

# 地理的表示（GI）保護制度に基づく新たな登録産品

登録番号 第77号 <sup>とうきょう</sup>東京しゃも

生産者団体：東京しゃも生産組合

生産地：東京都

## 特性

品種改良した軍鶏とロードアイランドレッド種を交配した後、軍鶏を戻し交配することにより軍鶏の系統を75%引き継ぐ銘柄鶏。身は引き締まり歯ごたえがあり、赤みの色合いが濃く脂質が少ない。また、旨味が強く臭みがない。

## 地域との結び付き

江戸時代から東京都周辺で飼養されていた軍鶏を系統選抜。昭和57年に純系軍鶏の肉質に近い交配様式を確立し、昭和59年に流通を開始。地域の生産者により、肉質の発揮につながる飼料原料の研究や沢水を引き入れる等飼育に適した水を利用するための工夫が重ねられ飼育されてきた。



登録番号 第78号 <sup>さよう だいず</sup>佐用もち大豆

生産者団体：佐用もち大豆振興部会

生産地：兵庫県佐用郡佐用町

## 特性

グリシニン（タンパク質）含有量が多く、加熱するともちもちした食感を有する在来種の大豆。一般的な品種と比較すると大粒で約3割重く、ショ糖をはじめとした糖質含量が高く甘味が強い。大豆を専門に取り扱う流通業者からこれらの品質が高く評価されている。

## 地域との結び付き

耕地は千種川水系の川砂が混ざった水はけの良い肥沃な土壌で大豆の生育に適している。また、登熟期に当たる9月から収穫される12月まで10度以上の昼夜の寒暖差が得られ、子実の肥大が良好である。地域では、種子専用ほ場を設け、原々種、原種、種子の厳格な管理を行い、品種固有の特性や形質、純度の維持に努めている。



登録番号 第79号 いぶりがっこ

生産者団体：秋田県いぶりがっこ振興協議会

生産地：秋田県

## 特性

パリパリとした食感、香ばしい燻しの香りと大根の甘みが一体となった独特の風味。野菜を燻して漬け物にした、日本のみならず世界でも希少な燻製食品。秋田県の特産食材として、県外での人気が高まり、全国的に野菜漬物の生産が減少する中、年々生産量を増加するなど、社会的評価が確立されている。

## 地域との結び付き

根雪期間の長い秋田の冬の常備食として、県内において伝統的に生産されてきた。「いぶりがっこ」の名称は、秋田の方言「がっこ（漬け物）」を燻したものに由来する。大根の品質や気温、温度等に応じて火加減を調整し、全体を均一に燻す職人的な技術を地域で伝承している。

