

明細書

農林水産大臣 殿

作成日：平成 28 年 7 月 1 日

改定日：平成 30 年 4 月 1 日

平成 31 年 4 月 10 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒950-1122) 新潟県新潟市西区木場 5 3 (ニイガタケンニイガタシニシクキバ 53)

名称（フリガナ）：新潟市黒埼地区茶豆組合協議会 (ニイガタシクロサキチクチャマメクミアイキョウギカイ)

代表者（管理人）の氏名： 会長 鷲尾 桂司

ウェブサイトのアドレス：

2 農林水産物等の区分

区分名：第 2 類 野菜類

区分に属する農林水産物等：えだまめ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：くろさき茶豆 (クロサキチャマメ)

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：新潟県新潟市西区黒埼地区、新潟市西区小新的場地区、新潟市西区亀貝寅明地区

(添付資料 1：『くろさき茶豆』生産地の範囲図)

5 農林水産物の特性

『くろさき茶豆』の特性は、小平方茶豆を祖先とする品種群が持つ独特の「色」と「香り」、食感の良さが特徴であり、その「色」はえだまめの莢の中に薄い皮がありその薄皮が茶色なので茶豆と言われる由縁になったといわれている。また「香り」は、ほうじ茶を焙じる時の香りやポップコーンの香りにも例えられるが、えだまめが持つ味・食感にその「香り」が加わることによって、いくら食べても食べ飽きない味を作り出しているといえる。

『くろさき茶豆』はいわゆる中間型大豆に属し、着莢数が多く、また、一般のえだまめに比べ、莢はやや大きく平べったく、毛茸は淡い茶色という特徴を有している。しかし、「草丈が伸びて倒伏しやすい」「莢の色が褪めやすく品質が低下しやすい」といった性質があるため栽培が難しい品種群である。

青果市場からは、「茶豆は反収が取りにくく、シーズンが短いですし莢の変色が非常に早いのも特徴です。『くろさき茶豆』は茶豆でありながら莢の色は青々しく、食味に関しても一度試食させるとリピーターがきます。市場では『くろさき茶豆』はすでにブランド化しているのが現状であり、ゆで

た時から感じられる独特な香りと、旨みと甘みの良いバランスが取れているのでお中元に多く使われ、高級感のあるえだまめとして定着しています。」といった高い評価をいただいております、栽培が難しい茶豆の産地として早くから地域一体となって生産・販売に取り組んできた努力により、茶豆の特性である「香り」と「味」を最大限に引き出す技術を定着させて市場の評価を得てきた。

地方の伝統野菜について書かれた本にも「食味は独特の「香り」があるため、地元の食べ慣れた人には、これ以上おいしい品種はないとの高い評価だが、食べ慣れない人には、時として香気が臭気に変わるらしい。」とその「香り」の強さが紹介されている。

その他、新潟市の「食と花の銘産品」に指定されているほか、テレビ・新聞・雑誌等にも毎年のように取り上げられ全国的にも一定の知名度を得ている。平成 28 年 4 月に新潟市で開催されたサミット関係閣僚会合の G7 新潟農業大臣会合でも新潟の特産品として提供したところ、関係閣僚の方々から「上品な甘みと、シャキシャキした歯ごたえ」「食べ始めたらとまらない」「とてもヘルシー」との評価を得た。

6 農林水産物等の生産の方法

『くろさき茶豆』の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 品種

『くろさき茶豆』は、特性である独特の「色」「香り」と「味」を有する「小平方茶豆」を祖先とする品種を用いる。

(2) 栽培の方法

栽培にあたっては、特に「香り」「味」を有する品種の特性が十分発揮されるよう、品種適性に合わせた適期の播種と収穫、「朝取り」を基本とする鮮度保持、追肥に重点を置いた適切な肥培管理を行い、さらに有機物施用や土壌改良資材の施用による土づくりにも努める。

(3) 出荷規格

『くろさき茶豆』の出荷は生食用と加工用に分け、生食用の出荷に当たっては、「新潟県青果物出荷規格基準」「えだまめ」の「品質区分」、「選別基準」及び「調製」に従う。

加工用については同規格基準の「出荷できないもの（規格外品）」のうち、過熟、未熟、病虫害の莢を除いたものとする。（添付資料 2 『くろさき茶豆』出荷規格）

(4) 最終製品としての形態

『くろさき茶豆』の最終製品としての形態は、えだまめである。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

『くろさき茶豆』の特性である「色」「香り」「味」については品種によるところが大きいですが、その品種の成立は生産地と深いかかわりを持つ。『くろさき茶豆』の祖先である「小平方茶豆」は明治末期に山形県鶴岡市から取り寄せた茶豆種子を、黒埼地区の小平方集落において長い年月をかけて「香り」が強くて地元の気象や土壌に適するものを選抜してきた経過があり、その種子は”門外不出”として大切に守られてきた。

その後、昭和 40 年代後半から始まった米の減反政策に対応するため、JA や町の依頼に応じてそ

の種子を黒埼地区一円に採種ほ場を設置して普及し、名前を『くろさき茶豆』とした。やがて全農を通じて県内全域に茶豆の栽培が広がったが、『くろさき茶豆』の名称は生産地で生産されたもののみを使用されている。

関東市場へ出荷を始めた当初は「黒埼茶豆」については、出荷当初の市場評価は「豆の色が黒い」「独特の香りがする」など、京浜市場ではなかなかなじめない感があった。ところが次第に茶豆本来の味、香りが評価されてくるにつれ、この茶豆の特徴が、逆に差別化商品として、他に求めがたい特質として評価されるまでになってきた。」と言われ、このことから『くろさき茶豆』がその独特な「香り」「味」を初めて関東に広め、市場を開拓して評価を得てきた。

当該地区は信濃川下流の沖積土地帯に位置し、圃場の大半は海拔ゼロメートル地帯の転作田で、その肥沃な土壌はえだまめの生育に最適である。しかし『くろさき茶豆』は「他のえだまめ品種にくらべると栽培管理はむずかしい品種」で、播種期が早いと徒長倒伏のおそれがある。これを産地一体となった取組で克服し、品種適性に合わせた作型と適正な肥培管理により、高品質・安定出荷を続けている。

鮮度を保持するための「朝取り」について、ある農家は「収穫作業は午前2時頃から始めるが、自分一人だったらできない。地区の農家全員でやっているからできるんだ」と産地の結束を代弁する。

このように『くろさき茶豆』の特性は、地域で大切に品種を守ってきた歴史と、信濃川によって育まれた肥沃な土壌、地域一体となって栽培管理に取り組んできた努力によるところが大きい。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

『くろさき茶豆』は昭和40年代後半に命名されてから40年以上の歴史を有する。その販売が始まった時から、地元青果市場では一般のえだまめと置き場所が別になっていたという「小平方茶豆」のブランドを引き継いでいる。

昭和53年9月号「黒埼町農協だより」には、新潟市内のデパートやショッピングセンターで『くろさき茶豆』の求評宣伝会を行い「新鮮な茶豆の香りいっぱいのにぎわい大繁盛であった。」との記事がある。その後、昭和57年から農協の共販が開始され、さらに、翌58年に予冷庫を整備して、京浜拠点市場へのお荷を開始した。さらに関越自動車道が全線開通（昭和60年10月）して県産青果物の関東市場へのお荷が拡大する中、『くろさき茶豆』はブランドを確立し現在に至っている。

J Aの『くろさき茶豆』取扱量は、平成27年度254.5トンで近年はほぼ横ばいである。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

該当する

商標権者の氏名又は名称：

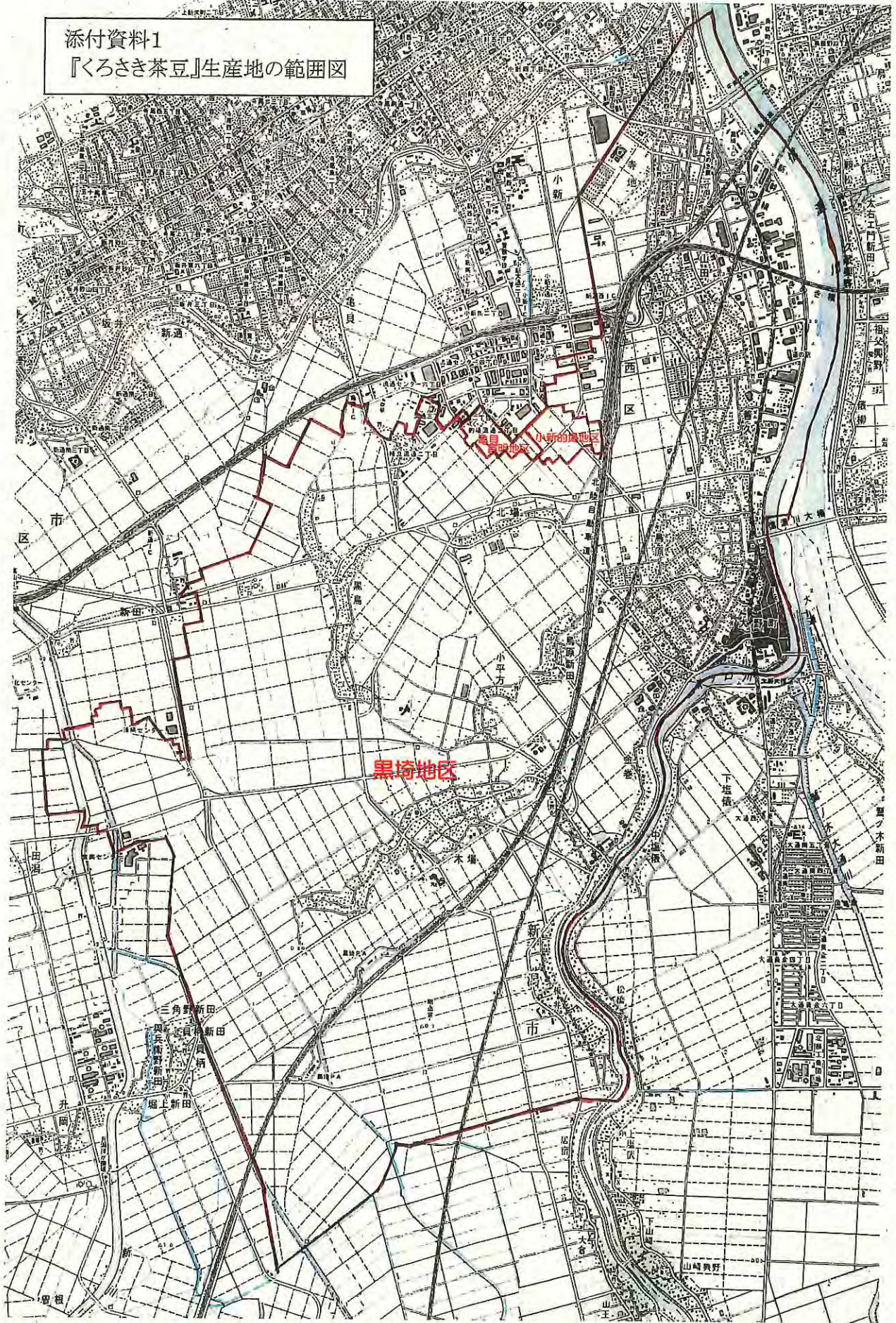
登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

商標権の設定の登録（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：







添付資料1
『くろさき茶豆』生産地の範囲図



くろさき茶豆出荷規格

1、生食用（新潟県青果物出荷規格基準「えだまめ」に準ずる）

種類	品質区分	選別基準	調製
もぎ	A	2粒莢以上の完全莢	過熟、未熟、病虫害の莢を除く 異品種の混合はしないこと。
	B	3粒莢の1粒欠及びAに次ぐもの	

A品		B品		出荷できないもの（規格外品）	
					
2粒または 3粒の完全莢	3粒莢で 1粒欠	1粒の完全莢	2粒莢で 1粒欠	変形 ヒョウタン莢	2粒・3粒の 完全莢の小型 ワレ・スレ・ 病虫害莢

2、加工用

上記の出荷できないもの（規格外品）のうち、過熟・未熟・病虫害の莢を除く。