

別記様式1

明 細 書

令和7年3月15日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒673-0895）兵庫県明石市岬町33-1
（ヒョウゴケンアカシシミサキチョウ33-1）

名称（フリガナ）：明石鯛ブランド化推進委員会
（アカシダイブランドカスイシンイインカイ）

代表者（又は管理人）の氏名及び役職：会長 戎本 裕明

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4類 水産物類

区分に属する農林水産物等：魚類

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：明石鯛（アカシダイ、アカシタイ）、Akashi Dai、Akashi Tai

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：兵庫県明石海峡及び明石沖

5 農林水産物等の特性

「明石鯛」は、明石海峡及び明石沖で漁獲され、明石市及び神戸市内の港に水揚げされる天然のマダイである。引き締まった身質と旨みのある白身を持つ高級魚として需要者から高く評価され、一般的な天然マダイと比べ高値で取引されている。

また、その色鮮やかで美しい姿から、春は「桜鯛」、秋は「紅葉鯛」とも呼ばれ、全国的な知名度を有している。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）漁場：明石海峡及び明石沖

（2）漁獲の方法：五智網漁ほか明石鯛ブランド化推進委員会が指定した方法とする。

（3）水揚げ地：明石市内の西二見漁港、東二見漁港、魚住漁港、江井島漁港、西岡漁港、八木漁港、藤江漁港、松江漁港、林崎漁港及び明石浦漁港並びに神戸市内の舞子漁港、垂水漁港及び塩屋漁港とする。ただし、荒天、災害その他やむを得ない事情により、近隣の港で水揚げする場合がある。

（4）最終製品の形態：「明石鯛」の最終製品の形態は鮮魚・活魚（マダイ）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

(1) 生産地の自然条件とその影響

生産地である明石海峡及び明石沖は、潮流の速い部分に形成される岩礁や砂れき質の海底、流速の緩くなる部分に形成される砂質、砂泥質、泥質の海底が入り組んで存在し、海水流動による豊富な栄養や酸素供給が海底の生産力を高めることで、甲殻類を含む多様な底生生物が生息している。

また、明石海峡の西側には、干潮時にシカが淡路島へ歩いて渡ったとの言い伝えから名付けられた「鹿の瀬（しかのせ）」と呼ばれる浅瀬が存在し、ここには明石海峡からの高速潮流により運ばれた砂が堆積している。この砂は、六甲山塊の花崗岩が風化した石英が主であり、硬く粒度が粗いため、砂地の内部まで十分に酸素がいきわたり、プランクトンが多量に発生することから甲殻類やいかなごが集まる。漁師からは「エビやカニが湧く場所」と言われ、これらはタイの大好物である。

「明石鯛」は、このような多様な生物をエサとし、赤色色素（アスタキサンチン）を含むエビやカニなどの甲殻類を食べることで鮮やかな桜色の外観となり、その身は脂がのり飴色となる。

加えて、瀬戸内海は、瀬戸と灘が規則的に繰り返される内海となっており、この特徴的な地形により、瀬戸内海の潮の流れは、瀬戸でダムのようにせき止められ、瀬戸の両側の海面には段差が生じる。その結果、瀬戸で高速潮流が発生し、この影響を受け、「明石鯛」は身が引き締まり、旨みが強くなる。

このように生産地の様々な自然条件が、「明石鯛」の品質の高さの要因となっている。

(2) 漁獲の方法、明石鯛の歴史等

漁獲の方法については、「五智網漁（ごちあみりょう）」と呼ばれる伝統的な方法が主体で、楕円形をした1枚の網の両端に結び付けた引き綱で包囲形を作り、それを狭めて網に追い込むことにより漁獲する。「五智網漁」の名は「五人の知恵」に由来し、漁に精通している者しか行えないという意味が込められていると言われていた。五智網漁では、網を投入してから引き上げるまでの時間が短いことや、網にかかったマダイを丁寧に扱うことで、魚体へのダメージを防ぎ、これが「明石鯛」の鮮度や品質の高さにつながっている。

また、「明石鯛」の美しさは、季節ごとに異なる呼称をもつ点にも表れている。産卵期を迎え、雌の体がひとときわ輝いて見える春には「桜鯛」と呼ばれ、また、十分なエサを得て脂がのり、赤味を増した秋には「紅葉鯛（もみじだい）」と称されるなど、その姿は季節ごとに高く評価されてきた。

加えて、鯛は「めでたい」に通じる語呂や華やかな外観から、古来より祝い膳の縁起物として親しまれてきた。なかでも「明石鯛」は、優れた味わいと美しい姿形を備えた名産品として珍重され、その評価は広く全国に及んでいる。

室町時代後期に成立したとされる御伽草子『猿の草子』に祝宴のために集められた美味なものとして、明石鯛の名があり、『和漢三才図絵』（1712）、『日本山海名産図絵』（1799）などでも「播州明石浦の産」として紹介されている。戦国時代移行は、大名らの贈答品としても用いられ、『播州名所巡覧図絵』（1804）では、「天正9年（1581年）に羽柴秀吉が織田信長に「あかし干鯛千箇」を歳暮として献上した」と伝えられる。江戸時代には、明石藩主が将軍家に対し、鯛粕漬・生鯛・干鯛を季節の産物として献上していた記録もある。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

「明石鯛」の名は、室町時代末の成立とされる御伽草子にも登場しており、少なくともその当時には既に名産品として広く知られていた。兵庫県はマダイの漁獲量が全国上位を誇り、明石市及び神戸市の漁獲量がその約3割を占める。

また、明石浦では、「明石浦メ（じめ）」と呼ばれる活け締めの技術が確立されており、70年以上にわたり受け継がれてきたと伝えられている。こうした技術も、「明石鯛」の高い評価を支えている。

平成19年（2007年）には地域団体商標「明石鯛」を取得した。さらに令和5年（2023年）5月には、内閣府政府広報オンラインにおいて、「日本の鯛で最高級を誇る「明石鯛」として日英二か国語で紹介され、その名称は国内外に広く発信されている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

- ☒ 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：明石浦漁業協同組合

登録商標：明石鯛

指定商品又は指定役務：

第29類 明石海峡または明石沖で漁獲された鯛（生きているものを除く。）

第31類 明石海峡または明石沖で漁獲された鯛（生きているものに限る。）

商標登録の登録番号：第5049346号

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

〔登録日〕平成19年5月25日

〔更新登録日〕平成29年4月25日

〔存続期間満了日〕令和9年5月25日

法第13条第2項該当の有無：

- ☐ 法第13条第2項第1号に該当する

【専用使用権】

- ☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

- ☐ 専用使用権は設定されていない。

- ☐ 法第13条第2項第2号に該当する

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

- ☐ 専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

- ☐ 専用使用権は設定されていない。

- ☒ 法第13条第2項第3号に該当する

【商標権】

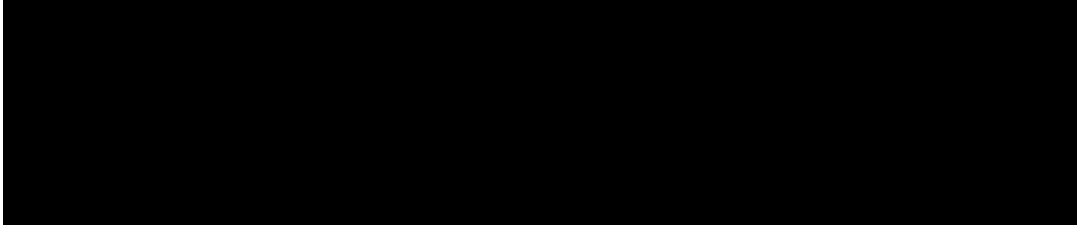
商標権者の承諾の年月日：令和7年3月12日

【専用使用権】

- ☐ 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
☒ 専用使用権は設定されていない。

- ☐ 申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに該当しない

10 連絡先（文書送付先）

A large black rectangular box redacting the contact information for item 10.