

# 地理的表示保護制度に基づく新たな登録産品

登録番号 第67号 くまもとあか牛<sup>うし</sup>

申請者:熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

生産地:熊本県

## 特性

肉質は赤身が多く適度な脂肪交雑。赤身の特徴的なあっさりした味わいとやわらかさ、ヘルシーさを兼ね備えている。黒毛和種に比べてうま味を感じさせる遊離アミノ酸が多く、甘味を呈するグリコーゲンも豊富。

## 地域との結び付き

熊本系の褐毛和種は、熊本県の在来牛にスイスのシンメンタール種等を交配させて改良し、昭和19年に高知系の褐毛和種、黒毛和種等とともに和牛の品種として成立。阿蘇地域を中心とする牧野への適応を考慮し、脂肪交雑に特化した改良ではなく、足腰の強さや粗飼料の利用性を活かした改良を行うことで、赤身が多い肉質となった。

登録番号 第68号 二子さといも<sup>ふたご</sup>

申請者:二子さといも協議会

生産地:岩手県北上市<sup>きたかみ</sup>

## 特性

味が濃く、食感は滑らか。柔らかいが強い粘り気があり、煮崩れしない。粒ぞろいが良く大玉。

## 地域との結び付き

生産地は、北上川の氾濫によって形成された水はけが良く肥沃な土壌で耕土も深いことから、根を張るさといもの栽培に適している。貯蔵が難しい種芋の保存技術を伝承するとともに、種芋の保存に失敗した場合には、生産者がお互いに種芋を融通する習慣が古くから定着。先祖から受け継いだ技術と種芋を地域全体で守り続けている。

登録番号 第69号 越前がに<sup>えちぜん</sup>

申請者:福井県漁業協同組合連合会

生産地:福井県

## 特性

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ンや内子(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。

## 地域との結び付き

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維持のための冷温保管が徹底されている。