

明 細 書

作成日：平成 27 年 7 月 8 日

更新日：令和 5 年 6 月 22 日

1 作成者

住所（フリガナ）：シズオカケンヌマズシシモカヌキアザカミシヨウジ
(〒410-0822) 静岡県 沼津市下 香貫 字上 障子 415-1

名称（フリガナ）：フジイズノウギョウキョウドウクミアイ
富士伊豆農業協同組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 梶 毅

ウェブサイトのアドレス：<https://www.ja-fujiizu.or.jp>

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：馬鈴しょ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：ミシマバレイショ
三島馬鈴薯、MISHIMA BAREISHO

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：静岡県三島市の箱根西麓地域（佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢）

静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域（桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢）

5 農林水産物等の特性

三島馬鈴薯は、肌を傷つけないように丁寧に収穫を行った後、風乾貯蔵を経て、大産地である長崎県の出荷が終わり、北海道の本格的な出荷が始まる前である概ね 7 月から 8 月にかけて出荷されるメイクイン品種の馬鈴薯である。

一つ一つ丁寧に収穫を行なうため、肌に傷がつかず、艶々で美しい。

食味はメイクインの特徴である粘質で崩れにくい肉質と男爵の特徴である甘みのあるほくほく感が特徴である。

三島馬鈴薯は収穫から 1 週間から 2 週間程度、風通しの良い冷暗所で風乾貯蔵を行ない、しっかり熟成させる。これが甘みとしっとりでほくほくの食感を生み、保存性も高める。

一般的な馬鈴薯に比べ、保存性に優れている。これはしっかりと風乾を行なっているからである。馬鈴薯の表面が乾いていない状態で貯蔵すると表面に汗をかき呼吸が出来

なくなる。これが傷みや腐敗、病気の原因になるが、しっかりとした風乾により購入後の保存性が高く、品質が保たれる。

上記のような食味と保存性の良さから主要な青果市場での担当者からの評価は高く、同時期のお産地のメーカーと比較しても2割から5割程度高い単価で取引されている。

(別紙1「三島馬鈴薯に関するアンケート」、別紙2「各産地のメーカー単価比較」のとおり)

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 品種

品種「メーカー」を用いる。

(2) 栽培の方法

生産地(静岡県三島市佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢、田方郡函南町桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢)内において品種「メーカー」を用いて栽培する。

11月にメーカーの種いもを生産者へ配布し、2月頃より植え付けを開始する。また栽培の際にはマルチ被覆を行い、収穫は6月から7月にかけて行う。

収穫の際は肌を傷つけないように丁寧に収穫を行う。その後、コンテナに入れ、風通しの良い冷暗所で1週間から2週間程度風乾貯蔵を行なう。

(3) 出荷規格

出荷に当たっては、「三島馬鈴薯出荷規格表」(別紙3「三島馬鈴薯出荷規格表」のとおり)により選別を行なう。

(4) 最終製品としての形態

「三島馬鈴薯」の最終製品としての形態は、青果(馬鈴薯)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

「三島馬鈴薯」は生産地である静岡県三島市佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢、田方郡函南町桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢の箱根西麓地区の土壌は、表層腐植質黒ボク土、厚層多腐植質黒ボク土、及び淡色多湿黒ボク土に分類される。これらの土壌は作土が深く柔らかいため、透水性、通気性、保水性に優れている。(別紙4「箱根西麓地域土壌図」)

また主な生産地である箱根西麓地区の2月から3月の発芽期に於けるマルチ被覆下の地温は10~15℃、以降の生育期に於ける日平均気温は13~20℃になる。日照や気温を利用し、10~25℃が生育適温の馬鈴薯に適した栽培体系となっている。また、栽培期間中は適度な降水があり、土壌が過乾燥になりにくい。(別紙5「三島馬鈴薯の生育ステージと気温・地温推移」)

このことから生育時に適度な降水とやや冷涼な気候を必要とし、また、馬鈴薯の発育のために通気性、保水性に優れ、且つ柔らかな土壌を好む馬鈴薯の生産に適している。

更にこの地区の圃場は南向き斜面であり、日照時間が長く、また傾斜地である為、平坦部よりも水はけが良く、三島市内、函南町内の中でも特に馬鈴薯の生産に適している。

そして、生産地が傾斜地であることで、大型収穫機等を使用することが出来なかったこと、また作土が深く柔らかい土壌であったことで、現在に至るまで一つ一つ丁寧に収穫されてきた。このことが肌の美しさに繋がっている。(別紙6「三島市及び函南町傾斜状況図」のとおり)

更に収穫から1週間から2週間程度、風通しの良い冷暗所で風乾貯蔵を行なうことで、味を熟成させ、乾かすことで保存性を高めている。また貯蔵中に腐り等を除去してから出荷することで、市場からの品質評価の高さに繋がっている。

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

昭和20年代より、馬鈴薯の産地化へ向け動き始めた。昭和45年より現在の品種である「メイクイン」をメイクインの発祥の地である北海道厚沢部町より導入し生産を開始し、昭和49年には農林水産大臣より野菜指定産地に指定された。そして、現在に至るまで、合計45年間、その生産を継続している。

三島市では、毎年7月1日を「三島馬鈴薯の日」として定め、学校給食への三島馬鈴薯の無償提供や解禁イベント等を行なっている。

「地域団体商標」を平成23年12月16日に登録。

「しずおか食セレクション(静岡県)」に平成23年度に認定。

「三島ブランド(三島商工会議所)」に認定。

5kgの贈答用の化粧箱は「2009グッドデザインしずおか大賞(静岡県)」を受賞し、このことを契機に販売数量は年々増加している。

B-1グランプリにて、「三島馬鈴薯」を原料とする「みしまコロッケ」が第4回8位、第5回9位と2年連続で入賞。

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：富士伊豆農業協同組合

登録商標：三島馬鈴薯

指定商品又は指定役務：第31類 静岡県三島市及びその周辺地域で生産された馬鈴薯

商標登録の登録番号：第5457531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：平成23年12月16日、令和3年8月30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。)

