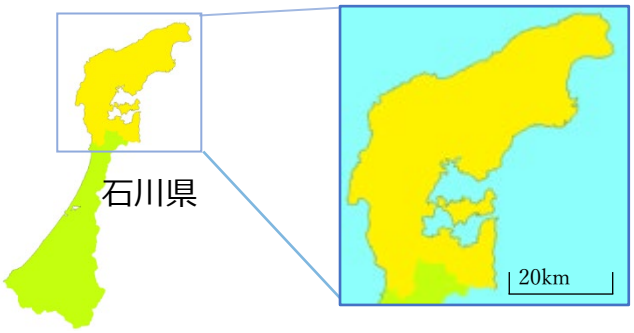
地理的表示保護制度に基づく登録産品
［登録番号　第 146 号　いしり・いしる］

登録団体：
能登いしり・いしる生産者協議会

生産地：石川県輪島市、珠洲市、七尾市、能登町、穴水町及び志賀町



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

地域との結び付き

・古くから「イカ」や「塩」などの原料が豊富であったこと、生産地の気候が長期発酵に適していたこと及び厳しい冬を越すための保存食が重要であったことから、魚醤油の発酵技術が発達した。

・醤油の普及とともに全国の魚醤油が姿を消すなか、江戸時代から今日まで能登地域の多くの料理に使われてきた。

特性

・原料がもつ天然の発酵力をいかして長期間発酵・熟成させる特色ある伝統的製法が、「いしり」の豊かな旨みと独特の風味を生み出しており、日本三大魚醤油の１つとして認知されている。

・「いしりの貝焼き」や「べん漬け」などの郷土料理等に欠かせない万能調味料として定着している。

生産の方法

（１）原料

原料は、イカ又はイワシ等の魚と塩を使用する。

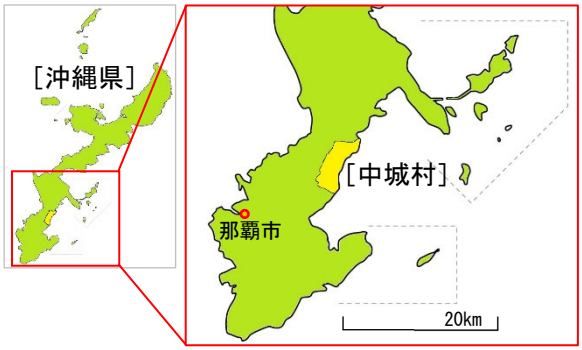
（２）製造方法・出荷規格

１年以上発酵・熟成させ、固形分を除いた液状のもので、魚介類の風味を有するもの。

地理的表示保護制度に基づく登録産品
［登録番号　第 147 号　中城島にんじん］

登録団体：中城村野菜産地協議会

生産地：沖縄県中頭郡（なかがみぐん）中城村（なかぐすくそん）



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

地域との結び付き

・温暖な気候と豊富な地下水により、栽培適温が 15℃以上で十分な水分を必要とする「島にんじん」の栽培に適した自然条件を有する。
・戦前から自家採種により系統を維持した在来種の栽培を継続し、「島にんじん」の県内最大の生産量を誇る。
・中城村の条例により毎年 12 月 12 日を「中城村島にんじんの日」と制定し、村を中心とした消費拡大と次世代への継承を推進。

特性

・鮮やかな黄色の根色とごぼうのような細長い形状が特徴。
・古くから沖縄県の薬膳料理や郷土料理に欠かせない食材として重宝されており、地域の食文化に深く浸透。

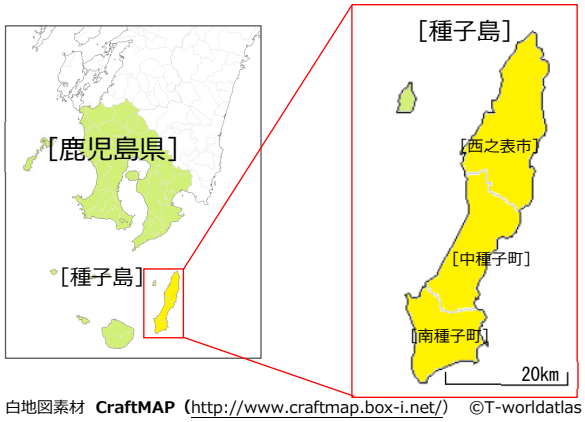
生産の方法

(1) 品種
　中城村内で自家採種した在来種の「島にんじん」を用いる。
(2) 栽培方法
　中城村野菜産地協議会が定めた栽培指針に基づき生産を行う。
(3) 出荷規格
　根茎部に、折れ、割れ、その他の傷、腐れ及び病害虫による被害がない「島にんじん」のみを出荷する。ただし、折れ、割れ、その他の傷や病害虫による被害が軽微なものは、加工用とすることができる。

地理的表示保護制度に基づく登録産品
登録番号　第 148 号　種子島レザーリーフファン

登録団体：種子屋久農業協同組合

生産地：鹿児島県西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町



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

地域との結び付き

・生産地は、温暖な気候と島全体が火山灰に由来する酸性土壌であることから、酸性土壌を好む「レザーリーフファン」の栽培に適した自然条件を有する。
・JA 主体による遮光管理、水揚げ、冷蔵輸送出荷等のほか、冬季保温対策に地元サトウキビの搾りかすを利用して周年出荷を推進するなどの地域に根差した取組を展開している。

特性

・ツヤのある濃緑の葉色と左右対称の形状を有し、葉の変色や欠けが少なく日持ちも良好である。
・国内産を牽引する随一の出荷量を誇り、品質の高さから格式が求められる冠婚葬祭等で重宝されている。

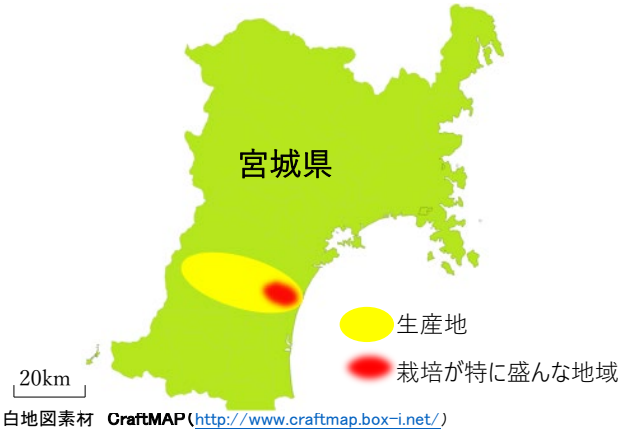
生産の方法

(1) 品種
　種子屋久農業協同組合（以下「JA 種子屋久」という。）が推奨した品種
(2) 栽培の方法
　ア　周年遮光が可能な施設において、JA 種子屋久の指導に基づく遮光管理により栽培
　イ　冬季は、地温を保つ効果のあるバガス（サトウキビの搾り粕）を敷いて、安定的な収量確保対策を実施
(3) 出荷規格
　JA 種子屋久が定めた「出荷規格及び評価基準表」に基づいて選別

地理的表示保護制度に基づく登録産品
［登録番号　第 149 号　仙台せり］

登録団体：仙台せり振興協議会

生産地：宮城県　名取市（旧増田町）
仙台市太白区



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

地域との結び付き

・江戸時代に名取川の伏流水が生んだ湿地帯に自生する「せり」を改良して栽培したのが始まり。その後も選抜を続け育成した品種を用い、豊富な伏流水をいかした栽培と徹底した出荷管理を実施。

・伊達政宗公が「せり」について詠んだ句が残っているほか、古くから「せり」の産地として全国的に有名で、「仙台雑煮」などの伝統料理や日常的な料理にも使われてきた。近年では、根まで丸ごと食べる「せり鍋」が仙台名物となっている。

特性

・葉茎の鮮やかな緑色と根の白さとのコントラストが美しく、さわやかな香りと豊かな味わい、シャキシャキとした歯切れのよい食感を有する。

・伝統行事や郷土料理に用いられ、地域の風習や食文化に欠かせない伝統食材として定着している。

生産の方法

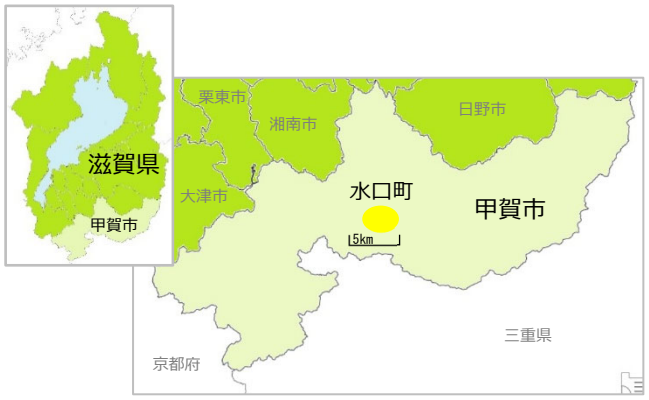
（１）品種、栽培方法及び出荷規格
仙台せり振興協議会が定める基準に基づき生産・出荷

（２）最終製品としての形態
青果（せり）

地理的表示保護制度に基づく登録産品
登録番号　第 150 号　水口かんぴょう

登録団体：甲賀農業協同組合

生産地：滋賀県甲賀市水口町



白地図素材　国土地理院地図（https://maps.gsi.go.jp/）

地域との結び付き

・滋賀県甲賀市水口町の在来種由来の夕顔を原料とし、温風乾燥をしない昔ながらの天日干しが今も受け継がれている。

・400 年に及ぶ生産の歴史を有し、初代歌川広重の「東海道五拾三次之内水口」（保永堂版・天保４（1833）年頃）にも「名物干瓢」として「かんぴょう」の製造の様子が描かれている。

特性

・調理した際に、やわらかく、味がよく染み込むのが特徴。

・江戸時代から「かんぴょう」の名産地とされ、春の祭礼などで食べられている郷土料理「宇川ずし」には欠かせない食材としてふんだんに使われるなど、地元の食材として代々受け継がれ地域の食文化として根付いている。

生産の方法

・成熟した夕顔の果実を幅２～３cm、厚さ２～３mm 程度の長い帯状にむく。

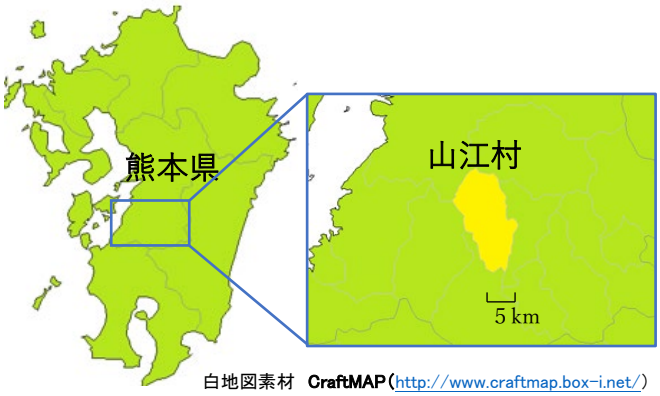
・カビの発生など、かんぴょうの品質が悪化するおそれがあるときは、硫黄燻蒸を行うことができる。地内で竿などにかけ、自然乾燥する。

・最終製品としての形態は、野菜加工品（かんぴょう）である。

地理的表示保護制度に基づく登録産品
［登録番号　第 151 号　やまえ栗］

登録団体：やまえ栗振興協議会

生産地：熊本県球磨郡山江村



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

地域との結び付き

・村の約９割を山林が占め、自生の山栗が多かったことから、江戸時代には栗が税として納められていたほか、昭和の初めから村をあげて高品質な栗の栽培に取り組み、昭和天皇へ献上されるなど認知度が向上。

・農家の８割がやまえ栗を栽培し、村が「やまえ栗条例」を制定するなど「村の宝」としてやまえ栗を中心とした村づくりを推進。

特性

・甘みの強さや栗本来の風味や香り等がパティシエや料理人から高く評価されており、やまえ栗を使った菓子等が高級クルーズトレインや国際線ファーストクラスのデザートとして使われている。

・山江村と言えばやまえ栗との認識が需要者に定着しており、村の観光・経済を支える特産品となっている。

生産の方法

（１）品種、栽培方法、出荷調整及び選別

やまえ栗振興協議会が定める「やまえ栗出荷基準」に従う。

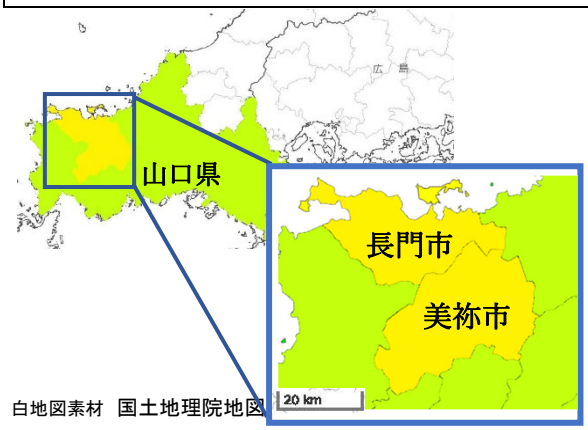
（２）最終製品としての形態

「やまえ栗」の最終製品としての形態は、青果（くり）である。

地理的表示保護制度に基づく登録産品
［登録番号　第 152 号　長州黒かしわ］

登録団体：深川養鶏農業協同組合

生産地：山口県長門市、美祢市



白地図素材　国土地理院地図

地域との結び付き

・長門市近郊は、古くから漁業が栄え、魚粕など高価な飼料が安く手に入る環境から養鶏業が盛んであり、鶏肉は、外食だけでなく、家庭料理としても定着し地元の食文化に根付いている。

・こうした中、地元の産業と食とを地域振興に繋げるため、山口県が良肉味の地元の天然記念物「黒柏鶏」を活用して 13 年かけて開発し、地域由来の餌を用い、生産者と行政が連携し官民一体での飼養管理と県内外への消費拡大の推進により山口県ブランドとして確立。

特性

・適度な歯ごたえを残しながら柔らかく、うま味成分イノシン酸や疲労回復成分「イミダゾールジペプチド」を多く含む山口県初の「地鶏肉」。

・「焼き鳥のまち」長門市の観光における食の名物として浸透しているばかりでなく、山口県オリジナル地鶏として、その良好な食味から県内外の流通業者、飲食店、宿泊施設などで重宝されている。

生産の方法

(1)　品種

アの雄鶏をイの雌鶏と交配させた「地鶏肉の日本農林規格」の素びなの基準に適合しているもの。

ア　やまぐち黒鶏（黒柏鶏♂×ロードアイランドレッド♀の交配個体♀に軍鶏♂を交配、更にその交配個体♂にホワイトプリマスロック♀を交配させ作出された個体）

イ　ロードアイランドレッド種（在来種）

(2) 飼育方法

「地鶏肉の日本農林規格」の飼養期間、飼育方法及び飼育密度の基準と同等又はそれ以上のもの。