

明 細 書

作成日：平成 27 年 6 月 1 日

更新日：令和 2 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒068-0751) ^{ホッカイドウユウバリシヌマノサワ}北海道夕張市沼ノ沢^{バンチ}213番地27

名称（フリガナ）：^{ユウバリシノウギョウキョウドウクミアイ}夕張市農業協同組合

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事組合長 加藤 春之

ウェブサイトのアドレス：<http://www.yubari-melon.or.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第二類 野菜類

区分に属する農林水産物等：メロン

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{ユウバリ}夕張メロン、YUBARI MELON、

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：北海道夕張市

5 農林水産物等の特性

夕張メロンは、果肉が赤肉系品種でスパイシーカンタロープとアールスフェボリットの一代交配種で、品種名は夕張キングである。

品種特性は、メロン種の中では早生系品種で着果から成熟期までの期間が45日タイプ型である。果実外観は、果重 1.0～2.5kg で果形は長円形でネットが発生、果皮色は収穫時は灰緑色で食べ頃には黄色に変わる。果実内部は果肉色がオレンジ色で、果肉は繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシーである。芳醇な香りが強い品種で、糖度 10 度以上である。また、加工に供するものについては、外観（形・ネット）が生食用の規格ではないものであり、その他（香り・肉質等の品種特性を満たし、熟度がある果実）は生食用と同様である。

昭和 35 年 4 月 5 日、17 名の有志により夕張メロン組合が設立され、厳格な栽培基準と検査体制で 54 年の歴史を刻んできた。その間、全国農業協同組合中央会より農業の担い手として経営技術が優秀であり他の範となるものと認められ日本農業賞（昭和 47 年 12 月）を、高品質な農産物の安定供給により、ふるさと小包の普及拡大に寄与したと認められ、ふるさと小包郵政大臣賞（平成 5 年 4 月）を受賞、昭和 52 年よりブランド保護の観点から商標登録を出願し、当時では地域名＋メロンという名前での商標登録は非常に難しいとされてきたが、粘り強く申請し続けた結果、平成 5 年念願が叶い「夕張メロン」という商標登録に成功した。毎年 5 月中旬の初出荷には、初セリが全国ニュースとして注目されるなど、高級嗜好品として全国的な知名度を有するに至っている。

6 農林水産物等の生産の方法

「夕張メロン」の生産方法は、以下のとおりである。

（1）品種

品種「夕張キング」を用いる。

(2) 栽培の方法

生産地（夕張市）内において、夕張メロンとなる指定された品種の「夕張キング」を使用し栽培を行っている。

具体的には、定植時期は3月から6月まで、栽培施設はハウス・ミニハウス・ロジを使用し栽培する。植付方法は振分整枝で株間 55cm 以上・一方整枝で 70cm 以上である。播種から収穫までの管理要点については、別紙のとおり。メロンに登録のある農薬を適正に使用し、土壌伝染病害虫対策として台木を使用する。収穫時期は5月から9月である。

(3) 出荷規格

出荷に当たっては、共撰規格（特秀・秀・優・良）、個撰規格について定めた「夕張メロン出荷規格」（別紙のとおり）を遵守し、共撰規格の糖度は特秀品で 13 度以上、秀品で 12 度以上、優品で 11 度以上、良品で 10 度以上、一果の重量は、特秀品で 1.3kg～1.8kg、秀品は 1.1kg～2.5kg、優品・良品が 1.0kg～2.5kg である。ネットの密度と果皮色については、特秀品で 90% 以上の緑～灰緑、秀品で 70% 以上の緑～灰緑、優品で 50% 以上の緑～緑黄、良品で 40% 以上の緑～黄緑である。

個撰品については、糖度は 10 度以上でネットの密度 40% 以上、一果の重量は 1.0kg～3.0kg、果皮色は緑～黄色である。

(4) 最終製品としての形態

「夕張メロン」の最終製品としての形態は、青果（メロン）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

夕張メロンの生産地である夕張市は、山や丘陵に囲まれた地形的特徴から、他のメロン産地と比べ、昼夜の気温の変化が大きく、果実成熟期である 6 月～7 月においては、6 月で最高気温が 20.4℃、平均気温で 14.6℃、最低気温で 10.0℃と寒暖の差が最高と最低で 10.0℃以上の差であり、7 月では最高気温 23.3℃、平均気温で 18.3℃、最低気温で 14.6℃と寒暖の差が最高と最低で 8℃以上と大きい。降水量も 6 月・7 月は梅雨がないため月 100mm 前後で非常に少ない。

土壌は樽前系火山灰となっており水はけが良い。夕張メロンの特性としては高温多湿に非常に弱い特性上、これらの自然的条件を備えた夕張市において「夕張メロン」を栽培することが、芳醇な香り、ジューシーな果肉、十分な糖度を得られる条件である。

夕張メロンは父「スパイシーカンタロープ」母「アールスフェボリット」を親にもつ一代交配種であり、父親と母親の優れた性質を、その子一代に限り発揮する遺伝学上の特性を利用した品種であり、夕張市から種子が市外に出たことはない。この品種特性を最大限に生かすためには、上記に記した地理的要素に加え、昭和 35 年より同一品種「夕張キング」を栽培・研究し続け培った栽培技術の蓄積が、栽培管理上の畑づくり、ネット発生や果実肥大等に不可欠な細やかな温度・湿度・土壌水分管理に生かされており、故にこの地域での栽培でないと「夕張メロン」を栽培することが出来ない。

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

昭和 35 年 4 月、17 名の有志により夕張メロン組合が設立され、数々の試験栽培を繰り返し同年現在の F1（一代交配種）夕張キングが作出された。こうして多年の願望である新品种が作出されたことにより、夕張市のメロン栽培の方向付けがなされた。作付、栽培、撰果、出荷と一元的に生産組合を中心に農協と一体となり取り組んだ結果、昭和 40 年から 50 年ごろには北海道を代表する産地となった。昭和 54 年より全国初の産地直送をスタートさせ現在まで、その生産を 54 年間継続している。

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

商標権者の氏名または名称：夕張市農業協同組合

登録商標：

指定商品又は指定役務：29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ

31 メロン

商標登録の登録番号：第 2591068 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：

①商標権の設定の登録の年月日：平成 5 年 10 月 29 日

②商標権の存続期間の更新登録の年月日：平成 25 年 11 月 5 日

☐ 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。）

登録商標：

☒ 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。

※登録商標第 2591068 号を含む夕張メロンに関連する商標については、別紙に記載しています。

11 連絡先（文書送付先）



播種から収穫までの管理要点

1. 播 種

発芽温度は30～32℃とし発芽まで一定の温度を保つ。(過剰水分注意)

発芽後は、徐々に気温・地温を下げ徒長防止に努める。

2. 移 植

ポットの大きさは10cm以上のものを使用し水分を適度に与え、十分に温度を上げて(25～27℃)

おき、播種箱より2～3℃高めにする。

3. 接 木 必ず接木する。

4. 育苗管理

① 育苗中は、水分・温度に注意し極端な環境変化は黒星病・つる枯病等の病気の発生をまねくので注意する。

② 後半は、必ず苗ズラシを行い、健苗育成に努め定植はキング播種後30日を目途とする。

育苗計画

所有株数	播種粒数	播 種 床		育 苗 床	
		播種後	面 積	最終鉢間隔	面 積
株	粒	条間 cm	m ²	cm	m ²
450	550	6～8	0.6	12×18	10.7
650	780	×	0.7		15.6
1,000	1,150	粒間	1.1	12cm鉢	24.0
1,500	1,750	2～1.5	1.6	使用時	36.0

育苗期日の温度管理

最低温度(保温または加温設定温度)-----最高温度

最低温度	発芽まで	発芽後	鉢上げ	活着後	以後	最高温度
気温 °C	—	18	20	18	16～14	28
地温 °C	30	24	25	20	18～16	25

5. 定 植

① 定植時の本畑は、地温18℃以上を目途とし晴天の午前中くらいまでに作業を終えるようにする。

② 活着を良くするために、本畑の地温は育苗床地温より高めに確保しておく。

③ 定植は浅植えとし、活着促進のため手水を考慮する。

6. 定植から着果期迄の管理

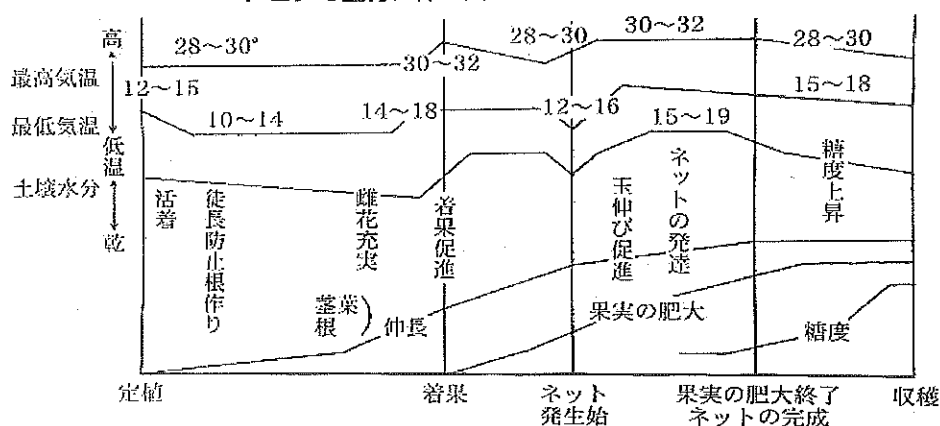
① 換気の開閉は適温を保つ様こまめに行い、茎葉の健全化を図ると共に太陽光を充分にあて同化作用を旺盛にする。

- ② 灌水は控えめとし、必要な場合は実際に土を掘り土壌水分を把握した上で行う。
- ③ 開花7日前より夜間温度は最低14℃以上確保し(適温18℃)、日中は最低22℃(適温25～30℃)とする。
- ④ 開花期は除湿に努め花粉ののりを良くする。
- ⑤ 着果節位は、定植後の初期生育～着果時期までの草勢・根勢を判断し、6節～12節の間位とする。
- ⑥ 最低温度確保を目的とする被覆は、株の老化と着果不良をまねくので注意する。
 - 1)曇天・降雨状況等の日照不足時は、日中長時間被覆状態にすることで益々光量不足になる。又、過剰湿度による花粉発生不良・徒長生育となり着果不良をまねくので、数時間でもトンネル・換気を開閉する。
 - 2)トンネル換気を閉めた後、一時的にでも35℃以上の高温状態の管理を毎日続けることにより、株の老化を著しく早めるので注意する。

7. 着果期から収穫迄の管理

- ① 着果後7日間は保温に努め、夜間は14℃以上(適温18℃)・日中は最低22℃以上(適温25℃～30℃)に保温する。
- ② 摘果は、草勢を見ながら遅くともソフトボール大までに行う。
- ③ 着果後7～14日迄の間(最高果実肥大期)は、生育温度を多少低めにし、ネット発生期前の果実肥大・硬化調整期間とし水分は控えめとする。
- ④ 着果後20～30日の間(ネット発生期)は、果実硬化状態を把握したうえで気温をやや高め(最高上限32℃)とし灌水を多めとする。
- ⑤ 着果後30日以降(仕上期)は、温度管理に充分注意し果実内部の充実に努め、灌水は控えめとする。
- ⑥ ネット発生時期までにマット敷きを完了する。
- ⑦ 肉質の低下につながる極端な管理(温度・水)は行わない。
- ⑧ 芯摘みは草勢の旺盛なときに早めに行い、収穫2週間前より極端な芯摘みは行わない。
- ⑨ 収穫前に確認のために試し切りを行い、適期収穫・適正箱詰に努める。
- ⑩ 収穫は、早期収穫を原則とし、遅くとも午前中には箱詰めを終了する。

メロンの生育に伴う気温、土壌水分管理の概念図



夕張メロン出荷規格表

規 格		糖度	一箱 の 重量	一果 の 重量	一箱の 果数	ヘタ の有無	花 落 の 大 き さ	ネ ッ ト	果 色	附 帯 条 件	
共 撰 規 格	特 秀	13% 以上	8K 定 賞	1.3K ～ 1.8K	5ヶ 6ヶ	有	正 常 な も の	90% 完全 な もの	緑 ～ 灰緑	病害虫、きず果、 未熟果、過熟果、 フハイ果、 背の割れ、 変形果を除く。 ネットは原則と して、全体に出 ていること。	特秀としての品位があり豊円なものである。 玉揃いの良いこと、荷姿の悪いものは格下げとする。 ヘタにリングの入ったものは原則として認めない。 酸酔果、身くずれ果を除く。
	秀	12% 以上		1.1K ～ 2.5K	4ヶ 5ヶ 6ヶ 7ヶ	有		70% 以上	緑 ～ 灰緑		秀としての品位があるものである。 荷姿及玉揃いの悪いものは格下げとする。長だ円 形果、ヒダの強いもの、扁平果、酸酔果、身くずれ果 を除く。特に玉揃いがよいことを条件とする。
	優	11% 以上		1.0K ～ 2.5K	4ヶ 5ヶ 6ヶ 7ヶ 8ヶ	有		50% 以上	緑 ～ 緑黄		優については、極端な玉果(長だ円形果、ヒダの強い もの、扁平果及び酸酔果、身くずれ果)を除く。 また、特に玉揃いがよいことを条件とする。
	良	10% 以上		1.0K ～ 2.5K	4ヶ 5ヶ 6ヶ 7ヶ 8ヶ	有		40% 以上	緑 ～ 黄緑		玉揃いの著しく悪いものは共撰の対象外とする。 著しい酸酔果、身くずれ果、病斑、きずのないもの。 三番果及び果肉が薄く食味が著しく悪いものは 共撰の対象外とする。
出 荷 上 の 注 意 事 項		1 極早、早期メロンの出荷については別に内規を定める。 2 未熟果(果肉の白いもの)フハイ、著しい酸酔果、身くずれ果、 糖度10%未満のものは廃棄処分とする。 3 入目は一箱につき0.2kg以上とする。 4 果重不足果については除外の対象とする。 5 玉が著しく汚れて、汚れが落ちないものは除外とする。 6 玉の温度が20℃以上のものについては共撰の対象外とする。 7 2番果は4玉～7玉以内とする。								連 絡 事 項	玉揃いは、下記の重量(一果)を基本とし 厳撰することとする。 4玉 2.0kg～2.5kg 7玉 1.1kg～1.3kg 5玉 1.6kg～2.0kg 8玉 1.0kg～1.1kg 6玉 1.3kg～1.6kg

個撰メロン 出荷基準

規 格	糖 度	一 箱 の 重 量	出 荷 基 準
個 撰	10%以上	8kg	※次の各項に該当するものは出荷してはならない。 1 糖度10%未満のもの 2 著しい酸酔果並びに身くずれ果等 3 病果並びに傷果 4 極端な若もぎ 5 過熟果及び尻落果 6 著しい奇形果 7 極端なヘタ割れ果 8 極端にネットの少ない果 9 玉数は3玉～9玉以内とする。 10 2番果は3玉～7玉以内とする。 11 玉の著しく汚れている果 12 その他、個撰メロンであっても常識的にみて、夕張メロンのイメージ を著しく損なうと思われるもの。
そ の 他 附 帯 事 項	1 入目は0.2kg以上とする。 2 出荷箱には(玉数、コード番号、生産者名、電話番号の入ったゴム印、月・日)を必ず明記する。 3 必ず個撰シール(保証票)を貼付する。		

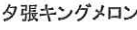
9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等(別紙)

(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13条第1項第4号ロに該当する一覧

※法13条第2項第1号に該当はするが、専用使用権は設定されていない。

商標権者の氏名 または名称	登録商標	指定商品又は 指定役務	商標登録の番号	商標権の設定登録 の年月日	商標権の存続期間の 更新登録の年月日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 1379023 号	昭和54年5月31日	平成21年6月9日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 1379024 号	昭和54年5月31日	平成21年6月9日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2591067 号	平成5年10月29日	平成25年11月5日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2591068 号	平成5年10月29日	平成25年11月5日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680746 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680747 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680748 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680752 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680753 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日

商標権者の氏名 または名称	登録商標	指定商品又は 指定役務	商標登録の番号	商標権の設定登録 の年月日	商標権の存続期間の 更新登録の年月日
夕張市農業協同組合		29 メロンのかんづめ、メロンのびんづめ 31 メロン	第 2680754 号	平成6年6月29日	平成26年10月14日
夕張市農業協同組合		31 メロン	第 3086606 号	平成7年10月31日	(更新手続中)
夕張市農業協同組合		31 メロン	第 3334043 号	平成9年7月25日	平成19年7月31日
夕張市農業協同組合		29 冷凍メロン、メロン入り乳製品、メロン入り豆乳	第 4476013 号	平成13年5月25日	平成23年5月31日
夕張市農業協同組合		31 メロン	第 5045058 号	平成19年5月11日	—
夕張市農業協同組合		29 メロンの加工果実、メロンの冷凍果実	第 5075093 号	平成19年9月7日	—
夕張市農業協同組合		29 夕張市産のメロンを用いた乳製品、夕張市産のメロンを用いた冷凍果実、夕張市産のメロンを用いた加工水産物、夕張のメロンを用いた加工野菜及び加工果実 32 夕張市産のメロンを用いた清涼飲料、夕張市産のメロンを用いた果実飲料、夕張市産のメロンを用いた乳清飲料、夕張市産のメロンを用いた飲料用野菜ジュース 33 夕張市産のメロンを用いた洋酒、夕張市産のメロンを用いた果実酒、夕張市産のメロンを用いた薬味酒	第 5198425 号	平成21年1月23日	—