

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 170 号 しりうちにら北の華]

登録団体：知内町ニラ生産組合

生産地：北海道上磯郡知内町及び木古内町



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

地域との結び付き

- ・通気性や排水性が良い土壌と、夏は冷涼、冬は道内でも比較的温暖な気候をいかし、昭和 46 年からにらの栽培を開始。
- ・地域に適合する品種を選定し、ほ場管理の徹底、栽培技術講習を重ね、高品質なにらの栽培方法を確立するとともに、共同のハウス掛け作業による温度管理で出荷時期を調整し、安定的な出荷を実現。

特性

- ・葉色が濃く、葉幅が広く、肉厚で柔らかい。実需者に、食感や、調理しても香りや風味がしっかり残り、甘みを感じられると高く評価されている。
- ・棚持ちの良いにらがほぼ周年で出荷されており、市場関係者からの引き合いも強く、東京卸売市場のにらの平均単価より高値で取引され、出荷量も年々増加している。

生産の方法

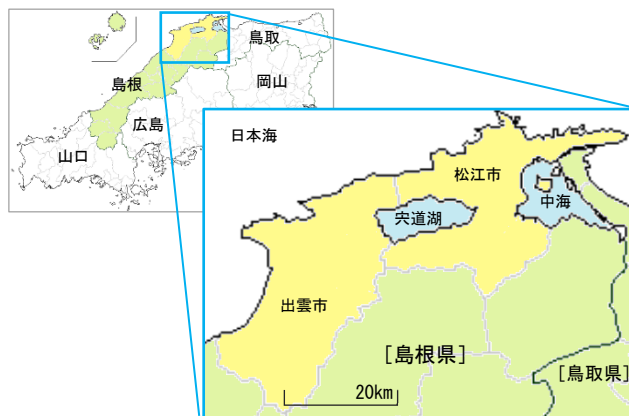
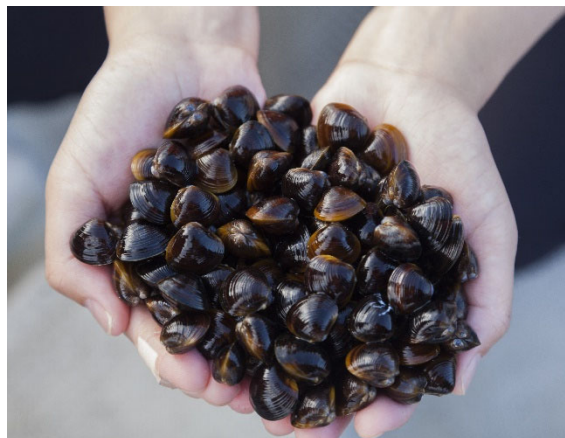
- (1)品種：葉色が濃く、葉肉が厚い品種を使用。
- (2)栽培方法：肥培管理等による株の養成や出荷時期に応じたハウス掛けを実施。
- (3)出荷基準：鮮度や葉色を「等級」、葉幅、長さを「階級」で定めて出荷。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 171 号 宍道湖産ヤマトシジミ、宍道湖しじみ〕

登録団体：宍道湖漁業協同組合

生産地：島根県松江市、出雲市



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

地域との結び付き

- ・ 宍道湖は、塩分が海水の 10 分の 1 程度の汽水湖であり、周辺河川から多くの栄養分が流れ込むことで餌となる植物プランクトンが豊富に発生するなどヤマトシジミに適した自然条件を有する。
- ・ 江戸時代には、松江藩の「御用しじみ」とされており、古くから庶民の味としても親しまれてきた。
- ・ 昭和 56 年には日本一の漁獲量となり、令和 6 年現在、松江市の 1 世帯当たりしじみ購入量は、14 年連続全国 1 位である。

特性

- ・ 粒が大きく肉厚で、ミネラルやアミノ酸を豊富に含み、食べて美味しい天然の健康食として需要者から高く評価されている。
- ・ 家庭の食卓や飲食店の定番メニューである郷土料理の「しじみ汁」や「すまし汁」に欠かせない食材で、島根県の味覚を代表する産品である。

生産の方法

- (1) 漁獲対象種
島根県宍道湖内に生息するヤマトシジミ。
- (2) 操業規制及び出荷基準
 - ア 漁獲に使用するカゴの目幅は 11mm 以上。
 - イ 選別機の目幅は 10mm 以上。
 - ウ 出荷規格は、殻幅 10mm 以上。

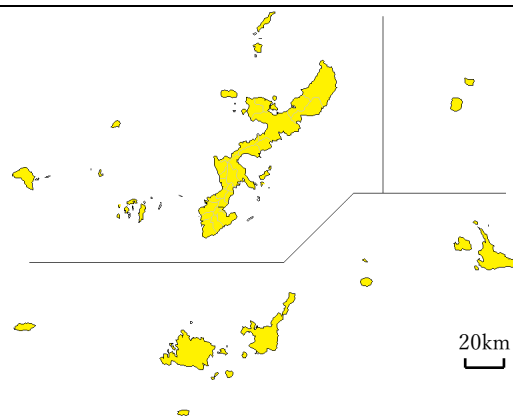
地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 172 号 沖縄黒糖〕

登録団体：沖縄県黒砂糖協同組合



生産地：沖縄県



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

地域との結び付き

- ・ 1623 年に、琉球王国の使節団が明から持ち帰った製糖法により、沖縄のさとうきびを用いて黒糖の製造を開始。その後、黒糖の製造は琉球王国の財政を支える重要な産業として発展。
- ・ 沖縄産のサトウキビを新鮮なうちに搾り、搾汁液をそのまま煮詰める昔ながらの製法を継続。

特性

- ・ ポリフェノール、うま味、ミネラル等の成分を有していることで、ほのかな苦味のある独特の深い味わいを持つ。
- ・ 約 400 年の歴史を持ち、沖縄の伝統料理「ラフテー」や伝統菓子「ちんびん」、「サーターアンダギー」等に欠かせない調味料として広く浸透しているほか、お茶菓子として日常的に食されるなど、沖縄の食文化を形作っている。

生産の方法

- ・ 沖縄県内で栽培されたサトウキビのみを用いて搾汁し、搾汁液から異物を除去した後、煮沸により濃縮し、糖蜜の分離などの加工を行わずに冷却し、固形又は粉末状にする。