

様式 1

明 細 書

作成日：平成 28 年 12 月 26 日

更新日：令和 7 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒039-2632) ^{アオモリケンカミキタグントウホクマチアサヒキタヨンチョウメ} 青森県上北郡東北町 旭 ^{パンチ} 北四丁目31番地662

名称（フリガナ）：^{オガワラコギョギョウキョウドウクミアイ} 小川原湖漁業協同組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 濱田正隆

ウェブサイトのアドレス：<http://www.jf-ogawarako.com/>

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）：^{オガワラコサンヤマトシジミ} 小川原湖産大和しじみ、Lake Ogawara Blackish Water Clam

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：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

5 農林水産物等の特性

「小川原湖産大和しじみ」及び「Lake Ogawara Blackish Water Clam」（以下「小河原湖産大和しじみ」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 15 mm 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（小河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殊部特種課（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」）

6 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には、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 15 mm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。

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）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 km 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。

8 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、小川原湖の湖岸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、鉱山の鉱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 58 年に一日あたりの採捕量の制限（当初の 150 kg 以内から現在の 35 kg 以内に段階的に見直し）を開始し以降、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 17 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の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 1,217 トン（平成 25 年度）、1,169 トン（平成 26 年度）、1,283 トン（平成 27 年度）で推移している。

9 法第 13 条第 1 項第 4 号口該当の有無等

(1) 法第 13 条第 1 項第 4 号口該当の有無

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

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。

■ [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED] [REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]