




## 北陸農政局管内の登録産品



地理的表示法に基づき、北陸地域で登録されている産品は、以下の13産品です。（令和4年8月4日現在）



<b>吉川ナス</b>		登録団体	鯖江市伝統野菜等栽培研究会
登録日等	平成28年7月12日（第14号）	生産地	福井県鯖江市
		特性	
		<p>光沢のある黒紫色をした直径10cmほどの大きさの楕円～やや巾着型をした、肉質が緻密な丸ナスである。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、煮崩れしにくく、味が濃く大果で独特の形をしていることから、料亭やレストランで使用される。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていたナスであり、現在まで品種改良されることなく継承されてきた。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			


<b>山内かぶら</b>		登録団体	山内かぶらちゃんの会
登録日等	平成28年9月7日（第16号）	生産地	福井県三方上中郡若狭町山内
		特性	
		<p>円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多い。肉質は緻密で硬く、煮ても煮崩れせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がる。葉もカブ菜としての利用に適している。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種。種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承し続けている。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			


<b>加賀丸いも</b>		登録団体	南加賀地区丸いも生産協議会
登録日等	平成28年9月7日（第17号）	生産地	石川県能美市及び石川県小松市（高堂町、野田町、一針町）
		特性	
		<p>ソフトボール大の丸い形を特徴として、高級食材として知られるやまといも。粘り成分が多く、水分が少ないため、すりおろすと強い粘りを呈する。山芋特有の風味があり、加工食品原材料として幅広く利用されている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>昭和9年の手取川の洪水によって川砂が流入した田んぼでいもを栽培すると、形の丸いいもが多く採れるようになった。川砂と田んぼの土の混ざり具合が、大きくて丸みをもったいもの栽培に適した土壌となっている。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			


<b>能登志賀ころ柿</b>		登録団体	志賀農業協同組合
登録日等	平成28年10月12日（第20号）	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
		特性	
		原料に糖度が高い最勝（さいしょう）柿を使用し、甘さ、鮮やかな飴色の外観、緻密で柔らかい果肉が特徴の干柿。人手による柿もみ、ゆっくりとした干し上げなど伝統的な製法で作られ続けている。	
		地域との結びつき	
		原料柿の最勝柿は、明治時代、当地において優れた系統を選抜したもの。能登地域の気候は、糖度の高い原料柿の生産や収穫後の干柿加工に適している。	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			

<b>くろさき茶豆</b>		登録団体	新潟市黒埼地区茶豆組合協議会
登録日等	平成29年4月21日（第29号）	生産地	新潟市西区（黒埼地区、小新的場地区、亀貝寅明地区）
		特性	
		明治末期に導入した茶豆から選抜された小平方（こひらかた）茶豆に由来する独特の「色」、「香り」と味わい。一般の枝豆に比べ、莢の付きが多く、莢はやや大きく平べったい。	
		地域との結びつき	
		明治末期に山形県鶴岡の血縁者から取り寄せた茶豆を、黒埼地区（小平方集落）において長い年月をかけて選抜。栽培管理が難しい品種であるが、地域一体となって栽培技術の向上・鮮度保持に取り組み産地化が図られた。	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			


<b>上庄さといも</b>		登録団体	福井県農業協同組合
登録日等	平成29年11月10日（第43号）	生産地	福井県大野市上庄地区
		特性	
		在来系統の「大野在来」と呼ばれるサトイモで、肉質が非常に緻密で固くしまっており、煮くずれしにくく、食べるのもちもちとした独特の歯触りを持つ。	
		地域との結びつき	
		盆地特有の気候であり、昼夜の温度差が大きいため、デンプンが蓄積しやすく、より煮くずれしにくいサトイモとなる。真名川や九頭竜川など豊富な河川水により、夏に必要な灌漑が容易。地区内のどのほ場もサトイモ生産に適した土壌。	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程（農林水産省へリンク）			


<b>若狭小浜小鯛ささ漬</b>		登録団体	協同組合小浜ささ漬協会
登録日等	平成29年11月10日（第45号）	生産地	福井県小浜市
		<b>特性</b>	
		<p>日本海産の小鯛を三枚に下ろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽漬め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い飴色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。</p>	
		<b>地域との結びつき</b>	
		<p>古くから鯛漁が盛んで、第消費地の京都に近い生産地の立地から、保存性を有しながらも生に近い風味を持つ小鯛ささ漬の製造技術が、明治期に当地で確立。小鯛を三枚におろし、骨を取るといった作業は、機械化することが困難であり、生産地の熟練した技能者により品質が支えられている。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			

<b>入善ジャンボ西瓜</b>		登録団体	みな穂農業協同組合
登録日等	平成29年12月15日（第53号）	生産地	富山県新川郡入善町
		<b>特性</b>	
		<p>ラグビーボールのような長楕円形のユニークな外見であり、果皮の色は濃く縞がはっきりとしている。平均重量が17～19kgと大きい。サッパリとした甘みが口の中で広がる。</p>	
		<b>地域との結びつき</b>	
		<p>産地は黒部川によって形成された広大で肥沃な扇状地であり、砂質浅耕土であるため保水力が低く、多湿に弱く病害の発生しやすい西瓜を長期間生育し重く大きく育てることができる。産地では明治後期からジャンボ西瓜の栽培が始まり、ジャンボ西瓜の栽培方法が確立している。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			


<b>越前がに</b>		登録団体	福井県漁業協同組合連合会
登録日等	平成30年9月27日（第69号）	生産地	福井県
		<b>特性</b>	
		<p>漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度が良く、身質が良く、鮮度低下の早いカニミソや内子（卵巣）も濃厚な旨味を持ち、品質が高いずわいがに。福井県により90年以上にわたり皇室に特産品として献上され、同県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有し、重量当たりの単価は全国平均を上回っている。</p>	
		<b>地域との結びつき</b>	
		<p>越前海岸沖の急深な地形によって沿岸から近距離にずわいがにの好漁場が形成されたため、古くからずわいがにの産地として知られている。ずわいがにの取引の経験を豊富に有する、いわゆる「目利きの力」のある流通業者が満足する品質のずわいがにを安定して水揚げする必要があったことから、漁獲後の船上での選別作業や鮮度保持のための冷温保管が徹底されている。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			



<b>津南の雪下にんじん</b>		登録団体	津南雪下にんじん協議会
登録日等	令和元年6月14日（第81号）	生産地	新潟県中魚沼郡津南町
		特性	
		<p>日本有数の豪雪地帯である津南町において、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。独特の甘みや旨みといった特性が評価され、出荷先の市場や量販店において、高価格で取引されている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>津南町は、日本有数の豪雪地帯であり、初冬から春にかけて、深い積雪下でにんじんを栽培することが可能。品質の良い雪下にんじん生産のために、ほ場除雪を行った上で手作業により収穫を行うという独自の生産方法が定着。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			

<b>富山干柿</b>		登録団体	農事組合法人富山干柿出荷組合連合会
登録日等	令和2年8月19日（第98号）	生産地	旧富山県西砺波郡福光町及び旧東砺波郡城端町
		特性	
		<p>旧福光町及び旧城端町で約300年以上前から栽培している産地固有品種の柿である「三社」を原料とした干柿である。飴色で砲弾型のずしりとする大きさといった外観に加え、強い甘みと歯ごたえをもった味と食感が特徴である。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>「三社」は、窒素成分が多いと発病しやすい「たんそ病」に対して極めて弱いため、生産地の赤土で肥沃ではない土壌が生産に適している。多雪地帯であるが「三社」は上に伸びる性質が強く、高い位置に主枝が発生し、雪害を受けにくい。 1955年以来、「三社」において、大果性、干柿歩留まり、肉質の良さの点で優れる系統を選抜。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			

<b>大口れんこん</b>		登録団体	大口れんこん生産組合
登録日等	平成3年5月31日（第109号）	生産地	新潟県長岡市中之島上通地区
		特性	
		<p>調理しても白い果肉で黒紫色化が起こりにくく、シャキシャキとした歯ごたえのある食感で、甘味、旨み、風味を感じられる点で県内外の実需者から高い評価を受けている。</p>	
		地域との結びつき	
		<p>生産地区は、地下に天然ガスが埋蔵され、地下水温が他地域に比べやや高く、高温性植物である「れんこん」の栽培に非常に適した地域である。大正12年に、新潟県刈羽郡刈羽村から中国系品種「だるま」を導入し、旧大口村で栽培を開始したことが名前の由来となっている。</p>	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			

<b>氷見稲積梅</b>		登録団体	特産氷見稲積梅生産組合、稲積梅の里振興会
登録日等	平成4年2月3日(第112号)	生産地	富山県氷見市
		<b>特性</b>	
		短楕円の球状で果頂部は少し尖り、大きさは中玉で18g～25gが全体の約半分を占め、果皮色は淡緑色で毛茸が多い。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されている。	
		<b>地域との結びつき</b>	
		昭和24年に自家結実性が高く単植でも安定した結実が得られる豊産性の梅品種「稲積」が選抜されて以降、栽培技術の向上に努め、剪定や防除、収穫など労力を要する作業は共同で行うなど、地域が一体となって「氷見稲積梅」の生産を続け、青果の出荷に加え、梅干しをはじめとする梅加工品を多数産出し、県内随一の梅産地を形成した。	
登録簿・明細書・生産行程管理業務規程(農林水産省へリンク)			