

地理的表示（GI）保護制度に基づく新たな登録産品

ジ
登録番号 第117号 はかた地どり

生産者団体：福岡県はかた地どり推進協議会

生産地：福岡県



特性

うま味成分であるイノシン酸を多く含み、食味が良いうえ、身が締まっていて、程良い弾力と歯ごたえがある。煮炊き料理などで煮崩れが起こりにくいことから、「水炊き」や「がめ煮」などの福岡県の郷土料理に良く合うものとなっている。

地域との結び付き

九州最大の筑紫平野など豊かな自然が広がり騒音が少なく、鶏の平飼いに適した生産農場を確保できる地域である。生産地は古くから養鶏の歴史がある土地柄であり、福岡市で生まれ福岡県を代表する郷土料理の「水炊き」や「がめ煮」に適した鶏肉として開発された。

カワマタ
登録番号 第118号 川俣シャモ

生産者団体：川俣シャモ振興会

生産地：福島県伊達郡川俣町



特性

粗脂肪含量が多く、水分含量が低いことから、脂が乗って食味が良く、また、脂肪酸組成比ではオレイン酸の比率が高いため肉の風味が良い。

地域との結び付き

川俣町は、標高およそ200m以上の高地で、夏でも阿武隈山地から吹き降ろしの風が流れ、暑さを苦手とする鶏の飼育には良好な地域。江戸時代には絹織物で財を成した機屋が娯楽として軍鶏を飼い、闘鶏を楽しんでいたため、軍鶏の飼育は町内に広く普及し、食用にも供されていた。

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119号 ダイズ あけぼの大豆

生産者団体：身延町あけぼの大豆振興協議会

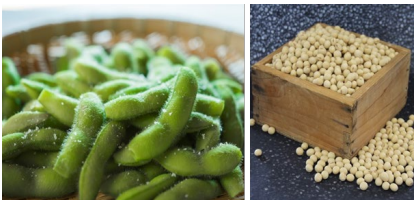
生産地：山梨県南巨摩郡身延町

特性

大粒で甘みが強い、100年以上栽培されてきた大豆。10粒で6寸になるため、「十六寸（とうろくすん）」と呼ばれていたほど大粒。糖類含有量が他品種に比べ2割多く、特に砂糖の主成分であるシロ糖含有量は他品種に比べ4割多く含み、甘味が強い。希少性や品質の高さにより、地元JAの買取価格は普通大豆の全国入札取引平均価格より約2～4倍ほど高値で取引される。

地域との結び付き

えだまめの成熟期に当たる10月から大豆を収穫する12月頃までの10度以上の昼夜の寒暖差の大きさが、特性である甘みを生む。曙地区の生産業者は、他品種との交配を防ぐために、ほ場の分離などを徹底し、何世代にもわたり種子を選抜することで、「あけぼの大豆」の粒の大きさを維持してきた。



登録番号 第120号 ところピンクにんにく

生産者団体：常呂町農業協同組合

生産地：北海道北見市常呂町

特性

外皮はピンク色を呈し、にんにく本来の風味や香りが強く、生で食した時のピリリとした強い辛みが特徴。糖度が高く、香りの主成分である有機イオウ化合物等が多く含まれている。

地域との結び付き

生産地は、オホーツク海沿岸に位置、冬季は流氷が接し、内陸性の気候となるため、厳しい冷え込み。また、風が強く土壌も乾燥。こうした厳しい自然による環境ストレスが「ところピンクにんにく」の品質に結びついている。

