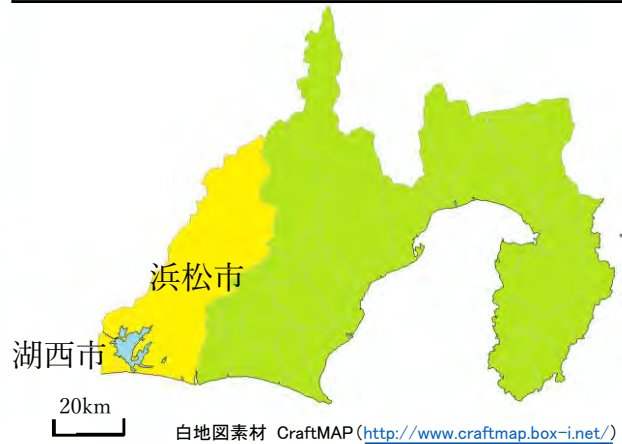


地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 177 号 浜名湖うなぎ]

登録団体：浜名湖養魚漁業協同組合

生産地：静岡県浜松市、湖西市



特性

- ・浜名湖うなぎは、脂のりの良さと柔らかくふっくらとした食感などが評価され、一般的うなぎと比べ高値で取引されており、浜名湖といえば「うなぎ」と言われるほど、全国的に知名度が高く、観光客にも人気がある。
- ・全国に先駆けてうなぎ養殖の産地として発展し、養殖業者のまかない料理「ぼくめし」が郷土料理に昇華するなど独自の食文化が定着。歴史、文化、経済、観光など幅広い分野において重要な役割を果たしている。

地域との結び付き

- ・生産地は、汽水域の浜名湖周辺でシラスウナギが豊富であったことや、温暖な気候で水温が高く、水質の安定した地下水等の水源も確保できることなど、うなぎの養殖に最適な自然環境を有している。
- ・明治30年代にうなぎの養殖に成功し、昭和46年には加温養殖法を確立したことで、成長の促進及び疾病の減少にも成功。うなぎ養殖の一大産地に発展し、「うなぎの養殖発祥の地」として認知されている。

生産の方法

- (1) アンギラジャポニカ種（ニホンウナギ）の稚魚であるシラスウナギを種苗として用いる。
- (2) 養殖に使用する水の種類及びその安全性、給餌方法など、浜名湖養魚漁業協同組合が定める方法により養殖及び管理を行う。
- (3) 成鰻のうち、残留薬物検査に合格したものを出荷する。
- (4) 最終製品としての形態は、活鰻である。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第178号 加賀れんこん]

登録団体：JA 金沢市加賀れんこん部会

生産地：石川県金沢市 及び
河北潟干拓地内



Map-It | 地図素材サイト

特性

- ・肉厚でデンプン質が多く、すりおろすとつなぎ無しで団子状になるほど粘りがあり、秋から冬にかけて更に粘りが増すため、夏はシャキシャキした食感を、冬はもっちりとした食感を楽しむことができ、郷土料理の「はす蒸し」や「すり流し汁」などに必要不可欠な食材として定着している。
- ・食味の良さに加え、新鮮さの証とされる「さび（表皮の黒ずみ）」が多く、日もちが良いことや安定的な供給体制などが市場関係者から高く評価され、一般的なれんこんに比べ高値で取引されている。

地域との結び付き

- ・生産地は雨が多く、一度ほ場に入ると足が抜けられないほどの重粘土質の土壌が広く分布していることから、多量の水や保水性の高い土壌を必要とするれんこんの栽培に適している。
- ・約300年前、加賀藩主の前田綱紀が参勤交代時に美濃から持ち帰った苗を金沢城内に植えたのが始まりとも言われ、長年の改良により生まれた加賀野菜の一つ。縁起物として食され、地域の食文化に深く根付いている。

生産の方法

- (1) JA 金沢市加賀れんこん部会（以下「部会」という。）が指定した品種を用いる。
- (2) 収穫直前まで茎や葉を残し植物体の生育を継続させる。また、部会独自の等階級選別基準に基づき選別し、出荷時の抽出検査を行うなど、部会の定められたルールに基づき管理する。
- (3) 最終製品としての形態は、青果（れんこん）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 179 号 日本茶]

登録団体 : 公益社団法人日本茶業中央会

生産地 : 日本国



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

特性

- ・日本産の茶葉を原料とし、日本国内で加工した「茶」。
- ・まろやかな味わいとさわやかな渋み、豊かな香りや綺麗な水色（すいしょく）が需要者から高く評価されている。
- ・茶道を確立させ、和食や和菓子などとの相性の良さから日常的な喫茶習慣としても浸透。国内のみならず海外でも人気を博している。

地域との結び付き

- ・原料茶葉の主産地は、平均気温や降水量がチャの栽培に適した自然条件であり、一番茶から秋冬番茶までの栽培が可能である。
- ・鎌倉時代には茶園としての管理栽培が行われ、室町・安土桃山時代に茶道の文化が確立し、江戸時代に煎茶の製法が生み出され喫茶習慣が浸透した。
- ・明治時代には手揉みに変わる機械製茶の技術が確立され高品質な日本茶が生産され、輸出産業を牽引し、日本茶の文化が世界に伝わった。

生産の方法

- ・日本国内で栽培されたチャノキから収穫した生葉を使用する。
- ・荒茶は、原料茶葉を日本の荒茶工場で蒸熱、釜炒り等の方法により茶葉中の酸化酵素の働きを止めた後、必要に応じて手作業や機械による揉捻等を行い、乾燥させて加工する。
- ・仕上げ茶は、日本の仕上げ茶工場において、必要に応じて篩分（ふるいわけ）、合組（ごうぐみ）、乾燥、粉碎、焙煎等を行い加工する。