

別記様式第七号（第十八条関係）

特定農林水産物等の変更の登録の申請  
(特定農林水産物等についての登録事項の変更の登録の申請)

農林水産大臣 殿

令和8年6月2日

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（以下「法」という。）第16条第1項の規定に基づき、次のとおり変更の登録の申請をします。

(この申請書を提出する者)

変更申請者（1に記載）      代理人（以下に記載）

住所（フリガナ）：(〒      )

氏名又は名称（フリガナ）：

法人の場合には代表者の氏名及び役職：

1 変更申請者

(1) 単独申請又は共同申請の別

単独申請    共同申請

(2) 名称及び住所並びに代表者（又は管理人）の氏名及び役職

住所（フリガナ）：(〒505-0037) 岐阜県美濃加茂市前平町3-16

(ギフケンミノカモシマエヒラチョウ3-16)

名称（フリガナ）：美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会

(ミノカモシドウジョウハチヤガキシニコウカイ)

代表者（又は管理人）の氏名及び役職：会長 酒向 邦彦

ウェブサイトのアドレス：<http://www.hachiyagaki.jp/>

2 登録番号

第50号

3 登録に係る特定農林水産物等の名称

堂上蜂屋柿（ドウジョウハチヤガキ）

4 変更を求める事項

別添「変更箇所が分かるように修正した特定農林水産物等登録簿」

5 連絡先（文書送付先）



[添付書類の目録]

申請書に添付した書類の「□」欄に、チェックを付すこと。

- 1 明細書
- 2 生産行程管理業務規程
- 3 代理人により申請する場合は、その権限を証明する委任状等の書類
- 4 法第13条第1項第1号に規定する欠格条項に関する申告書
- 5 法第13条第1項第2号ハに規定する経理的基礎を有することを証明する書類  
書類名：
- 6 法第13条第1項第2号ニに規定する必要な体制を整備していることを証明する書類  
書類名：
- 7 変更に係る事項が法第7条第1項第2号又は第4号から第7号までに掲げる事項である場合には、変更の登録の申請に係る農林水産物等が特定農林水産物等に該当することを証明する書類等  
書類名：「登録簿修正版」  
「堂上蜂屋柿における皮むき機導入について（変更の必要性）」  
「令和5年 皮むき機の導入試験」  
「堂上蜂屋柿における天日干しの変更について（変更の必要性）」  
「堂上蜂屋柿追熟台について」  
「令和7年 室内干しの導入試験」  
「GI 生産行程管理業務一覧表」
- 8 変更の登録の申請に係る農林水産物等の写真
- 9 法第13条第1項第4号ロに該当する場合には、商標権者等の承諾を証明する書類
- 10 前記3から7まで及び9の書類が外国語で作成されている場合には、翻訳文

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 50 号	登録年月日	平成 29 年 12 月 15 日 (2017 年 12 月 15 日)
申請番号	第 83 号	申請年月日	平成 28 年 8 月 19 日 (2016 年 8 月 19 日)
特定農林水産物等の区分	<u>第十八類 果実加工品類</u> <u>干柿第 5 類 農産加工品類</u>		
特定農林水産物等の名称	<small>どうじょうはちやがき</small> <u>堂上蜂屋柿</u> <u>堂上蜂屋柿 (ドウジョウハチヤガキ)</u> 、 <u>Doujou Hachiya Gaki</u> 、 <u>Doujou Hachiya Persimmon</u>		
特定農林水産物等の生産地	岐阜県美濃加茂市		
特定農林水産物等の特性	<p>(1) 原料及び原料の生産方法による特性</p> <p>1) 原料柿の品種「堂上蜂屋」は完全渋柿であり、果実の形状は四角く、果頂部がやや尖っており、干し柿加工においても、その形状を活かし加工する。〔資料 1〕</p> <p>糖度は 18% 程度であり、渋柿の主力品種である「平核無」(糖度 14% 程度) よりも甘味が強い。</p> <p>2) 原料としての「堂上蜂屋」は、摘らい・摘果による着果制限により 250 g 以上の大玉のため、干し柿としての「堂上蜂屋柿」も非常に大きくなり、1 個当たり平均果実重量は 80 g 程度、最上級品では 100 g を超える(干し柿の 1 果実重量は原料果実重量のおよそ 26~28%)。〔資料 2〕</p> <p>(2) 加工方法による特性</p> <p><u>皮むきは原料の四角い形状を生かして手作業で皮むきを行う</u>。そのため、干し柿についても赤道部断面は四角く、縦にはやや細長く、全体に丸みを帯びた美しい形状となる。</p> <p>また、内部の水分を均一とするため「手もみ」と呼ばれる伝統的な方法で乾燥を防いでいる。</p> <p>加工の終盤には、稲わらで作ったニオボウキで柿の表面をやさしく掃く「ホウキがけ」を行う。これにより、表面には上品な白い粉(主成分はブドウ糖、果糖)が吹く。</p> <p>上記のような行程を経ることで、果肉は飴色で、水分や繊維質は少なくゼリー部分が多いため、とろりとした食感があり、糖度は 55~65% 程度となるが、しつこさがない自然な甘味との評価を得ている。</p> <p>(3) 社会的評価</p> <p>上記の特性を有する「堂上蜂屋柿」は主に贈答品として高く評価されており、取引価格は、他産地の干し柿の単価と比較して高く、1 個当たり 1,500 円で販売される商品もある。贈答品としての需要の高さを反映し、価格の高い商品から先に売れていくなど、高級品として取り扱われている。</p>		

特定農林水産物等の  
生産の方法

(1) 柿品種

原料とする柿品種「堂上蜂屋」は、生産地域内にある保存木から採取した穂木から苗木育成し、美濃加茂市内で栽培したものに限る。

(2) 原料柿の生産方法

原料柿の生産に当たっては、摘らい・摘果による着果制限（原則1枝1果）を適正に行い、干し柿に使用する果実重250g以上の大玉（平均果実重300g）になるよう果実を生産する。

11月中旬頃、果実を収穫し、収穫の際は、柿を紐で吊るせるように撞木を残して枝を切る。

(3) 干し柿の加工方法

加工方法は以下のとおりである。

① 追熟

収穫後、皮むきをしやすく、干し柿の色あがりをよくするため、果実の状態に合わせて追熟を行う。

② 皮むき

原料の四角い形状を生かしてすため、皮むき器を使用して手作業で皮むきを行う。

③ 硫黄燻蒸、乾燥

皮むき後、硫黄燻蒸を行った後、乾燥させる。乾燥は、表面を急激に乾燥させないため1日以上かけ干しを行った後、屋外で天日干しを行う日光に当てて干す。このかけ干しと天日干し日光に当てて干す作業は、以降の手もみ、ホウキがけの行程後においても同様に行う。

④ 手もみ

乾燥途中、柿を整形しながら手もみを行う。柿の内側と外側の水分を均一化するための作業で、外側の乾燥が進んでいる場合は力加減を強めるなど、乾燥状態により手もみの力加減を変えて行う。

⑤ ホウキがけ

稲わらで作ったニオボウキで柿の表面をやさしく掃く。

(4) 選果・出荷

「堂上蜂屋柿出荷品質基準」に基づき選果し、以下のものについては出荷しない。

重量60g未満のもの、長さ6.5cm未満のもの、乾燥不十分なもの、乾燥し過ぎのもの、黒変・黄変がひどいもの、型崩れ・先端の凹みが大きいもの、大きなシワがあるもの、粉が厚過ぎるもの、シワ・キズ・黒点・病虫害被害痕が目立つもの、撞木がとれているものなど明らかに製品とならないもの。

(5) 最終製品として形態

	<p>「堂上蜂屋柿」の最終製品としての形態は、加工品（干柿）である。</p>
<p>特定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</p>	<p>(1) 原料生産との関連性</p> <p>美濃加茂市は岐阜県の中央南部に位置し、年間を通じて温暖で晴天日が多く、適度な降雨もあり、柿の栽培に適した気候である（岐阜県作成の主要園芸作物標準技術体系（果樹・特産編）によれば、柿は年平均気温が13℃以上、9月の平均気温が21～23℃、10月の平均気温が15℃以上で高品質の柿が生産できるとされている）。〔資料3〕</p> <p>また、わずかに盆地型の気候要素を示し、昼夜の温度差があるため、低温となる夜間に呼吸や蒸散が抑えられて無駄な糖分の損失が防がれ、こうした気候的・地理的要因と合わせて、1本の枝に1個の果実となるよう摘らい・摘果による着果制限を技術的に行ってきたため、11月の収穫期には特に大玉で着色のよい高糖度の果実が収穫されている。</p> <p>(2) 干し柿生産との関連性</p> <p>美濃加茂市は、干し柿加工を行う11～12月の晴天日が多く、降雨・降雪は非常に少なく、朝晩の冷え込みが強い地域である。晴天日が多く降雨・降雪が少ないことで、カビの発生による生産ロスや変色などが少なく、製品はきれいな飴色に仕上がる。</p> <p>また、朝晩の冷え込みが強いため、<u>天日干し日光に当てて干す作業</u>を開始する時間にはまだ気温が低く、屋外へ出した柿が急激に乾燥することを防いでくれる。<u>ハウス内で干す場合は、天窗や側窓の開閉により屋外と同等の気温となり、急激な乾燥を防ぐことができる。</u>大きい果実に含まれる水分が、外側の急激な乾燥により内側に残ってしまわないよう、ゆっくりと時間をかけて干し上げることができる。</p> <p>さらに、外側の乾燥が進まないよう「手もみ」と呼ばれる技法による、果実の外側と内側の水分を均一化し、内側に水分が残らないよう仕上げることや、「ニオボウキ」と呼ばれる稲わらのホウキで掃く方法は、伝統的な技法として生産地域で引き継がれている。</p> <p>堂上蜂屋柿の特性である大きさ、飴色の果肉の美しさ、上品な白い粉に覆われる外観は、この地域の気候と伝統的な技術によって生み出されている。</p>
<p><u>特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</u></p>	<p>種々の古書を参考に大正時代に作られたとされる、堂上蜂屋柿の歴史などを掲載した「蜂屋柿由来略書」によれば、当地の干し柿が千年余り昔から朝廷や幕府への献上品であったと言われており、特性にあるような干し柿が造られていた歴史、「蜂屋村」と「蜂屋柿」の名前の由来もその時代に遡っている。</p> <p>その後、砂糖の市場流通などにより堂上蜂屋柿の需要は減少</p>

	<p>し、代わって養蚕業が盛んになり、堂上蜂屋柿を作る農家はほとんどなくなりましたが、昭和5年に一人の農業者が再び堂上蜂屋柿を作り始めた。</p> <p>高度な技術が必要な堂上蜂屋柿の復活は困難を極めたが、近隣農家への呼びかけを行い、少しずつ栽培農家を増やすと共に、栽培・加工方法の研究も併せて行ってきた努力が実を結び、現在のような堂上蜂屋柿ができあがった。</p> <p>昭和53年に堂上蜂屋柿振興会が発足し、堂上蜂屋柿の生産農家を増やすため、<u>啓蒙活動等の取組</u>を積極的に行うと共に、販路開拓・品質向上の研修会等を行ってきた結果、生産農家も増え、美濃加茂市の高級特産品として復活し、4万3千個を上回る出荷量を確保している。</p> <p>明治33年(1900年)のパリ万国博では銀杯を、明治37年のセントルイス万国博では干し柿は金杯、その苗木は銀杯を受賞した。</p> <p>また、平成19年には、スローフード協会の食の世界遺産「味の箱舟」に、平成22年には、地域食品ブランド表示基準制度「本場の本物」に認定され、平成27年には、食をテーマに開催されたミラノ万博に出展するなど、堂上蜂屋柿は、今も一流の干し柿として国内外で高い評価を受けている。</p>
<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号ロの該当の有無：<u>該当しない無</u></p> <p>商標権者の氏名又は名称：<u>—</u></p> <p>登録商標：<u>—</u></p> <p>指定商品又は指定役務：<u>—</u></p> <p>商標登録の登録番号：<u>—</u></p> <p>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についても記載する。）：<u>—</u></p> <p>専用使用権者の氏名又は名称：<u>—</u></p> <p>商標権者等の承諾の年月日：<u>—</u></p>
<p>登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名</p>	<p>美濃加茂市堂上蜂屋柿振興会 岐阜県美濃加茂市前平町3-16 会長 酒向 邦彦</p>
<p>備考</p> <p>1 [登録生産者団体の住所の変更] 変更年月日：令和3年7月20日(2021年7月20日) (変更前) 岐阜県美濃加茂市蜂屋町上蜂屋6-1 (変更後) 岐阜県美濃加茂市前平町3-16</p>	

2 [登録生産者団体の代表者の変更]

変更年月日：令和 4年 3月 14日（2022年3月14日）

（変更前）会長 三輪 宣彦

（変更後）会長 坂井 道夫

3 [登録生産者団体の代表者の変更]

変更年月日：令和 5年 6月 14日（2023年6月14日）

（変更前）会長 坂井 道夫

（変更後）会長 酒向 邦彦