

北海道農政事務所管内の登録産品

登録番号 第4号 夕張メロン		登録団体	夕張市農業協同組合
登録日	平成27年12月22日	生産地	北海道夕張市
		特性	
		<p>果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。</p>	

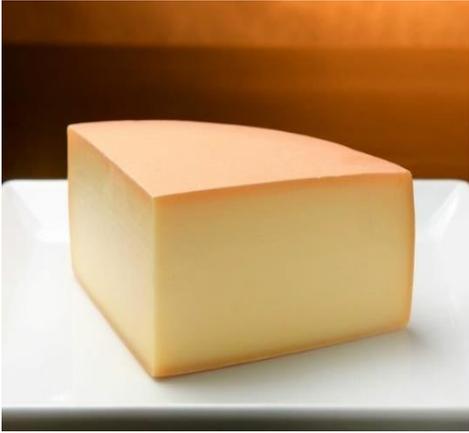
登録番号 第21号 十勝川西長いも		登録団体	十勝川西長いも運営協議会
登録日	平成28年10月12日	生産地	北海道帯広市、芽室町、中札内村、清水町、新得町、池田町、字高島、足寄町、浦幌町、鹿追町
		特性	
		<p>長さが短いとっくり型で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくい。歯ごたえや食感が良く、とろろにしたときの粘りも強い。海外への輸出も盛んで、海外でも高い評価を受けている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。</p>	

登録番号 第86号 今金男しゃく		登録団体	今金町農業協同組合
登録日	令和元年9月9日	生産地	北海道瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町
		特性	
		<p>白色で美しい外観を有しライマン価13.5%以上の安定した品質とホクホクとした自然にとける舌触りが特徴の男爵品種の馬鈴薯。厳しい選果基準を設け、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い肥沃な火山灰地の土壌が馬鈴薯の栽培に適している。1953年から男爵品種のみを作付けし、1967年より種子馬鈴薯農家を区別するなど、地域で品質向上に長年取り組んできた。</p>	

登録番号 第92号 檜山海参		登録団体	ひやま漁業協同組合
登録日	令和2年3月30日	生産地	北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町
		特性	
		生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足（いぼあし）の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良い。塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価。	
		地域との結びつき	
		生産地の沿岸海域は岩礁帯が多く、適度に砂地もあるため、なまこの生息に好適な環境で、疣足が多く、干しなまこの原料として良質ななまこが漁獲。地域のなまこ漁業者や家族が生産に関わり、鮮度の高いなまこを塩蔵することなく、丁寧に乾燥加工している。	

登録番号 第101号 網走湖産しじみ貝		登録団体	西網走漁業協同組合
登録日	令和2年11月18日	生産地	北海道網走市及び網走郡大空町
		特性	
		網走の冷涼な気候で、約7年以上かけて育った大粒なヤマトシジミで、北海道内のしじみ生産のパイオニアとして知られる。色・艶が良く食べごたえがある人気食材のため、全国平均の約1.5倍の高値で取引されている。	
		地域との結びつき	
		網走湖では、研究機関や行政と協力し、資源量調査を実施し、総産出量を算出、年間及び日産漁獲量を定め、資源管理を行っている。また、鮮度を保つため、早朝に出港し、気温が上がる前に漁を終えている。	

登録番号 第120号 ところピンクにんにく		登録団体	常呂町農業協同組合
登録日	令和4年3月31日	生産地	北海道北見市常呂町
		特性	
		外皮はピンク色を呈し、にんにく本来の風味や香りが強く、生で食した時のピリリとした強い辛みが特徴。糖度が高く、香りの主成分である有機イオウ化合物等が多く含まれている。	
		地域との結びつき	
		生産地は、オホーツク海沿岸に位置、冬季は流氷が接し、内陸性の気候となるため、厳しい冷え込み。また、風が強く土壌も乾燥。こうした厳しい自然による環境ストレスが「ところピンクにんにく」の品質に結びついている。	

登録番号 第128号 十勝ラクレット		登録団体	十勝品質の会
登録日	令和5年3月31日	生産地	北海道帯広市、河東郡音更町、士幌町、上士幌町、鹿追町、上川郡新得町、清水町、河西郡芽室町、中札内村、更別村、広尾郡大樹町、広尾町、中川郡幕別町、池田町、豊頃町、本別町、足寄郡足寄町、陸別町及び十勝郡浦幌町
		特性	
		<p>ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられるが、刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味が需要者から高く評価されている。</p>	
		地域との結びつき	
		<ul style="list-style-type: none"> ・古くから広大な農地を生かした酪農経営が地域に根付き、食品の製造や保存に最適である冷涼な気候のもと、チーズ製造が定着しており、ラクレットでは国内最大の生産地を確立している。 ・十勝地域の軟水を使用した磨き等の製造工程確立により、日本人の嗜好に合ったラクレットを生産している。 	

登録番号 第135号 浜中養殖うに		登録団体	浜中水産物振興協議会
登録日	令和5年7月20日	生産地	北海道厚岸郡浜中町内水面、浜中湾及び琵琶瀬湾
		特性	
		<p>身色がオレンジ色に近い濃い黄色で、色や大きさがそろった養殖のエゾバフンウニ。クリーミーな口溶けに苦みや雑味のない濃厚な味わいといった市場等の評価に加え、養殖の強みを生かした生産・出荷戦略により、天然のエゾバフンウニより高値で取引。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>周辺にはコンブ類が豊富に生育し、波浪の影響を受けにくい湾や海水交流のある静穏な湖沼など養殖に適した自然環境を有しており、これらの条件を生かした独自の地域資源循環型養殖技術を確立。餌料価値の高いコンブ類を十分に与えることで、身入り等が均一で食味の良いウニの生産が可能。</p>	

登録番号 第164号 十勝若牛		登録団体	十勝清水町農業協同組合
登録日	令和7年3月18日	生産地	北海道上川郡清水町
		特性	
		<p>黒毛和種特有の脂肪交雑由来による柔らかさとは異なり、きめ細かさによる柔らかな肉質で、噛みしめると旨みに富む肉のジューシーさが特徴の赤身牛肉である。ヘルシーな赤身肉として需要者からの引き合いも強く、一般的なホルスタイン種の牛肉と比較して高値で取引されている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>清水町は、近代日本経済の父とされる渋沢栄一と近代酪農を広めた町村金弥により開墾され、古くから酪農が発展し、副産物の雄仔牛を肉用素牛とする肉牛生産も盛んな地域である。平成3年の牛肉の輸入自由化を受けて、生産地の肉牛生産は、赤身の旨みがピークとなる若齢肥育に転換を図り、品質的にも経済的にも最も効率的な独自の肥育技術による生産方法を確立した。</p>	