様式２

明　細　書

作成日：平成 28 年１月５日
更新日:令和　７年３月 25 日

１　作成者

住所（フリガナ）:（〒089-1198）
北海道帯広市川西町西２線61番地（ホッカイドウオビヒロシカワニシマチニシ　セン　バンチ）

名称（フリガナ）:
十勝川西長いも運営協議会（トカチカワニシナガイ モ ウンエイキョウギカイ）

代表者（管理人）の氏名：会長　有塚　利宣（カイチョウ　アリツカ　トシノブ）

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１類　農産物類

区分に属する農林水産物等：野菜類（やまのいも）

３　農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：十勝川西長いも（トカチカワニシナガイ モ）、TOKACHI KAWANISHI NAGAIMO

４　農林水産物等の生産地

生産地の範囲：帯広市、芽室町、中札内村、清水町、新得町、池田町、足寄町、
浦幌町、鹿追町、豊頃町

５　農林水産物等の特性

「十勝川西長いも」は長さが短いとっくり形で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくいのが特徴であり、また、歯ごたえや食感が良く、トロロにしたときの粘りも強い。

白さは、表皮の明るさは 65L、可食部断面の明るさは 79L であり、また水分は 83.1%、澱粉含量は製品 100g 中 12g と水分は少なく、澱粉含量が多いため、その粘性は 250Pa、弾性も 300Pa、可食部の破断強度は 300g である。これらの分析数値は他産地と比較しても優位に高い。（別紙１　都市エリア産学官連携促進事業　研究成果報告書（平成 17 年度版一部抜粋））

また、種いもは基本種を網室による隔離栽培を繰り返すことによって、発現される品種特性を守り続けている。また、６年の歳月をかけて増殖するとともに、罹病株の抜き取りを行うことで、ウィルス病の撲滅に全力を挙げている。

台湾への輸出は 1999 年から、安定供給しており、地場産のものより色が白く美味であることが現地の富裕層を中心に高い評価を受けている他、アメリカ、シンガポールで

は薬膳の食材として人気があり、輸出も増えている。

2006 年度には海外の産地情報を把握したグローバルな視点から生産販売戦略を構築し、海外産地に負けない産地づくりに取り組んでいること、消費者が求める信頼できる農産物づくりに努力していること、さらに地域の立地条件や資源を巧みに活用した産地づくりや農産物づくりを展開していることが評価され第 36 回日本農業賞大賞を受賞した。

また、2007 年度には良質な長いも生産のため土づくりなどの基本技術の励行を徹底するとともに、種芋の選抜確保の技術確立や市場や消費者ニーズに対応するため通常秋に収穫する長いもを越冬させ、春に収穫することで通年出荷を実現したことなどが評価され（第 46 回）農林水産祭「天皇杯」を受賞した。

この他 2013 年に第 67 回北海道新聞文化賞、2015 年に６次産業化優良事例食料産業局長賞を受賞している。

現在では長いもの国内有数の産地としてブランドを確立している。

6　農林水産物等の生産の方法

「十勝川西長いも」の生産方法は以下のとおりである。

（１）種子（種いも）

基本種を網室による隔離栽培を行い、増殖した６年目の種子（種いも）を用いる。

（２）栽培の方法

長いも施肥基準及び栽培マニュアルに基づき栽培を行う。

褐変を予防し、アクの少ない長いもを収穫するために収穫開始日を毎年定める。

(別紙２　長いも施肥基準及び栽培マニュアル)

（３）出荷規格

長いもの１本重量と形状、肌、キズの状態にあわせ、Ａ等級で６Ｌ、５Ｌ、４Ｌ、３Ｌ、２Ｌ、Ｌ、Ｍ、Ｓ、２Ｓ、の９階級、Ｂ等級で２Ｌ、Ｌ、Ｍの３階級、Ｃ等級で２Ｌ、Ｌの２階級、平等級で２Ｌ、Ｌ、Ｍの３等級の規格に分類して、選果・おが粉入り箱詰及び個包装箱詰をしている。おが粉は保湿と緩衝による白い外観を保つため、又個包装は特殊圧着によるフイルムに入れおが粉と同等に保つ。なお、Ａ２Ｓ、平規格については原則的に加工向とする。

また６Ｌ、５Ｌサイズは輸出向けとする。

また出荷箱ごとに製造情報バーコード（規格・製造日・箱固有番号・生産者番号）を添付する。個包装は個対単位でトレーサビリテイーが可能。（規格・製造日・選果番号・選果時間）を印字

（４）最終製品としての形態

十勝川西長いもの最終製品としての形態は、長いも（青果）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

「十勝川西長いも」で用いられている種子（種いも）は、当該地域の栽培環境に適合し、形状や色、食感等の特性を発現するために、1971 年に導入した優良種子を生産地

において優良無病の選抜・育種を繰り返してきた種子いもである。この種子は、栽培面積にあわせて必要量のみ配布することによって厳格に管理している。

また、選果においてはトレーサビリティシステムを確立し、消費者が求める信頼を確保している。

「十勝川西長いも」が栽培される十勝地域の気候は冷涼で夏場の日照時間が長く、昼夜の温度差が大きいことから急激な成長が抑制され、じっくりと成長することで澱粉をはじめとする成分含量が多くなり、夜間の気温の低さは呼吸を抑制し、褐変の原因となるポリフェノールの生成を阻害し肌・肉質が白く維持されるとされている。

「十勝川西長いも」の栽培土壌は支笏カルデラ周辺の火山から噴出した火山灰が偏西風に運ばれ、降り積もって火山灰層を形成した黒ボク土であり、特に腐植層が厚く残されて水はけが良く、短いとっくり型の形状を維持するのに適しているといわれている。

この地域に特有の気候と黒ボク土が「十勝川西長いも」の特性を発現していると考えられる。

（別紙３　十勝（帯広）の気候）（別紙４　十勝の土壌）

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

「十勝川西長いも」は 1971 年に当協議会の前身である川西そさい組合の発足と同時に始まり、冷害や台風被害による生産量の変動はあるものの、1984 年には生産量は約 1,800ｔに達し、「十勝川西長いも」は当該地域の特産品としての支持を得て市場のニーズが急速に高まったことから、生産量を確保するために 1985 年には隣接地域である芽室・中札内管内の生産者と広域体制で「十勝川西長いも運営協議会」を設立した。

その後さらなる生産基盤強化のため十勝管内の足寄町、浦幌町、新得町、十勝清水町、十勝高島管内の生産者への広域参加を勧め、拡大に取り組んだ。

1991 年には生産量が 10,000ｔを越え、翌年には選果場及び貯蔵庫を整備し品質の保持と安定出荷に努めた。この頃から海外からの引き合いも増え、1999 年からは台湾をはじめとする東アジア地域への輸出がはじまり、2007 年には米国への輸出も開始した。

現在はグローバル市場のニーズに応えるため通年出荷を行っており、2014 年の生産量は 20,000ｔを越えている。

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：帯広市川西農業協同組合

登録商標：十勝川西長いも

指定商品又は指定役務：第 31 類　十勝支庁帯広市川西地域及びその近隣地域で生産された長いも、十勝支庁所在の帯広市川西農業協同組合において生産及び管理された種いもを用いて十勝支庁帯広市川西地域及びその近隣地域

で生産された長いも

商標登録の登録番号：5002095 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 18 年 11 月 10 日（登録）、平成 28 年６月 14 日（更新登録）

□　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：平成 28 年１月５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