

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ①

## 野菜・果物

### 登録番号第4号 夕張メロン (夕張市農業協同組合)

生産地：北海道夕張市



#### 特性

果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。

#### 地域との結び付き

山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。

### 登録番号第6号 江戸崎かぼちゃ (稲敷農業協同組合)

生産地：茨城県稲敷市及び牛久市桂町



#### 特性

完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で甘味がある。果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしており、果肉色は濃いオレンジ色。

#### 地域との結び付き

土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。

### 登録番号第11号 鳥取砂丘らっきょう/ふくべ砂丘らっきょう (鳥取いなば農業協同組合)

生産地：鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑



#### 特性

身が締まっているうえ、各鱗片の厚みもほぼ同一で、食感の「シャキシャキ感」が良く、らっきょうの外観が白い。

#### 地域との結び付き

鳥取砂丘に隣接した砂丘畑は、地力が低いこと、風が強くて空っぽであり、砂質の環境（70cmもの砂の層）であるがゆえに無駄な水分や栄養素等がないため、らっきょうの栽培に適していた。

### 登録番号第14号 吉川ナス (鯖江市伝統野菜等栽培研究会)

生産地：福井県鯖江市



#### 特性

吉川ナスは、光沢のある黒紫色をした直径10cmほどの大きさの楕円～やや巾着型をした、肉質が緻密な丸ナスである。水分量が多いため、火を通すととろみのある食感が生まれ、煮崩れしにくく、味が濃く大果で独特の形をしていることから、料亭やレストランで使用される。

#### 地域との結び付き

吉川ナスは、鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていたナスであり、現在まで品種改良されることなく継承されてきた。

### 登録番号第15号 谷田部ねぎ (谷田部ねぎ生産組合)

生産地：福井県小浜市谷田部



#### 特性

2度植え替えし、斜めに植え替えることで、軟白部が釣り針状に曲がるとともに、肉質が柔らかく、独特の粘りと甘みを有する。葉も食するタイプのねぎで、軟白部は12～15cmと短く、葉の色は淡く柔らかい。

#### 地域との結び付き

生産地は砂地で排水が良く、ねぎ栽培に適している。当地で栽培されてきた在来品種を用い、斜めに植え替える栽培方法はこの地の伝統的な栽培方法である。

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ②

## 野菜・果物

### 登録番号第 16号 山内かぶら (山内かぶらちゃんの会)



#### 特性

円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多い。肉質は緻密で硬く、煮ても煮崩れせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がる。葉もカブ菜としての利用に適している。

生産地：福井県三方上中郡若狭町山内

#### 地域との結び付き

「山内かぶら」は古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種。種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承し続けている。

### 登録番号第 17号 加賀丸いも (南加賀地区丸いも生産協議会)



#### 特性

ソフトボール大の丸い形を特徴として、高級食材として知られるやまといも。粘り成分が多く、水分が少ないため、すりおろすと強い粘りを呈する。山芋特有の風味があり、加工食品原材料として幅広く利用されている。

生産地：石川県能美市及び石川県小松市 (高堂町、野田町、一針町)

#### 地域との結び付き

昭和9年の手取川の洪水によって川砂が流入した田んぼでいもを栽培すると、形の丸いいもが多く採れるようになった。川砂と田んぼの土の混ざり具合が、大きくて丸みをもったいもの栽培に適した土壌となっている。

### 登録番号第18号 三島馬鈴薯 (三島函南農業協同組合)



#### 特性

収穫を手堀りで行っており、風乾貯蔵や厳格な品質管理により肌目がきれいで甘みがあり、保存性が高いメークイン種のじゃがいも。その品質の高さが主要な青果市場でも評価され、同時期の他産地のメークインと比較して2割から5割程度高い単価で取引されている。

生産地：静岡県三島市及び田方郡函南町の箱根西麓地域(※) ※ 三島市佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢及び函南町桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢

#### 地域との結び付き

箱根西麓の南向き斜面で通気性、保水性に優れ、じゃがいもの生産に適した土壌及び自然条件。傾斜地で大型収穫機等の使用ができないことで、手堀りによる肌目のきれいなじゃがいもを生産している。

### 登録番号第21号 十勝川西長いも (十勝川西長いも運営協議会)



#### 特性

長さが短いとっくり型で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくい。歯ごたえや食感が良く、とろろにしたときの粘りも強い。海外への輸出も盛んで、海外でも高い評価を受けている。

生産地：北海道帯広市、芽室町、中札内村、清水町、新得町、池田町字高島、足寄町、浦幌町

#### 地域との結び付き

長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。

### 登録番号第24号 連島ごぼう (倉敷かさや農業協同組合)



#### 特性

川砂を主体とした畑で育てられ、肌が白くアクが少ないごぼう。肉質はやわらかで甘みがあり、筋張っていないのが特徴。洗いごぼうとして出荷するため、そのまま調理に使える。

生産地：岡山県倉敷市 (水島地域並びに倉敷地域のうち西阿知及び大高)

#### 地域との結び付き

高梁川の砂の堆積を利用し、他産地にはない砂地土壌で栽培している。伏流水が豊富にあり、灌水不足にならない立地。中国・四国地方では最大の洗いごぼうの産地。

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ③

## 野菜・果物

### 登録番号第1号 あおりカシス (あおりカシスの会)

生産地：青森県東青地域(※) ※青森市、東津軽郡平内町、今別町、蓬田村、外ヶ浜町



#### 特性

品種は「あおりカシス」。さわやかな酸味や独特の芳香があり、アントシアニンも豊富。完熟したものをから選別し、全て手摘みで収穫。

#### 地域との結び付き

昭和40年に弘前大学教授がドイツで、青森の気候に適するであろうと苗木提供の申し出を受けて導入。品種改良せず、当時の品種のまま地域で守り育ててきた。

### 登録番号 第29号 くろさき茶豆 (新潟市黒埼地区茶豆組合協議会)

生産地：新潟市西区 (黒埼地区、小新的場地区、亀貝寅明地区)



#### 特性

明治末期に導入した茶豆から選抜された小平方茶豆に由来する独特の「色」、「香り」と味わい。一般の枝豆に比べ、莢の付きが多く、莢はやや大きく平べったい。

#### 地域との結び付き

明治末期に山形県鶴岡の血縁者から取り寄せた茶豆を、黒埼地区小平方集落において長い年月をかけて選抜。栽培管理が難しい品種であるが、地域一体となって栽培技術の向上・鮮度保持に取り組み産地化が図られた。

### 登録番号 第30号 東根さくらんぼ (果樹王国ひがしね6次産業化推進協議会)

生産地：山形県東根市及び隣接市町の一部



#### 特性

さくらんぼ栽培に適した気象や土壌、栽培方法や規格管理の徹底により、大玉で甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴。

#### 地域との結び付き

さくらんぼの最高級品種「佐藤錦」発祥の地。生産者の栽培技術や品質向上に向けた取組により、高品質のさくらんぼを広く提供できるようになり、日本一の生産量を誇っている。東根市をはじめ地域全体のさくらんぼによる町おこしの取組みが、「東根さくらんぼ」の知名度の向上に繋がっている。

## 果物加工品

### 登録番号第13号 市田柿 (みなみ信州農業協同組合)

生産地：長野県飯田市、下伊那郡ならびに上伊那郡のうち飯島町および中川村



#### 特性

地域発祥の品種で、糖度が高く、小ぶりな市田柿を用いた干柿である。伝統的な方法を活かした干し上げやしっかりと揉み込みを行うことにより、餡色で、もっちりやわらかな食感と肌理細かなブドウ糖の粉化粧をもつ。

#### 地域との結び付き

原料の市田柿は下伊那郡高森町が発祥の地である。この地域は昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができること、晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う地域であることから、高品質の干し柿が産出できる。干し柿の生産シーズンに各生産農家にかかる柿のれんは当地の風物詩となっている。

### 登録番号第20号 能登志賀ころ柿 (志賀農業協同組合)

生産地：石川県羽咋郡志賀町のうち昭和45年から平成17年までの旧志賀町区域



#### 特性

原料に糖度が高い最勝(さいしょう)柿を使用し、甘さ、鮮やかな餡色の外観、緻密で柔らかい果肉が特徴の干柿。人手による柿もみ、ゆっくりとした干し上げなど伝統的な製法で作られ続けている。

#### 地域との結び付き

原料柿の最勝柿は、明治時代、当地において優れた系統を選抜したもの。能登地域の気候は、糖度の高い原料柿の生産や収穫後の干柿加工に適している。

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ④

## 畜産食品

### 登録番号第2号 但馬牛 (神戸肉流通推進協議会)

生産地：兵庫県内



#### 特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良を重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B2等級以上に格付けされた枝肉であり、肉そのものが柔らかい。

#### 地域との結び付き

素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは農耕に用いられた役牛が由来。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識された。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良を重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。

### 登録番号第3号 神戸ビーフ (神戸肉流通推進協議会)

生産地：兵庫県内



#### 特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良を重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜降り肉。

#### 地域との結び付き

素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは農耕に用いられた役牛が由来。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識された。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良を重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。

### 登録番号 第25号 特産松阪牛 (松阪牛連絡協議会)

生産地：平成16年11月1日当時の行政区画名としての三重県松阪市を含む22市町村



#### 特性

未経産の黒毛和種の雌牛を12ヶ月齢までに兵庫県から導入し、900日以上長期にわたり肥育。不飽和脂肪酸を多く含んでいることから脂肪が溶け出す温度が低く、きめ細やかなサシのある牛肉。

#### 地域との結び付き

古くから日本全国からの旅行者の往来が多く、交易が盛んであるなか、長期肥育による肉質の探求にいち早く特化。技術継承のための取組を継続することで、長期肥育に対応できる肥育方法を確立。

### 登録番号 第26号 米沢牛 (米沢牛銘柄推進協議会)

生産地：山形県置賜地域（米沢市、南陽市、長井市、高畠町、川西町、飯豊町、白鷹町、小国町）



#### 特性

品質の高さ、食味の良さから、古くから高く評価されている。米沢牛料理を目当てに米沢を訪れる観光客も多く、米沢駅の米沢牛駅弁は120年のロングセラー。取引価格は、和牛平均と比較して2割程度高い。

#### 地域との結びつき

明治初期、藩校に招へいされた英国人が横浜居留地に持ち帰った牛肉が評判となったのが端緒。以来、日本で牛肉食が一般的でなかった明治初期から牛肉店が開店するなど肉牛肥育が盛んで、大正期には年間と畜数300超に達する。昭和53年から、共励会、共進会を開催し、地域全体の肥育技術の研鑽・向上に取り組む。

### 登録番号 第28号 前沢牛 (岩手ふるさと農業協同組合)

生産地：岩手県奥州市前沢区



#### 特性

上質できめ細やかな霜降り肉で、しっとりした肉質。脂はしつこくなく上質な香りが口の中に広がり、肉が溶けるように感じられる。全国肉用牛枝肉共励会においては、全国最多となる通算6回の名誉賞（農林水産大臣賞）を受賞するなど、数々の受賞歴を有する。

#### 地域との結びつき

雪解け水が豊富で米づくりに適しており、良質で清潔な稲わらの供給が可能。牛の肥育を始めた昭和40年代は生産技術が未熟であったが、地域のリーダー育成や飼養管理研修など、地域が一丸となって生産技術の向上に取り組み続けた結果、東の横綱「前沢牛」として全国的な知名度を有するに至った。

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ⑤

## 水産食品

### 登録番号第19号 下関ふぐ (下関唐戸魚市場仲卸協同組合)

生産地：山口県下関市及び福岡県北九州市門司区



#### 特性

活かし込みにより身質が引き締まり、高い技術により高い鮮度を保ったみがき処理（除毒等）が行われているみがきふぐ（とらふぐ）。全国各地からの集荷と仲卸業者の確かな目利きにより、全国の需要者のニーズに応じた出荷が可能となっている。

#### 地域との結び付き

山口県出身の伊藤博文によるふぐ食公許以来の伝統。仲卸業者の目利きとふぐ処理の技術の高さは、とらふぐの集積地としての長い歴史の中で連綿として培われたものである。

### 登録番号第23号 十三湖産大和しじみ (十三漁業協同組合)



#### 特性

汽水湖であり、生息環境に優れた「十三湖」で漁獲されたヤマトシジミ。しじみの出汁、旨味が良く出ることが特徴。その品質の高さと年間をととしての安定した出荷は市場からも高く評価されている。

#### 地域との結び付き

十三湖は、遅くとも明治時代からしじみ漁が始まった歴史を有する全国有数のしじみ漁場。漁業者による操業制限等の継続的な取組により品質の高いしじみの持続可能な生産を実現。

生産地：青森県五所川原市（十三湖を含む。）、つがる市、北津軽郡中泊町

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ⑥

## 穀物加工品

### 登録番号第12号 三輪素麺 (奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会)



#### 特性

約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

生産地：奈良県全域

#### 地域との結び付き

手延べ素麺発祥の地とされている、毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一同に会し、大神（おおみわ）神社で「ト定祭（ぼくじょうさい）」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。

## 加工品

### 登録番号第5号 八女伝統本玉露 (八女伝統本玉露推進協議会)



#### 特性

茶葉収穫前に稲わら等の天然資材で被覆することにより「覆い香」といわれる香気成分の含有量が高い茶葉が生産される。味は濃厚で非常にうま味が強く、「まろやか」で「こく」がある。

生産地：福岡県内

#### 地域との結び付き

立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝霧の発生を促し、うま味成分が多く蓄えられるため、高品質な茶が生産される。稲わら等の天然資材による棚被覆（間接被覆）や自然仕立て、手摘み作業といった生産方法を110年以上守り受け継いでいる。

### 登録番号第7号 鹿児島島の壺造り黒酢 (鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会)



#### 特性

屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる特有の香りとまろやかな酸味。

生産地：鹿児島県霧島市福山町及び隼人町

#### 地域との結び付き

1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。

### 登録番号 第27号 西尾の抹茶 (西尾茶協同組合)



#### 特性

鮮やかな碧緑色の外観を持つ抹茶であり、渋味が少なく、まろやかで強い旨味が続くことが特徴。

生産地：愛知県西尾市、安城市

#### 地域との結びつき

矢作川と矢作古川に囲まれた三角州に位置する茶園は、地下水位が低く、根深となるため、茶の旨味成分であるテアニンの生成が促される。鎌倉時代から茶産地としての伝承があり、明治期に茶産地として本格的に発展。隣接する岡崎市からは茶臼に適した御影石が産出され、石細工の技術も高く、良質の抹茶につながる茶臼が生産されてきた。

# (参考) 登録産品 (平成29年4月21日時点) ⑦

## 非食用農林水産物

### 登録番号第8号 くまもと県産い草 (八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合)

生産地：熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市、球磨郡あさぎり町



#### 特性

茎長が長く畳表の製織に適した熊本県優良指定品種 (ひのみどり、夕凧、ひのはるか) を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ないぐさ。

#### 地域との結び付き

熊本県優良指定品種 (ひのみどり、夕凧、ひのはるか) は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程はいぐさ栽培の歴史に合わせて効率的な製法技術として確立。

### 登録番号第9号 くまもと県産い草畳表 (八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合)

生産地：熊本県八代市、八代郡氷川町、宇城市、球磨郡あさぎり町



#### 特性

栽培から加工・製織までの行程を一貫して行い、泥染めされたいぐさを使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。

#### 地域との結び付き

いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。

### 登録番号第10号 伊予生糸 (愛媛県西予市蚕糸業振興協議会)

生産地：愛媛県西予市



#### 特性

時間をかけて丁寧に繭から糸を引き出すため、蚕がS字状に吐いて作った糸の繊維のうねりがそのまま残り、嵩高となる。また、光沢があり、ふんわりと柔らかい風合いの糸。

#### 地域との結び付き

生の状態で冷蔵保存した繭を原料とする生繰り法により、テンション (張力) を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産する貴重な産地。

### 登録番号第22号 くにしき七島藺表 (くにしき七島藺振興会)

生産地：大分県国東市、杵築市



#### 特性

亜熱帯性の植物である七島藺を、筵と同じ製織方法で織り上げた畳表。原料、織り方の違いから、い草の畳表よりも強度が有り、自然で素朴な仕上がりがなる。独自の風合いは、関東圏を中心に人気が高い。

#### 地域との結び付き

原料である七島藺は約350年前から栽培を開始。府内藩、日出藩、杵築藩などで栽培が奨励され、昭和中期頃まで当地の重要な産業だった。現在は生産者や当地の県内畳店、七島藺問屋、行政、県内外からの移住者を含めた地域住民などで「くにしき七島藺振興会」を立ち上げ、担い手の育成や支援を実施し七島藺の文化を守り育てている。