

明 細 書

作成日：平成30年7月23日

更新日：令和7年5月16日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒992-8535）山形県山形市旅籠町一丁目12番35号

（ヤマガタケンヤマガタシハタゴマチイチチョウメ12バン35ゴウ）

名称（フリガナ）：山形農業協同組合

（ヤマガタノウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事組合長 栗原 秀行

ウェブサイトのアドレス：<http://www.jayamagata.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（うるい）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：小笹うるい（オザサウルイ）、Ozasa Urui

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：上山市東地区、本庄地区の一部（「生産地の地図」）

5 農林水産物等の特性

うるいは、軽いぬめりとほろ苦さが特徴の山菜で、山形県の内陸地方では葉物の少ない冬春期に野菜のひとつとして古くから食用に供されてきた。

「小笹うるい」は、明治20年代に上山市の山中に自生していたうるいの中から苦みが少なく味の良いものを小笹地区へ持ち帰り、株分けを繰り返しながら代々栽培を続けている在来系統（上山系統）のうるいで、うるい特有のぬめりが強く、シャキシャキとした食感が際立っているのが特徴である。

また、一般的なうるいは、茎の白い部分が12cm程度までなのに対して、「小笹うるい」は、15cm以上と2割程度長いことから食材としての利用価値が高い。

山に自生するうるいのえぐみを抑えつつ独特のぬめりを維持している「小笹うるい」は、どんな味付けにも馴染む素直な食味や光沢がある茎の白い部分と葉の緑のコントラストが鮮やかで見た目にも美しい外観の良さから市場での評価も高く、一般的うるいに比べて高値で取り引きされている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 品種及び栽培方法

生産地内で栽培している「小笹うるい」（上山系統）を株分けした苗を用い、生産地内で栽培する。

(2) 出荷規格：病害虫の被害がなく、茎葉の長さが25cm以上とする。

(3) 最終製品としての形態

「小笹うるい」の最終製品としての形態は青果（うるい）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

生産地である東地区・本庄地区は、蔵王連峰の裾野に位置する上山市の中でも特に標高が高い中山間地域で、上山系統のうるいが自生していた山中と気象条件が似ている。また、この地域の土壌は、火山灰を含み水はけが良いが適度に水分を保持し粘性もあることから、土寄せを行った際に崩れにくくしっかりと覆った状態を長く維持できる。作土も深く根が十分に張ることから、うるいの栽培に適している。

うるいは栄養繁殖するため、増殖は株分けした苗によるが、「小笹うるい」の生産地は狭い範囲であり、これまでお互いに地域外へは苗を持ち出さないことで地域の農家の意思統一が図られてきたことから、現在もこの地域内のみに栽培が限定されている。

なお、山形大学農学部の調査では、「小笹うるい」（上山系統）は、粘り気のある野菜に多く含まれる傾向がある水溶性食物繊維の含量が同時期に市場流通するモロヘイヤやオクラと同等の値であることが確認されている。

クセがなくアクもない「小笹うるい」は、関東方面や山形県内の市場に出荷されるほか、地元の保育園や小・中学校の給食、宿泊施設で利用される等、郷土の食材として現在も地域の人々に親しまれており、山形県からは地域風土に根ざした野菜として「やまがた伝統野菜」に認定されている。

8 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

「小笹うるい」は、明治20年代後半に、上山市久保川に住む農家が上山市東地区の山中のうるい平といわれるうるいの群生地から食用として採取したうるいを自宅付近に植え自家用野菜としたのがこの地域での栽培の始まりである。

昭和20年頃から自家用だったうるいを商品として青果店等に販売するようになり、昭和55年頃には本格的に農協を経由して市場への出荷を開始したことで「小笹うるい」としての市場評価が確立した。

生産者各自が自分の苗から品質の良いものを株分けして残すことで先祖から代々受け継いできた「小笹うるい」の特性を維持しながら、当時と同じ無農薬で現在に至るまで栽培を継続しており、平成29年度の生産面積は約 1.3haで7 tを生産している。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

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

