

明 細 書

平成 28 年 12 月 20 日

1 作成者

イワテケンクノヘグンノダムラオオアザノダ
ダイニジュウナナチワリナナジュウサンバンチ

住所 (フリガナ) : (〒028-8201) 岩手県九戸郡野田村大字野田第 27 地割 73 番地
ノダムラギョギョウキョウドウクミアイ

名称 (フリガナ) : 野田村漁業協同組合

代表者 (管理人) の氏名 : 代表理事組合長 小野 茂雄

ウェブサイトのアドレス : <http://www.jf-noda.or.jp/>

2 農林水産物等が属する区分

区分名 : 第 11 類 貝類

区分に属する農林水産物等 : ほたてがい

3 農林水産物等の名称

名称 (フリガナ) : 岩手野田村荒海ホタテ (イワテノダムラアラウミホタテ)

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲 : 岩手県野田村野田湾

5 農林水産物等の特性

(説明)

「岩手野田村荒海ホタテ」は、ホタテガイの成育環境に優れた岩手県野田村野田湾において、漁業者のきめ細やかな管理の下で養殖されたホタテガイである。

「岩手野田村荒海ホタテ」の特徴は、良好な飼育環境の中で育つため、身が肉厚なことである。特に、貝が自由に泳ぎ回れるような密度の下で養成するため、その貝柱は繊維がしっかりとぷりぷりとした弾力のあるものとなる。また、大味にはならず、雑味がなく旨味が濃い。さらに貝殻に付着した生物の除去が丁寧に行われていることで、貝殻の表面は滑らかで美しい外見を有している。

味と食感、外見がいずれもすぐれ、生食はもちろんのこと、焼く、煮る、蒸すなど、どのような調理法にも良く合うので、その品質は飲食業者等から高く評価されている。東日本大震災後に生産を再開した際には、震災前から出荷していた取引先の多くへ出荷が再開されたことに加え、新たな取引先も開拓していることも「岩手

野田村荒海ホタテ」が優れた品質を有していることを裏付けている。

6 農林水産物等の生産の方法

(説明) 「岩手野田村荒海ホタテ」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 養殖漁場

「岩手野田村荒海ホタテ」の養殖漁場は岩手県野田村野田湾内とする。

(2) 養殖の方法

(ア) 採苗は水温等の条件にもよるが通常は4～5月頃に浮遊するホタテガイの幼生(ラーバ)を付着させるための採苗器を野田湾内に投入することにより行い、採苗器に付着した幼生を7～8月頃まで育てた後に養殖用のカゴに入れ替える(第1次分散)。

(イ) (ア)の採苗の場合を除き、ホタテガイは養殖用のカゴに収容して養殖する。

(ウ) 第1次分散後は、ホタテガイが自由に泳ぎ回れる程度の密度で養成できるように、ホタテガイの成長に応じ、養殖用のカゴに収容するホタテガイの数を減らしていく入れ替え作業(第2次分散以降の分散作業)を適宜行う。

(エ) 「岩手野田村荒海ホタテ」の出荷は、採苗年の翌年以降に行う。出荷サイズに応じ出荷までの分散回数は異なるが、殻長が11cmを超えるような大型のホタテガイに養成してから出荷する場合には、第5次分散まで実施する。

(オ) 第2次分散以降に分散を実施する際及び出荷の際には、機械等により貝殻に付着した生物の除去を合わせて行う。なお、第1次分散以降の分散作業及び付着生物の除去作業は、養殖用の漁船又は野田村内の漁港において行う。

(3) 最終製品としての形態

「岩手野田村荒海ホタテ」の最終製品としての形態は、生鮮貝類(ホタテガイ)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の理由

(説明)

「岩手野田村荒海ホタテ」の生産地となる野田湾は、岩手県北部の三陸海岸北部に位置する。三陸の北部海域は、北からは寒流の親潮、南から暖流の黒潮北上分派、そして津軽海峡からの津軽暖流と様々な海流が交錯し、複雑な潮境が形成され、栄養豊かでプランクトンが豊富な海である。

また、入り組んだ複雑な海岸線の多い三陸沿岸の海域にありながらも、野田湾は、養殖漁場のある他の湾と比べ、開放性が高いのが特徴である。このため、潮通しがよく、海水が淀みなく流れているため、きれいな水質が保たれている。そして野田湾の有するこれらの地理的な特性は、「岩手野田村荒海ホタテ」の成長の良さにつながり、肉質や食味の良さなど高く評価されている品質に大きく影響する。

一方で、波浪等の影響を受けやすいため、養殖施設を維持管理し、複数年にわたりホタテガイを育てていくためには、多大な労力を要する。しかし漁業者たちは、作業

環境の厳しさを克服し、天然採苗、栄養素が豊富でかつホタテガイが自由に泳ぎ回れる環境を維持するための養殖用のカゴでの養成、分散による収容密度の調整などきめ細かな養殖管理を徹底して良質なホタテガイを養殖する方法にこだわり、その生産を続けてきた。平成 23 年の東日本大震災では、当湾のホタテガイ養殖も壊滅的な被害を受けたが、それを乗り越え、平成 23 年中には養殖を再開させている。

このように、「岩手野田村荒海ホタテ」の肉厚な身や弾力のある貝柱、雑味のない旨味の濃さ、外見の美しさといった製品としての独自性は、ホタテガイの成長に好適な野田湾の環境と自然環境の厳しさを克服して良質なホタテガイの養殖を続けてきた当地区の漁業者たちの取組により生まれたものである。

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

(説明)

野田村では、昭和 43 年に野田湾内のワカメ養殖施設にホタテガイ稚貝が付着しているのが発見されたことをきっかけにして、昭和 48 年にホタテガイ養殖用の種苗生産に着手したのがはじまりである。野田湾内の食用ホタテガイの養殖は、種苗生産が開始された時から並行して行われ、平成の年代に入って種苗の需要が低下してきたことに伴い、その生産量も増加させてきた。

平成 23 年 3 月 11 日の東日本大震災では、野田村の水産業も津波により壊滅的な被害を受けたが、震災直後となる平成 23 年 5 月には採苗を行い、その生産を再開した。野田村の食用ホタテガイの養殖生産量は、平成 25 年に 37t、平成 26 年に 63t、平成 27 年に 142t と順調に回復してきている。

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（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：

該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（（1）で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用权】

