特定農林水産物等登録簿

登録番号	ĵ	第147号	登録年月日	令和6年3月27日	
申請番号	Į.	第188号	申請年月日	平成30年10月29日	
特定農林水産物等の 区分		第1類 農産物類 野菜類 (にんじん)			
特定農林水産物等の 名称		中城島にんじん(ナカグスクシマニンジン)、 Nakagusuku Shima Ninjin			
特定農林水産物等の 生産地		沖縄県中頭郡中城村			
特定農林水産物等の特性		「中城島にんじん」は、沖縄県中頭郡中城村で、戦前から栽培され続けてきた伝統野菜の東洋系にんじんであり、鮮やかな黄色の根色とごぼうのような細長い形状が特徴である。 県内一の生産量を誇り、品質面でも需要者から高く評価されていることから、地元市場では相対での取引であるにもかかわらず一般的な人参はもちろんのこと、他産地の「島にんじん」と比較しても高値で取引されている。 また、古くから地元の言葉で「医食同源」を意味する「クスイムン(薬になるもの・滋養食)」と「ヌチグスイ(命の薬)」の考え方が根付いている沖縄県の薬膳料理である「チムシンジ」(豚レバーの煎じ汁)や、郷土料理の「チデークニイリチー」(炒め物)「牛肉や鶏肉のお汁」、「チデークニのミスイリチー」(味噌炒め)などにも欠かせない食材として重宝されており、地域の食文化に深く浸透している。			
特定農林水産物等の生産の方法		(2) 栽培力 中城村里 う。 (3) 出荷規 根茎部に 被害がない ただし、 なものは、	Nで自家採取し 所法 予菜産地協議会 見格 こ、折れ、割れ、 い「島にんじん」	-	

「中城島にんじん」の最終製品としての形態は、青果(にんじん)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 生産地の中城村は、沖縄本島中部地域にあって、那覇市から北東へ16kmの東海岸部に位置する亜熱帯海洋性気候に属しており、年間平均気温23.1度(参考値:那覇市)と1年を通じて温暖な地域である。沿岸部、平坦部、標高100m級の斜面が連なる斜面部及び台地部の四つの異なる地形から形成され、平坦部及び沿岸部には斜面から流れ出る地下水が豊富に存在することから、栽培適温が15℃以上で播種後からは本葉展開時まで十分な水分が必要となる「島にんじん」の栽培に適した自然条件を有している。

また、中城村の土壌は島尻層泥岩が風化した粘土質のジャーガル 土壌に覆われていることから、他の地域のように「島にんじん」の 根長が伸び過ぎず、出荷サイズとして扱いやすい30cm~40cm程度の 長さに成長する。

中城村では、戦前から村内の生産者だけで自家採種した種子を使用し、在来種としての「島にんじん」の系統を維持しながらJA主導のもとで経済栽培を継続してきており、「島にんじん」の県内生産量の約7割を占めている。

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 「島にんじん」は、17世紀にシルクロード、中国を経て日本に伝わったとされており、江戸時代後期に編纂された『御前本草』(1832)において、当時の琉球王国における約300種類の食材の一つとして「島にんじん」の沖縄の方言名である「チデークニ」(黄色い(チ)大根(デークニ)という意味)の記述が残されており、沖縄県の在来種である。

一時は東北地方から九州地方まで広く栽培されていたが、根長が長いため深耕や培土など栽培の手間を多く必要とすることから、他の地域では栽培のしやすい「西洋にんじん」への品種転換が進み、現在は、沖縄県のみで「島にんじん」の経済栽培が行われており、平成17年には、県の「伝統的農産物」に指定され、島らっきょうやゴーヤーなどとともに「島ヤサイ」として県民に親しまれている。

中城村では、平成29年から流通段階における「中城島にんじん」の緑化を防止し鮮やかな黄色を維持するための新包材を導入するなど、鮮度維持の向上にも取り組んでいる。

また、平成29年に「中城村島にんじん旬入り宣言式」を開催し、 平成30年には、12月12日を「中城村島にんじんの日」と条例で定め、

	「中城村島にんじんの日」に併せセレモニーを毎年開催し旬入り宣言を行うなど、行政が中心となって宣伝広告や販売促進活動を実施しており、「中城島にんじん」の普及と次世代への継承及び更なるブランド力向上を推進している。	
則第5条第2項各号 に掲げる事項	第13条第1項第4号ロ該当の有無:無	
登録生産者団体の名 称及び住所並びに代 表者の氏名	沖縄県中頭郡中城村字当間585番地1 中城村野菜産地協議会 会長 仲村 武宏	

備考

1. [登録生産者団体の代表者の氏名の変更]

変更年月日:令和6年4月1日

(変更前) 会長 仲松 範三

(変更後) 会長 仲村 武宏