



地理的表示 (G I) 産品事例集

(北陸版)



令和7年3月
北陸農政局

はじめに

地域で長年育まれ、その農林水産物等の名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結びついていることが特定できる名称を知的財産として保護する「地理的表示（G I）保護制度」が平成27（2015）年6月にスタートし、令和7（2025）年3月18日現在、全国で161産品（うち新潟県・富山県・石川県・福井県4県で14産品）が登録されています。

今回、事例集として北陸地方の登録産品の特徴や登録後の効果等を取りまとめましたので、ご紹介します。

本資料が、消費者の認知度向上はもとより、生産者のブランド戦略の一助となるようご活用いただければ幸いです。

掲 載 内 容		ページ No.
地理的表示（G I）保護制度をご存じですか？		1
地理的表示（G I）に登録されるとどのような効果が期待できますか？		2
事例1「吉川ナス」	生産地：福井県鯖江市 生産者団体：鯖江市伝統野菜等栽培研究会	3・4
事例2「山内かぶら」	生産地：福井県三方上中郡若狭町山内 生産者団体：山内かぶらちゃんの会	5
事例3「加賀丸いも」	生産地：石川県能美市、小松市一部（高堂町、野田町、一針町） 生産者団体：南加賀地区丸いも生産協議会	6
事例4「能登志賀ころ柿」	生産地：石川県羽咋郡志賀町のうち昭和45年から平成17年までの旧志賀町区域 生産者団体：志賀農業協同組合	7
事例5「くろさき茶豆」	生産地：新潟県新潟市西区黒埼地区、小新的場地区、亀貝寅明地区 生産者団体：新潟市黒埼地区茶豆組合協議会	8
事例6「上庄さといも」	生産地：福井県大野市上庄地区 生産者団体：福井県農業協同組合	9
事例7「若狭小浜小鯛ささ漬」	生産地：福井県小浜市 生産者団体：協同組合小浜ささ漬協会	10
事例8「入善ジャンボ西瓜」	生産地：富山県下新川郡入善町 生産者団体：みな穂農業協同組合	11
事例9「越前がに」	生産地：福井県 生産者団体：福井県漁業協同組合連合会	12
事例10「津南の雪下にんじん」	生産地：新潟県中魚沼郡津南町 生産者団体：津南雪下にんじん協議会	13
事例11「富山干柿」	生産地：平成16年10月31日時点における行政区画名としての富山県西砺波郡福光町及び東砺波郡城端町 生産者団体：農事組合法人富山干柿出荷組合連合会	14
事例12「大口れんこん」	生産地：新潟県長岡市中之島上通地区 生産者団体：大口れんこん生産組合	15
事例13「氷見稻積梅」	生産地：富山県氷見市 生産者団体：特産氷見稻積梅生産組合、稻積梅の里振興会	16
事例14「いしり・いしる」	生産地：石川県輪島市、珠洲市、七尾市、鳳珠郡能登町、同郡穴水町及び羽咋郡志賀町	17

本ページ以降の事例文中において、「地理的表示（G I）」を「G I」と表記します。

地理的表示（GI）保護制度をご存じですか？

製品のブランド価値向上が期待できます

全国各地には、地域で育まれた名産、名物、特産などと言われる農林水産物等が数多くあります。

そうした「地域ブランド」の産品を国内外の消費者に選んでもらうためには、ほかの地域の産品よりも味が良い、質が高いなどの付加価値があること、そして、その商品の価値と地域との関連性を消費者に伝える工夫が重要です。

「地理的表示（GI）」とは、例えば「越前がに」のように、その農林水産物等の名称から産地が分かり、品質や社会的評価などがその産地と結び付いていることが特定できるものです。

「地理的表示（GI）保護制度」は、生産者団体が産品をその名称、特性、生産地、生産方法等とともに国に登録申請し、基準を満たしたもののだけがその「地理的表示（GI）」の使用を認められるというものです。

世界では、既に100か国以上で導入されており、平成27（2015）年に導入した日本でも生産者にさまざまなメリットをもたらしています。

地域ならではの産品を守ることは、地域の「伝統」「経済」「雇用」を守り育てることにもつながり、さらにはSDGsへの貢献も期待できるととても良い取組です。

地理的表示（GI）に登録された名称の使用例

「地理的表示（GI）」登録後は、登録された特性を有し、生産地や生産方法等が確認された産品にのみ、「地理的表示（GI）」の名称とGIマークの表示が可能となります。GIマークは一定の品質等の基準を満たした信頼できる証として、登録生産者団体に広く活用されています。



登録名称(地理的表示(GI))
使用例:「山内かぶら」

GIマーク

大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式を感じる金色を使用し、日本らしさを表現しています。

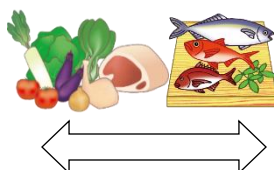
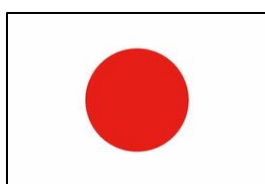


地理的表示（GI）に登録されると どのような効果が期待できますか？

- ① 原則として、登録された基準を満たす產品のみに「地理的表示（GI）」の使用が可能となります。
- ② 品質を守るもののみが市場に流通します。
- ③ GIマークにより、他產品との差別化が可能となります。
- ④ 「地理的表示（GI）」の不正使用は、行政が取り締まりを行います。
- ⑤ 地域共有の財産として、產品の名称が保護されます。
- ⑥ これまでの登録事例をみると、登録を契機に地域関係者が一丸となり、取組が活発化して生産・販売が拡大することも期待されます。
- ⑦ このほか、「地理的表示（GI）」の全国組織（日本地理的表示協議会（JGIC））が設立され、料理人や百貨店等の団体と連携して、認知度向上や販路開拓に積極的に取り組まれています。

さらに

日本で外国GIを、外国で我が国GIを保護します



平成31（2019）年2月に日本とEUとの間で、令和3（2021）年1月に英国との間でEPA（経済連携協定）が発効し、「地理的表示（GI）」の相互保護が開始されました。これにより、日本で登録されている「地理的表示（GI）」產品は、生産者がEU、英国に直接申請しなくても、相手国で保護対象とすることが可能となりました。

●申請を検討される皆様へ

「地理的表示（GI）」の登録後は、国が模倣品の取り締まりを行いますが、生産者団体の皆様におかれましても自ら作成し登録された運営ルール（業務規程等）により、「地理的表示（GI）」や品質基準等の管理運営が必要となります。生産者団体の構成員の方々とよく話し合った上で申請を行ってください。



▼地理的表示(GI)についてのお問い合わせはこちら

北陸農政局地理的表示(GI)担当(輸出促進課)
〒920-8566石川県金沢市広坂2丁目2番60号

☎ 076-232-4233 (直通)

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/food/gi/index.html>



(北陸農政局HP)



よし かわ

伝統野菜として全国初のGI登録産品



吉川ナス

産 品 の 特 性

[肥沃な土壌が栽培に適し生産拡大]

●「吉川ナス」は、鯖武盆地の肥沃な土壌と年間を通した適度な降水が栽培に適する鯖江市の旧吉川村一帯（川去町、田村町付近）を中心に生産が拡がり、現在では市内一円で生産されています。

[外皮が薄く肉質に優れる品種]

●「吉川ナス」の外形は、黒紫色で光沢があり、直径10 c m程度の楕円からやや巾着型（ソフトボール程の大きさ）の丸ナスで約300 gの重量があります。

●これまで品種改良されずに自家採種で継承され、外皮が薄く肉質がよく締まっていることが大きな特徴ですが、一方で栽培が難しい品種の一つです。

●調理では、水分量が多いため火を通すととろみのある食感が生まれるほか、果実の種が小さく煮崩れしないことから、多くの料理人から喜ばれています。

「鯖江ブランド」として成長

●「吉川ナス」は、昭和17（1942）年頃から旧吉川村
 一帯を中心に生産が盛んでしたが、品種改良された
 多収型ナスの登場とともに徐々に生産が減少し、
 生産農家は一時市内1軒のみとなりました。平成21
 （2009）年7月に、唯一の生産農家が亡くなった後、
 地元の農家有志らが「種」を譲り受け、「吉川ナス」の
 再興に向け同年12月に現在の「鯖江市伝統野菜等栽培研

(生産者団体)を発足し、生産供給体制を整え規模拡大を図り、現在に至ります。

●同研究会には、市の主要施策であるブランド化推進の一環として鯖江市が事務局として参画し、地域一体となった組織体制を形成しています。

●同研究会発足当初の平成22（2010）年は、生産農家10軒で約300個の収穫量でしたが、12年後の令和3（2021）年には同21軒、約4万2千個と収穫量は130倍以上増加し、今では鯖江市を代表するブランドまでに成長を遂げています。





登録の効果



= 生産者団体の努力によりGI登録以降に様々な効果が現れています =

知名度の向上

●GI登録を機にマスコミから产品介绍の依頼が増え、同時に市民等からの商品問い合わせが増えました。



(FM福井 R3.7.22放送)



(吉川ナスバーガー)

●道の駅西山公園では、分厚いカットの「吉川ナス」が入った吉川ナスバーガーなどが販売され、これを目当ての観光客が訪れるほどの人気商品となっています。

生産者の増加



●生産者団体では、関係機関の支援により、新規会員への技術指導を定期的に行うなど会員の確保に努め、GI登録以降、会員数が7名増加し21名となりました。

販路の拡大



●県内市場への出荷が主ですがGI登録であることを「売り」として全国の商談会等を通じて高級デパートや料亭等でも扱われるようになり、販売量は年々増加傾向にあります。

栽培技術の向上



●会員向けの栽培講習会等を積極的に企画するなど栽培技術向上に取り組み、収穫期間を延長するなど安定供給が可能となりました。

生産者の栽培意欲の向上



●「吉川ナス」が地元を代表するブランド産品として認められたことでモチベーションが向上し、GI登録の翌年には約2万個の収穫量だったものが、登録後5年が経過して約4万2千個まで増えました。

上記の取組が高い評価を受け、農林水産省主催「令和3年度地産地消等優良活動表彰」において最高賞の農林水産大臣賞を受賞しました。

GI登録後の生産者団体の課題について

●「吉川ナス」は、GI登録において生産地の範囲を鯖江市内としており、GI登録前から市外で生産している生産者団体以外の者には、一定期間に限り当該表示「吉川ナス」の使用（「先使用权」という。）が認められています。当該生産者には、令和8年に先使用权がなくなり、当該表示が認められなくなる予定であることから、今後、話し合いの必要があります。

生産者団体からGI取得を検討される皆さんへのメッセージ

●申請時には、複数回の修正が必要となることが多いため、団体内で担当を設けることが望ましく、申請にあたっては農林水産省やGIサポートデスクとの連携が事務を円滑に行う秘訣です。
●登録時には、国の審査で時間を要するため、書類の提出には、自治体等関係者と十分に合意形成を図った上で臨むことが重要です。

製品の購入先等情報

販売期間

6月～11月(吉川ナス、吉川ナスバーガー)、通年(吉川ナスはまなみそ等)

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店

「道の駅 西山公園」 福井県鯖江市桜町3丁目950

☎ 0778-51-8181



(道の駅ナナ)



(道の駅ナナ)



やま うち

山内かぶら

100年以上続く福井の伝統野菜



- 「山内かぶら」は、福井県若狭町山内地区で栽培され、文献等から少なくとも100年以上前の明治年代から栽培されている作物です。
- 生産者の大半は集落に嫁いできた奥さんたちで、昭和30（1955）年代には山内集落内で数人の生産者が自家採種を行い、細々と栽培を行っていましたが、昭和62（1987）年に高齢化等のため栽培が途絶え、種子は一旦福井県農業試験場に保管されました。
- その後、伝統野菜が脚光を浴び始め、「山内かぶら」の大切さに気付いた現在の

“山内かぶらちゃんの会”（生産者団体）代表の飛永氏を中心としたメンバーで平成8（1996）年から栽培を開始し、現在では同会で漬物等の加工品の販売を行うまでに至り、先祖から受け継いだ種子は今もなお守り生かされています。



風味が強く、肉質が締まった歯ごたえのある食感



- 種子は、当該地区在来種（品種「山内かぶら」）を用い、山内集落で生産されたもののみを使用します。
- 外形は、円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多いのが特徴で、肉質は緻密で固く、草丈は60cmから70cmにも達し、野沢菜のようなかぶ菜としての利用にも適しています。
- 利用としては、味噌汁の具として最適であり、風味が強く、肉質が締まっていることから煮崩れしにくいのが特徴です。また

葉を細かく刻み、かぶらを扇形に切って塩で押した刻み漬けは、肉質部分が歯ごたえがあっておいしくなることから料理人からも好まれています。

- 「山内かぶら」は当地区の朝霧深い山内集落でこそ生育が可能な品種であり、気候風土にあった種子は生産者により厳格に一括管理されています。

製品の購入先等情報



販売期間

11月～翌年2月（山内かぶら）、通年（山内かぶら漬物等）

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

主な販売店

いっぷく処 かぶらちゃん

福井県若狭町山内52-8-1
☎ 090-2128-6599

若狭物産協会「たいしたもん屋」 福井県若狭町兼田1-30-2

JA福井県若狭ふれあい市場上中店 福井県若狭町井ノ口37-8

道の駅若狭熊川宿「四季彩館」 福井県若狭町熊川11-1-1



（いっぷく処
かぶらちゃんHP）



か が まる 加賀丸いも

洪水がもたらす恵みにより栽培が定着



- 「加賀丸いも」は、能美市及び小松市（高堂町、野田町、一針町）で栽培される在来種で黒皮種のヤマトイモの一種です。
- 栽培は100年の歴史をもち、大正初期に始まったとされ、昭和4（1929）年の能美郡特産品評会に「加賀丸芋」の名で受賞の記録が残っており、昭和46（1971）年頃の農協共販が始まったところから「加賀丸いも」の名前で市場へ出荷されるようになりました。
- 現在の栽培地は、昭和9（1934）年の手取川の洪水により砂壤土となった洪水流路とほぼ一致し、次第に丸みのあるいもが多くとれるようになり、栽培に適した現在の生産地で生産が定着しました。

昔からの高級食材として全国で高い評価

- 栽培は、在来種を用い、水はけの良いやわらかい土壌を作り、種いもの植付け後に支柱等で丸いもの生長を促します。
- 収穫は、丸いものが完熟する時期の10月から11月に行い、農協直売所等に出荷されます。
- 「加賀丸いも」は、ソフトボールのような大きさと丸い形をし、すり下ろすと強い粘り（粘着性物質がナガイモより多い）を持ち、つまみ上げると20cmから30cmも伸びます。
- また、歯ごたえのある食感と芳醇で山芋特有な風味、そして高い栄養価（ポリフェノールが多い）が認めれ、とろろをはじめ、お好み焼き、焼酎など多岐に利用されています。
- 昔から高級食材として認知されており、平成2（1990）年には大嘗祭の献上品として、また、全国テレビ放送でも食感や風味の良さが数多く紹介され、高い評価を受けています。



産品の購入先等情報



販売期間

11月～12月（加賀丸いも）、通年（加賀丸いもコロッケバーガー等）

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店

JA根上 根上屋 石川県能美市大成町40

JA能美 JAグリーン能美 石川県能美市栗生町あ

JA小松市 JAあぐり 石川県小松市日末町い59-1

道の駅こまつ木場湯 石川県小松市蓮台寺町ケ2-2



JA直売所HP



（道の駅HP）



能登志賀ころ柿

能登の海陸風が干柿加工に一役



●「能登志賀ころ柿」は、石川県志賀町(旧加茂村、旧下甘田村)で明治22(1889)年から地場の柿品種「最勝」(完全渋柿)を原料柿として加工される干柿です。

●原料品種の「最勝」は、柿品種の中では中程度の大きさで、形は縦長の倒卵形で果頂部は若干尖り、全国の干柿の主力品種である“平核無”よりも果汁が多く、甘みが強いというのが特徴です。

●生産地は、石川県の沿岸部に位置し、昼夜の温度差が大きく11月以降の平均気温は10℃程度で海陸風がカビの発生を抑えるなど高品質な干柿加工の環境に適しています。

果肉のやわらかさは徹底した手もみにあり

●「能登志賀ころ柿」は、鮮やかな飴色の外観で、果肉は緻密な羊羹状で、柔らかいのが特徴です。

●加工の方法は、へたとり、皮むき、糸くくり、硫黄燻蒸、乾燥(自然乾燥)、手もみ、粉出しの各工程を経て製品として出荷されます。果肉が液状になるまで手もみ作業が繰り返されること、手もみ作業中に同時に、乾燥機などを用いて加熱を細かく調整し果実内の水分をゆっくり干し上げる点が他産地と大きく異なります。

●「能登志賀ころ柿」は、石川県の「ふるさと認証食品」として、また、「世界農業遺産未来につなげる能登の一品」として認定され、近年では台湾、香港、シンガポールへも輸出が行われています。



製品の購入先等情報

販売期間

12月～翌年1月

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店(全国のスーパーでも取り扱いがあります。)

道の駅「ころ柿の里しか」(みちのえき旬菜館)

石川県羽咋郡志賀町末吉新保向10番地

☎ 0767-32-4831



(道の駅HP)





ちゃ まめ

くろさき茶豆

独特の“色”、“香り”、“味”を持つ小平方茶豆がルーツ



●「くろさき茶豆」は、新潟市西区（黒埼、小新的場、亀貝寅明地区）で栽培され、独特の色、香り、味を有する小平方（こひらがた）茶豆を祖先にもつエダマメです。

●“小平方”は、黒埼地区小平方集落の地名であり、小平方茶豆とは、明治末期に山形県から取り寄せた茶豆種子が小平方集落で栽培され、莢の中に茶色の薄い皮があることが名前の由縁とされています。

●昭和40（1965）年代後半に入ると、減反政策を機に黒埼地区一円に小平方茶豆が普及したことをきっかけに、名前を「くろさき茶豆」としました。

●信濃川下流の肥沃な土壌環境下の小平方集落で、長い年月をかけて気象条件や土壌条件に適するものを選抜してきた小平方茶豆を祖先にもつ当該産品は、他のエダマメに比べると栽培管理が難しいものの適正な作型と肥培管理により、新潟市黒埼地区茶豆組合協議会を中心に産地一体となって高品質・安定出荷が続けられています。

お中元としても最適な高級感のあるエダマメ

●「くろさき茶豆」は、着莢数が多く、一般のエダマメに比べ、莢はやや大きく平べったく、毛茸は淡い茶色という特徴を有しています。

●栽培方法では、品種適性に合わせた適期の播種と「朝取り」を基本とする収穫、鮮度保持、適切な肥培管理を行い、土づくりにも努められています。

●「くろさき茶豆」は、ゆでた時から感じられる独特な香り、旨味と甘みバランスが良いことからお中元に多く使われ、高級感のあるエダマメとして市場の評価を得ており、新潟市の「食と花の銘産品」として全国的にも知名度が得られた産品です。



産品購入先等情報

販売期間

7月～9月

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店（新潟県内のスーパーでも取り扱いがあります。）

JA越後かがやき「茶豆の里」 新潟県新潟市西区木場1591

☎ 025-377-2727



（JA越後かがやきHP）





かみしょう 上庄さといも

栽培地域は自然条件が整った恵まれた環境



●「上庄さといも」は、大野盆地の南部に位置した福井県大野市上庄地区で栽培されています。

●当該地域は、荒島岳などの1,000m級の山々に囲まれた扇状地で、砂質壤土で排水が良好なことや真名川などの河川水による夏の灌漑が容易なことなど立地条件が整い、さらに気象条件として盆地特有の昼夜の温度差が大きいことが当該産品の

デンプン含有量の高まりに作用し、高品質なサトイモを作るのに非常に適した地域となっています。



肉質が緻密で食べるともちもちした食感

●福井県大野市上庄地区では、古くから「大野在来」と呼ばれる大野郡在来サトイモの品種を受け継ぎ、昭和47（1972）年からは「上庄さといも」として生産されています。

●「大野在来」は、中生丸系の子芋用品種で、肉質が非常に緻密で固いことから煮崩れしにくく、食べるともちもちとした独特の歯触りを持っています。

●販売は、主に市場出荷が行われ、福井県内のほか、岐阜、大阪にも出荷されています。

●市場担当者からは、「競合産地のサトイモと比べ煮崩れが少なく歯応えが良い」、「選

果、選別も大変丁寧」と高い評価を得ています。

●当該地域では、収穫時期に各農家が豊富な水を利用して「芋洗い水車」でサトイモを洗う風景が秋の風物詩となっています。



産品の購入先等情報

販売期間 10月～12月

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店

福井県農業協同組合奥越営農経済センター

福井県大野市堂本1-30

☎ 0120-64-1066



(JA福井県HP)





水産加工品として全国初のGI登録産品

わか さ お ば ま こ だい づけ 若狭小浜小鯛ささ漬

明治後期に開発された小鯛の加工品



●「若狭小浜小鯛ささ漬」は、日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢或いは調味酢に漬けた後、樽詰め等にした小浜市特産品です。

●小浜市は京都に近く、古くから京都の大消費地に魚介類を運ぶつながりの中で発展してきました。明治後期から小鯛（レンコダイ）が大量に漁獲されるようになると新鮮さのほか、日持の良さも求められるようになり、小浜市の魚商



と京都の取引先が共同で開発したというのが「若狭小浜小鯛ささ漬」の有力な起源とされています。

適度な塩気と酸味が小鯛の旨味を引き立てる逸品



●加工の工程は、日本海産の小鯛を素早く三枚におろし、塩漬けにした後、余分な塩分を洗い流し、酢又は酢と調味料を合わせた調味酢に漬けます。調味料の使用量や浸透させる時間は製造者により異なり、水分の保持等の品質上の特性が備わるように調整されます。

●包装は樽詰めまたはトレーが使用され、その際に笹の葉や昆布等が添えられることもあります。

●小鯛の皮が美しく輝くとともに、当地で受け継がれてきた加工方法により身が締まり、適度な塩気と酸味が小鯛の旨味を引き立てる逸品は、昭和39（1964）年の全国水産加工品展で水産庁長官賞を受賞しており、現在では小浜市の代表的な特産品として全国的な知名度を有するに至っています。



産品の購入先等情報

販売期間 通年

▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な販売店

協同組合小浜ささ漬協会（魚商会館内）各加盟店

福井県小浜市川崎1-3-6 ☎ 0770-52-2820

道の駅「若狭おばま」

福井県小浜市和久里24-45-2 ☎ 0770-56-3000



（小浜ささ漬協会HP）





にゅうぜん すいか 入善ジャンボ西瓜

ジャンボ西瓜のルーツはアメリカ産「ラトルスネーク種」



●「入善ジャンボ西瓜」は、北アルプスに囲まれた広大で肥沃な黒部川（1級河川）扇状地を農地とする富山県北東部に位置する入善町で栽培されています。

●栽培歴史は古く、明治10（1877）年頃、より甘い品種を求める消費者の声に応え、大型の楕円形に実をつけるアメリカ産「ラトルスネーク種」が黒部市荻生地区ではじめて導入され、この品種が土壤に適していたことから生産が黒部川対岸の入善町に広がりました。

●同町での生産は、明治30（1897）年頃に始まり、昭和46（1971）年に技術の共有化、品質の向上を図るため「入善町黒部西瓜生産組合」が発足。昭和57年には品質管理の徹底と町の特産化の動きに合わせ「入善町ジャンボ西瓜生産組合」と名称変更し、品種改良を重ね、平成19（2007）年からは現在の新品種「入善ジャンボ」の作付けを開始しました。100年以上培った栽培技術の蓄積が病虫害防除等の管理方法を生み出し、現在の「入善ジャンボ西瓜」の産地を形成しています。

極めて大きな果実の西瓜

●外形は、ラグビーボールのような長楕円形のユニークな形で、果皮の色は比較的濃く縞ははっきりとしています。

●最大の特徴である重さは、平均重量17kgから19kg程度と大玉西瓜の2倍以上の重さがあり、極めて大きい西瓜です。

●また、大きい果実でありながら、一般の西瓜と比較して糖度が落ちることはなく、さっぱりとした甘みが口の中で広がります。

●形、大きさ、風味から市場や消費者からも富山県入善町ならではの特産品として古くから夏の風物詩として親しまれ、地域の祭りなどのイベントや贈答品としても重宝されています。



産品の購入先等情報

販売期間

7月～8月

▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な販売店（富山県内のスーパーでも取り扱いがあります。）

JAみな穂営農センター（直営店）

富山県下新川郡入善町入膳3489-1

☎ 0765-74-1699



（JAみな穂HP）



えち ぜん 越前がに 越前かに

福井県沖は全国でも屈指のズワイガニの漁場



●「越前がに」及び「越前かに」（以下「越前がに」。）は、福井県沖及びその周辺海域において底びき網漁船により漁獲され、福井県の港に水揚げされたズワイガニです。

●福井県沖は、古くから全国で「越前がに」の主要な漁場として知られ、中でも越前海岸沖は急深な地形によって沿岸から近距離に好漁場が形成されています。

●越前がに漁の歴史は、江戸時代中期に始まり、大正時代には現在

の発動機船による底びき網漁業が開始され、戦後に入ると漁船能力の進歩により、福井県沖等の広域での漁獲が可能となりました。

●さらに、平成の時代から、各漁船で海水冷却装置が導入され水揚げまでの冷温保管が可能となったことから、「越前がに」を食卓まで新鮮な状態で提供が行えるようになりました。



とろける食感と強い甘みが特徴



●出荷規格として、雄がには甲幅が9センチメートル以上（水がに（脱皮後の甲羅の柔らかい状態のかに）を除く）、雌がには産卵を行い腹部に卵を抱えた成熟がに（あかこ（赤色の卵を抱えた雌がに）を除く）を船上で選別し、「越前がに」と称して出荷しています。

●雄がにの脚を刺身として食すると、繊維が繊細なことからとろけるような食感とともに強い甘味が感じられ、ゆでるとふっくらとし、甘みを伴う良質なカニの旨味を味わうことができます。

●当該産品は、大正11（1922）年以降90年以上にわたり皇室献上品として、また、平成元年には“県の魚”として指定を受け、全国的に品質の良さから高い評価を受け、福井県の一大特産品となっています。

産品の購入先等情報

販売期間

11月6日～翌年3月20日

▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な飲食店及び販売店掲載サイト

福井県公式観光サイト「ふくいドットコム」



（ふくいドットコム）

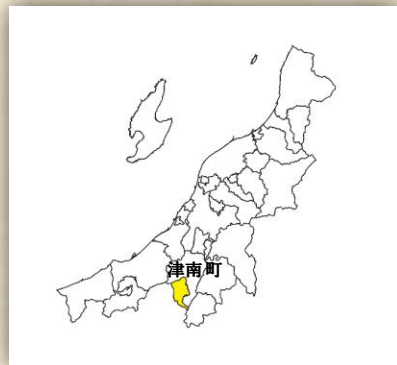




つなん ゆき した

津南の雪下にんじん

冬越えの“にんじん”はおいしさが増すことを発見



●「津南の雪下にんじん」は、日本有数の豪雪地帯（冬期間の積雪は3m以上）の津南町において、初冬から春にかけて、3ヶ月間以上深い積雪下で栽培されるニンジンです。

●津南町では、例年11月上旬から雪が降り始めますが、昭和50（1975）年代に町内の一軒のニンジン農家が収穫出来ずにいたニンジンを春になり雪下から掘り起こしたところ、臭みがなくものすごく甘くなることを発見し、これが「津南の雪下にんじん」の始まりとなっています。



甘み、旨み、香りが良い特性が消費者から人気

●生産方法は、耐寒性、耐病性に優れた品種を用い、例年7月下旬頃から8月に播種し、降雪前まで十分に生育量を確保します。

●降雪後は、翌年3月頃まで深い積雪下で栽培し、例年3月に入ると重機等でほ場の除雪を行った上で、手作業により収穫を始め、自然消雪前までに収穫を終えます。

●雪下で育てられた当該産品は、甘みや旨みの成分であるアスパラギンなどのアミノ酸や香り成分であるカリオフィレン

を豊富に含んでおり、マイルドな甘さと旨みを有し、また香りも良いという特性を有しています。

●独特の甘みや旨みといった特性が評価され、昭和後期から雑誌などのメディアに取り上げられるようになり、今では町の特産品としても県内外の消費者から人気があります。

産品の購入先等情報

販売期間

3月～4月（津南雪下にんじん）、通年（雪下人参ジュース）

▼商品の詳細につきましては販売店にてお確かめください。

●主な販売店

JA津南町（営農センター）

（有）大地

（有）フジミヤ

（大地HP）



（JA津南町HP）

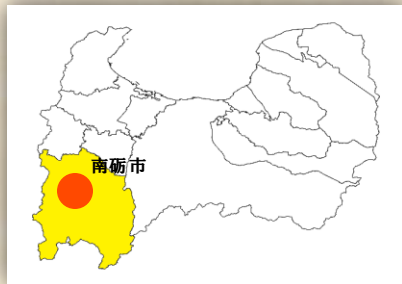


（フジミヤHP）



と や ま ほ し が き 富山干柿

南砺市で400年以上の歴史をもつ大玉の干柿



●「富山干柿」は、富山県南砺市（旧福光町・旧城端町）で加賀藩三代藩主・前田利常の生産奨励により生業としてこの地に根付き400年以上に渡り生産され続けています。

●原料品種は「三社柿」という大果性（他産地の干柿用品種2～3倍の重量）の柿で、干柿の歩どまり、肉質のよさに優れています。

●一方、「三社柿」はたんそ病に極めて弱い特徴がありますが、この地はたんそ病を防ぐ鉄分を多く含む土壌であることなど、

非常に栽培に適した条件となっています。

●全国の柿産地が天日での乾燥を行う中、「富山干柿」は全国でいち早く乾燥機を導入して安定生産を可能とし、現在では、国内スーパーのほか東南アジアにも出荷されている、三社柿を材料とした国内唯一の干柿です。

2度の手もみでもちもちとした粘質で歯ごたえがある干柿

●「富山干柿」の加工の方法では、病虫害等の柿は除き適期収穫した柿のみを使用し、皮むき、糸つなぎ、機械乾燥、手もみ（1回目）、火力乾燥（練炭）、手もみ（2回目）、仕上、乾燥の順に作業を行い出荷します。

●この上記の2回の手もみが「富山干柿」の特徴で、1回目に柿の内側と外側の水分を均一化して飴色で柔らかい食感に仕上げ、2回目に柿全体の硬さを調整し、砲弾型の形状となるよう形を整えることで、全体がもちもちとした粘質で歯ごたえがある強い甘みの干柿となります。



産品の購入先等情報



販売期間

12月～翌年1月

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店（全国のスーパーでも取り扱いがあります。）

富山干柿出荷組合連合会（直営店）

富山県南砺市高宮1248

☎ 0763-52-0078



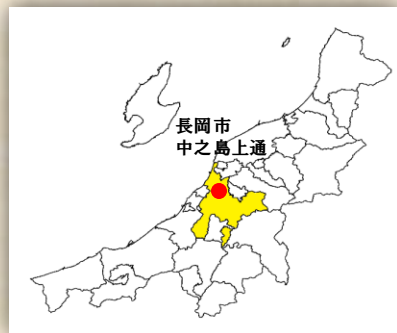
（連合会HP）



おお くち

大口れんこん

地下水温に着目した新潟の新たなブランド野菜



●「大口れんこん」は、新潟県長岡市中之島上通地区で栽培され、名称は旧村名である新潟県南蒲原郡大口村で栽培が開始されたことに由来します。

●当地区は天然ガスが埋蔵し、地下水温が他地域よりもやや高く、この豊富な地下水を利用して農産物を栽培できないか試行錯誤の末、大正12（1923）年に新潟県刈羽村から導入した中国系のレンコン品種「だるま」が栽培環境に適していたことから生産を開始しました。

●昭和40（1965）年代に入ると、減

反政策から水田をれんこん畑に切り替える生産者が一気に増え、その後、昭和43（1968）年に「上通農協大口れんこん共同組合」（現在の生産者団体）が設立。品質向上が図られ、現在では県外でも知られるブランド野菜に成長しました。



変色せず白くシャキシャキとした歯ごたえのある食感



●「大口れんこん」は、病虫害、傷等の傷みがなく、レンコンの穴に一切泥が入っていないものを出荷しています。

●栽培は、早生品種「エノモト」、晩生品種「だるま」を用い、種れんこんは生産地内で採種した高品質（無傷、無病、頂芽の充実したもの）なもののみを使用し、定植初期には水温管理に努め、収穫は出荷前日又は当日に行われます。

●県内外の実需者から、皮を剥いたときに白く変色しない果肉や、シャキシャキとした歯ごたえのある食感で、甘み、旨み、風味を感じられる点が高く評価され、産地指定での注文が増加しており、取引価格も上昇傾向にあります。

製品の購入先等情報

販売期間

8月～10月(品種:エノモト)、9月～翌年3月(品種:ダルマ)

▼商品の詳細につきましては、販売店等にてお確かめください。

●主な販売店(新潟県内のスーパーでも取り扱いがあります。)

JAえちご中越 直売所「ただいまーと」

新潟県三条市福島新田丁634

☎ 0256-46-8313

大口れんこん生産組合 通販サイト

(大口れんこん
生産組合HP)



ひ み い な づ み う め 氷見稲積梅

自家結実性が高く豊産性の高い梅品種



- 「氷見稲積梅」は、東は富山湾に面し、北部、西部、南部の三方を丘陵に囲まれた富山県氷見市で栽培されています。
- 同市は北陸特有の気候で降雪量が多く、消雪が遅い年などは訪花昆虫が少ない条件下で梅の開花期を迎えることになり春先の受粉環境が不安定であることが課題でした。
- そんな中、富山県は昭和24（1949）年に氷見市稲積地区で発見された偶発実生の梅の中から自家結実性が

高く、優れた果実品質を備えた豊産性の梅品種の選抜を行い、以降栽培技術の向上や作業の共同化など、地域が一体的に取り組み、県内随一の梅産地を形成しました。

●稲積地区で発見された優良母樹（稲積梅1号）は、現在も同地区の構成員により守り育てられています。



梅干し加工しても着色が良く、ほどよい酸味が持ち味



- 「氷見稲積梅」の外形は、楕円形の球状で果頂部は少し尖り、大きさは中玉の18 g から25 g が全体の約半分を占め、果皮色は淡緑色で毛茸^{もうじ}と呼ばれる表面の産毛が多くあります。
- 主な実梅57品種に比べ平均核重率が小さく果肉が厚いため可食部の比率が高く、主な加工品である梅干しに加工した際も肉厚

の梅干しとなります。

●実需者からは、種子が小さく、果肉が厚く、梅干しに加工しても着色が良く仕上がり、ほどよい酸味となると評価を得ています。



製品の購入先等情報



販売期間

6月～7月（氷見稲積梅）、通年（梅干し、梅酒等）

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

- 主な販売店（富山県内のスーパーでも取り扱いがあります。）

氷見稲積梅株式会社『氷見あんしん食品』

富山県氷見市加納435-1



0766-72-2221

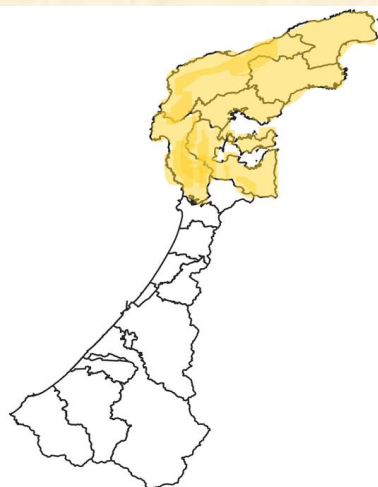


（氷見稲積梅
株）HP



いしり・いしる

登録無形民俗文化財に登録され、日本三大魚醤油として知られている



●「いしり・いしる」は、石川県能登地域に伝わる伝統的な魚醤油で秋田県の「しょっつる」、香川県の「いかなご醤油」とともに、日本三大魚醤油として知られている。

●「いしり・いしる」の風味は、原料となるイカやイワシ等の素材自体が持つ天然の発酵力を活かして長期間発酵・熟成させる伝統的な製法からもたせており、この特色ある製造技術は我が国の重要な財産として令和5年に国の「登録無形民俗文化財」に登録されている。



能登地域の食文化のつながり

●「いしり・いしる」は、古くから能登地域において、野菜や魚を煮るときの調味料として、また漬物のつけ汁や刺身のつけ醤油として数多くの料理に使われてきた。

●醤油の普及とともに全国の魚醤油が姿を消す中「いしり・いしる」が今日まで継承されたきたのは、醤油では代用のきかない独特の風味をもち、その風味を活かした郷土料理が現在まで受け継がれてきたためであり、地域の食文化とのつながりが非常に深い。

また、「いしり・いしる」や発酵食を継承するため、国民文化祭その他イベント等において、能登地域の発酵文化の紹介「いしり・いしる」の試飲等の取組を実施している。



製品の購入先等情報



販売期間 通年

▼商品の詳細につきましては、販売店にてお確かめください。

●主な販売店(石川県内のスーパーでも取り扱いがあります。)

有限会社『カネイシ』

石川県鳳珠郡能登町小木18-6

☎ 0768-74-0410



(有限会社カネイシHP)