

明 細 書

作成日:平成 27 年 9 月 10 日

更新日:令和 7 年 6 月 19 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒910-0005) 福井県福井市大手 3 丁目 2 番 18 号

（フクイケンフクイシオオテ 3 チョウメ 2 バン 18 ゴウ）

名称（フリガナ）：福井県農業協同組合

（フクイケンノウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事組合長 齊藤 雅幸

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

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（さといも）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：上庄さといも（カミショウサトイモ）、Kamisho Satoimo

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：福井県大野市上庄地区（昭和 29 年 6 月 30 日現在における行政区画名としての福井県大野郡上庄村）

5 農林水産物等の特性

当生産地域で栽培されているサトイモは、土垂品種群に属する中生丸系の子芋用品種でサトイモの中では「大野在来」と呼ばれている。頭芋（親芋）の周りに子芋がしがみつくように強くくっついていることから別名「親責」とも呼ばれている。孫芋がやや小さめで丸く、肉質が非常に緻密で固くしまっており、煮崩れしにくく、食べるともちもちとした独特の歯触りを持っている。

サトイモのデンプン含量について、福井県立短期大学の研究（1987 年）によれば、「大野在来」は親子兼用品種「八つ頭」と同程度の約 60%を含み、子芋用品種（供試品種：「石川早生」、「愛知早生」）と比較すると最も多い。水煮した芋の硬さとデンプン含量には有意な相関が認められており、これらのデータが「大野在来」のしっかりした肉質でもちもちとした食感の根拠となっていると推考される。

上庄地区は盆地特有の気候と水はけの良い土壌であることからサトイモ栽培に適しており、大野在来の品種特性を発揮し、地区内のどのほ場でも高品質なサトイモが生産されることから、古くから「上庄さといも」の名称で流通してきた。

また、種いもの選抜は各農家において行われているが、優良種芋の選抜方法が徹底さ

れていることで「上庄さといも（大野在来）」の系統は維持されている。

市場出荷としては主に福井、岐阜、大阪の市場であり、特に岐阜市場においては近年出荷量が福井市場並に拡大してきている。市場担当者からは、「競合産地のさといもと比べ煮崩れが少なく歯応えが良い」「選果、選別にも高い評価がある」との評価を得ている。このことが他産地と比較して「上庄さといも」がその出荷最盛期である 10～12 月に高値で取引されることにつながっている。

6 農林水産物等の生産の方法

（１）品種

品種は、大野郡在来の系統を用いる。

（２）栽培方法

生産地として掲げる地区において栽培する。

（３）出荷規格

以下のものは出荷しない。

- ・ 乾燥が不十分のもの：濡れ、泥つき
- ・ 傷・腐り・病害等のあるもの：傷、腐り、カビ、コルク化、赤腐れ、虫害
- ・ その他：かき口が切ってあるもの、頭芋、子頭芋、ひ孫芋（豆粒以上）がついているもの、大きさが 500 円硬貨以下のもの、もっとも太い部分の直径が 4 cm 未満の長芋、日焼けによる緑色芋、セミ芋（扁平）、芽つぶれ芋など明らかに製品とならないもの

なお、上記に該当するものであっても、傷や病害の被害が著しくなく、腐敗していないものは加工用とする。

（４）最終製品としての形態

「上庄さといも」の最終製品としての形態は、青果（サトイモ）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

「上庄さといも」の栽培地域は福井県北東部に位置し、霊峰白山をはじめとして、荒島岳などの 1,000m 級の山々に囲まれ、山から流れた土の堆積でできた扇状地は、砂質壤土からなる排水良好なほ場が多く、九頭竜川や真名川などの豊かな水が流れる自然豊かな環境である。

生育期間である 4～11 月の気象は、盆地特有の気候である昼夜の温度差が大きいため、日中作られたデンプンが転流しやすい状況となり、デンプン含量が高く、調理したときに煮くずれしにくい高品質のサトイモが生まれる要素となっている。

また、真名川や九頭竜川など豊富な河川水による夏の灌漑が容易なことなど立地条件にも恵まれている。

大野在来と呼ばれるサトイモは来歴が定かでなく各農家が先祖代々自家用として受け継いできたため、系統も雑多であったが、昭和 47 年から 3 年間、奥越農業改良普及センターが中心となり、上庄地区において大野在来の系統選抜を行い、丸芋で収量性の高い「上庄さといも（大野在来）」の系統が選抜された。その後も優良系統の選抜が継続的に行われ、現在においても、系統の維持が図られている。

このように、当該生産地では「上庄さといも（大野在来）」の系統維持が管理されており、生産地の立地条件と気候が「上庄さといも」の品種特性を更に高める要素となっている。

地域では各農家が豊富な水を利用して「芋洗い水車」でサトイモを洗う風景は、秋の風物詩となっているほか、農家が種芋を保管するために造るわらで囲った貯蔵庫「いもによ」が水田のところどころで見かけられる。

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

「大野在来」の来歴は定かでないが、昭和6年の福井県農会報によると、「大野芋の性状」として、「眞芋にして収穫時期十月下旬より始まり最盛期十一月中下旬である。この種は一般に肉質緻密にして貯蔵に耐へ味良好」と、現在の「大野在来」と類似している。また、「眞芋は本郡通じて栽培多きも、上庄、富田、阪谷村最も多く、下庄、猪野瀬、村岡これに次ぐ。大野郡里芋の声価を揚げたるは一に之の眞芋によってである。」とあり、「大野在来」が当初は「眞芋」という種名で呼ばれており、現代に受け継がれ「大野在来」となったことがわかる。

昭和14年の福井県農会報によると、「上庄村における芋の種類は、親責、縁取、眞芋、石川早生、八つ頭、唐芋等でありまして、よく世間で上庄芋上庄芋と言われるのは親責で、品質が良く美味でありまして、縁取に比べて多少収量は少ないようです。」との記述がある。

昭和45年に国の指導で米の生産調整が進められたことを契機として、古くから栽培され地域に定着していた「上庄さといも（大野在来）」の系統選抜（昭和47年から3年間）及び産地化が本格化し、増加してきた。

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：福井県農業協同組合

登録商標：上庄さといも

指定商品又は指定役務：31 さといも

商標登録の登録番号：第1997806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：昭和62年11月20日（登録）、平成29年11月28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】

