

## 様式1

# 明 細 書

作成日：平成29年8月21日

更新日：令和6年7月30日

### 1 作成者

住所(フリガナ)：(〒100-6832) トウキョウトチヨダクオオテマチ 東京都千代田区大手町1-3-1

名称(フリガナ)：ゼンコクノウギョウキョウドウクミアイレンドウカイ 全国農業協同組合連合会

代表者(管理人の氏名)：代表理事理事長 桑田 義文

ウェブサイトのアドレス：<http://www.zennoh.or.jp/index.html>

### 2 農林水産物等が属する区分

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（とうがらし（青とう））

### 3 農林水産物等の名称

名称(フリガナ) マンガンジアマ 万願寺甘とう、Manganji Amato

### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：京都府綾部市、舞鶴市及び福知山市

### 5 農林水産物等の特性

#### (1) 万願寺甘とうの特性

「万願寺甘とう」は、辛みのない(甘味種) 蔬菜とうがらしであって、もっぱら果肉自体を食用とするとうがらしであり、出荷のピークは夏である。「万願寺甘とう」という名称は、京都府舞鶴市が原産の「万願寺とうがらし」の出荷名(商品名)として命名(平成元年)されたものである。

京都府内で作られている「伏見とうがらし」や「鷹ヶ峯とうがらし」「田中とうがらし」「山科とうがらし」と比べて大型で、長さは10cmから23cm(果梗は含まない)もあり、果皮はピーマンのように肉厚で、肩部のくびれとやや湾曲した果形が特徴である。

食味は、野趣あふれる独特の風味と甘味を備えており、大型果なのに果実が柔らかく、タネが少ないため食べやすいのが特徴である。

商品名「万願寺とうがらし」として流通しているものには、種苗会社から販売されている大型とうがらし品種などがあるが、「万願寺甘とう」は、「万願寺とうがらし」と呼ばれ舞鶴市内で栽培されていた在来種と、その在来種の辛みを抑えた改良品種である「京都万願寺2号(品種登録番号：20759)」に限っており、外観における肩部のくびれとやや湾曲した果形において明確な違いを有する。

その結果、「万願寺甘とう」と京都府産以外の大型とうがらし(万願寺タイプ)の、

東京都中央卸売市場大田市場の東京青果（株）における過去5年間（平成23年度から平成27年度）の実績は、平均単価で約1.9倍の価格差、シェア率は96%となっている。

	東京青果（株）販売価格	シェア率
大型とうがらし （万願寺タイプ） （東京青果調べ）	478 円/kg	4%
「万願寺甘とう」 （東京青果調べ）	899 円/kg	96%

※ 大型とうがらし(万願寺タイプ)は、ししとうよりも長く、伏見とうがらしよりも太い、辛みのないとうがらしの総称（「万願寺とうがらし」や地方品種など）

## （2）市場関係者からの評価

東京都中央卸売市場 東京青果株式会社第7事業部からは「万願寺甘とうが高い市場価格で取引されている要因は、大型で肩部にくびれがある独特の外観と、肉厚なのに柔らかく食べごたえがある食味の良さが挙げられる。また、全量を共同選果していることで品質が揃っていることも評価が高く、結果、過去5年間で入荷量は約3倍に伸びており、「万願寺甘とう」需要も拡大していると言える。」と評価されている。

## 6 農林水産物等の生産の方法

「万願寺甘とう」の生産方法は、以下のとおりである。

### （1）品種

万願寺とうがらし（在来種）又は「京都万願寺2号」を用いる。

### （2）栽培の方法

京都府綾部市、舞鶴市及び福知山市において、上記（1）の品種を用いて促成栽培、半促成栽培、雨除け栽培、露地栽培により栽培する。

### （3）出荷規格

生産者は出荷時に外見を特に重視し、長さが10cmから23cmであり、「万願寺甘とう」の特徴である肩部のくびれとやや湾曲した果形であるものを選別し出荷する。

### （4）最終製品としての形態

「万願寺甘とう」の最終製品としての形態は、青果(とうがらし(青とう))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

原産地の京都府舞鶴市は、江戸時代以前から城下町を形成し、京都との人の往来も多く、京都に集積した優れた野菜品種を積極的に導入する近郊園芸産地であり、明治以降は対岸貿易の拠点として、海を介して海外とも強い繋がりを有する地でもあった。こうした歴史的背景を持つ舞鶴市において、「万願寺とうがらし」は京都の在来品種である「伏見とうがらし」と海外の品種との自然交雑により、誕生したと考えられている。

「万願寺とうがらし」の名前は、舞鶴市の万願寺地区に由来している。万願寺地区は元々河原で砂質土壌であり過乾過湿に弱いトウガラシの適性に合致したこと、また、

地区一帯が古くからの遊水地帯で大雨のたびに上流から肥沃な泥土が堆積することで常に農作業に適した土壌に再生することで栽培を続けることができ、万願寺地区固有の在来種として認知されるに至った。

平成元年からは「万願寺甘とう」の名称で出荷され、現在では、使用する品種は万願寺地区で守り育ててきた在来種の万願寺とうがらしに加え、京都府が在来種をもとに育成した「京都万願寺2号」である。その種子の採種と管理は徹底され、現在の生産地を形成している。

## 8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

「万願寺甘とう」は、大正末期から舞鶴市万願寺地区でその生産を開始し、第二次世界大戦以降に舞鶴市全域、平成18年には隣接する綾部市・福知山市に生産地が拡大している。栽培面積は、共同選果・共同販売が始まった昭和58年に86a、平成27年では15haに拡大している。

また、平成20年には、舞鶴地方産のとうがらしの名称として、「万願寺甘とう」が地域団体商標として登録されている。

## 9 法第13条第1項第4号該当の有無等

### (1) 法第13条第1項第4号該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号口に

該当する

#### ① 登録商標「万願寺甘とう」

商標権者の氏名又は名称：全国農業協同組合連合会（申請者）

登録商標：万願寺甘とう

指定商品又は指定役務：第31類 京都府舞鶴市万願寺地区を中心とした舞鶴地方産のとうがらし

商標登録の登録番号：第5150710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。）：

登録日 平成20年7月11日、

存続期間の満了日 平成30年7月11日、

更新登録日 平成30年4月17日、

更新登録後の存続期間の満了日 令和10年7月11日

該当しない

### (2) 法第13条第2項該当の有無

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 問合せ先(文書送付先)

