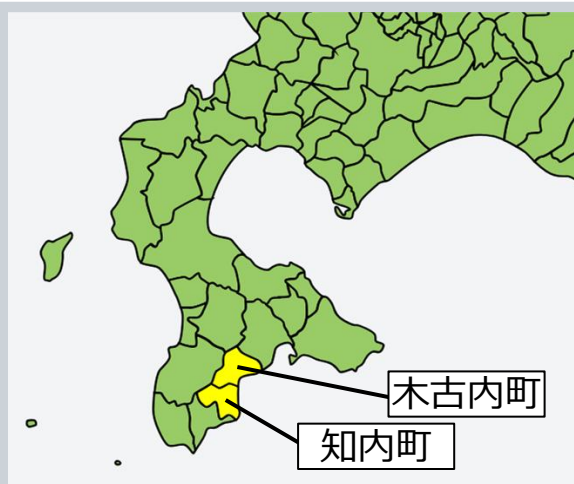


地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第170号 しりうちにら北の華]

登録団体：
知内町ニラ生産組合

生産地：
北海道上磯郡知内町及び木古内町



地域との結び付き

- 通気性や排水性が良い土壌と、夏は冷涼、冬は道内でも比較的温暖な気候を生かし、昭和46年からにらの栽培を開始。
- 地域に適合する品種を選定し、ほ場管理の徹底、栽培技術の講習を重ね、高品質なにらの栽培方法を確立するとともに、共同のハウス掛け作業による温度管理で出荷時期を調整し、安定的な出荷を実現。

特性

- 葉色が濃く、葉幅が広く、肉厚で柔らかい。実需者から、食感や、調理しても香りや風味がしっかり残り、甘みが感じられると高く評価されている。
- 棚持ちの良いにらがほぼ周年で出荷されており、市場関係者からの引き合いも強く、東京都中央卸売市場のにらの平均単価より高値で取引され、出荷量も年々増加している。

生産の方法

- (1)品種：葉色が濃く、葉肉が厚い品種を使用。
- (2)栽培方法：肥培管理等による株の養成や出荷時期に応じたハウス掛けを実施。
- (3)出荷基準：鮮度や葉色を「等級」、葉幅、長さを「階級」で定めて出荷。