

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 141 号 大野豆]

登録団体：大野豆プロジェクト

生産地：香川県高松市香川町大野、
香川町寺井、寺井町



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

地域との結び付き

- ・当該地域は、冬でも温暖な気候と水はけの良い土壌により、稲作の裏作として古くから「讃岐長莢そらまめ」を栽培、昭和初期から「大野豆」と称され人気を博す
- ・平成年代に入ると品種転換による消滅の危機に瀕するが、平成 25 年に、生産地のコミュニティ協議会が中心となり、地産地消活動として教育機関との連携や行政の協力を経て「大野豆」を復活

特性

- ・一般的な一寸そらまめと比べて、小粒で皮が薄く柔らかいため咀嚼しやすい
- ・古くから郷土料理の「押し抜き寿司」や「しょうゆ豆」の原料として重宝され、近年の生産復活後は地元小中学校の給食にも採用されるなど地元に欠かせない産品

生産の方法

- (1) 品種
 - ・品種は、地元で継承してきた種を自家採取した「讃岐長莢そらまめ」使用
- (2) 栽培の方法
 - ・生産地内において、前項記載品種を用いて栽培し、収穫後、「未成熟そらまめ」は速やかな冷蔵保管を実施
- (3) 出荷基準・規格
 - ・「未成熟そらまめ」及び「乾燥そらまめ」とも、大野豆プロジェクトが定めた出荷規格に基づいて選別

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 143 号 備前黒皮かぼちゃ]

登録団体：

備前黒皮かぼちゃ振興協議会



せとうちし
生産地：岡山県瀬戸内市



白地図素材 国土地理院地図 (<https://maps.gsi.go.jp/>)

地域との結び付き

- 生産地は、丘陵地が海に迫った傾斜地で水はけがよい栽培適地。西洋カボチャの栽培が隆盛になる中、昭和初期に固定された日本カボチャの品種系統を守り、種子を管理・保護し栽培を続けてきた。
- 瀬戸内市牛窓で米・麦の代用食として、地元の黒皮かぼちゃを使った「南瓜雑煮（なんきんぞうに）」が生まれ、岡山県の郷土料理として今に伝わっている。

特性

- 濃緑色で、縦溝が深く、他の黒皮かぼちゃより、ややこぶが多い外観。果皮・果肉硬度が低く含水率が高いため、煮くずれしにくく滑らかな食感を持つ。
- 近隣の地域にはない在来の日本カボチャとしての伝統及び希少性から、高値で取引されているなど、需要者から高く評価されている。

生産の方法

- 品種
団体配布の備前黒皮かぼちゃの種子、又は、これを生産者が自家増殖したもの
- 栽培方法
生産地である岡山県瀬戸内市において、申請団体が推奨する栽培方法に従い生産を行う。
- 出荷規格
申請団体が定めた「備前黒皮かぼちゃ出荷規格表」に基づき出荷を行う。