

明 細 書

作成日：平成 29 年 2 月 24 日

更新日：令和 7 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒771-5406）徳島県那賀郡那賀町延野字王子16-1

（トクシマケンナカグンナカチョウノブノアザオウジ16-1）

名称（フリガナ）：木頭ゆず振興協議会

（キトウユズシンコウキョウギカイ）

代表者（管理人）の氏名：会長 田中 覚

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3類 果実類

区分に属する農林水産物等：ゆず

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：木頭ゆず（キトウユズ）

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：徳島県那賀郡那賀町

5 農林水産物等の特性

（1）品質

「木頭ゆず」は、那賀町木頭地区（旧木頭村）を中心に那賀町内で古くから栽培されていた在来ゆずから選抜・増殖され、那賀町内で生産されたゆずの総称である。

「木頭ゆず」は果実が大玉で玉揃いがよく、果皮が厚く、果皮障害であるコハン症の発生が少ないことから、外観が美しく、色や香りの良い高品質なゆずである。

（2）社会的評価

「木頭ゆず」は、大玉で外観の良い実がなる優良系統の選抜や選果選別の徹底を進めた結果、市場から高い評価を受けている。

- ・「傷や斑点が少なく、等階級・玉数を厳しく選果選別していることにより、玉揃いもよく、出荷期間を通じて数量も安定しており、特に業務需要において信頼が高い。」

（東京シティ青果㈱）（別紙④－①参照）

昭和53年2月には、林業中心だった山間部においてゆずの産地化に成功したことが評価され、木頭村果樹研究会（現木頭果樹研究会）が全国表彰である「朝日農業賞」を受賞した。

昭和63年10月には、「全国ゆずサミット会議」が木頭地域で開催され、ゆずの全国的な生産振興に大きく貢献した。

平成24年11月、徳島県の「とくしま特選ブランド」の認証を受け、また、同月イオンリテール株式会社が推進するフードアルチザン(食の匠)活動に取り上げられ、「木頭ゆず食文化振興協議会」を設立し、県内外で高い評価を受けている。

- ・「木頭ゆずは果皮が綺麗で、色合いと香りが良く、皮・実・果汁を余すところなく味わうことができるゆず」

(イオンリテール株) (別紙④ー②参照)

また、平成26年10月からEU諸国向け青果(ゆず玉)輸出にも取り組み、平成26年産246kg、平成27年産1,580.5kgをフランスなどに輸出し、海外バイヤーや有名シェフなどから香りや品質、外観の良さから高い評価を得ている。

- ・「香り高く素晴らしい品質だ」

(フランス パリ ランジス市場仲卸 ジャン・シェムニ氏) (別紙④ー③ , ④ー④参照)

- ・「木頭ゆずは、傷が少なく外観がきれいで、果皮の厚みもあるため、そのピール(皮)を使った加工品の品質が非常に良いと評価している。」

(スイーツプランナー 平田 早苗氏) (別紙④ー⑤参照)

6 農林水産物等の生産の方法

「木頭ゆず」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 品種

生産地(那賀町内)の在来ゆずを由来として選抜された系統(木頭系、海野系、平の香、在来系)。

[系統選抜の主な基準]

- ・果実が大きく連年結果し、豊作性であること。
- ・かいよう性コハン症の発生が少なく外観が美しいこと。
- ・果皮が厚く香気が高く果汁量が多いこと。

(2) 栽培方法

生産地(那賀町内)において、外観が良い優良系統の選抜がされた木頭系、海野系、平の香、在来系を用いて、「木頭ゆず栽培基準要点」(別紙⑩参照)に基づき栽培を行う。

(3) 出荷規格

出荷にあたっては、直径4cm以上でバラ傷、刺し傷の無いものを選果選別する。

なお、上記の基準を満たさないもので、傷や病害虫の被害が著しくなく、腐敗果でないものは加工用ゆずとする。

(4) 最終製品としての形態

「木頭ゆず」の最終製品としての形態は、ゆず(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

「木頭ゆず」は、木頭果樹研究会が中心となって徳島県や那賀町、阿南農業協同組合が半世紀にわたり、「かいよう性コハン症の発生が少なく、外観が美しいこと」「果皮が厚く香気が高いこと」などを基準に、優良系統を選抜し増殖を進めてきた。

この優良系統の特性の発現には、生産地である那賀町の気候も影響している。

生産地である那賀町は、北西部に四国山地、南部に海部山脈などを配しており、標高1,000メートル以上の山々に囲まれ、地域の9割以上が森林の中山間地域であり、冷涼で、昼夜の寒暖差が大きく、降水量が多い。特に夏期(7～9月)の降水量は徳島市の2.5倍を超えている。

県内の気温が高い地域では果実の着色が進むと黄色から橙色となるのに対し、那賀町では標高が高く、冷涼で昼夜の寒暖差が大きいため、「木頭ゆず」の特徴である鮮やかな色合いや高い香りは、これらの気象条件が影響している。

また、かいよう性コハン症は、果実肥大期である夏期の乾燥により発生が増加することが認められており、夏期の多雨がかいよう性コハン症の発生軽減の大きな要因となっている。

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

那賀川流域では古くから酢といえはゆず酢を指し、各家庭の庭先や畑の畦畔にゆずが植えられていた。昭和35年に、旧木頭村助地区の有志6名によって、青果(ゆず玉)を大阪中央市場に販売したところ高い評価を受け、本格的な生産が始まる。昭和36年からは、苗木の生産に取り組み、大玉で外観の良い実のなる樹を母樹に指定し採穂した穂木で育苗(後の木頭1～7号)を開始した。昭和40年に木頭村果樹研究会(現木頭果樹研究会)を有志30名で発足したが、成果には結びつきにくく、粘り強く研究を重ねてきた。昭和45年には、研究会のメンバーは、有志40名までになった。

昭和40年からは、旧木頭村だけでなく、旧上那賀町でもゆず樹が新植され、那賀川流域の5ヶ町村(現、那賀町(木頭村、上那賀町、木沢村、相生町、鷺敷町))にゆず栽培が本格的に広まり、現在に至っている。

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：阿南農業協同組合(申請者)

登録商標：木頭

指定商品又は指定役務：29 冷凍野菜，冷凍果実，加工野菜及び加工果実

31 野菜，糖料作物，果実

商標登録の登録番号：第1645358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、当該商標権の存続期間の更新登録及び存続期間の満了の年

登録日：昭和 58 年 12 月 26 日
更新登録日：令和 5 年 8 月 18 日
満了年月日：令和 15 年 12 月 26 日

(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。)

☐ 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。

☐ 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。

☐ 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。

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] [REDACTED] [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]