

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 93 号	登録年月日	令和 2 年 3 月 30 日（2020 年 3 月 30 日）
申請番号	第 198 号	申請年月日	平成 31 年 2 月 12 日（2019 年 2 月 12 日）
特定農林水産物等の区分	第一類 農産物類 果実類（いちじく）		
特定農林水産物等の名称	おおたけ 大竹 いちじく、Otake Ichijiku		
特定農林水産物等の生産地	秋田県にかほ市		
特定農林水産物等の特性	「大竹いちじく」は、秋田県にかほ市で生産される小ぶりのいちじくである。果皮は熟しても紫色にならず緑色を保ち、果皮を付けたまま食す事が出来る。主な用途は加工用で、煮崩れ等がおきないように、完熟になる数日前の実が固い状態で収穫、1 個ずつ計量し、サイズ別に分け出荷している。 生産の過程で、熟期促進のためにホルモン剤を果面に散布する産地もあるが、「大竹いちじく」は使用しておらず、収穫までの実の固い期間を長く維持し、生産盛期である 9 月から 10 月に安定して出荷でき、市場関係者から、品質・出荷量ともシーズンを通して安定し販売戦略が組みやすいと評価され、同時期に出荷される他産地の加工用いちじくより 2 割程高値で取引されている。 また、実需者には、色合いが良く、香りが高く上品な甘さで、煮崩れしない適度な固さを有し、サイズの揃いが良いため、料理や菓子など幅広い用途に向く点や、小ぶりで食べやすい点などが評価されている。 「大竹いちじく」は、甘露煮のほか、ジャム、コンポート、ソースなど様々な加工品に使用され、県内大手製パン会社が「大竹いちじく」を使用した菓子パンをスーパー 900 店舗で販売しているほか、にかほ市のふるさと納税返礼品に採用されるなど、地域の特産品として定着している。 さらに、収穫・洗浄後に添加物等を使用せず急速冷凍した「フローズンいちじく」の販売により、「大竹いちじく」の通年販売が可能になり、販路が拡大している。		
特定農林水産物等の生産の方法	「大竹いちじく」の生産方法は以下のとおりである。 (1) 品種 「ブルンスウィック」又は同等の特性を持つ品種を用いる。 (2) 栽培方法 生産地（秋田県にかほ市）において「ブルンスウィック」又は同等の特性を持つ品種を用いて栽培する。 実が固い状態で収穫、サイズ別に分け出荷する。 (3) 出荷規格 腐敗果実及び傷・過熟の影響により変質した果実は出荷しない。 (4) 最終製品としての形態 「大竹いちじく」の最終製品としての形態は、青果（いちじく）である。		

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	秋田県中央以南地域では、古くから屋敷内で自給栽培された未成熟果のいちじくを、冬場の保存食として甘露煮にする文化が根付いていた。 秋田県沿岸南部に位置するにかほ市は、県内では積雪が少なく、平均気温や冬の最低気温が高い気候をいかし、寒さに弱いいちじくの中でも耐寒性に優れているブルンスウィックを採用し、加工用いちじくの地域需要に応えることにより、「大竹いちじく」の産地形成を目指した。 生産者、生産者団体、行政、加工業者等関係機関が連携し、煮崩れしない加工用いちじくとしての品質を保つため、栽培技術を向上し生産拡大を図るとともに、サイズ別選別を徹底して行い、販路を拡大してきた。 その結果、「大竹いちじく」は平成 29 年に秋田県卸売市場で取引されたブルンスウィックのうち、9 割以上を占める産地となった。
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	昭和 10 年頃に秋田県旧金浦町大竹地区を中心にいちじくが栽培されたといわれている。 昭和 50 年、減反政策を機に大竹地区に適した農産物としていちじくの増産が始まり、昭和 53 年大竹地区の鳥海山の噴火で石が多かった土地に、重機で石を取り除き、いちじく団地約 4ha を造成、翌年から本格的な栽培を開始した。 昭和 60 年、本荘農業改良普及所のいちじく栽培暦では、ブルンスウィックを基幹とすることや、栽培方法の技術的指導についての記載があり、少なくともこの時期にはブルンスウィックの栽培や栽培技術向上の取組が行われていたことが確認できる。 栽培盛期である平成 9 年には作付面積約 11 ha まで拡大したが、平成 16 年に、カミキリムシ類による樹の枯死、高速道路横断による栽培団地の分断により、栽培面積約 5 ha まで衰退。その後、生産者の努力により少しずつ回復、平成 26 年に約 11ha まで回復し、平成 29 年には栽培面積約 16ha まで再興した。 「大竹いちじく」の品質を保つため、秋田しんせい農業協同組合を中心に 3 月に剪定講習会、6 月には芽かき講習会、9 月には出荷目ぞろえ講習会を開催し、出荷の際には、1 個ずつ電子秤で計量し、出荷規格を統一している。
規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項	法第 13 条第 1 項第 4 号ロの該当の有無：該当しない 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についても記載する。）：－ 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代	大竹いちじくの会 秋田県にかほ市大竹字下後 24

表者の氏名	会長 須藤 秀昭
-------	----------

備考

1 [特定農林水産物等の生産の方法]

受付年月日：令和3年11月16日（2021年11月16日）
原因発生日：令和3年11月16日（2021年11月16日）
変更登録年月日：令和4年3月31日（2022年3月31日）
（変更前）
「大竹いちじく」の生産方法は以下のとおりである。
（1）品種
「ホワイトゼノア」を用いる。
（2）栽培方法
生産地（秋田県にかほ市）において「ホワイトゼノア」を用いて栽培する。
実が固い状態で収穫、サイズ別に分け出荷する。
〔以下略〕
（変更後）
「大竹いちじく」の生産方法は以下のとおりである。
（1）品種
「ブルンスウィック」又は同等の特性を持つ品種を用いる。
（2）栽培方法
生産地（秋田県にかほ市）において「ブルンスウィック」又は同等の特性を持つ品種を用いて栽培する。
実が固い状態で収穫、サイズ別に分け出荷する。
〔以下略〕

2 [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]

受付年月日：令和3年11月16日（2021年11月16日）
原因発生日：令和3年11月16日（2021年11月16日）
変更登録年月日：令和4年3月31日（2022年3月31日）
（変更前）
〔略〕
秋田県沿岸南部に位置するにかほ市は、県内では積雪が少なく、平均気温や冬の最低気温が高い気候を生かし、寒さに弱いいちじくの中でも耐寒性に優れているホワイトゼノアを採用し、加工用いちじくの地域需要に応えることにより、「大竹いちじく」の産地形成を目指した。
生産者、生産者団体、行政、加工業者等関係機関が連携し、煮崩れしない加工用いちじくとしての品質を保つため、栽培技術を向上し生産拡大を図るとともに、サイズ別選別を徹底して行い、販路を拡大してきた。
その結果、「大竹いちじく」は平成29年に秋田県卸売市場で取引されたホワイトゼノアのうち、9割以上を占める産地となった。
（変更後）
〔略〕
秋田県沿岸南部に位置するにかほ市は、県内では積雪が少なく、平均気温や冬の最低気温が高い気候を生かし、寒さに弱いいちじくの中でも耐寒性に優れているブルンスウィックを採用し、加工用いちじくの地域需要に応えることにより、「大竹いちじく」の産地形成を目指した。
生産者、生産者団体、行政、加工業者等関係機関が連携し、煮崩れしない加工用いちじくとしての品質を保つため、栽培技術を向上し生産拡大を図るとともに、サイズ別選別を徹底して行い、販路を拡大してきた。
その結果、「大竹いちじく」は平成29年に秋田県卸売市場で取引されたブルンスウィックのうち、9割以上を占める産地となった。

3 [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]

受付年月日：令和 3 年 11 月 16 日（2021 年 11 月 16 日）
原因発生日：令和 3 年 11 月 16 日（2021 年 11 月 16 日）
変更登録年月日：令和 4 年 3 月 31 日（2022 年 3 月 31 日）

（変更前）

〔略〕

昭和 60 年、本荘農業改良普及所のいちじく栽培暦では、ホワイトゼノアを基幹とすることや、栽培方法の技術的指導についての記載があり、少なくともこの時期にはホワイトゼノアの栽培や栽培技術向上の取組が行われていたことが確認できる。

〔以下略〕

（変更後）

〔略〕

昭和 60 年、本荘農業改良普及所のいちじく栽培暦では、ブルンスウィックを基幹とすることや、栽培方法の技術的指導についての記載があり、少なくともこの時期にはブルンスウィックの栽培や栽培技術向上の取組が行われていたことが確認できる。

〔以下略〕