

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第42号	登録年月日	平成29年9月15日（2017年9月15日）
申請番号	第113号	申請年月日	平成29年2月27日（2017年2月27日）
特定農林水産物等の区分	第三類 果実類 ゆず		
特定農林水産物等の名称	きとう 木頭 ゆず		
特定農林水産物等の生産地	徳島県那賀郡那賀町		
特定農林水産物等の特性	<p>(1)品質 「木頭ゆず」は、那賀町木頭地区（旧木頭村）を中心に那賀町内で古くから栽培されていた在来のゆずから選抜・増殖され、那賀町内で生産されたゆずの総称である。「木頭ゆず」は果実が大玉で玉揃いがよく、果皮が厚く果皮障害であるコハン症の発生が少ないことから、外観が美しく、色や香りの良い高品質なゆずである。</p> <p>(2)社会的評価 「木頭ゆず」は、大玉で外観の良い実がなる優良系統の選抜や選果選別の徹底を進めた結果、市場から高い評価を受けている。 ・「傷や斑点が少なく、等階級・玉数を厳しく選果選別していることにより、玉揃いもよく、出荷期間を通じて数量も安定しており、特に業務需要において信頼が高い。」（東京シティ青果（株））（別紙 4-1 参照）</p> <p>昭和 53 年 2 月には、林業中心だった山間部においてゆずの産地化に成功したことが評価され、木頭村果樹研究会（現木頭果樹研究会）が全国表彰である「朝日農業賞」を受賞した。 昭和 63 年 10 月には、「全国ゆずサミット会議」が木頭地域で開催され、ゆずの全国的な生産振興に大きく貢献した。 平成 24 年 11 月、徳島県の「とくしま特選ブランド」の認証を受け、また、同月イオンリテール株式会社が推進するフードアルチザン（食の匠）活動に取り上げられ、「木頭ゆず食文化振興協議会」を設立し、県内外で高い評価を受けている。</p> <p>・「木頭ゆずは果皮が綺麗で、色合いと香りが良く、皮・実・果汁を余すところなく味わうことができるゆず」（イオンリテール（株））（別紙 4-2 参照）</p> <p>また、平成 26 年 10 月から EU 諸国向け青果（ゆず玉）輸出にも取り組み、平成 26 年産 246kg、平成 27 年産 1,580.5kg をフランスなどに輸出し、海外バイヤーや有名シェフなどから香りや品質、外観の良さから高い評価を得ている。</p> <p>・「香り高く素晴らしい品質だ」（フランス パリ ランジス市場仲卸 ジャン・シェムニ氏）（別紙 4-3、4-4 参照）</p> <p>・「木頭ゆずは、傷が少なく外観がきれいで、果皮の厚みもあ</p>		

	<p>るため、そのピール（皮）を使った加工品の品質が非常に良いと評価している」 （スイーツプランナー 平田 早苗氏）（別紙 4-5 参照）</p>
<p>特定農林水産物等の生産の方法</p>	<p>「木頭ゆず」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1)品種 生産地（那賀町内）の在来ゆずを由来として選抜された系統（木頭系、海野系、平の香、在来系等）。 〔系統選抜の主な基準〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ・果実が大きく連年結果し、豊作性であること。 ・かいよう性コハン症の発生が少なく外観が美しいこと。 ・果皮が厚く香気が高く果汁量が多いこと。 <p>(2)栽培方法 生産地（那賀町内）において、外観が良い優良系統の選抜がされた木頭系、海野系、平の香、在来系等を用いて、「木頭ゆず栽培基準要点」（別紙 10 参照）に基づき栽培を行う。</p> <p>(3)出荷規格 出荷にあたっては、直径 4cm 以上でバラ傷、刺し傷の無いものを選果選別する。 なお、上記の基準を満たさないもので、傷や病虫害の被害が著しくなく、腐敗果でないものは加工用ゆずとする。</p> <p>(4)最終製品としての形態 「木頭ゆず」の最終製品としての形態は、ゆず（青果）である。</p>
<p>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</p>	<p>「木頭ゆず」は、木頭果樹研究会が中心となって徳島県や那賀町、阿南農業協同組合が半世紀にわたり、「かいよう性コハン症の発生が少なく、外観が美しいこと」「果皮が厚く香気が高いこと」などを基準に、優良系統を選抜し増殖を進めてきた。 この優良系統の特性の発現には、生産地である那賀町の気候も影響している。 生産地である那賀町は、北西部に四国山地、南部に海部山脈などを配しており、標高 1,000 メートル以上の山々に囲まれ、地域の 9 割以上が森林の中山間地域であり、冷涼で、昼夜の寒暖差が大きく、降水量が多い。特に夏期（7～9 月）の降水量は徳島市の 2.5 倍を超えている。 県内の気温が高い地域では果実の着色が進むと黄色から橙色となるのに対し、那賀町では標高が高く、冷涼で昼夜の寒暖差が大きいため、「木頭ゆず」の特徴である鮮やかな色合いや高い香りは、これらの気象条件が影響している。 また、かいよう性コハン症は、果実肥大期である夏期の乾燥により発生が増加することが認められており、夏期の多雨がかいよう性コハン症の発生軽減の大きな要因となっている。</p>

<p>特定農林水産物等 その生産地において 生産されてきた実績</p>	<p>那賀川流域では古くから酢といえはゆず酢を指し、各家庭の庭先や畑の畦畔にゆずが植えられていた。昭和 35 年に、旧木頭村助地区の有志 6 名によって、青果（ゆず玉）を大阪中央市場に販売したところ高い評価を受け、本格的な生産が始まる。昭和 36 年からは、苗木の生産に取り組み、大玉で外観の良い実のなる樹を母樹に指定し採穂した穂木で育苗（後の木頭 1～7 号）を開始した。昭和 40 年に木頭村果樹研究会（現木頭果樹研究会）を有志 30 名で発足したが、成果には結びつきにくく、粘り強く研究を重ねてきた。昭和 45 年には、研究会のメンバーは、有志 40 名までになった。</p> <p>昭和 40 年からは、旧木頭村だけでなく、旧上那賀町でもゆず樹が新植され、那賀川流域の 5ヶ町村（現、那賀町（木頭村、上那賀町、木沢村、相生町、鷺敷町））にゆず栽培が本格的に広まり、現在に至っている。</p>
<p>規則第 6 条第 2 項各 号に掲げる事項</p>	<p>第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無：該当する 商標権者の氏名又は名称：阿南農業協同組合 登録商標：木頭 指定商品又は指定役務：第 29 類 冷凍野菜、冷凍果実、加工野菜 及び加工果実 第 31 類 野菜、糖料作物、果実 商標登録の登録番号：第 1645358 号 商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：昭和 58 年 12 月 26 日（登録）、平成 26 年 1 月 7 日（更新登録） 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：平成 29 年 2 月 24 日</p>
<p>登録生産者団体の名 称及び住所並びに代 表者の氏名</p>	<p>木頭ゆず振興協議会 徳島県阿南市桑野町上張 15 番地 会長 木村 晃</p>
<p>（注）登録事項の変更があった場合には、記録部の登録事項欄に、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。</p>	

④-①特性の社会的評価

「木頭柚子」市場評価について

平成28年 3月28日
東京シティ青果株式会社

市場評価について

市場及び顧客の評価

①高品質でありその品質が安定している。

- ・傷や斑点が少なく、特に業務需要において高い信頼がある。
- ・等階級・玉数を厳しく選果選別していることにより、グレードに応じた顧客が定着、玉揃えもよくその評価が高い。(業務需要としては、大きさ・玉数での商売が基本であるため)

②8月～3月の長い出荷期間に於いて安定供給が出来ている。

- ・8月は「青柚子」、9月は「ハウスゆず」、10月～12月は短期貯蔵の「黄玉ゆず」、1月～3月は長期貯蔵の「黄玉ゆず」として出荷期間を通じ、ほぼ安定した出荷を行っているため、顧客からの信頼が高い。(表年・裏年にかかわらず、大きな数量のぶれが少ない)

以上、「木頭ゆず」は当市場で業務需要として引き合いが強く、品質、数量ともに安定しており、顧客より高い評価をいただいている商品です。

「木頭ゆず」の評価について

＜評価内容＞

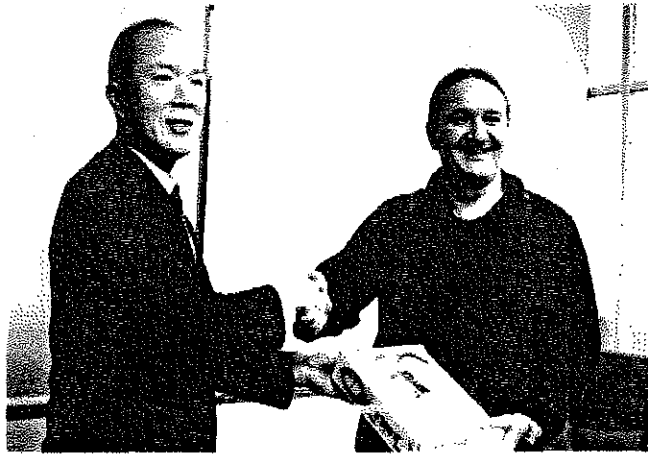
☆「木頭ゆず」の評価

果皮が綺麗で、色合いと香りが良く、
皮・実・果汁を余すところ無く味わう事が出来る柚子である。

平成28年 6月14日

イオンリテール株式会社

仏業者 木頭ゆず輸入



木頭ゆずを輸入することを決め、中西組合長と握手するシエムニさん＝阿南市のJ Aアグリあなん

J Aあなんから240キロ 担当者、現場視察で決定

EU向け初

生鮮食品の卸売市場で世界最大規模とされるフランス・ランジス市場の仲卸担当者が25、26の両日、木頭ゆず視察のため那賀町木頭を訪れ、J Aアグリあなん（阿南市）から木頭ゆず約240キロを仕入れることを決めた。厳格な検疫基準を持つEU向けに県産ユズの青果が輸出されるのは初めて。

訪れたのはパリに隣接するランジス市場のジャン・シエムニさん（43）。10月19～23日にパリで開かれた欧州最大規模の食品見本市「シアル2014」で、J Aアグリあなんが出品した木頭ゆずに関心を示していたことから県が産地視察に招いた。

25日は、EUへの輸出に向けて病害虫の発生防止に配慮するなど特別な栽培態勢を取っている生産者のユズ園や搾汁工場を視察。26日は収穫されたユズが集まるJ Aアグリあなん木頭事業所や加工品の販売会社などを見て回った。

シエムニさんは「品質が素晴らしい」と木頭ゆずを絶賛、その場で商談が成立した。J Aアグリあなんの中西庄次郎組合長は「今後、も引き続き木頭ゆずを指名してもらいたい」と継続的な取引を要請。シエムニさんは前向きに検討する意向を示した。

今回の販売価格は市場価格の1・5～2倍の1斤（6～15個入り）1500～3千円。フランスでの卸売価格は輸送費や関税が上乗せされるため、この2倍程度となる。シエムニさんは「木頭ゆずは高品質だが、フランスで浸透するかどうかは価格がネックだ」と話した。

中西組合長は「初の青果輸出に木頭ゆず生産者の喜びは大きく、フランスを守っていく上での力になるだろう。J Aとしても可能な限り支援していきたい」と述べた。

（久保高茂）

人気高まる木頭ゆず



青果の香り・品質好評

徳島からの輸出産品のうち、近年、海外で人気が高まっているのがユズだ。特にユズが栽培され、てこなかつたヨーロッパでは、オレンジやグレープフルーツといった主要なかんきつ類とは違った香りが、高級レストランのシェフを中心に注目を集めている。

青果だ。これまでユズの輸出は果汁やボン酢などの加工品ばかり。青果は欧州連合（EU）が、残留農薬やミカンバエなどの病害虫について厳格な検疫基準を設けているため見送られてきた。

そんな中、加工品が出るにつれて「青果もほしい」との声がEUの食品会社などから寄せられるようになり、JAアクリ

あなんと県は青果の輸出に向けた取り組みに着手。検疫クリアに向けた栽培技術を生産者に助言指導し、那賀町の専用果樹園で特別栽培された木頭ゆずの一部を2014年10月19日から5日間、

収穫されたユズを品定めするフランスのランス市場のジャン・シエムニさんから那賀町木頭

ハリで開かれた食の国際総合見本市「シアル」に初出品した。

訪れたバイヤーには好評を呼び、フランスのランス市場で仲卸を担当するジャン・シエムニさん（44）は11月25、26両日、木頭を訪問。出荷場で箱詰めされるユズを見学し「香り高く、素晴らしい品質だ」と約240キの購入を決めた。

JAアクリあなんの中西庄次郎組合長は「木頭ゆずは傷がなく形も良い。品質管理をセールのポイントに継続的に取引できるように期待している」と話す。JAアクリあなんと県は、ユズの青果がEUで浸透することで、加工品の売り上げ増や、ミカンやスタチなど他のかんきつ類の青果の輸出を目指す。