

明 細 書

作成日：平成 27 年 12 月 18 日

更新日：令和 4 年 3 月 17 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒037-0403) ^{あおもりけんごしよかわはらじゅうさん はぐろさき}青森県五所河原十三羽黒崎 ^{ばんち}133番地

名称（フリガナ）：^{じゅうさんぎとぎょうどうくみあい}十三 漁業 協同 組合

代表者（管理人）の氏名及び役職：組合長 梶浦 武也

ウェブサイトのアドレス：<http://www.trace-info.jp/jfjusan/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 11 類 貝類

区分に属する農林水産物等：しじみ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{じゅうさんこさんやまと}十三 湖産 大和 しじみ

Jusankosan Yamato Shijimi

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：青森県五所川原市（十三湖を含む）、別添 1「十三湖の位置図」のとおり。）、つがる市、北津軽郡中泊町

5 農林水産物等の特性

十三湖産大和しじみは、塩分、溶存酸素量、底質、産卵条件といったしじみの生育環境が全国的に特に優れた十三湖において育まれたヤマトシジミである。

（別添 2 地方独立行政法人青森県産業技術センター内水面研究所「ヤマトシジミの生息場所としての十三湖の環境について」のとおり。）

その特性は、以下のとおりである。

- (1) 十三湖産大和しじみは、しじみの出汁、旨味がよく出ると評価されている。特に、産卵期を迎える 7、8 月には、身が大きくなり、濃厚な出汁が出る他、冬場の 12 月から翌 3 月にかけても「寒しじみ」として、身が引き締まり、旨味が凝縮されていると評価されている。

（別添 3「仙都魚類株式会社鮮魚 2 部特殊課からの十三湖産大和しじみの評価についての聞き取り調査結果」、

別添 4「第一水産株式会社営業第 4 部特殊 2 課からの十三湖産大和しじみの評価についての

聞き取り調査結果」)

別添5 社会法人青森県薬剤師衛生検査センター「試験検査成績書」のとおり)

- (2) 漁業者の資源を守りつつ、漁獲を維持するための操業制限等の取組により、優れたしじみ漁場として全国有数の漁場となっている。加えて、禁漁期や湖が結氷する冬期にも、漁期中に漁獲したヤマトシジミを移植し、蓄養する個人管理区域により、計画的な漁獲を可能とすることで年間を通して出荷が安定している。

(別添6 「(参考)平成27年度の十三湖産大和しじみの操業制限等」のとおり)

(3) 社会的な評価について

1) 市場関係者からは、「十三湖産大和しじみが高い市場価格で取引されている要因は、しじみの出汁やうまみがよく出ており、品質が高いことに加え、一年間を通して安定的に出荷されていることによります。

特に7月、8月の産卵期を迎えて、身が大きく、コクのある濃厚な出汁がよく出るようになり、しじみの旬になります。

このため、毎年、土用の丑の日には、「土用しじみ」として小売店等で提供・販売されています。また、冬場の12月、翌年1月から3月にかけては、身が引き締まって旨味が凝縮されており、「寒しじみ」として提供・販売されています。

こうした旬の時期は、特に市場において高値で取引されています。

このように十三湖産大和しじみは長年に渡って出荷され続けられており、その事実が、現在の市場における高い評価につながっているものと考えられます。」等と評価されている。

十三湖産大和しじみの産地における月別取引価格と、東京都中央卸売市場におけるしじみの月別取引価格で見ると、「寒しじみ」の時期となる1月及び「土用しじみ」の時期となる8月の過去10年間の取引価格の平均値比較では、それぞれ5割・3割程度東京都中央卸売市場の取引価格平均値より高くなっている。

(別添3 「「仙都魚類株式会社鮮魚2部特殊課からの十三湖産大和しじみの評価についての聞き取り調査結果」、

別添4 「第一水産株式会社営業第4部特殊2課からの十三湖産大和しじみの評価についての聞き取り調査結果」)、

別添7 「東京都中央卸売市場及び十三漁業協同組合の取引価格の比較」のとおり)

2) 十三湖産大和しじみは、全国漁業協同組合連合会により、漁師が選んだ本当においしい魚として「プライドフィッシュ」に選定されている他、農林水産省補助事業による株式会社ぐるなびが運営するサイト「味の国」に掲載されている。

また、青森県五所川原市の「市の貝」として指定される等、地元の特産品として長く愛されてきた歴史があり、しじみラーメンやしじみ汁、しじみのバター炒め等の料理で食されている他、冷凍・エキス・粉末等の加工品として販売される等、県内外において需要が高い。

各種のメディアでは、平成26年2月1日テレビ朝日「食彩の王国」、平成26年9月21日NHK総合テレビ「うまいっ!」等に取り上げられ、全国的に高い知名度を有している。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 漁獲対象種

十三湖産大和しじみは、十三湖に生息するヤマトシジミである。

(2) 漁獲方法

1) ヤマトシジミの漁獲は、定められた漁具「ジョレン」（目合い12mm以上）を用いて行われる。

漁法は、漁船の船尾に付けられたジョレンを曳くことで行われる船曳き、人の力のみでジョレンを操作して漁獲をする腰曳きの2種類である。

（別添8「ジョレンの写真」及び「ジョレンの使用状況」のとおり）

2) 資源管理のため、毎年度、「十三漁業協同組合、車力漁業協同組合、内水面共同漁業権管理委員会」が定める操業期間・区域・漁獲量等の操業制限を遵守し漁獲する。

（別添6 「（参考）平成27年度の十三湖産大和しじみの操業制限等」のとおり）

3) 漁獲直後は、殻だけになっているものや、出荷規格以下のしじみが混入する可能性があるため、ジョレンに入った漁獲物を選別機（カラトーン：目合い12mm以上）に掛けるか、またはジョレンを丁寧に篩うことで出荷規格以下のサイズのしじみを取り除いて放流する。

また、水揚げを行う前後において、しじみの見た目や音から、死貝かどうかを丁寧に見極め、選別し、金網通しに通して、出荷規格毎に分別する。

(3) 出荷規格

殻長12mm以上の十三湖産大和しじみを出荷する。

出荷規格は、以下のとおりである。

大貝・・・殻長17.4mm以上

中貝・・・殻長17.4mm未満15.0mm以上

小貝・・・殻長15.0mm未満12.0mm以上

(4) 最終製品としての形態

最終製品としての形態は、活貝（しじみ）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) 十三湖は、世界自然遺産の白神山地に源を発し、津軽平野を貫流し日本海に注ぐ一級河川岩木川の最下流部に位置する面積約18km²・水深約1mの浅い汽水湖で、水戸口と称する幅約165m・水深約3.5m・延長約800mの水路で日本海と接続している。

地方独立行政法人青森県産業技術センター内水面研究所にヤマトシジミの生息場所としての十

十三湖の環境について確認したところ、過去のデータから、

「(1) 塩分

一般的にヤマトシジミの生育に適した塩分は0～22psuとされており、十三湖においては、年間を通じてヤマトシジミの生息に適した塩分環境にある。日本海と繋がる河口付近の底層において塩分は22psuを超える場合があるが、長期間継続することはなく生残に大きな影響はみられない。

(2) 溶存酸素量

溶存酸素量が3.5mg/lを下回ると貧酸素状態とされ、生物の生息には不適當であるとされる。十三湖では、最深部であるst.3の底層を除き3.5mg/lを下回ることはない。st.3付近はヤマトシジミが生息しない場所であり、それ以外の水域においてヤマトシジミの生息に必要な溶存酸素量を十分満たしている。

(3) 底質

ヤマトシジミの生息に適した底質は、泥の割合が50%未満の砂質であるとされており、最深部のst.3以外の底質の泥の割合は、50%以下であり十三湖の底質はヤマトシジミの生息場所として適している。

(4) 産卵条件

ヤマトシジミの産卵発生の条件として、水温25℃以上、塩分2.5～10psuが必要とされている。十三湖では6月から8月にかけてこの産卵条件を満たしている場合が多く、産卵条件も整っている。」

と分析され、「以上の結果から、十三湖はヤマトシジミの生息場所として水質、底質ともに非常に良好な状況にあり、全国的に特に優れていると言える。このため、十三湖には良質なヤマトシジミが数多く生息しているものと推察される。」との評価を得ている。

(別添2 地方独立行政法人青森県産業技術センター内水面研究所

「ヤマトシジミの生育場所としての十三湖の環境について」のとおり)

(2) 毎年、研究機関（青森県産業技術センター内水面研究所）によって実施される資源量調査の結果等を踏まえ、操業期間・区域・漁獲量等の操業制限を設けている。

加えて、定期的に湖底清掃、湖底の耕うん作業等を行うことで、十三湖におけるヤマトシジミの生育環境の保全を図っており、このような漁業者の努力により十三湖産大和しじみの資源管理をしながら、持続可能な生産を実現している。

(別添6 「(参考) 平成27年度の十三湖産大和しじみの操業制限等」のとおり)

(3) このように十三湖産大和しじみの品質と安定した漁獲といった特性は、十三湖の有するしじみの生育場所として全国的に優れた環境と、漁業者による資源管理等の取組によるところが大きい。

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

「十三湖産大和しじみ」の歴史は古く、青森県水産事項特別調査書（明治24年）においては、十三湖での漁獲実績と考えられる北津軽郡のしじみの生産量と価格が記載されていることから、少なくとも明治時代には採取・生産されているものと推定される。

昭和59年からは、操業時間の設定、休漁期間の設定を行い始め、昭和61年からは、漁獲量の制限、選別機（カマトーシ）の目合いの統一、休漁区の設置を行っている。平成14年度以降は、毎年、研究機関（青森県産業技術センター内水面研究所）が資源量調査を行っており、この結果等を踏まえ操業制限を設けている。

このような制限は、現在に至るまで継続しており、資源量を考慮して改善され、資源管理を徹底して行っている。

また、平成16年、平成17年に植林活動が行われた他、平成16年には湖底清掃等が開始されており、十三湖の漁場環境改善にも力を注いでいる。

資源管理を行い始めてから現在に至るまでは特に、十三湖産大和しじみは、十三湖というヤマトシジミにとって好適な環境の中で生まれ、持続可能な漁業によって育まれてきたという実績がある。

その結果が魚価にも反映され、安定した漁獲と品質が、消費者に受け入れられている証となっている。

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（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：

☒ 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

[Redacted contact information]

明 細 書

平成28年12月22日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒038-3301）青森県つがる市富港町清水6番地5（アオモリケンツ
ガルシトミヤチチョウシミズ6バンチ5）

名称（フリガナ）：車力漁業協同組合（シャリキギョギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 尾野明彦

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11類 貝類

区分に属する農林水産物等：しじみ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：十三湖産大和しじみ（ジュウサンコサンヤマトシジミ）

Jusankosan Yamato Shijimi

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：青森県五所川原市（十三湖を含む。別添1「十三湖の位置図」のとおり。）、つがる市、北津軽郡中泊町

5 農林水産物等の特性

（説明）（※）

十三湖産大和しじみは、塩分、溶存酸素量、底質、産卵条件といったしじみの生育環境が全国的に特に優れた十三湖において育まれたヤマトシジミである。その特性は、以下のとおりである。

（1）十三湖産大和しじみは、しじみの出汁、旨味がよく出ると評価されている。

特に、産卵期を迎える7、8月には、身が大きくなり、濃厚な出汁が出る他、冬場の12月から翌3月にかけても「寒しじみ」として、身が引き締まり、旨味が凝縮されていると評価されている。

（2）漁業者の資源を守りつつ、漁獲を維持するための操業制限等の取組により、優れたしじみ漁場として全国有数の漁場となっている。加えて、禁漁期や湖が結氷する冬期にも、漁期中に漁獲したヤマトシジミを移植し、蓄養する個人管理区域により、計画的な漁獲を可能とすることで年間を通して出荷が安定している。

（3）社会的な評価について

1) しじみ仲買業者からは、十三湖産大和しじみは、年間を通して出汁が良く出、特に7月、8月

の産卵期を迎え身が大きくなったしじみは、濃厚な出汁がよく出るしじみとして、市場において高値で取引されていると高く評価されている。

2) 十三湖産大和しじみは、青森県五所川原市の「市の貝」として指定される等、地元の特産品として長く愛されてきた歴史がある。

(※) 申請書の記載（登録事項）と異なる場合には、その部分に下線を引いてください。

6 農林水産物等の生産の方法

(説明) (※)

(1) 漁獲対象種

十三湖産大和しじみは、十三湖に生息するヤマトシジミである。

(2) 漁獲方法

1) ヤマトシジミの漁獲は、定められた漁具「ジョレン」（目合い12mm以上）を用いて行われる。

漁法は、漁船の船尾に付けられたジョレンを曳くことで行われる船曳き、人の力のみでジョレンを操作して漁獲をする腰曳きの2種類である。

2) 資源管理のため、毎年度、「十三漁業協同組合、車力漁業協同組合、内水面共同漁業権管理委員会」が定める操業期間・区域・漁獲量等の操業制限を遵守し漁獲する。

3) 漁獲直後は、殻だけになっているものや、出荷規格以下のしじみが混入する可能性があるため、ジョレンに入った漁獲物を選別機（カラトシ:目合い12mm以上）に掛けるか、またはジョレンを丁寧に篩うことで出荷規格以下のサイズのしじみを取り除いて放流する。

また、水揚げを行う前後において、しじみの見た目や音から、死貝かどうかを丁寧に見極め、選別し、金網通しに通して、出荷規格毎に分別する。

(3) 出荷規格

殻長12mm以上の十三湖産大和しじみを出荷する。

出荷規格は、以下のとおりである。

大貝・・・殻長17.4mm以上

中貝・・・殻長17.4mm未満15.0mm以上

小貝・・・殻長15.0mm未満12.0mm以上

(4) 最終製品としての形態

最終製品としての形態は、活貝（しじみ）である。

(※) 申請書の記載（登録事項）と異なる場合には、その部分に下線を引いてください。

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

(説明)

(1) 十三湖は、世界自然遺産の白神山地に源を発し、津軽平野を貫流し日本海に注ぐ一級河川岩木川の最下流部に位置する面積約18km²・水深約1mの浅い汽水湖で、水戸口と称する幅約165m・水深約3.5m・延長約800mの水路で日本海と接続している。

地方独立行政法人青森県産業技術センター内水面研究所にヤマトシジミの生息場所としての十

三湖の環境について確認したところ、過去のデータから、

「(1) 塩分

一般的にヤマトシジミの生育に適した塩分は0～22psuとされており、十三湖においては、年間を通じてヤマトシジミの生息に適した塩分環境にある。日本海と繋がる河口付近の底層において塩分は22psuを超える場合があるが、長期間継続することはなく生残に大きな影響はみられない。

(2) 溶存酸素量

溶存酸素量が3.5mg/lを下回ると貧酸素状態とされ、生物の生息には不適當であるとされる。十三湖では、最深部であるSt.3の底層を除き3.5mg/lを下回ることはない。St.3付近はヤマトシジミが生息しない場所であり、それ以外の水域においてヤマトシジミの生息に必要な溶存酸素量を十分満たしている。

(3) 底質

ヤマトシジミの生息に適した底質は、泥の割合が50%未満の砂質であるとされており、最深部のSt.3以外の底質の泥の割合は、50%以下であり十三湖の底質はヤマトシジミの生息場所として適している。

(4) 産卵条件

ヤマトシジミの産卵発生の条件として、水温25℃以上、塩分2.5～10psuが必要とされている。十三湖では6月から8月にかけてこの産卵条件を満たしている場合が多く、産卵条件も整っている。」

と分析され、「以上の結果から、十三湖はヤマトシジミの生息場所として水質、底質とも非常に良好な状況にあり、全国的に特に優れていると言える。このため、十三湖には良質なヤマトシジミが数多く生息しているものと推察される。」との評価を得ている。

- (2) 毎年、研究機関（青森県産業技術センター内水面研究所）によって実施される資源量調査の結果等を踏まえ、操業期間・区域・漁獲量等の操業制限を設けている。

加えて、定期的に湖底清掃、湖底の耕うん作業等を行うことで、十三湖におけるヤマトシジミの生育環境の保全を図っており、このような漁業者の努力により十三湖産大和しじみの資源管理をしながら、持続可能な生産を実現している。

- (3) このように十三湖産大和しじみの品質と安定した漁獲といった特性は、十三湖の有するしじみの生育場所として全国的に優れた環境と、漁業者による資源管理等の取組によるところが大きい。

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

(説明)

「十三湖産大和しじみ」の歴史は古く、青森県水産事項特別調査書（明治24年）においては、十三湖での漁獲実績と考えられる北津軽郡のしじみの生産量と価格が記載されていることから、少なくとも明治時代には採取・生産されているものと推定される。

昭和59年からは、操業時間の設定、休漁期間の設定を行い始め、昭和61年からは、漁獲量の制限、選別機（カラトージ）の目合いの統一、休漁区の設置を行っている。平成14年度以降は、毎年、

研究機関（青森県産業技術センター内水面研究所）が資源量調査を行っており、この結果等を踏まえ操業制限を設けている。

このような制限は、現在に至るまで継続しており、資源量を考慮して改善され、資源管理を徹底して行っている。

また、平成16年、平成17年に植林活動が行われた他、平成16年には湖底清掃等が開始されており、十三湖の漁場環境改善にも力を注いでいる。資源管理を行い始めてから現在に至るまでは特に、十三湖産大和しじみは、十三湖というヤマトシジミにとって好適な環境の中で生まれ、持続可能な漁業によって育まれてきたという実績がある。

その結果が魚価にも反映され、安定した漁獲と品質が、消費者に受け入れられている証となっている。

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（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：

☒ 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

