

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 157 号 かづの牛^{ぎゅう}〕

登録団体：かづの牛振興協議会



生産地：秋田県鹿角市及び
秋田県鹿角郡小坂町



地域との結び付き

- ・ 鉱山地帯であった鹿角(かづの)地域は、日本短角種の元となる「南部牛」を江戸時代から使役。現在も日本短角種の主要生産地。
- ・ 地域が一体となって、公共放牧場や牛舎の整備、肥育技術指導を行い、夏季は放牧、冬季は牛舎で飼養する「夏山冬里方式」で育て、醤油粕や稲発酵粗飼料、りんご粕等の地元由来の飼料も給餌するなど、地域内一貫生産体制を確立。

特性

- ・ 希少な日本短角種。脂肪分が少なく、美味しさのもととなる遊離アミノ酸を多く含むことが特徴。
- ・ 適度な歯ごたえや、噛むごとに増す味わいが実需者や消費者から高評価。全国的に短角種の生産が減少傾向にある中、出荷頭数は増加傾向。

生産の方法

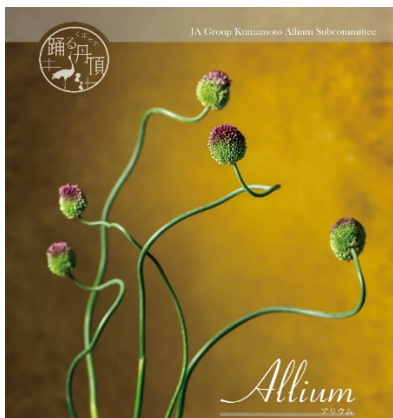
- (1) 日本短角種であり、(一社)日本短角種登録協会の子牛登記証明書又は本登録証明書を有する。
- (2) 秋田県鹿角市及び秋田県鹿角郡小坂町が最長、かつ最終飼養地であり、出荷月齢は22か月以上とし、生産地内の公共牧野もしくは放牧地で出荷までに放牧を経ている。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

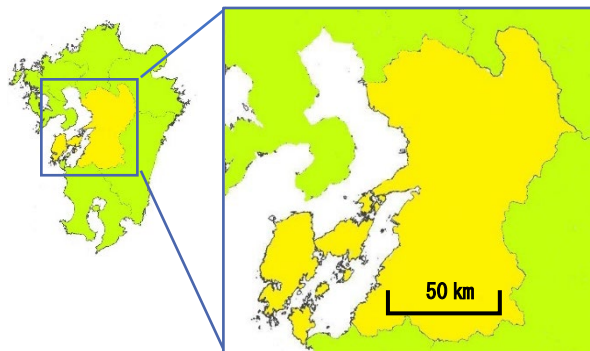
[登録番号 第 158 号 くまもと踊る丹頂]

登録団体：

熊本県経済農業協同組合連合会



生産地：熊本県



白地図素材 国土地理院地図 (<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・熊本県における花きの栽培は、江戸時代中期からとも言われ、歴史のある花きの生産地。温暖な天草諸島・八代地域から高冷地の阿蘇地方まで、地域内の寒暖差を活用し、リレー出荷により長期安定出荷を実現。
- ・昭和 60 年頃の栽培当初から、一本ずつ農家の手によって花茎を曲げたアリウムを生産。平成 20 年には、農業資材を活用した栽培技術により生産拡大を可能とし、現在、国内外に約 46 万本を出荷。

特性

- ・花茎一本ずつに異なる曲がりの形状。独創的な表現を求められる生け花やアレンジメントで重宝され、曲りのないものより高値で取引されている。
- ・2022年にオランダで開催されたアルメーレ国際園芸博覧会の球根類部門で銀賞を受賞するなど、海外でもその独創性と品質が高く評価されている。

生産の方法

- (1) 品種、栽培方法、出荷規格
栽培品種は「丹頂」。アリウム専門部会が推奨する栽培方法及び出荷規格に適合したもの。
- (2) 最終製品としての形態
「くまもと踊る丹頂」の最終製品としての形態は、切花（アリウム）。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 159 号 豊橋花穂〕

登録団体：豊橋温室園芸農業協同組合



生産地：愛知県豊橋市、豊川市行明町、伊奈町、御津町、新城市作手清岳



地域との結び付き

- ・豊橋市近郊は、温暖な気候と豊川用水の安定した水の供給、都市近郊地帯に位置することから、ハウス等の施設園芸が盛ん。特に、刺身に添えられる「つまもの」の生産地として発展。
- ・昭和 39 年に花穂を生産・出荷した当初は、冬季のみの出荷だったものが、生産者による花穂専用の品種開発・品種登録、温室生産の技術の蓄積により、高品質の花穂の周年供給を実現。

特性

- ・鮮やかな赤紫色の花弁とさわやかな香りを持つ紫蘇花穂である。
- ・品質の高さと周年供給体制が高く評価され、国内では東京中央卸売市場における花穂の取扱量のトップを誇る。20年ほど前から EU やアメリカなど複数の国に輸出、近年の日本食ブームで引き合いが強くなっている。

生産の方法

- (1) 品種
組合が選定する品種を用いる。
- (2) 栽培の方法
生産地内において栽培する。
- (3) 出荷規格
豊橋温室園芸農業協同組合が定めた出荷規格表のとおり。
- (4) 最終製品としての形態
最終製品の形態は、野菜（しそ）である。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 160 号 川井赤しそ〕

登録団体：川井しそブランド推進協議会

生産地：岩手県宮古市川井地区



地域との結び付き

- ・全国的にも珍しい特徴をもつ在来種を用い、安定的な生産のための苗づくりの技術確立のほか、川井地区全体で採種から栽培・収穫・加工までの工程を管理し、環境に配慮した持続的農業を実施。
- ・害虫の発生を抑える冷涼な気候と、収穫期が短く冬場の農閑期に地力が回復することにより、高品質の「しそ」生産が可能。

特性

- ・葉の表が緑色で裏が赤紫色という全国的にも類を見ない「片面紫蘇」^{かためん しそ}。葉に厚みがあるため、一般的な「しそ」に比べ、葉一枚あたりの重量が 1.2～1.8 倍で、香りが強い。
- ・塩蔵品は、漬物等の強い発色を促し、香りも強いいため、「紀州南高梅」の原料として用いられている。また、地域で商品化した「しそジュース」は人気の特産品として定着している。

生産の方法

- (1) 川井しそブランド推進協議会が定める品種を用いる。
- (2) 協議会が定める栽培方法及び加工方法に従う。
- (3) 「川井赤しそ」の最終製品としての形態は、青果（しそ）及び加工品（しそ塩蔵品）である。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

【登録番号 第 161 号 泉州水なす^{せんしゅう}】

登録団体：全国農業協同組合連合会



生産地：大阪府岸和田市、泉大津市、貝塚市、泉佐野市、和泉市、高石市、泉南市、阪南市、泉北郡忠岡町、泉南郡熊取町、田尻町及び岬町



地域との結び付き

- ・江戸時代初期から泉州地域で栽培。他地域で栽培すると形質が変わると言われ、同地域の門外不出の特産品とされていた。
- ・優良系統品種の選定や栽培技術向上の取組を重ね、色味や食味を高めるとともに、マス・メディアへのプロモーションを行ったことで、全国的な認知が進んだ。

特性

- ・絞ると水がしたたり落ちるほど多くの水分を含み、昔は田畑の片隅に植え、炎天下の農作業時にのどの渇きを癒したと言われる。果皮と果肉が柔らかで、ほのかな甘みがあり、あくが少ないのが特徴。
- ・泉州地域を代表するブランド野菜であり、漬物や郷土料理に使用されるなど地域の食文化に定着しており、大阪を代表する土産物・贈答品としても人気。

生産の方法

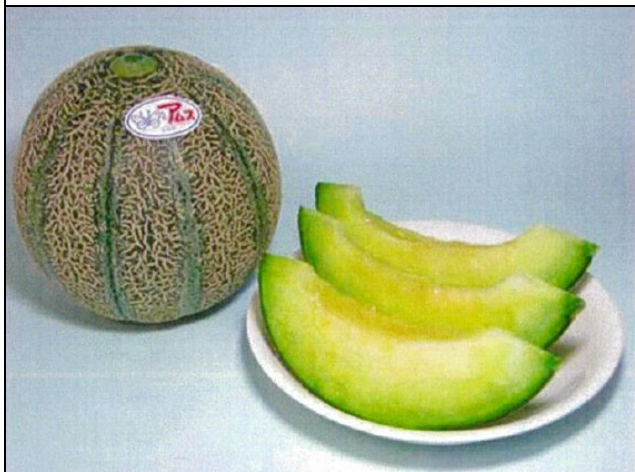
- (1) JA いずみの及び JA 大阪泉州が推奨した品種を使用する。
- (2) 「泉州の水なす～栽培管理のポイント～」に準じて栽培する。
- (3) 出荷基準は各 JA が定めた「水なすの選果基準」に準ずる。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

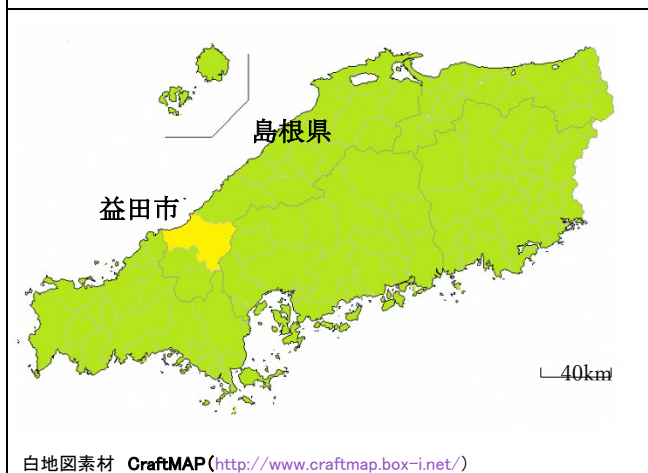
[登録番号 第 162 号 益田アムスメロン]

登録団体：

益田アムスメロン振興協議会



生産地：島根県益田市



地域との結び付き

- ・日本海型気候の中でも温暖な地域で、果実の肥大・成熟期に日照時間が多く、高津川による豊富なかん水の水源とメロン栽培に適した砂壌土にも恵まれ、産地として発展した。
- ・新たな仕立て法をはじめ独自の栽培技術を確認するとともに、肥料メーカーと「益田アムスメロン」専用の肥料を共同開発。厳しい経営・労働環境から脱するため、様々な品目・品種を試行錯誤しアムスメロンに到達した地域一丸の取組が評価され、天皇杯を受賞したほか、地域の副読本にもなっている。

特性

大玉で甘く、果汁が豊富なことに加え、果皮近くまで柔らかく可食部が多いことから、贈答用として人気があるほか、品質も安定しているため市場で高く評価されており、益田といえばアムスといわれるほど地域を代表する名産品となっている。

生産の方法

- (1) 益田アムスメロン振興協議会が推奨する品種及び栽培方法に基づく。
- (2) 益田アムスメロン振興協議会が定めた基準に基づき選果を行う。なお、選果時に非破壊センサーで糖度を測定し、異常果の判別も行う。