを団体が指定する加工施設にてウォッシュド製法による精製加工を行う。
- (5) 挽きコーヒーは原料に上記のコーヒー豆を用いる。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 139 号 ドイチャンコーヒー〕

申請団体：ウィサーハギットシュムシヨン
グルム ドイチャーン コーヒー ハウス バ
ーン ドーイチャーン ムー3

生産地：海拔 1000 メートルから 1700 メー
トルに位置する、タイ王国チェンライ県メース
アイ郡ワーウィー地区、ドイチャン村及びバー
ンマイパタナ村



地域との結び付き

- ・生産地は標高が高く、気象条件がアラビカ種のコーヒー栽培に適している。
- ・清涼で豊かな水源と水はけの良い土壌を有する。
- ・1969 年に開始されたタイ前国王ラーマ 9 世が手掛けた山岳民族の生活改善プロジェクトをきっかけに始まり、水源と土壌の特性を活かした独自のコーヒー果実の発酵方法など、生産から焙煎までの工程を自ら管理する生産者団体を設立し、品質向上に取り組んでいる。

特性

- ・他の一般的な産地の同種のコーヒーに比して、カフェイン量が少なく（「ドイチャンコーヒー」は生豆の状態ですら 1.1%未満）、甘い香りのするコーヒーである。

生産の方法

- (1) カティモールを中心とするアラビカ種の苗木を使う。
- (2) 団体が指定する生産地内で団体が定期的開催するセミナー及び指導に基づいて生産行う。
- (3) 生産者と生産団体の管理者がほ場を巡回し、収穫適期を確認したうえで、団体が指定する集積場に持ち込み、虫に喰われた実、割れて腐った実、水に浮く実等を目視にて排除する。
- (4) 選別された豆のみを団体が指定する加工施設にてウォッシュド製法による精製加工を行う。
- (5) 挽きコーヒーは原料に上記のコーヒー豆を用いる。