

「今金男しゃく」が地理的表示(GI)保護制度に登録されました 今金町農業協同組合



【組織等の概要】

- 代表者: 小田島 親守
- 連絡先: 今金町農業協同組合 販売課長 菅原義高
- 連絡先TEL : (0138)84-8737
- URL : <https://ja-imakane.or.jp/>

「今金男しゃく」がGI※登録

JA今金町がGI登録申請していた、今金男しゃくが令和元年9月9日、地理的表示法に基づき、登録されました。

北海道の農産物では、夕張メロン、十勝川西長いもに続き3件目で、渡島・檜山地域としては初の登録となりました。

※地理的表示(GI)保護制度は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するものです。

◆【今金男しゃくの歴史と品質を確立させた取組】

GI登録を可能にした伝統と品質を確立するまでには、以下のような取組を行ってきました。

- ◆ 昭和28年、男しゃくに生産を統一。
- ◆ 昭和30年、共同選別導入により一定品質で出荷可能となり『今金男しゃく』という銘柄が誕生。
- ◆ 種子用ばれいしょ生産農家と食用ばれいしょ生産農家を区分し専門栽培化。
- ◆ 着蕾期から開花期の期間で、農協等が立ち会い生育検査を行い、不健全な生育をしている株については、全て抜き取る。
- ◆ 収穫前に抽出測定を行い、デンプン含有率が13.5%以上の基準に達したほ場のみ収穫する。
- ◆ 出荷前に人による選果作業を3回行い、形状等外観についても厳しく選別する。
- ◆ 出荷先の市場や小売店にも足を運び品質確認を行う。
- ◆ 年に一度生産者全員が集まり、勉強会を行って品質の向上と均一化に努める。

◇【産地と今金男しゃくの特徴】

- ◆ 生産地の今金町とせたな町は、水はけが良く肥沃な白土地帯が広がっており、また、昼夜の寒暖差が大きい気候により、ばれいしょの栽培に適している。
- ◆ 今金男しゃくはデンプン含有率が他産地の男しゃくの平均値より約1割ほど高く、ホクホクした食感と自然にとける舌触りの良さが特徴。
また、白土地帯という土壌で生産を行うことで、皮が白く色目が美しい。
- ◆ 主な出荷先である、関東・東海の市場では品質、食味ともに高い評価を受けている。



【GI登録のメリット】

登録された産品には地理的表示と併せてGIマークを使用することが出来、産品の確立した特性と地域の結び付きが見られる真正な地理的表示産品であることの目印となります。