

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 163 号 高山きゅうり〕

申請団体：高山きゅうりの会

生産地：群馬県吾妻郡高山村



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

地域との結び付き

- ・ 1000m 級の山々に囲まれた中山間の集落において、150 年以上前から受け継がれてきた在来品種。
- ・ 郷土料理の「冷や汁」や「炊き寄せ」等に不可欠な食材であり、近年は学校給食にも使用されるなど、地域の食文化に定着している。

特性

- ・ 一般的な「きゅうり」の3～4倍と大きく、淡い黄緑色で白くかすれた外観を呈し、青臭さが控えめで、生食ではシャキシャキとした歯ごたえと、炒めても独特の食感とみずみずしさがある。
- ・ 独特の形態と食味を求め、遠方よりわざわざ買い求めに来る者も多く、さらに近年では、大手流通・宅配業者を通じ全国規模で認知が広がっている。

生産の方法

(1) 品種及び栽培方法

群馬県吾妻郡高山村において、在来品種「高山きゅうり」を用いて栽培する。

(2) 出荷規格 概要

淡い黄緑色でカスレ模様があり、白いぼで 300g～500g 程度、曲がりとは 4 cm 以下にて病虫害被害のないものとし、曲がりか 4 cm を超えるものや、病虫害被害が軽微で、腐敗・変質していないものは加工用とする。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 164 号 十勝若牛〕

申請団体：十勝清水町農業協同組合

生産地：北海道上川郡清水町



地域との結び付き

- ・清水町は、近代日本経済の父とされる渋沢栄一と近代酪農を広めた町村金弥により開墾され、古くから酪農が発展し、副産物の雄仔牛を肉用素牛とする肉牛生産も盛んな地域である。
- ・平成 3 年の牛肉の輸入自由化を受けて、生産地の肉牛生産は、赤身の旨みがピークとなる若齢肥育に転換を図り、品質的にも経済的にも最も効率的な独自の肥育技術による生産方法を確立した。

特性

- ・黒毛和種特有の脂肪交雑由来による柔らかさとは異なり、きめ細かさによる柔らかな肉質で、噛みしめると旨みに富む肉のジューシーさが特徴の赤身牛肉である。
- ・ヘルシーな赤身肉として需要者からの引き合いも強く、一般的なホルスタイン種の牛肉と比較して高値で取引されている。

生産の方法

- (1) 素牛
乳用種である「ホルスタイン種」の雄牛を基本とする。
- (2) 肥育
十勝清水町農業協同組合が定めた「十勝若牛肥育管理表」に従って行う。
- (3) 出荷規格
「十勝若牛肥育管理表」に定める基準に達したものを「十勝若牛」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 165 号 京賀茂なす】

登録団体：上賀茂特産野菜研究会

生産地：京都府京都市北区、左京区



地域との結び付き

- ・賀茂川と高野川に挟まれた肥沃な黒ボク土の扇状地である上賀茂地域は、農村地帯として栄え、江戸時代から大型の丸なすが栽培され、明治時代以降、賀茂なすが地域の特産品として定着した。
- ・昭和後期、他地域で小ぶりの賀茂なすの生産が広がる中、賀茂なすの特性と品質を守るため、固定種の自家採種と伝統的栽培技術の伝承に取り組み、平安時代からの振り売りの文化を今に伝えている。
- ・京都最古級の上賀茂神社との繋がりも深く、葵祭のなす奉納式や正月に神饌^{しんせん}としても用いられる。

特性

- ・正円形でヘタに大きな棘があり、黒光りする紫色の外観を特徴とする大型の丸なすである。
- ・肉厚でとろみが強いものの加熱しても煮崩れしないため、地域の伝統料理である「なすの田楽」をはじめ会席料理などでも重宝され、市場や料亭などの実需者からも高く評価されている。

生産の方法

- (1) 種子：京都市から委託を受けた「特産野菜保存会」において固定種を自家採取し使用する。
- (2) 栽培方法及び出荷規格：上賀茂特産野菜研究会が定めた京賀茂なす栽培方法及び出荷規格に準じて行う。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 166 号 会津地鶏〕

登録団体：会津養鶏協会

生産地：

福島県会津地域（会津若松市、喜多方市、南会津郡（南会津町、下郷町、檜枝岐村、只見町）、耶麻郡（北塩原村、西会津町、磐梯町、猪苗代町）、河沼郡（会津坂下町、湯川村、柳津町）、大沼郡（会津美里町、三島町、金山町、昭和村））、福島市



〔福島県〕



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

地域との結び付き

- ・「会津地鶏」の始祖は、その昔、平家の落人が会津に持ち込んだといわれており、美しい尾羽は 450 年以上前から郷土芸能「会津彼岸獅子」の獅子頭に使用され、鶏肉等は祝い行事などで珍重。
- ・昭和 62 年に絶滅寸前だったところを福島県が保護し、優良肉用種との交配・改良を重ね、平成 3 年に現在の「会津地鶏」を作出。平成 11 年には地鶏肉 JAS の在来種にも規定された。

特性

- ・肉色は赤みが強く、肉質はきめが細かく弾力があり、うま味成分や食味に関与するアラキドン酸を多く含む。
- ・コクと旨みがあり、しっとりとした肉質がどんな料理にも合う食材として県内外の需要者から評価されており、福島県ブランド認証産品に認定されるなど福島を代表するブランド地鶏となっている。

生産の方法

(1) 素雛

- ・会津養鶏協会が指定する会員の養鶏場から購入した「会津地鶏」の雛を使用する。

(2) 飼育の方法

- ア 屋根のあるハウス等の施設で飼育する。
- イ 素雛導入後の 28 日齢以降は平飼いとする。
- ウ 飼育密度は、28 日齢以降 1㎡当たり 10 羽以下とする。
- エ 肥育期間は、90 日～170 日とする。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 167 号 御膳みそ〕

申請団体：徳島県味噌工業協同組合

生産地：徳島県



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

地域との結び付き

- ・江戸時代に、藩主が製塩と藍製造を振興した阿波の国では、多量の肥料を用いる藍栽培の余肥が、裏作の大豆を良質なものとし、これが地元の塩、米と相まってみそ製造が発展した。
- ・藩主の御膳に供され、藩主がその味を諸侯に披露し広まったと言われる。
- ・昭和 40 年代に県開発の酵母の導入や原料等の共通規格の作成により品質を安定・向上させた。

特性

- ・塩分濃度も高いが米麴の比率が高いことにより甘味も強く、熟成による酸味、渋味、苦味のアクセントを含み、リンゴのような爽やかな香りも有する、深みのある豊かな味わいのみそである。
- ・藩主の御膳に供したため「御膳みそ」と呼ばれ、焼き味噌やおかず味噌としても食されるなど徳島の郷土料理として根付いている。

生産の方法

- (1) 原料は、主に米、大豆及び食塩である。
- (2) 配合割合は、大豆 1 に対し、米麴の原料である米は 1.1 以上使用する。
- (3) 発酵・熟成期間は、速醸タイプが概ね 1 ヶ月以上、天然醸造タイプが 50 日程度以上であり、各社の製品、発酵・熟成方法（速醸、天然醸造）ごとに長短ある。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

登録番号 第 168 号 まくらざきかつおぶし 枕崎 鰹節

登録団体: まくらざき 枕崎 水産加工業協同組合



生産地: まくらざき 鹿児島県 枕崎 市



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

地域との結び付き

- ・生産地は、黒潮に乗って回遊する品質の良いカツオに恵まれるとともに、山に囲まれ良質な水と焙乾に必要な樫、クヌギの薪が入手しやすいという、鰹節生産に適した地理的条件を備え、立地の良さと薩摩藩の鰹節製造の振興により江戸時代には「諸国鰹節番付」に名を連ねていた。
- ・明治期以降は大型漁船の建造により漁場を拡大し、カツオ遠洋漁業の基地として発展を遂げ、鰹節製造が更に拡大。品質面でも独自の認証規格を定めるなど、安定した高い品質の確保に取り組んできた。

特性

- ・300年以上の歴史をもつ伝統食品。贈答用から家庭用まで幅広い需要があり、日本一の生産量を誇る。
- ・全国鰹節類品評会では最高賞を数多く受賞しており、日本を代表する鰹節産地として有名。

生産の方法

- ・原料はカツオとし、生産地内で製造する。
- ・枕崎水産加工業協同組合が定める「枕崎鰹節の認証規格」に基づき加工・出荷する。

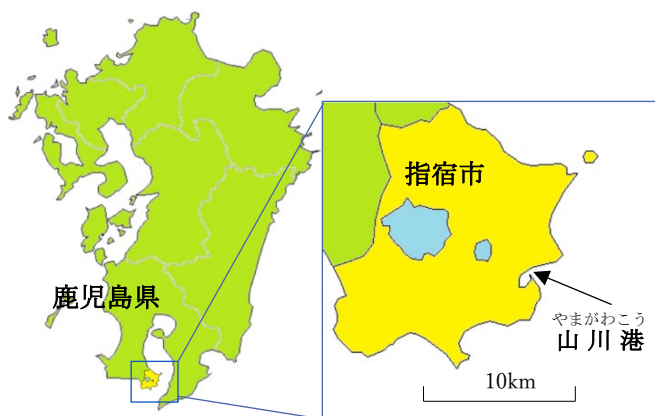
地理的表示保護制度に基づく登録産品

いぶすきかつおぶし
[登録番号 第 169 号 指宿 鰹節]

やまがわ
登録団体：山川 水産加工業協同組合



いぶすき
生産地：鹿児島県 指宿市



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

地域との結び付き

- やまがわこう
・ 山川港 は噴火口に海水が流入してできた天然の良港で、荒天時の船の避難場所としての機能も有し、明治・大正期は立地の良さから奄美近海でのカツオ漁の拠点として発展。
- ・ 高知や愛媛などの漁師が、高品質な鰹節を製造するため良い原料を求めて移り住み、地元民に製法を伝授したことで鰹節の生産が拡大。日本で創案された「本枯本節」^{ほんかれほんぶし}を先祖代々守り続けている。

特性

上品な香味と深いコクをもつ最高級品「本枯本節」の生産量は、全国の本枯本節の7割以上を占め、日本三大生産地の1つとして知られている。全国鰹節類品評会で最高賞を数多く受賞。

生産の方法

- ・ 原料はカツオとし、生産地内で製造する。
- ・ 山川水産加工業協同組合が定める「指宿鰹節品質規格」に基づき製造及び出荷を行う。