

別記様式1

明 細 書

令和7年3月5日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒044-0011）北海道虻田郡倶知安町南1条東2丁目5－2
（ホッカイドウアブタグンクッチャンチョウミナミ
1イチジョウヒガシ2ニチョウメ5－2）

名称（フリガナ）：ようてい農業協同組合（ヨウテイノウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（又は管理人）の氏名及び役職：代表理事組合長 金子 辰四郎

ウェブサイトのアドレス：<https://www.ja-youtei.or.jp>

2 農林水産物等の区分

区分名：第1類 農産物類

区分に属する農林水産物等：野菜類

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：ようていゆり根（ヨウテイユリネ）、Youtei Yurine、
Youtei Lily Bulb

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：北海道虻田郡ニセコ町、真狩村、留寿都村、喜茂別町、京極町

5 農林水産物等の特性

大きなりん片、丸々とした形状、褐変が少なく白さが際立つ外観や、加熱した際の上品な甘みなどが需要者から高く評価され、関西の高級料亭からも古くから重宝されている。

かき揚げやコロッケなどの家庭料理に用いられるとともに、りん片の重なりが家族の和合や子孫繁栄を象徴する縁起物として正月や祝いの席で食されるなど、地域に深く根付いている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）品種

「白銀」及び「夕映」を使用する。なお、ようてい農業協同組合（以下「JA ようてい」という。）がこれらの品種と特性が同等であることを確認した場合に限り、新たな品種を追加することができる。

（2）栽培方法

ア JA ようていが配付するウイルスフリーの種子球を使用する。

イ 毎年 of 植え替えを行う

ウ 全ての蕾を取り除く

エ 上記ア～ウのほか、JA ようていが定めた「ようていゆり根栽培マニュアル」に基づ

き栽培する。

(3) 出荷

サイズ、重量、芽の数、傷の程度等により JA ようていが定めた選別基準に基づき選果を行ったうえで出荷する。

(4) 最終製品としての形態

「ようていゆり根」の最終製品としての形態は、青果（ゆり根）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

生産地である羊蹄山麓には、冷涼な気候と適度な降水量に加え、水はけと保水性を兼ね備えた火山灰由来の土壌が広がっている。これらの条件は、高温や乾燥に弱く、排水性の良い土壌を好むゆり根の栽培に適している。

また、生産地の低温が球根の肥大に必要な休眠を促し、長期間にわたる低温が球根の肥大や休眠後の生育を左右する植物ホルモンのバランスを整えることで、休眠後の良好な生育につながっている。

加えて、ゆり根は日中の比較的冷涼な条件下で活発に光合成を行い、球根内に多量のだんぷんを蓄積する一方、夜間は気温が低下することで呼吸による養分消費が抑制されるため、効率的に球根が肥大する。このため、生産地にみられる昼夜の大きな寒暖差は、球根の肥大を促進する重要な要因となっている。

こうした栽培適地としての優位性から、かつて全国各地で生産されていたゆり根は、現在、そのほぼ全量が北海道で生産されるようになり、その中でも「ようていゆり根」は令和5年度における北海道産ゆり根の出荷量の約8割を占め、安定した品質と供給量を維持する一大産地となっている。

また、昭和中期に栽培を開始して以来しばらくの間は、ウイルスによる病気などにより品質や収量が安定しない状況が続いたが、昭和57年に真狩村農業協同組合（現在の JA ようてい）が茎頂培養施設を設立し、ウイルスフリー種子球を使用するようになったことで病気が抑制され、ゆり根一球の重量及び肥大率が増大し、品質及び収量の安定化につながった。同時に、種子増殖体系の確立を進めたことで、栽培技術が飛躍的に向上した。

栽培においては、北海道に自生していたコオニユリから選抜・交配を繰り返して作出した、りん片の肥大性に優れる「白銀」などの品種を用いるとともに、出荷までに約6年をかけてじっくりと育成する。栽培開始から数年間は虫害を防ぐため網室栽培を行い、病気等の発生を抑制するため毎年植え替えを行うほか、養分をゆり根へ集中させるために花蕾を全て摘み取ることを徹底している。

このように、ウイルスフリー種子球の使用、品種の選択、栽培管理の徹底等により、厚みのあるりん片が形成され、大型で丸みを帯びた良好な形状となるほか、病虫害被害による褐変が少なく、白さが際立つ外観の優れたゆり根の安定的な生産体制が確立されている。

出荷においては、毎年「目あわせ会」を開催し、品質の維持に努めているほか、選別基準に基づき生産者が選果した産品を集荷する際、JA ようていの担当者が抽出検査による確認を行っている。また、ゆり根を傷や乾燥から守るため、出荷箱には緩衝材となる「おが粉」を敷き詰めており、「おが粉」の色、製造方法、原料となる原木選び等にもこだわっている。

食文化の面では、生産地において、「ようていゆり根」を使ったかき揚げやコロッケのほか、素揚げで食されるなど、日常的な家庭料理の食材として親しまれているとともに、りん片が花びらのように幾重にも重なる姿が「年を重ねる」ことや「和合」を連想させ、「子孫繁栄」を象徴する縁起物として正月や祝いの席で食されるなど、地域に深く浸透している。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

「ようていゆり根」の生産は、昭和36年に真狩村の斉藤行雄が食用ゆりの在来種（角田系）を繁殖し栽培したのが始まりとされている。昭和41年には、真狩村ゆり根生産組合が設立され、斉藤氏を含む8名の生産者によって組織的な生産体制が構築された。その後、生産者数は順調に増加し、昭和50年には54名に達するなど、地域の主要な作物として定着していった。

さらに、昭和57年に、ウイルスフリー種子球の供給が始まったことで、品質と収量の安定化が図られ、「ようていゆり根」の特性である優れた品質が確立されていった。

平成9年には、真狩村農業協同組合が羊蹄山麓の9町村に所在する8農協と合併し、「ようてい農業協同組合」が発足した。これを契機としてブランド名が「ようていゆり根」に統一され、生産地を代表する地域ブランドとしての認知度が一層高まった。

近年では、和食人気の高まりを背景として、香港、シンガポール及びアメリカへの輸出が増加傾向にある。また、ゆり根を原料としたまんじゅうやパイなどの菓子が地域の特産品として親しまれているほか、ゆり根コロッケやゆり根の天ぷらなども人気メニューとして飲食店で提供されている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

☐ 申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに該当する

商標権者の氏名又は名称：登録商標：

指定商品又は指定役務：商標登録の登録番号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

法第13条第2項該当の有無：

☐ 法第13条第2項第1号に該当する

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第2号に該当する

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☐ 法第13条第2項第3号に該当する

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

☐ 専用使用権は設定されている。

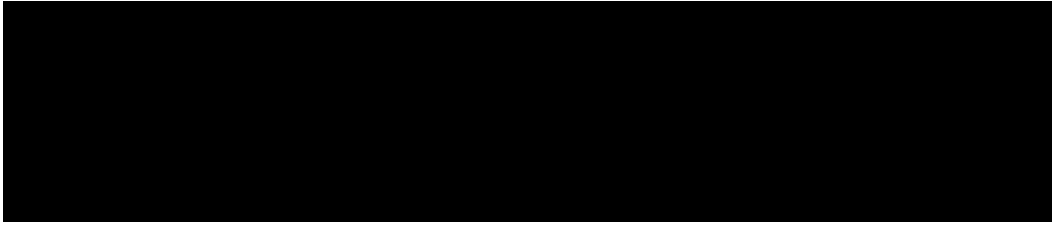
専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

☐ 専用使用権は設定されていない。

☒ 申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに該当しない

10 連絡先（文書送付先）

A large black rectangular box redacting the contact information for item 10.