



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和4年12月27日（火）～令和5年1月31日（火）

展示テーマ：【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】



https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/consumer/snnai_f.html



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】①



SAVOR JAPAN

The best way to experience Japan is to savor the fresh and fantastic delicacies and rich cultures only available off the beaten path. Japanese food stuffs and local ways are truly unique to every region, and in harmony with each season.



<https://savorjp.info/>



SAVOR JAPANとは

日本各地には、地域特有の郷土料理があります。

SAVOR JAPANでは、地域ならではの食を中心とした、日本の魅力的な農山漁村をご紹介します。

SAVOR JAPAN地域はいずれも厳正な審査により農林水産大臣が認定しており、2022年時点で37地域が認定されています。

SAVOR JAPAN認定により、地域のブランド力を高めることで、訪日外国人を中心に、日本の食・食文化体験を通じた農山漁村への交流人口の増大を図るとともに、農山漁村の活性化や地域産品の輸出促進による所得向上を目指しています。

皆様のご来訪をお待ちしています。

また、SAVOR JAPANウェブサイトでは、各認定地域の様々な魅力や地域までのアクセス方法、SAVOR JAPANの取組をご紹介しますので、ぜひウェブサイトもご覧ください。

(SAVOR JAPAN推進協議会:<https://savorjp.info/>)

◆認定ロゴマーク◆

日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめています。モチーフは「山」「海」「田」「畑」「川」、そして「箸」。



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ③



十日町市

新潟県

星峠の棚田の雪景色

豪雪が織りなす食と美の極み - 雪国とおかまち

毎年山沿いで3〜4メートル、市街地でも2メートル前後の雪が積もり、1年の半分以上を雪で覆われる世界一の豪雪地・十日町市。日本最古の国宝である火焔型土器に象徴される美しき里山文化の始まりは、約5千年以上前にさかのぼります。豪雪地ならではの郷土食を、古来より育まれてきた里山文化の歴史を紐解きながら味わうことができます。

Niigata
● TOKAMACHI

地域の食

へぎそば

雪どけと共に次の冬に向けた食材の貯蔵が始まり、雪が降ると機を織る豪雪地の生活が生んだへぎそば。独特の強いコシは、糸のりの付けに使用していた海藻を練りこむことで生まれました。特製の器「へぎ」への盛り付けは、生糸の束、織り目といったきもの美しさを表わしています。



独特の食感をもつへぎそば

地域の食



地元産の食材は地酒との相性も抜群



貯蔵食にもされた山菜

豪雪と清らかな雪解け水に育まれた山菜や魚沼コシヒカリなどの農作物。それらを旬に味わい、また貯蔵食にして味わうのが昔から受け継がれてきた食文化です。地酒とともに堪能すれば、古来よりこの地に人が住み続けた理由が分かるはず。

星鉦

「死ぬまでに日本に行くべき30の理由」の第1位に選ばれた「星鉦の棚田」をはじめとした、里山の風景の中に現代アート作品を展開する大地の芸術祭。里山全体が美術館となり、200以上点在する現代アートを道るべに、日本の原風景を楽しむことができます。



3年に一度開催される大地の芸術祭



借明の棚田

体験



かまくらで雪国体験



きもの一大産地である十日町市

十日町市は、全国屈指のきもの総合産地。毎年行われるきものまつりをはじめ、工場見学では染・絵付け・織の体験など、きもの文化に触れることができます。また、古民家に宿泊し、雪遊び。そして温泉と地元産の食材や地酒に舌鼓をうては、忘れられないひと時となるでしょう。

国遊ルート

日本最古の国宝である火焔型土器や、豪雪地の歴史や文化を多言語音声ガイドで楽しめる十日町市博物館。「にはんの里100選」に選ばれた棚田。日本三大薬湯である松之山温泉では地の食材と棚田米を使った郷土食など、古き良き日本の里山と豪雪が織りなす美しき極みを堪能できます。



国宝・火焔型土器



松之山温泉 雪見風呂

お問い合わせ

十日町市食と農の景勝地推進委員会(一般社団法人十日町市観光協会)
URL: <http://tokamachishikankou.jp/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(G I)】④

小松市

石川県



田園風景と木場浜越しに望む雪峰白山

「百姓の持ちたる国」での饗宴御膳と風土の体感

小松市は、石川県の西南部、加賀平野の中央に位置し、古より加賀地方の中心地として栄え、雪峰白山と日本海に囲まれた自然と文化に恵まれた地域。

一世紀にわたり農民が統治したことによって生まれた報恩講料理や町衆文化として普及した茶文化と懐石料理が、小松の食文化として現在まで伝承されています。



Komatsu KOMATSU

地域の食

茶懐石

町衆文化として普及した茶文化と懐石料理。連続と続くモノづくりの血脈により小松の食文化として現在まで伝承されています。緻密で繊細な味わいが特徴であり、九谷焼に添えられることにより、芸術作品として仕上げられています。



町衆文化として普及した懐石料理

地域の食

「百姓の持ちたる国」として、農民が統治したことによって生まれた報恩講料理や、繊細でまろやかなうまみを醸し出す日本酒。細くて軟らかい麺と、魚の節を使った出汁が特徴のご当地グルメ「小松うどん」など、小松市を訪れたらぜひ味わいたい一品が盛りだくさん。



報恩講料理



まろやかなうまみの日本酒

景観

48種類の苔が生える日本有数の苔の名所「日用苔の里」。美しい杉林に囲まれた苔むす庭園や神社、古民家など美しい里山集落が広がっています。また、開創1300年を迎えた那谷寺では、奇岩遊仙境などの自然が作り出した石の造形美が独特の景観を放ちます。



日用苔の里



那谷寺の奇岩遊仙境

体験

「加賀 伝統工芸村 ゆのくにの森」では、輪扇体験や九谷焼体験など、50種類以上の伝統工芸体験が、古民家を改修した「TAKIGAHARA HOUSE」では美しい自然に囲まれて農業体験が、併設のカフェでは採れたての旬野菜を使った料理が楽しめます。



TAKIGAHARA HOUSE



加賀 伝統工芸村 ゆのくにの森

また、町衆文化の代表「曳山子供歌舞伎」の歌舞伎メイク体験をして、歴史ある料亭で茶懐石を堪能。酒蔵の見学や利き酒を体験したり、茶室で茶道体験をしたりと、小松市の魅力的なスポットを巡れば、町衆文化を体感できる旅となるでしょう。



歌舞伎メイク体験



酒蔵見学や利き酒を体験

お問い合わせ

一般社団法人こまつ観光物産ネットワーク
URL: <http://komatsuguide.jp/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】⑤



小浜市

福井県

豊かな自然に恵まれた小浜市

御食国若狭おばま

～京へと続く食の道「鯖街道」はここから～

かつて朝廷に塩や海産物を献上した「御食国」のひとつ、若狭おばま。山里川海が全てそろう豊かな自然によって育まれる食材は、「鯖街道」と呼ばれる道を通して京都へと運ばれ、京都の食文化をつくってきました。ここには、今も食材を美味しく届ける加工の技と、その恵みをもたらす自然に感謝する暮らしが息づいています。



地域の食

新鮮な鯖を塩と糠で1年近く発酵させた「鯖のへしこ」。大量に獲れた鯖の保存食としてつくられてきました。生鯖と比べて、うまみ成分のグルタミン酸が8倍にもなり、独特のうまみと豊かな風味があります。ご飯が何杯でも食べられる、この土地ならではの郷土食です。

鯖のへしこ



ご飯が進む鯖のへしこ



強く芳しい香りが広がる

地域の食



四季折々の新鮮な海の幸



鯖寿司

新鮮な海の幸に加え、寿司のルーツといわれる「鯖のなれずし」、小浜や京都のお祭りで欠かせない「鯖寿司」、小鯛を酢と塩でしめ杉糠に重ねた「若狭小浜小鯛さき漬」、身やウロコが柔らかな高級魚「甘鯛の若狭焼」など、若狭湾の恵みを損なわないよう調理された料理を味わうことができます。

景観

若狭湾に広がる長さ6キロの断崖美と奇岩・洞門である「蘇洞門」は、米CNNが日本の最も美しい場所の一つとして選んだ地。また、海と山に囲まれた土地にある「田島の棚田」では、日本の原風景を眺めることができます。海岸を進むごとに、変化に富んだ風景が待っています。



田島の棚田



蘇洞門

体験



シーカヤック体験



たこがこ揚げ漁の漁師体験

わかめ漁やたこがこ揚げ漁などの「漁師体験」、鯛を釣り・捌き・食べる「命をいただく体験」、マイ箸をつくる「箸研ぎ体験」、郷土料理を自分で作る「調理体験」など、若狭湾の恵みを味わい、漁業集落の暮らしを知る体験メニューが充実しています。

国遊ルート

「海のある奈良」とも呼ばれる若狭おばま。国宝級の神社仏閣に出会うことができます。京文化が色濃く残る三丁町の一角では芸妓さんと「お座敷遊び」も。また、御食国若狭おばま食文化館では、日本食文化を展示で学び、併設されたキッチンでの本格的な調理体験がおすすすめです。



若狭御神社



芸妓さんとのお座敷遊び

お問い合わせ

若狭おばま観光協会

URL : <http://www.wakasa-obama.jp/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(G I)】⑥



十和田市

青森県

十和田奥入瀬で自然とアートを満喫して ソウルフード「十和田バラ焼き」を食べるのがニューノーマル

バラ焼きの原型は、戦後三沢米軍基地のアメリカ人が残した牛肉の赤身以外を朝鮮半島の人々が営む焼肉店でブルコギ風にしたのが始まりです。その後三沢大火で十和田にお店が移転してから十和田市民に広がり、十和田市では「バラ焼き」が定番化されています。

鏡のような冬景色の十和田湖



地域の食

「バラ焼き」は、牛のバラ肉と大量のタマネギのみをしょうゆベースの甘辛いタレで味をつけ鉄板で焼く食べ方が標準です。



バラ焼き

バラ焼き



バラ焼き

地域の食

十和田火山の土壌で畜産業が盛んにおこなわれています。循環型農業を用い、低脂肪で、旨味成分が多い「十和田短角牛」や生産量日本一のニンニクを餌とした「奥入瀬ガーリックポーク」などバラ焼きに欠かせないお肉が充実しています。



ガーリックポーク



ニンニク収穫

景観

約20万年前から活動が始まった十和田火山は噴火を繰り返しカルデラとなり、標高が高いため、流入河川は全く透明度の高い十和田湖が誕生。その後十和田湖が決壊し、出来たのが奥入瀬渓流。14Kmに続く渓流には14の滝が存在し、約300種類の苔が生息しています。



十和田湖



奥入瀬渓流



コケさんぼう



氷瀑

奥入瀬渓流ではルーペ片手に楽しむ「コケさんぼう」、冬季には凍った滝がライトアップされる「氷瀑ツアー」、十和田湖では様々な「水上アクティビティ」そして農泊では農業体験と新鮮な食材が楽しめます。

体験

国遊ルート

国立公園の十和田湖、龍神伝説と古い有名な十和田神社から奥入瀬渓流を散策。街中へ下れば現代アートが並ぶ街並み。温泉も豊富な十和田のまちでゆるりと滞在しませんか。グリーンシーズンはE-bikeで周遊もおすすです。



十和田神社



E-bike

お問い合わせ

一般社団法人十和田奥入瀬観光機構

URL : <https://www.towada.travel/ja/index>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】⑦



「世界三大漁場を味わう石巻ゴールデンルート」 ～三陸の海の幸「ほや雑煮」と「金」をたずねて～

石巻地域は、世界三大漁場に位置し、多種多様な水産資源にめぐまれています。その形から「海のバイナブル」と呼ばれる「ほや」は北海道及び三陸沿岸地域のみでしか収穫されず、独特の風味が特徴で、海そのものを食べているかのよう。東北の珍味とも称され、海外でも人気の食材となっています。



地域の食

ほや雑煮は、ほやを塩漬けし、焼いて、干したほやで出汁をとり、焼いた角餅の上に、戻したほやと地元海産物や野菜等を盛り付け、なると(練り物)、せり、いくらをのせたもので、正月の家庭料理として食してきた文化があります。

ほや雑煮



ほや



ほや雑煮

地域の食



石巻せり鍋

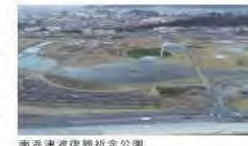


寿司

GI登録されている「河北せり」は、300年の歴史があり、ジャキジャキの食感で雑煮や牡蠣を入れた冬の名物「石巻せり鍋」として堪能することができます。全国一の漁獲量を誇るあなごは、大きさと脂のりが格別で、良質な「ササニシキ」を使用した寿司や丼が人気です。

景観

東日本大震災最大の被災地域である当地区には、「石巻南浜津波復興祈念公園」が整備され、追悼と鎮魂の場、震災の記憶と教訓を後世に伝える拠点として多くの人が訪れています。島全体が黄金山神社の神域とされ、神の使いとして多数の鹿が生息している「金華山」。多くの猫が暮らし、猫の島と称される「田代島」があります。



南浜津波復興祈念公園



田代島の猫



漁業体験



サイクリング

力強く復興し、活気が戻りつつある浜では、漁業体験を通じ、浜で生きる人たちと交流することができます。また、三陸復興国立公園の自然豊かな「みちのく潮風トレイル」や「宮城オルレ」でのドレッキング、レンタサイクル(スポーツバイク、Eバイク)などを楽しむことができます。

体験

周遊ルート

仙台から約一時間の石巻地域。「三年続けてお参りすれば一生お金に不自由しない」という言い伝えがある、東奥三大霊場の島「金華山」、猫の島「田代島」などを巡り、素晴らしい自然環境や地域独自の歴史・文化など、特別なアイランドホッピングが楽しめます。



金華山の鹿



金華山航路

お問い合わせ

一般社団法人石巻圏観光推進機構

URL : <https://www.umimachi-sanpo.com/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】⑧

伊那市

長野県



ライトアップされた徳福寺の石造物群

ふるく 古来からの食文化と歴史を体験する

信州そば発祥の地である伊那市では、「高遠そば、行者そば」、「入野谷在来そば」や「イナゴ・蜂の子」などの昆虫食等の古来からの食文化が伝わる地域である。

Chubu Centrair International → ●INA

地域の食

【高遠そば・行者そば】

大根おろしのしほり汁に焼き味噌を溶いたつゆ(辛つゆ)で食べるそば。古来から郷土食として食べられてきたが、現在はそば屋のメニューとして、食べることができる。



高遠そば

そば



行者そば

地域の食

【入野谷在来そば】

最近まで栽培されていなかったものを、近年復活させたそば。香りが非常に強い。

【昆虫食】

イナゴ、蜂の子、サザミなどを佃煮にして食べる郷土食。



入野谷在来そば



昆虫食

景観

西に中央アルプス東に南アルプスと二つのアルプスに抱かれた町。春は高遠城址公園のタカトオコヒガンザクラが、天下第一の桜と称されている。江戸時代高遠藩は石工の里として全国的に知られ、その技術は非常に優れ全国で活躍をした。その作品が数多くある。



高遠城址公園内桜雲橋



徳福寺西国三十三所観世音菩薩

体験

農作物の収穫体験や各種手作り体験のできる、みはらしファームや、パラグライダー、SUP、マウンテンバイク、オフロードバギーなどのアウトドアアクティビティ施設が充実している。キャンプ場も3ヶ所ある。



パラグライダー



みはらしファームいちご狩り

周遊ルート

高遠石工の石造物巡りや高遠城下町散策、史跡高遠城址公園周辺の散策や高遠歴史博物館など、歴史体験に合わせて、高遠そばなどのそばや昆虫食の郷土食を味わう体験と、アウトドアアクティビティなどの体験もできる。



環屋外観



そば打ち体験

お問い合わせ

一般社団法人伊那市観光協会

URL : <https://inashi-kankoukyoukai.jp/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑨

佐久地域

長野県



寒造りといわれる伝統的な酒造り

13の酒蔵がひしめく蔵人になれるまち

八ヶ岳、蓼科山、浅間山につつまれた佐久平。
 厳寒の冬の朝、酒蔵から米を蒸す湯気が立ち上る。
 山々からの清らかな水と豊かな大地が育んだ米、
 小さな生き物の麹が織りなす、きまぐれで繊細な自然現象である酒造り。
 蔵人の職人技と強い信念で醸される奇跡の酒、日本酒。
 ここでしか醸せない酒がある。ここの蔵人にしか醸せない酒がある。

Matsumoto → SAKU



地域の食

日本酒という奇跡の酒を醸す蔵元が、佐久地域には13蔵あります。豊富な水資源と自然環境に恵まれたこの地では、350年以上前から酒造りが行われてきた全国有数の米どころです。滋味に富んだ佐久の食によく合う、味わい深い酒が多いのが特徴です。



個性豊かな13の酒蔵がひしめく。

日本酒



厳寒の冬の朝、酒蔵から米を蒸す湯気が立ち上る

地域の食



伝統の佐久難料理



生活に根付いた発酵食文化

標高650mから1500mほどで、晴天率が高く冷涼な気候は、高原野菜や果物など良質な農産物を育んでくれます。古くから中山道の宿場町として栄え、味噌を使った料理や漬物などの発酵食文化が今も人々の生活に根付いています。栄養満点の郷料理は地域のソルフード。健康的な長寿県であるもうなげます。

景観

佐久盆地を中心に真北に浅間山、南に八ヶ岳、中央に千曲川が貫流する山紫水明な高原の地です。見る場所や時間、季節によっても雰囲気が変わる雄大な浅間山を望む天然温泉が点在しています。年間を通して晴天率が高い清々しい気候で、星空が美しいのが自慢です。



浅間山と美しい田園風景



豊かな水資源が酒造り文化を支えてきた

体験



本格的な日本酒造り体験



世界初の酒蔵ホテルKURABITO STAY

酒蔵に滞在しながら蔵内で実際に酒造り全し、蔵人体験ができるのがKURABITO STAY。酒蔵敷地内にある広敷と呼ばれる蔵人の宿舎を、酒蔵ホテルにリノベーションし、蔵人体験に訪れた方の滞在空間にしました。日本酒が生み出される奇跡の瞬間に蔵人として身を投じ、五感を活かし、先人が造り上げた一大芸術をお楽しみください。

周遊ルート

蔵人体験や酒蔵見学の後には、新海三社神社や貞祥寺などの美しい古刹を巡り、心を解きほぐしながらパワーチャージ。帰り道に、道の駅「ヘルシーテラス佐久南」で、佐久地域の農産物やチーズ、ハムなどのお土産物のお買い物もお楽しみください。雄大な浅間山を眺めながらのドライブも最高です。



奈良時代創建とされる新海三社神社



舌が美しい貞祥寺

お問い合わせ

SAKU酒蔵アグリツーリズム推進協議会
 URL : <https://sakusake-tourism.com>



【SAVOR JAPANと地理的表示(G I)】 ⑩



水が生み、人がつなぐ～石見の国の食文化～

島根県西部の益田市は、中国山地と日本海、水質日本一の清流「高津川」に恵まれた自然豊かな町。山あいの匹見地域では源流域で「わさび」が栽培され、高津川では「天然鮎」が獲れます。また日本遺産にも認定されたこの地では、戦国時代に毛利元就へふるまった「中世の食」が伝わっています。

Hagi-Iwami MASUDA

地域の食

中国山地にある匹見にて栽培されている「わさび」を使用した郷土料理である「うずめ飯」は、古くから受け継がれている民間の饗応料理です。わさび田を見学しながら、採れたてのわさびで召し上がれます。



採わさび

うずめ飯



匹見うずめ飯

地域の食



高津川鮎釣り



鮎

「高津川」で獲れる天然鮎を使った「鮎雑煮」は、お正月に多くの家庭で食べられている郷土料理です。この鮎は、戦国時代にふるまった領主・益田氏の饗応料理にも出されたと古文書に記されていて、「中世の食」として再現料理とともに食べることが出来ます。

景観

西中国山地国定公園にある「匹見峡」は、多くの奇岩や滝など多彩な峡谷美を見せてくれます。また、日本海に面した岩場に約200万株の日本水仙が咲く「唐音水仙公園」や山陰のモンサンミッシェルといわれる「衣見須神社」もおすすめです。



匹見峡一解風亭裏



唐音水仙公園

体験



高津川カヤック



妙義寺座禅体験

森に囲まれたわさび田で、農家の方に教わる「うずめ飯」づくりは、日本の原風景を体験できます。高津川では、カヤックで透明度の高い清流を体感できます。また、お寺での座禅や抹茶、豆腐作り、古民家での五右衛門風呂など体験もあります。

周遊ルート

山あいの匹見で「わさび田＆うずめ飯」を体験した後は、匹見峡を眺めながら高津川下流へ。地元の人と「鮎雑煮」づくり体験もおすすめ。文化財が残る益田地区では、雪舟が作った美しい庭園をもつ医光寺や萬福寺で益田の歴史に触れることも。



医光寺雪舟庭園



萬福寺雪舟庭園

お問い合わせ

一般社団法人益田市観光協会

URL: <https://masudashi.com/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑪

津山市

岡山県



春の津山城(日本さくら名所100選)

歴史のかおりとユニークな 牛肉文化に出会えるまち つやま

津山は古くから牛馬取引の拠点として栄え、牛肉食禁止の時代にも「養生食」が認められ、庶民に愛される郷土料理としてかつては牛肉消費量が全国1位となったこともあります。全国各地のブランド牛産地へ子牛を出荷するほど、その肉質は優れていると言われていました。他では見られない独特の牛肉メニューが多くあります。

Okayama TSUYAMA

地域の食

そずり鍋「あばらやスジの細かな肉をそぎ落す」ことを津山の方言で「そずり」と言います。骨そばの肉は柔らかく、醤油ベースの出汁に豆腐・白菜・白ネギ等の地域の野菜を入れたもので、うま味がたっぷりと凝縮された人気メニューです。



つやま和牛

そずり鍋



そずり鍋

地域の食

下ごしらえが大変な「ヨメナカセ(心臓大動脈)」、「煮ごごり(魚ではなく牛肉です)」、「お好み焼き(豚肉ではなく牛肉です)」、「干し肉(モモ肉)」、「津山ホルモンうどん」等、地域独特の個性豊かな牛肉郷土料理が長く、深く、愛されています。



ヨメナカセ



牛肉の煮ごごり

見物

日本さくらの名所100選の「津山城(鶴山公園)」,市内2つの重伝建地区「城東・城西」、大名庭園など、豊富な歴史的資源をじっくり堪能いただけます。また現役日本最大の鉄道扇形機関車庫「津山まなびの鉄道館」や「モビルスーツ」等、多くの来訪客を魅了するバラエティに富んだ観光施設があります。



城東地区



津山まなびの鉄道館

体験

伝統の作州餅(さくしゅうかすり)織り体験や、寺町めぐりお坊さんガイドツアー(座禅・写経・抹茶コース)などの伝統文化体験や、牧場生活、収穫体験や農家民泊等の各種農業体験アクティビティも楽しんでいただけます。



作州餅織り体験



寺町お坊さんガイドツアー

周遊ルート

人口約10万人の津山市内には50店舗以上の鉄板焼き店・焼き肉店がありそれぞれの店ごとに味を競い合っています。津山ホルモンうどん研究会作成の食べ歩きマップを手に、店主や地域のみさんと語り合いながら、ぜひ津山自慢の牛肉メニューをお楽しみください。



津山ホルモンうどん研究会食べ歩きマップ



津山肉ビル

お問い合わせ

公益社団法人津山市観光協会

URL: <http://www.tsuyamakan.jp/>



【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑫

【解説】 ちよと詳しく説明すると、GI(=地理的表示)保護制度は、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律(GI法)」に基づく

制度で、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、

社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護するものです。世界100ヶ国以上で導入されています。

産地の物語

- 風土
- 匠の技
- 伝統
- 品質

があります



には



GI産品を探すには、このマークが目印です

お気に入りのGI産品を見つけて！



MAFF
農林水産省



076-232-4890 北陸農政局
03-5567-1991 日本地理的表示協議会
(一社)食品産地研究センター



ECサイトで



買えます♪



さとふる



豊洲 TOYOSU ICHIBA



MAFF
農林水産省



076-232-4890 北陸農政局
03-5567-1991 日本地理的表示協議会
(一社)食品産地研究センター

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑬



北陸の地理的表示(GI) 産品一覧(R4.8.4現在)

大口れんこん (新潟県長岡市)

水見稲積梅 (富山県水見市)

能登志賀ころ柿 (石川県志賀町)

加賀丸いも (石川県能美市、小松市)

入善ジャンボ西瓜 (富山県入善町)

くろさき茶豆 (新潟県新潟市)

津南の雪下にんじん (新潟県津南町)

富山干柿 (富山県南砺市)

上庄ざといも (福井県大野市)

吉川ナス (福井県鯖江市)

若狭小浜小鯛ささ漬 (福井県小浜市)

山内かぶら (福井県若狭町)

越前がに・越前かに (福井県)

【生産地域及び生産者団体】 令和4年8月4日現在

No.	名称	生産地域	生産者団体
①	くろさき茶豆	新潟県新潟市(西区高井地区、小野町地区、魚貝町地区)	新潟県産地茶豆産地協議会
②	大口れんこん	新潟県長岡市中之島上通地区	大口れんこん生産組合
③	津南の雪下にんじん	新潟県津南町津南地区	津南の雪下にんじん協議会
④	入善ジャンボ西瓜	富山県下新田郡入善町	みん稼農業協同組合
⑤	水見稲積梅	富山県水見市	富山県水見稲積梅生産組合、稲積梅の産地協会
⑥	富山干柿	富山県南砺市(福光町及び南砺市郡城地区(平成31年10月31日時点の行政区画))	農産組合法人富山干柿出荷組合連合会
⑦	能登志賀ころ柿	石川県志賀町(平成17年8月31日時点の行政区画)	志賀農産協同組合
⑧	加賀丸いも	石川県能美市、小松市の一部(能美町、野田町、一軒町)	加賀地区丸いも生産協議会
⑨	上庄ざといも	福井県大野市上庄地区	福井県農業協同組合
⑩	吉川ナス	福井県鯖江市	鯖江市伝統野菜等栽培研究会
⑪	越前がに・越前かに	福井県及び周辺地域	福井県漁業協同組合連合会
⑫	山内かぶら	福井県三方上中郡若狭町山内	山内かぶらちゃん協会
⑬	若狭小浜小鯛ささ漬	福井県小浜市	協同組合小浜ささ漬協会

北陸農政局経営・事業支援部地域食品・連携課

GI登録状況

これまでに計122産品が登録 (令和4年10月現在、120産品)

登録申請公示 令和4年10月21日時点

外国

- 【イタリア】 41. プロシット ティ パルマ
- 【ベトナム】 107. ルックガン ライチ
- 110. ピントウアンドラゴフルーツ

北海道

- 【北海道】 4. 夕張メロン
- 21. 十勝川西長いも
- 86. 今金男しゃく
- 92. 檜山海夢
- 101. 網走湖産しじみ貝
- 120. ところピンクにんにく

東北

- 【青森】 1. あおもりカス 23. 十三湖産大和しじみ
- 52. 小川原湖産大和しじみ
- 75. つるとスチューベン
- 90. 大鰐温泉もやし 105. 清水森ナンバ
- 【岩手】 28. 前沢牛 47. 岩手野田村荒海ホタテ
- 66. 岩手木炭 68. 二子ざいも
- 73. 浄法寺漬 106. 甲子柿
- 114. 広田湾産イシカケ貝
- 【宮城】 31. みやぎサーモン 65. 岩出山産大豆
- 104. 河北せり
- 【秋田】 32. 大館とんぶり 51. ひばり野ウクラ
- 60. 松籠しほり大根 79. いぶりがっこ
- 93. 大竹いちじく
- 【山形】 26. 米沢牛 30. 東根さくらんぼ
- 62. 山形セリリー 76. 小籠うい
- 99. 山形ラフランス
- 【福島】 63. 南郷トマト 113. 阿久津曲がりなぎ
- 118. 川俣シャモ

北陸

- 【新潟】 29. くろさき茶豆
- 81. 津南の雪下にんじん
- 109. 大口れんこん
- 【富山】 53. 入善ジャンボ西瓜
- 98. 富山干柿
- 112. 水見稲積梅
- 【石川】 17. 加賀丸いも
- 20. 能登志賀ころ柿
- 【福井】 14. 吉川ナス
- 16. 山内かぶら
- 43. 上庄ざいも
- 45. 若狭小浜小鯛ささ漬
- 69. 越前がに

九州

- 【福岡】 5. 八女伝統本玉露
- 117. はかた地どり
- 【佐賀】 121. 女山大根
- 【長崎】 61. 対州そば
- 【熊本】 8. くまもと県産い草
- 9. くまもと県産い草豊表
- 67. くまもとあか牛
- 74. 菊池水田ごぼろ
- 88. 田浦銀太刀
- 94. 八代特産晩白柚
- 95. 八代生薑
- 111. くまもと塩トマト
- 【大分】 22. にさき七島蘭茶
- 33. 大分かぼす
- 【宮崎】 55. 富崎牛
- 64. ヤマダイかんしょ
- 【鹿児島】 7. 鹿児島産の香ばし黒酢
- 46. 桜島みかん
- 57. 辺摩だいたい
- 58. 鹿児島黒牛
- 102. えらぶり
- 115. 種子島納めいも

中国・四国

- 【鳥取】 11. 鳥取砂丘ろっきょう
- 70. 大山フロッピー
- 72. こおけ花御所柿
- 80. 大栄西瓜
- 【広島】 87. 東出雲のまる畑ほし柿
- 91. 三瓶そば
- 【岡山】 24. 運池ごぼろ
- 83. 比婆牛 84. 豊島タチウオ
- 89. 大野あさり
- 97. 福山のくわい
- 【山口】 19. 下関ふく 40. 美東ごぼろ
- 100. 徳地やまのいも
- 【徳島】 42. 木頭ゆず
- 【香川】 54. 香川小原紅早生みかん
- 82. 善通寺産四角スイカ
- 【高松】 10. 伊予生糸
- 96. 物部ゆず

近畿

- 【滋賀】 56. 近江牛
- 85. 伊吹そば
- 122. 近江日野産日野菜
- 【京都】 37. 万願寺甘とう
- 【兵庫】 2. 但馬牛
- 3. 神戸ビーフ
- 78. 佐用もち大豆
- 【奈良】 12. 三輪黍
- 【和歌山】 39. 紀州金山寺味噌
- 108. わかやま布引だいこん

東海

- 【岐阜】 48. 奥飛騨山之村寒干し大根
- 50. 堂上蜂屋柿
- 【愛知】 49. 八丁味噌 116. 豊橋なんぶとうがん
- 【三重】 25. 特産松阪牛

関東

- 【茨城】 6. 江戸崎かぼちゃ 38. 飯沼栗 59. 水戸の栗甘なぎ
- 71. 奥久慈しゃも
- 【栃木】 35. 新里なぎ
- 【東京】 77. 東京しゃも
- 【山梨】 119. あげほの大豆
- 【長野】 13. 市田柿 34. すんき
- 【静岡】 18. 三島黒鈴薯 36. 田子の浦しらす
- 103. 西浦みかん 寿太郎

沖縄

- 44. 琉球もろみ酢

Copyright2021 Export and International Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

*主な名称、主な生産地のみ記載 *「CraftMAP」を使用

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑭

農林水産大臣登録番号第14号 生産者団体 鯖江市伝統野菜等栽培研究会 平成28年7月12日登録



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10cm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300g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、地元農家有志らが「種」を譲り受け、「吉川ナス」の復興に向け同年12月に現在の「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」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産品紹介の依頼が増え、同時に市民等からの商品問い合わせが増えました。



●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。



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。



販路の拡大

●県内市場への出荷が主ですがGI産品であることを「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。



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年度産地産地消費良活動表彰」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。

産品の購入先等情報



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)

●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HP)



(道の駅FB)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑮

農林水産大臣登録番号第16号

生産者団体 山内かぶらちゃんの会

平成28年9月7日登録



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した刻み漬物は、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

- 山内かぶらちゃんの会(直営店) 福井県若狭町山内52-8-1 ☎0770-64-1497
- 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111-1-1



(若狭物産協会FB)

農林水産大臣登録番号第17号

生産者団体 南加賀地区丸いも生産協議会

平成28年9月7日登録



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埃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で丸い形をし、すり下ろすと強い粘り（粘性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手特有な風味、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。



製品の購入先等情報



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 石川県能美市粟生町41
- JA小松市 JAあぐり 石川県小松市日末町い59-1
- 道の駅こまつ木場潟 石川県小松市蓮花寺町ケ2-2



(道の駅)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑬

農林水産大臣登録番号第20号

生産者団体 志賀農業協同組合

平成28年10月12日登録



の と し か が き 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「豊勝」(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「豊勝」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、鮮やかな渋色の外観で、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」(みえのえき旬菜館)
石川県羽咋郡志賀町末吉新保向10番地
☎ 0767-32-4831



(道の駅HP)

農林水産大臣登録番号第29号

生産者団体 新潟市黒埼地区茶豆組合協議会

平成29年4月21日登録



ちやまめ 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、亀貝直明地区)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択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、毛茸は薄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。



製品購入先等情報



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新潟かがやき「茶豆の里」新潟県新潟市西区木場1591
☎ 025-377-2727



(JA新潟かがやきHP)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑰

農林水産大臣登録番号第43号

生産者団体 福井県農業協同組合

平成29年11月10日登録



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製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。

製品の購入先等情報



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基幹支店(直営店)
福井県大野市堂本1-30
☎ 0120-64-1066



(JA福井県HP)

農林水産大臣登録番号第45号

生産者団体 協同組合小浜ささ漬協会

平成29年11月10日登録



わかさおばまこだい 若狭小浜小鯛ささ漬

水産加工品として全国初のGI登録産品

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、小浜市の魚商人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、塩づけにした後、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。



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
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)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑱

農林水産大臣登録番号第53号

生産者団体 みな穂農業協同組合

令和29年12月15日登録



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」が黒部市致生地区ではじめて導入され、この品種が土壌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害虫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。



製品の購入先等情報



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)

農林水産大臣登録番号第69号

生産者団体 福井県漁業協同組合連合会

平成30年9月27日登録



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）年に降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、福井県の一の特産品となっています。

製品の購入先等情報



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
公益社団法人 福井県観光連盟
福井「越前・若狭」の旅情報ふくいドットコム



(ふくいドットコムHP)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ⑱

農林水産大臣登録番号第81号

生産者団体 津南雪下になじん協議会

令和元年6月14日登録



つなん ゆきした 津南の雪下になじん

冬越えの“になじん”はおいしさが増すことを発見



●「津南の雪下になじん」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「津南の雪下になじん」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(津南雪下になじん)、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



農林水産大臣登録番号第98号

生産者団体 (農) 富山干柿出荷組合連合会

令和2年8月19日登録



とやまほし 干柿 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)、仕上げ、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胎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)

【SAVOR JAPANと地理的表示(GI)】 ②0

農林水産大臣登録番号第109号

生産者団体 大口れんこん生産組合

令和3年5月31日登録



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、病害虫、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、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:だるま)

▼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にいがた南蒲 直売所「ただいまーと」
新潟県三条市福島新田丁634
☎ 0256-46-8313

JAにいがた南蒲 通販サイト「なんかん直送便」



(なんかん直送便HP)

農林水産大臣登録番号第112号

生産者団体 特産氷見稲積梅生産組合
稲積梅の里農協会

令和4年2月3日登録



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18gから25gが全体の約半分を占め、果皮色は淡緑色で毛茸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が、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)