

明 細 書

作成日：2015年8月11日

改定日：2018年6月22日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒929-0113) ^{イシカワケン}石川県能美市^{ニギハヤヒ}大成町^リ40（JA根上内）

名称（フリガナ）：^{ミナミカガチ}南加賀地区^{クマルイ}丸いも^{モセイサンキョウギカイ}生産協議会

代表者（管理人）の氏名：^{カイチョウ}会長 ^{オカモト ユタカ}岡元 豊

2 農林水産物等の区分

区分名：第2類 野菜類

区分に属する農林水産物等：やまのいも

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{カガマル}加賀丸いも、KAGAMARUIMO

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：石川県能美市及び石川県小松市（高堂町、野田町、一針町）

5 農林水産物等の特性

栽培が始まってから100年の歴史を持つ「加賀丸いも」は、やまのいも属のつくねいも群に属する黒皮種のやまといもの一種である。

「加賀丸いも」は、ソフトボールのような大きさと丸い形となる。形が丸いほど皮を剥くときにロスが少なく調理もしやすい。

粘りのコシは「ナガイモ」の数倍に達し、すり下ろしたとろろをつまみ上げると20cmから30cmも伸びる。粘りの成分ムチン（たんぱく質、リン酸が結合したもの）が「ナガイモ」より多く、水分含有量が少なく、強い粘りがある。

「加賀丸いも」は、どっしりとした肉質の歯ごたえのある食感と芳醇で山芋特有な風味、そして高い栄養価が認められている。

食べ方はそのまますり下ろした「とろろ」をはじめ、「磯辺あげ」、「だんご汁」、「お好み焼」など多岐にわたっている。そのほか、古くから各種の日本料理にも使われている。また、その強い粘度と風味を生かし、そば、うどん、薯蕷饅頭や高級和菓子、水産加工品（はべん、ちくわ）、焼酎などいろいろな食品製造に幅広く利用されている。

昔から高級食材として認知されており、平成2年11月23日の^{だいじょうさい}大嘗祭（※）には「加賀丸いも」が選ばれて献上した。また地元テレビ局の番組をはじめ全国放送の

「新どっちの料理ショー」（平成18年8月31日）など数多く放映され「加賀丸いも」の、強い粘りや歯ごたえのある食感、そしてその風味の良さが高く評価された。また毎年、初出荷時には北國新聞、中日新聞等にも掲載されるなど各種のメディアにも多く取り上げられている。

また、「加賀丸いも」は、ポリフェノールが多く含まれている。

※大嘗祭：天皇が即位の礼の後、初めて行う新嘗祭。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 品種

従来この地で栽培されてきた在来種を用いる。

(2) 栽培の方法

① 生産地「能美市及び小松市（高堂町、野田町、一針町）」内において、この地で栽培されてきた在来種を用いて、栽培する。

② 水はけの良いやわらかい土を作る

畝作りは稲の刈取後に、生産地である砂壤土をトラクターで耕し、次いでトレンチャー等で高畝を作る。2つの機械で畝作りをすることで土をより細かくし均等化し、さらに水はけの良いやわらかい土壌を作る。

③ 支柱等で丸いもの生長を促す

植付けは4月頃。いもの芽が出る時期（6月頃）にイボ竹等の支柱を立て、ビニールひも等を張る。そして7月頃に、丸いものつるとつるが絡まないようにひもにまきつける。丸いものつるを支柱にはわすことで、病虫害による被害を少なくし、また葉の光を受ける面積を多くすることによって炭素同化作用を高め、生長を促す。

④ 完熟してから収穫する

収穫の時期は、丸いものが完熟する目安である、地上部の茎葉が紅葉枯死した時期（10月～11月）に行う。

(3) 出荷規格

上記（2）「栽培の方法」を順守して生産された丸いもを全て対象とする。

出荷に当たっては、別表「加賀丸いも選別基準」（別紙）により選別を行う。

なお、外品については加工用品向けのみとする。

(4) 最終製品としての形態

「加賀丸いも」の最終製品としての形態は、青果（やまのいも）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理由

昭和9年、手取川の洪水によって、大量の砂が田んぼに流入した。川砂と田んぼの土の混ざった所（砂壤土）でいもを作っていると、次第に丸みのあるいもが多くとれるようになった。洪水が丸いも栽培に適した土を作ったのである。現在の丸いも栽培の生産

地は、昭和9年の洪水の流路とほぼ一致している。

加賀丸いも栽培では、土性や生育中の支柱の使用、高畝栽培等が重要である。栽培条件調査で1個平均重量(丸いもでは1個平均重量で単収が決定)を比べると、土性が適地である砂壤土は埴壤土に比べ約42%、砂土に比べ約87%増加した。また、支柱ありは支柱なしに比べ約84%増加し、高畝ありは高畝なしに比べ約35%増加した。

このように、この地で栽培されてきた在来種のいもを、生産地内の栽培に適した土で、長年培われた栽培方法により生産することで、ソフトボールのような大きさを丸い形となり、また、すり下ろすと強い粘りのある加賀丸いもとなる。

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

大正初期、先覚者の澤田仁三松(明治2年~昭和31年)秋田忠作(明治14年~昭和5年)が栽培の研究に励み、近隣に「丸いも」を広めた。

澤田仁三松の長男の澤田清隆(明治35年~平成8年)は、昭和4年、能美郡特産品評会に「加賀丸芋」の名で応募し、受賞している。

昭和8年の「根上村報」にも「加賀丸いも」の名が使われており、「加賀丸いも」の名は早くからあったが、昭和20年代に、関西(京都、大阪、神戸)や名古屋などの市場へ出していた時の商品名は「山の芋」であった。

昭和46年頃より町役場、農協と連携をとり農協共販を始めた。その後、商品名をそれまでの「山の芋」から「加賀丸いも」として市場へ出荷するようになり、旧根上町、小松市板津地区の特産品として名声を博した。

加賀丸いもの生産量(3農協合計)は、昭和50年頃には約130tで、ピークの平成10年には約365tであった。平成26年度は34件の生産農家が栽培しており、栽培面積は12.5haで、生産量は約150tである。

能美市では平成23年よりまちおこしの一環として、特産品「加賀丸いも」を使ったお好み焼き等(能美風お好み焼き:通称「のみまる」※)で「おこのみプロジェクト推進事業」を展開している。そこでは、ゆるキャラ「のみまるくん」「まるいもん」も誕生し、「加賀丸いも」を使ったご当地グルメを推進している。(※「のみまる」のホームページ <http://nomimaru.com/>)

また、加賀丸いもは、能美市ブランド第1号の本格丸いも焼酎「のみよし」やJA小松市オリジナルブランド「加賀丸いも焼酎」の原料として使用されている。

平成25年12月1日には能美市根上総合文化会館にて南加賀地区丸いも生産協議会が主催した「加賀丸いも100年 記念祭」が開催された。

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

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の年月日：

該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

- 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- 専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

- 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- 専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 3 号に該当


【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

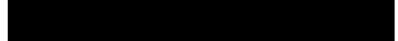
- 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- 専用使用権は設定されていない。

10 連絡先（文書送付先）

住所又は居所： 

宛名： 

担当者の氏名及び役職： 

電話番号： 

ファックス番号： [REDACTED]

電子メールアドレス： [REDACTED]