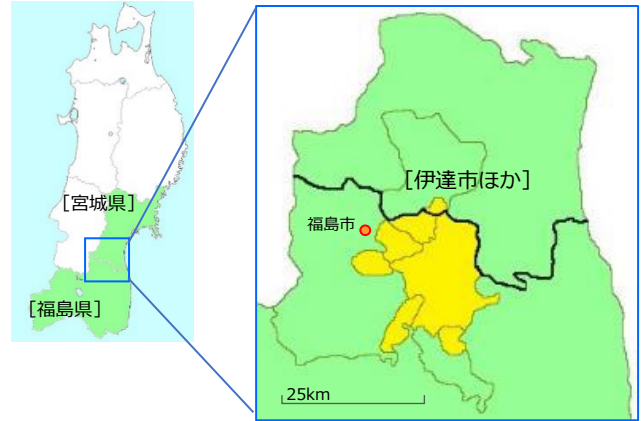


# 地理的表示保護制度に基づく登録産品

## [登録番号 第 123 号 伊達のあんぽ柿]

**登録団体：**伊達地方あんぽ柿連絡協議会

**生産地：**福島県伊達市、国見町、桑折町、福島市の立子山・飯坂・宮代・岡部・大笹生・大波、川俣町の飯坂、宮城県白石市の越河・大平



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

### 地域との結びつき

- ・阿武隈山系と奥羽山脈に囲まれた福島盆地に位置し、夏は暑く初秋は昼夜の寒暖差があり、降水量が少ないことから原料柿と干柿の生産に最適
- ・明治維新以降に天干柿（甘干柿）を地域の方言から「あんぽ柿」と呼ぶようになり、大正時代には、色味を保つ「硫黄燻蒸技術」を確立するなど、あんぽ柿の発祥地として認知

### 特性

- ・色艶の良い鮮やかなオレンジ色の果肉、全体的に柔らかい触感と口当たりの良い食感を有し、甘みが口の中で長く続き、他の干柿よりも糖度が低いため上品な甘味を持ち、干柿としてはビタミンCを多く含む
- ・暖簾のように柿を干すオレンジ色のカーテンを思わせるような乾燥風景は、「柿ばせ」と呼ばれ、当該地域における冬の風物詩

### 生産の方法

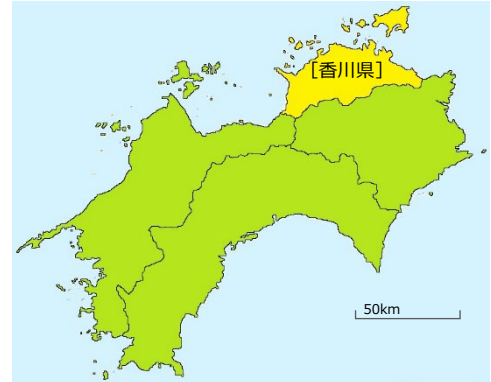
- (1) 原料柿は、協議会が定めた「品種」及び「栽培指針」により生産
- (2) 加工方法は、協議会が定めた「農業生産工程管理実践マニュアル」に基づき硫黄燻蒸及び乾燥管理の基準を順守し加工
- (3) 出荷規格は、協議会が定めた「等級」及び「出荷規格」により選別出荷

# 地理的表示保護制度に基づく登録産品

## [登録番号 第 124 号 サヌキ白みそ]

登録団体：香川県味噌工業協同組合

生産地：香川県



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

### 地域との結びつき

- ・平安時代に京都発祥の白みその製法が伝えられたのが起源
- ・瀬戸内地域はその温暖少雨な気候から、白みその原料である大豆、米及び塩の生産が盛んな地域で、地元農家が秋の米の収穫後、自家製白みそを作っており、現在の商業用白みその基盤が古くから形成

### 特性

- ・なめらかで透き通るようなクリーム色の外観を有し、塩分が6%以内の低塩で糖分を多く含む甘口の白みそ
- ・古くから香川県の多くの郷土料理に欠かせない食材とされており、関西圏の「白みそ雑煮」の原料としても好まれ、年末は関西圏への出荷が増加

### 生産の方法

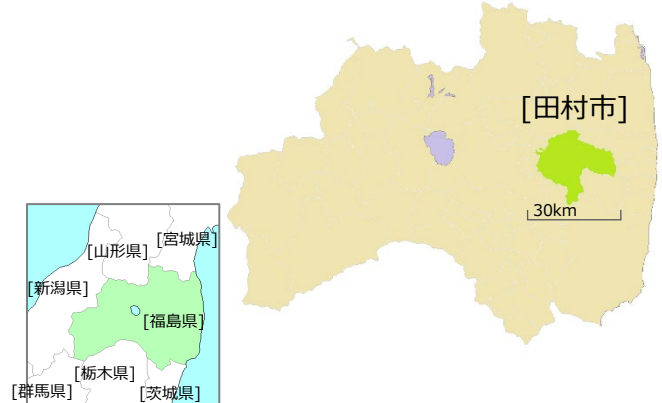
- (1) 主な原料は、米・大豆・塩で、米麴の原料である米は大豆の2倍使用
- (2) 製造方法
  - ア 大豆は脱皮し8時間以上浸漬後、水から煮る間に2回以上水を替える
  - イ 「熱仕込み」により大豆と米麴を混ぜ合わせる
  - ウ 熟成期間は7日以内の短期熟成
  - エ 熟成したみそを臼状の機材等ですりつぶし、滑らかなクリーム状にする

# 地理的表示保護制度に基づく登録産品

## [登録番号 第 125 号 たむらのエゴマ油]

**登録団体**：田村市エゴマ振興協議会

**生産地**：福島県田村市



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

### 地域との結び付き

- ・冷涼で湿潤な気候を好むエゴマは、江戸時代から栽培され在来種として定着しており、1998年から生産を開始してからは、実を傷つけない丁寧な収穫の徹底により高品質な産品を生産している。

### 特性

- ・エゴマ本来の香りが強く、酸化による雑味が少ないことから、生絞り、焙煎ともに食味に優れている。

### 生産の方法

#### (1) 原材料

ア 協議会会員が自家採種し、田村市内で栽培された黒種または白種のエゴマを用いる。

イ 協議会の栽培基準に従って栽培収穫されたエゴマから搾油する。

#### (2) 製法・工程

生搾りまたは焙煎搾りによって行う。

# 地理的表示保護制度に基づく登録産品

## [登録番号 第 126 号 飛騨牛]

**登録団体**：飛騨牛銘柄推進協議会

**生産地**：岐阜県



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

### 地域との結び付き：

- ・大正時代から個々の生産者単位による肉質改良が行われ、昭和 20 年代からは集団的な肥育技術の向上を図り、地域を挙げて長期的・安定的優良肉用牛の生産体制を確立している。

### 特性：

- ・「全国和牛能力共進会」で 2 大会連続最優秀枝肉賞を受賞するなど、その優れた脂肪交雑を含め品質が高く、東京都中央卸売市場食肉市場の和牛去勢平均価格と比較し 5・4 等級において約 2 割高値で取引されている。

### 生産の方法：

- ・岐阜県を最長飼養地とし、飛騨牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により 14 ヶ月以上肥育する。
- ・牛枝肉取引規格による格付により 3 等級以上の格付を条件とする。