

明細書

作成日 平成 27 年 6 月 1 日

更新日 令和 3 年 11 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：アオモリケンアオモリシサカエマチ チョウメ パン ゴウ カイ
〒030-0903 青森県青森市栄町 2 丁目 4 番 6 号 2 階

名称（フリガナ）：あおもりカシスの会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 林 健司

ウェブサイトのアドレス：<http://www.aomoricassis.com/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第三類 果実類

区分に属する農林水産物等：すぐり類

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：あおもりカシス

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：東青地域（青森県青森市、青森県東津軽郡平内町、青森県東津軽郡今別町、青森県東津軽郡蓬田村、青森県東津軽郡外ヶ浜町）

5 農林水産物等の特性

「あおもりカシス」は、栽培開始以来約 40 年の歴史を有し、海外でカシスの品種改良が現在ほど進む前の昭和 40 年にドイツから導入された品種である。

一方、海外産（ポーランド、フランス、ニュージーランド等）はカシスを産業として取り組んできたため、品種改良が盛んに行われ、カシス特有の酸味が少なく、生で食べやすい品種や、機械収穫し易いように熟期が揃う品種、大粒品種など改良されたものが栽培されている。

「あおもりカシス」は、種苗法上での品種名は特定されていないが、1 果重あたり平均 1 グラム前後であり、他の海外品種が 1 ～ 3 グラムであることと比較すると小粒で皮が厚く、酸味とともに甘み・苦味を有することから、自然のカシスの姿や食味に近いと考えられ、一般に流通する海外産より、さわやかな酸味や独特の芳香が特徴である。

加工する際は、この自然の酸味を活かして、甘みを付けたり、乳製品と合わせると相性が非常に良く、加工に適した品種である。

さらに、カシスには植物が外的ストレスから身を守るために生成される成分であるアントシアニン（ポリフェノールの一種）が豊富に含まれているが、「あおもりカシス」はこのアントシアニンを特に多く含んでおり、青森県が栽培試験をしている他の 6 品種（ラジアント、ロモンド、サレック、シュワルゼ、ボスクープジャイアント、ウェリントン）と比較すると、100 g あたり 80mg ～ 250mg も多く含まれていることがわかっている。

これはアントシアニンの紫色の色素成分が、皮に多く含まれると考えられることから、皮が厚く小粒であるのが特徴の「あおもりカシス」の品種による特性となっている。

加えて、熟期が一定でないこと、腐敗果、虫の混入防止、大規模栽培の生産者が少ないこと等の

理由から、機械収穫ではなく、完熟したものから選別し、全て手摘みで行っていることも特徴の一つとしてあげられる。

また、「あおりカシス」は、平成 27 年 1 月 19 日付けで「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律」第 4 条第 1 項に基づく「青森県地域産業資源」の一つに指定され、公的な認証を取得している。平成 19 年度にはカシス生産量日本一となっていることや生産方法に関して食の安全・安心に対する消費者ニーズに対応した取り組みが評価され、青森銀行「あおり賞」を受賞。

平成 24 年 10 月にはイオンリテール㈱が推進するフードアルチザン（食の匠）活動に、生産者の熱心な取り組みで生産量日本一に育てたことが評価されて選定され、「あおりカシス食の匠倶楽部」を設立、さらには月刊「料理王国」主催の料理王国 100 選に、国産であることやカシスの食味が評価され、3 年連続選出（2013～2015）されるなど高い評価を得ており、「あおりカシス」が約 40 年前に青森市に導入されて以来、大切に守り育てられ、地域に根差した品種の一つとして定着し、青森市の特産品の一つとして広く認知されているものである。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）品種

「あおりカシス」を用いる。

（2）栽培の方法

東青地域はカシスの栽培に適した夏季冷涼な気候のため、病虫害の発生も少ないことから、「あおりカシス」は原則として農薬を栽培期間中は使用せず栽培、手摘みで収穫されている。

ただし、病虫害の発生により生育及び収穫量などへの影響が大きいと考えられる場合は農薬を使用するが、農薬残留や薬害の影響を発生させないため、出来る限り BT 剤等の使用により防除するものとし、使用事例が少なく効果や薬害が不明なものは事前に東青地域県民局へ相談するものとする。

栽培に当たっては、品質管理を効果的・効率的に行うため下記のとおり栽培する。

- ① 剪定 株元まで日光が入るように剪定を行う。仕立てはブッシュ仕立てとし、結果枝を 15～20 本程度とする。
- ② 施肥 融雪後すぐに株元へ施用。
- ③ 土壌改良 pH6.0～6.5 を目安に堆肥、苦土炭カル等を施用。
- ④ 除草 収穫までに 3～4 回行い、刈り取った草は株元にマルチする。収穫後も除草を行う。
- ⑤ 収穫 過熟になると脱粒しやすくなるため、手摘みで 2～3 回に分けて行う。

（3）出荷規格

出荷に当たっては下記により選別を行う。

規 格	品質基準
特別栽培	青森県特別栽培農産物の認証を受けた生産者 色づきの特に良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの
特 A	大玉で色づきの特に良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの
A	色づきの良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの
B	上記規格以外で、未熟果 1 割未満のもの 葉、房などを除去したもの（果実に付く短いつるは可）

(4) 最終製品としての形態

「あおりカシス」の最終製品としての形態は、果実類（カシス）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理由

カシスは四季の変化がはっきりとし、夏季冷涼な環境に生育し、これまでの栽培による研究で pH が 6.0～6.5 の弱酸性で肥沃な土壌を好むことがわかっている。

カシスは、導入当初に想定していた通り、多雪であり夏季冷涼で病害虫の発生も少ないこと、及び、東青地域は「あおりカシス」導入のきっかけとなったドイツや生産量世界一のポーランドとの月平均気温データの比較からも、気温は年間を通して類似しており、特にカシスの収穫期である 7 月までの気温がポーランド（ワルシャワ）と近く好適地と言える。

また、土壌については、積極的な堆肥投入による土づくりを行い、石灰質肥料で酸性矯正するとともに、苦土炭カルで弱酸性に保つことで、果粒を肥大させる生産方法が地域の生産者に根付いている。

あおりカシスの会は、「あおりカシス」を、青森市へ導入された当初から現在に至るまで品種改良などせず、当時の品種のまま大切に守り育ててきた。アントシアニンを豊富に含み、酸味や風味が豊かであるという特性は、品種「あおりカシス」によるところが大きい。

なお、平成 24 年度の全国のカシス収穫量データによると、全国のカシス収穫量 10.8 トンのうち、「あおりカシス」の収穫量は 6.6 トンで約 61%（出荷量では約 79%）を占めており、日本一の生産地となっている。これは剪定技術や施肥・土壌改良の指導など、会員に対する生産技術の向上を図ってきたことによるものである。

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

青森市は昭和 50 年代から「あおりカシス」の栽培を始めた、国産カシスの産地としての先進地であるが、栽培のルーツは昭和 40 年まで遡る。

昭和 40 年 2 月～7 月、弘前大学部農学部教授望月武雄氏（土壌学）が、北米・ヨーロッパ・タイなどで研修外遊中、ドイツの研究員ケムラー氏から「カシスは青森の気候などものともせず育つだろう」とスグリ苗木提供の申し出を受ける。がしかし、旅程の途中につき断念。

同年秋、青森県東北町（旧上北町）出身の米内山義一郎代議士が青森の気候風土に適した作物を求め、ドイツへの視察を計画。それを知った望月氏が、米内山氏へ苗木の持ち帰りを依頼。

米内山氏は、黒・赤・白のスグリ苗木を約 50 本取得し、望月氏と二分けした。

その後、望月氏は青森市内の自宅でカシス栽培を始め、昭和 50 年になり育成されたカシスを元青森市農林部長土岐政雄氏へ紹介、栄養豊富で味も良く、気候も適していることから、カシスの青森市での特産化を目指して、木を株分けし、青森市農業指導センターへ寄贈。

昭和 52 年には、指導センターで増殖した苗木を市内の農協婦人部へ提供、栽培を勧めた。これが青森市にカシス栽培が根付くきっかけとなった。

ただ、栽培当初は一般には馴染みがなく、酸味が強く生食には向かないフルーツだったことから、市から栽培を進められた農協婦人部が庭先で自家用に栽培を続けるだけであったが、特産化を目指し、昭和 60 年に「青森市管内農協婦人部農産加工振興会」（現あおりカシスの会）を発足（発足当初約 30 名）。

その後、カシスの普及に努めたものの知名度が低く、中々売れなかったが、小さな実でジャムにしたときの爽やかな酸味と甘さなどに惹かれていた会員達は、地道な活動で徐々に会員を増やしながらか栽培を続け、市内の事業者と協力しながらカシスの商品化に取り組むなど特産化を目指してきた。

その結果、日本一の生産地として全国から注目を集めることとなり、「あおりカシス」の需要

が急増した。また、平成 17 年の旧浪岡町との合併により、会員数も一気に増加（現在約 210 名）、会員の栽培技術の向上を図り、生産量を増加させるため、りんごなど果樹に対する普及指導を行っている県とも連携し、栽培マニュアルの整備や、会員の中から地域の生産者を指導する「あおりカシスマイスター」の育成を行い、品質・生産量が飛躍的に向上し、平成 25 年度産から 10 トンを超える収穫となり（平成 17 年度産はわずか約 2.4 トンだった）現在に至っている。

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、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。）：

☒ 該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（(1) で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☐ 法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【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

【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

【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。

10 連絡先



