

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第127号 阿波尾鶏〕

申請団体：徳島県阿波尾鶏
ブランド確立対策協議会

生産地：徳島県



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

地域との結び付き

- ・県在来の赤笹系軍鶏の肉味佳良な特性に着目して、優良な肉用種との交配により、約10年間かけて開発し、県の伝統芸能である「阿波踊り」から命名した「阿波尾鶏」を誕生させた。
- ・古くから肉養鶏産業が盛んであった実績に基づく生産体制と、四国山地の豊かな自然に囲まれた静かな環境を背景に、少群管理による良質な「地鶏肉」生産を実現している。

特性

- ・肉色は赤みを帯び、適度な歯ごたえがあり、低脂肪でうま味成分を豊富に含む「地鶏肉」である。
- ・徳島では、一般家庭から外食店まで広く使用され、地元の食文化に深く浸透しており、全国の実需者からも高い支持を受け、平成10年度から20年間に渡り、地鶏肉出荷量全国1位となっている。

生産の方法

(1) 品種

- ・徳島県在来の赤笹系軍鶏を選抜・固定し、♂軍鶏と♀ホワイトプリマスロックを交配して生産した素びな

(2) 飼育方法

- ・「地鶏肉のJAS規格」に基づく飼育管理
- ・増体性能に適した高栄養で動物性タンパク質を抑えた配合飼料を給与

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 128 号 十勝ラクレット]

申請団体：十勝品質の会

生産地：北海道十勝地域（帯広市ほか
18 市町村）



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

地域との結び付き

- ・古くから広大な農地を生かした酪農経営が地域に根付き、食品の製造や保存に最適である冷涼な気候のもと、チーズ製造が定着しており、ラクレットでは国内最大の生産地を確立している。
- ・十勝地域の軟水を使用した磨き等の製造工程確立により、日本人の嗜好に合ったラクレットを生産している。

特性

- ・ナッツや干し草のような熟れた芳醇な香りとさわやかなミルクの香りが感じられるが、刺激臭が少なく、日本人の嗜好に合うさっぱりした食味が需要者から高く評価されている。

生産の方法

- (1) 原料乳は十勝地域で生産されて生乳、動物由来のレンネット使用
- (2) 製造方法
 - ア 十勝地域で取水された軟水で加水し乳糖濃度を低下。
 - イ 熟成期間中の磨き工程には、塩とリネンス菌を十勝地域で取水された水に溶かした磨き液を使用。
 - ウ 熟成期間は、熟成庫の温度、湿度、磨きの程度で調整し8週間以上。

地理的表示保護制度に基づく登録産品 [登録番号 第 129 号 徳島すだち]

申請団体：徳島県すだち・ゆこう
消費推進協議会

生産地：徳島県



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

地域との結び付き

- ・在来果実固有の香りと酸味から「酢橘（すたちばな）」が名前の由来である「すだち」は、万葉の昔から徳島に原生し、古くから自家用を中心に栽培されていた。
- ・昭和 40 年代からの経済栽培への転換を経て、県が中心に優良系統品種の開発と選抜を実施してからは全国展開しており、昭和 49 年には県花に指定されるなど徳島を代表する特産物となっている。

特性

- ・全国のすだち出荷量の98%を占め、徳島すだちは、果皮が濃い緑色の時期に収穫され、さわやかな香りと酸味を有するため、需要者から高く評価されている。
- ・徳島の家庭では、様々な料理の添え物として使われ、飲食店等の需要も高い。

生産の方法

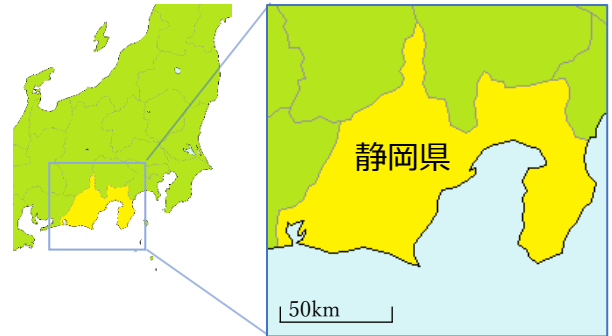
- (1) 品種
徳島県の在来「すだち」を由来として選抜された系統
- (2) 栽培方法
協議会が推奨する栽培方法に従い、生産を行う
- (3) 貯蔵
協議会が推奨する貯蔵方法に基づき管理する
- (4) 出荷規格
協議会が定めた「出荷規格」に基づく

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 130 号 深蒸し菊川茶]

申請団体：菊川市茶業協会

生産地：静岡県



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

地域との結び付き

- ・菊川市とその周辺の茶は、渋みが強い茶とされていたが、昭和 27 年頃からの研究の結果、茶葉を長時間蒸すことで、味の良い茶の製造に成功。「深蒸し茶発祥の地」として認知されている。
- ・全国に先駆けて、茶農協の設立による組織的な技術向上と良質茶の量産化を実現し、全国茶品評会での「深蒸し煎茶」部門の新設や全国への普及・拡大に大きく貢献した。

特性

- ・お茶を淹れると濃厚な黄緑色で、まろやかな味わいを持つ。
- ・需要者からは、これらの特性に加え、深みのある豊潤な香りやうま味とコクが高く評価されている。

生産の方法

- (1) 原料茶葉
菊川市及びその周辺地域の茶園において生産された生葉を使用。
- (2) 荒茶加工
菊川市茶業協会が定めた加工基準を遵守していると認められる荒茶加工場において加工。
- (3) 仕上げ加工
「深蒸し菊川茶」の仕上げ加工技術と施設を有する静岡県内の工場において仕上げ加工。

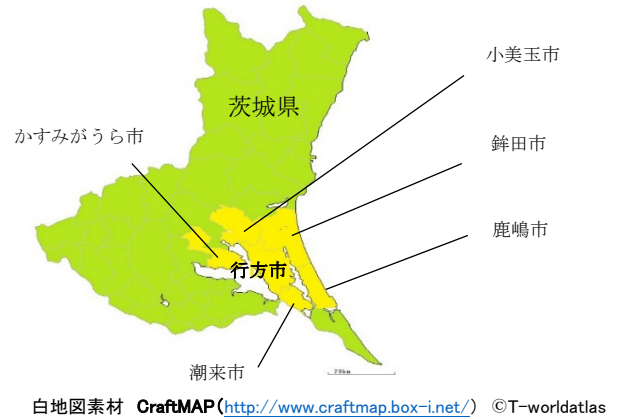
地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 131 号 行方かんしょ〕

申請団体：

行方かんしょブランド推進協議会

生産地：行方市、潮来市、鹿嶋市、銚田市、小美玉市、かすみがうら市



地域との結び付き

- ・比較的温暖な気候と水はけの良い土壌で「かんしょ」栽培に適した自然条件を有し、昭和 20 年頃には作付面積が全国第 1 位であった。
- ・「キュアリング定温貯蔵技術」と「品種リレー出荷」による味にこだわった生産を維持し、焼き芋マニュアル策定と大手流通と連携した店舗販売による「焼き芋戦略」が消費を飛躍的に拡大させた。

特性

- ・糖度が高く甘みが強い良食味の「青果用かんしょ」である。
- ・市場関係者からその品質と供給体制が高く評価されており、東京市場内の出荷場単位では取扱量第 1 位である。

生産の方法

(1) 品種

協議会が認定した品種(べにはるか、べにまさり、ベニアズマ等)を使用

(2) 栽培方法

協議会が指定した県の「さつまいも栽培基準」により栽培

(3) 出荷の方法

協議会が定めた「行方かんしょ出荷規格表」に基づいて、適期のキュアリング処理(貯蔵含む)、選別及び品種リレー出荷を実施