

# 地理的表示保護制度に基づく新たな登録産品

登録番号 第83号 ひばぎゅう 比婆牛

申請者：あづま蔓振興会

生産地：広島県



## 特性

日本最古の蔓牛（多くの牛の中から優良牛を選び出して造成した系統牛）のひとつである「岩倉蔓」の血統を有する黒毛和牛の牛肉。不飽和脂肪酸割合について遺伝的に高い能力を持っているため、「比婆牛」の肉質は口どけがよく、やわらかい舌触りが特徴。

## 地域との結び付き

庄原市で古くから人々の生活に密接にかかわってきた、和牛の中で優秀なものから作出された「岩倉蔓」が起源。同地域では、「岩倉蔓」を受け継ぎ改良して「あづま蔓」が造成され、「第38の1岩田」といった優秀な和牛が誕生。その維持に取り組んでいる。

登録番号 第84号 とよしま 豊島タチウオ

申請者：呉豊島漁業協同組合

生産地：  
広島県呉市豊浜町豊島沖周辺海域



## 特性

表皮に傷が無く銀白色に輝き、細長い尾が最後まで切れていない外観の美しさ。鮮度の高さから、皮を剥いで刺身にしても身が締まってコリコリしている。他産地のタチウオと比べ、広島市中央卸売市場では2～3割高値で取引されている。

## 地域との結び付き

豊島沖はイカナゴなどの小魚が豊富な海域であり、これらの小魚を好むタチウオが集まる好漁場となっている。代々受け継がれてきた一本釣り漁法がタチウオ釣りに活かされており、鮮度保持の徹底により外観が美しく、鮮度が高いタチウオが出荷できている。

登録番号 第85号 いぶき 伊吹そば

申請者：伊吹そば生産組合

生産地：滋賀県米原市



## 特性

伊吹山中腹で栽培されてきた在来種で主に直径4.5mm以下の小粒なそば。甘皮（種皮）の部分が多く、それに由来する緑の色調や香りが強く出る。また、うま味と甘みは他の優良品種と比べても遜色がなく、製粉業者やそば店から高く評価されている。

## 地域との結び付き

元来の生産地のある姉川上流域は、斜面地で水はけが良く、周囲を山に囲まれ他品種との交雑が生じにくい環境であり、また、米原市は、水はけの良い扇状地上や黒ボク土の圃場を擁し、そば栽培に適する。姉川上流域を通常の採種場とすることにより、在来種を保全しつつ安定した生産を確保する体制を確立し、それより下流の米原市内へと生産域を拡大した。

登録番号 第86号 いまかねだん 今金男しゃく

申請者：今金町農業協同組合

生産地：北海道瀬棚郡今金町  
及び久遠郡せたな町



## 特性

白色で美しい外観を有しライマン価（デンプン含有率）13.5%以上の安定した品質とホクホクとした自然にとける舌触りが特徴の男爵品種の馬鈴薯。厳しい選果基準を設け、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されている。

## 地域との結び付き

内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い肥沃な火山灰地の土壌が馬鈴薯の栽培に適している。1953年から男爵品種のみを作付けし、1967年より種子馬鈴薯農家を区別するなど、地域で品質向上に長年取り組んできた。