

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第52号	登録年月日	平成29年12月15日（2017年12月15日）
申請番号	第107号	申請年月日	平成28年12月27日（2016年12月27日）
特定農林水産物等の区分	第十一類 貝類 しじみ		
特定農林水産物等の名称	おがわら こさんやまと 小川原湖産大和しじみ、Lake Ogawara Brackish Water Clam		
特定農林水産物等の生産地	青森県上北郡東北町（小川原湖を含む。）、上北郡六ヶ所村、三沢市		
特定農林水産物等の特性	「小川原湖産大和しじみ」及び「Lake Ogawara Brackish Water Clam」（以下「小川原湖産大和しじみ」と称する。）は、東北地方最大の汽水湖であり全国有数のしじみ漁場である小川原湖で育ち、漁獲されたヤマトシジミである。その特性はまず、その大きさにある。小川原湖では4年程度の歳月をかけ成長させてから漁獲するため、殻長が最低でも15mm以上と大粒である。このため、一年を通して濃厚な出汁が出るだけでなく身もしっかり味わえることができ食材としての利用の幅が広い。 また、小川原湖では全てのしじみについて、エンジン動力により漁船を動かしながら漁具を曳いて漁獲する方法を取らないため、漁獲時にしじみに与える衝撃は小さくなっている。これにより貝殻を傷つけたり、弱らせたりすることが避けられるため、外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態を保持することができる。 加えて、小川原湖は全国に先駆けてしじみ専用の市場（小川原湖地区卸売魚市場）を設け、同湖内で漁獲されたしじみを一元的に同市場に出荷する体制を整備した。同市場から出荷されたしじみは、流通の過程において生鮮のまま又は鮮度保持のために冷凍されて流通するが、同市場においてチェックされたしじみの品質にはばらつきがなく安定しているため、仙台市中央卸売市場の卸売業者からは、小川原湖地区卸売魚市場での品質管理が徹底しているためクレーム等も少ないと評価され、品質面の信頼は厚いものとなっている。（別紙「株式会社仙台水産特種部特種課（仙台市中央卸売市場）からの「小川原湖産大和しじみ」の評価に係る聞き取り調査結果」）		
特定農林水産物等の生産の方法	（1）漁獲対象種 青森県小川原湖内に生息するヤマトシジミ （2）漁獲方法 ア 以下のいずれかの方法で漁獲する。 （ア）船上でジョレンを曳く船曳漁（但し、ジョレンを曳かずに移動する場合を除き、巻上機（ドラム）以外の動力を使用することはできない。） （イ）水中に入り人力によりジョレンを曳く腰曳漁 （ウ）冬期間の湖面結氷時に氷に穴を開け、穴の中にジョレンを奥まで差し込んだ後、人力によるウインチ（カグラサン）を用いロープを巻いてジョレンを曳く氷下曳漁（シ		

	ガビキリョウ) イ 漁獲されたしじみは、選別用具（洗いカゴ、カラ貝とおし）を使用して選別を行い、出荷規格に満たないしじみを小川原湖内に戻すとともに、1日の操業が終了した後は、漁獲物から目視や音により死貝を丁寧に取り除いた後、小川原湖地区卸売魚市場に出荷する。 (3) 出荷規格 殻長15mm以上 (4) 最終製品としての形態 「小川原湖産大和しじみ」の最終製品としての形態は、生鮮貝類（しじみ）である。
特定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) 八甲田山系に源を発する高瀬川水系の下流部、青森県の東部中央に位置する小川原湖は、面積は 63.2 ㎥と国内 11 番目の大きさの湖である。また、汽水湖としては、国内 5 番目の大きさで東北地方では最大である。湖の北東端から約 7 ㎞の高瀬川を通じて太平洋に注ぎ、潮汐により海水が逆流して湖に入り込み汽水湖となっている。小川原湖は、塩分・溶存酸素濃度や底質がヤマトシジミの生息に適した砂質であるなど汽水域に生息するヤマトシジミの生息場所として良好であり、全国有数のしじみ漁場となっている。 (2) 小川原湖のしじみ漁業関係者は、昭和 58 年に操業の制限の取組を開始し、同時期に漁獲可能なしじみを殻長 15mm 以上に制限することとした。また、平成 17 年以降は人工的なしじみ種苗の生産や放流を継続的に行い、鮮度の良い良質で大きいしじみの持続的な生産に努めてきた。 (3) 平成 5 年 9 月にしじみの産地としては初めてとなるしじみ専用の小川原湖地区卸売魚市場が東北町に開設された。以後、小川原湖で漁獲されたしじみの一元的な集荷が可能となり、品質にばらつきのない良質のしじみを安定して出荷する体制が確立された。 (4) このように大きさ、味、鮮度やばらつきのない安定した品質といった「小川原湖産大和しじみ」の特性は、ヤマトシジミの生息に適した小川原湖の環境に加え、品質の良いしじみを持続的に生産し利用するために努力してきた漁業関係者のしじみの資源管理や増殖事業の継続的取組、全国に先駆けてしじみ専用として整備された小川原湖地区卸売魚市場においてしじみを一元的に取扱うこととしたことによるところが大きい。
特定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	小川原湖におけるしじみの利用の歴史は古く、小川原湖の湖畔周辺には数多く貝塚が分布し、古代よりしじみは人々の暮らし・営みと深い関わりがあったと考えられる。 漁業者の組織としては、昭和 24 年に小川原沼漁業協同組合が設立（昭和 34 年に現在の小川原湖漁業協同組合に変更）されている。戦後の小川原湖のしじみ漁業は、鉾山の鉾毒水流入の影響による漁獲量の低迷期を経て、昭和 50 年頃からしじみ資源が回復したことに伴い、しじみ漁業を営む漁業者が増加したため、昭

	和 5 8 年に一日あたりの採捕量の制限（当初の 1 5 0 kg 以内から現在の 3 5 kg 以内（原則）に段階的に見直し）を開始して以降、しじみの保護区の設定（平成 7 年）、漁具規格の統一（平成 8 年）、人工種苗の放流（平成 1 7 年）と、同漁業協同組合が中心となってしじみの持続的な生産・利用を図るための取組内容を充実させてきた。 また、平成 5 年 9 月には、全国に先駆けてしじみ専用の小川原湖地区卸売魚市場が整備（平成 8 年 3 月にはわかさぎ、しらうお等の魚を扱う分場を整備したが本場の機能はしじみ専用の一元的出荷体制を維持している）され、一元的な出荷体制が確立した。近年の「小川原湖産大和しじみ」の生産量は 1, 2 1 7 トン（平成 2 5 年度）、1, 1 6 9 トン（平成 2 6 年度）、1, 2 8 3 トン（平成 2 7 年度）で推移している。
規則第 6 条第 2 項各号に掲げる事項	第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無：該当しない 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：－ 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	小川原湖漁業協同組合 青森県上北郡東北町旭北四丁目 31 番地 662 代表理事組合長 濱田正隆
（注）登録事項の変更があった場合には、記録部の登録事項欄に、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。	

＜特定農林水産物等の名称の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜特定農林水産物等の生産地の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜特定農林水産物等の特性の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	

<特定農林水産物等の生産の方法の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄
<特定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の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄
<特定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の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄

<規則第6条第2項各号に掲げる事項の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄
<登録生産者団体の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄

別紙

株式会社仙台水産特種部特種課（仙台市中央卸売市場）からの「小川原湖産大和しじみ」の評価に係る聞き取り調査結果

平成28年10月 3日

「小川原湖産大和しじみ」の特徴は、小川原湖漁協が全国で初となるしじみ専門の卸売市場を運営し、漁協が徹底した管理を行っているため、品質的信頼は非常に厚く、安心して取扱いしている。出荷規格が大きいサイズで統一され、他産地のものと比べても、その差は一目瞭然であることから、料理の幅が広がりやすいと一般消費者は勿論、飲食店関係からの引き合いも強い傾向にある。

「小川原湖産大和しじみ」は、1年通して濃厚な出汁がでることで知られており、特に7月から8月の産卵期は身が大きくふっくらし、出汁、旨味が一層濃厚になる。また、7月中下旬の土用時期は全国的に有名な「小川原湖産天然うなぎ」と「小川原湖産大和しじみ」のセットでの引き合いもかなり強い。そのため知名度や評価も高いため、「小川原湖産大和しじみ」は市場の中でも相当引き合いが強い。

また、冬場は全国的に出荷量が激減する時期であるが、この時期の小川原湖は身が引き締まり旨味が凝縮する旬の「寒しじみ」を安定出荷するなど、一年通して安定的に供給できる体制が構築されている。さらに漁協市場内での品質管理が徹底しているため、クレーム等も少なく、市場内での取扱いについても問題ない。

このように「小川原湖産大和しじみ」は、漁場環境、徹底した資源管理型漁業の実践、流通体制の充実等、しっかりとした管理体制が整っていることから、市場での総合的評価も非常に高いものがある。