

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 60 号	登録年月日	平成 30 年 4 月 9 日 (2018 年 4 月 9 日)
申請番号	第 46 号	申請年月日	平成 27 年 10 月 2 日 (2015 年 10 月 2 日)
特定農林水産物等の区分	第二類 野菜類 だいこん		
特定農林水産物等の名称	まつだて 松館しぼり ^{だいこん} 大根		
特定農林水産物等の生産地	秋田県鹿角市八幡平字松館地区 (資料)		
特定農林水産物等の特性	「松館しぼり大根」は鹿角市八幡平字松館地区で栽培されている地方在来種の辛み大根である。基本的な形状は、やや丸みを帯びたくさび形をしており、辛み大根としては大型の品種である。 また、水分が少なく、肉質が硬い特徴を持ち、この特性により長期間在圃しても収穫時の割れが少ない。さらに貯蔵性も良く、通常 10 月中旬から 11 月にかけて収穫されるが、貯蔵しながら 3 月末頃まで出荷できる。 伝統的な食べ方として、皮ごとすり下ろし、布等で包んで絞った絞り汁を薬味・つけダレ等として利用する。その利用範囲は蕎麦やうどん、湯豆腐やかやき (貝焼き) 等の鍋物、刺身など多様な料理に及ぶ。 絞り汁は濃い白色をしており、大根らしい味と共に強烈な辛みを持ち、その辛さは全国の在来の辛み大根の中でも 1、2 の辛さとなっている。 また、「松館しぼり大根」は、強い辛さを持つだけでは無く、ショ糖含量が他の辛み大根に比べ高いため、絞り汁にショ糖由来の甘みが感じられ、これが他の辛み大根には無い、独特な風味をもたらしている。 市場からは『「松館しぼり大根は他に無い食味を持つ」として、継続的に安定した取引を求める顧客がおり、今後も継続した取引を望む』と評価され、この評価が主たる出荷先の秋田市場で一般的な大根の平均単価を大幅に上回る価格につながっている。さらに、近年報道などで取り上げられる機会が増えたことも有り、地域特産品として評価も高まっている。		
特定農林水産物等の生産の方法	(1) 品種 在来系統から選抜した「あきたおにしぼり」を用いる。 (2) 栽培の方法 生産地 (秋田県鹿角市八幡平字松館地区) において栽培する。 (3) 最終製品としての形態 「松館しぼり大根」の最終製品としての形態は、青果 (だいこん) 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	「松館しぼり大根」は、暑さに弱く気温の日較差が大きいほど風味が増すとされており、生産地である「鹿角市八幡平字松館地区」は、山に囲まれている丘陵地帯である。その地形的特徴から		

ものであることの理由	冷涼で、昼夜の気温の変化が大きく、根茎肥大期である 10 月の平均気温は、最高気温 18℃、最低気温 5℃と、その較差が 10℃以上あり、収穫の最盛期となる 11 月でも最高気温 10℃、最低気温 0℃となっているなど、「松館しぼり大根」の生産適地となっている。 さらに「松館しぼり大根」は辛いだけでなく、ショ糖含量も高く大型であるが、これは周囲の山々から吹き下ろされる寒風と、霜の降る時期も早いという地形・気象的な条件の下、低温・凍結に強くまた長い栽培期間でも割れにくい系統が選抜されてきたために獲得された形質と考えられる。 松館地区以外の土地で作ると辛みが無くなるなどという話も伝わっていて、今も昔も八幡平の松館地区という極く限られた地域で作られるのみであり、周辺地域への栽培の広がりほぼ見られない。 また、すり下ろした大根の絞り汁を利用するという伝統的な使い方は、辛み大根の中でも稀であり、それが名前の由来となっているのは、他の辛み大根では見られない「松館しぼり大根」だけの特徴となっている。
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	鹿角市が行った地域農家への聞き取り調査記録によれば、「松館しぼり大根」は寒冷地において冬季に利用可能な貴重な野菜として、また鉾山地帯の冬場の換金作物として、100 年以上前から作られてきたとされており、このことから明治時代中頃には栽培されていたと推察される。 鹿角市史編纂時の調査資料（調査資料鹿角市史民俗調査報告書第五集（平成三年度調査）花輪・尾去沢の民俗（上））や文献資料（日本の食生活全集 5 聞き書 秋田の食事 昭和 61 年 2 月 15 日発行）では、「松館しぼり大根」の利用法は皮ごとすり下ろした大根をさらし等の布に包んで絞った絞り汁を使うのが主流であったようで、絞り汁の利用法として、ソバやモチ、湯豆腐、イカやサメの刺身の薬味として使った例や、キリタンポやかやき（貝焼き）のつけダレ、漬け物や納豆にかけて食べるなど、ワサビや辛子のように使った記録が残っている。 また、古くから地域の著名な鉾山であった尾去沢鉾山で働いていた人たち、特に肉好きな人や酒飲みな人からは酔い覚まし、消化促進といった効果があるとして好まれたとの話が記録されていることから、本産品が昔から地域の食文化とつながりの深い食材であったことがうかがえる。 地域限定の野菜として生産量は少なく、利用もほぼ地域内にとどまってきたため、ほとんど世に知られることは無かったが、昭和 55 年に松館しぼり大根生産グループ（現、松館しぼり大根栽培組合）が結成され、特産品としての生産販売を目指した取組が開始されて以降、地域外にも知られるようになった。 これまで生産地での自家採種によって種苗が維持されてきたが、在来種の持つ特性を安定して発現させるため、平成 6 年から秋田県農業試験場が生産地で栽培されている辛み大根から在来種の特性を色濃く残している系統を選抜し、その系統を原種苗とした品種「あきたおにしぼり」を作出したことで、在来系統の特徴を保持したまま、形状等の品質の揃いが改善された。
規則第 6 条第 2 項各号に掲げる事項	第 13 条第 1 項第 4 号口該当の有無：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	松館しぼり大根栽培組合 秋田県鹿角市八幡平字松館 28 番地 組合長 山崎 道博
（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

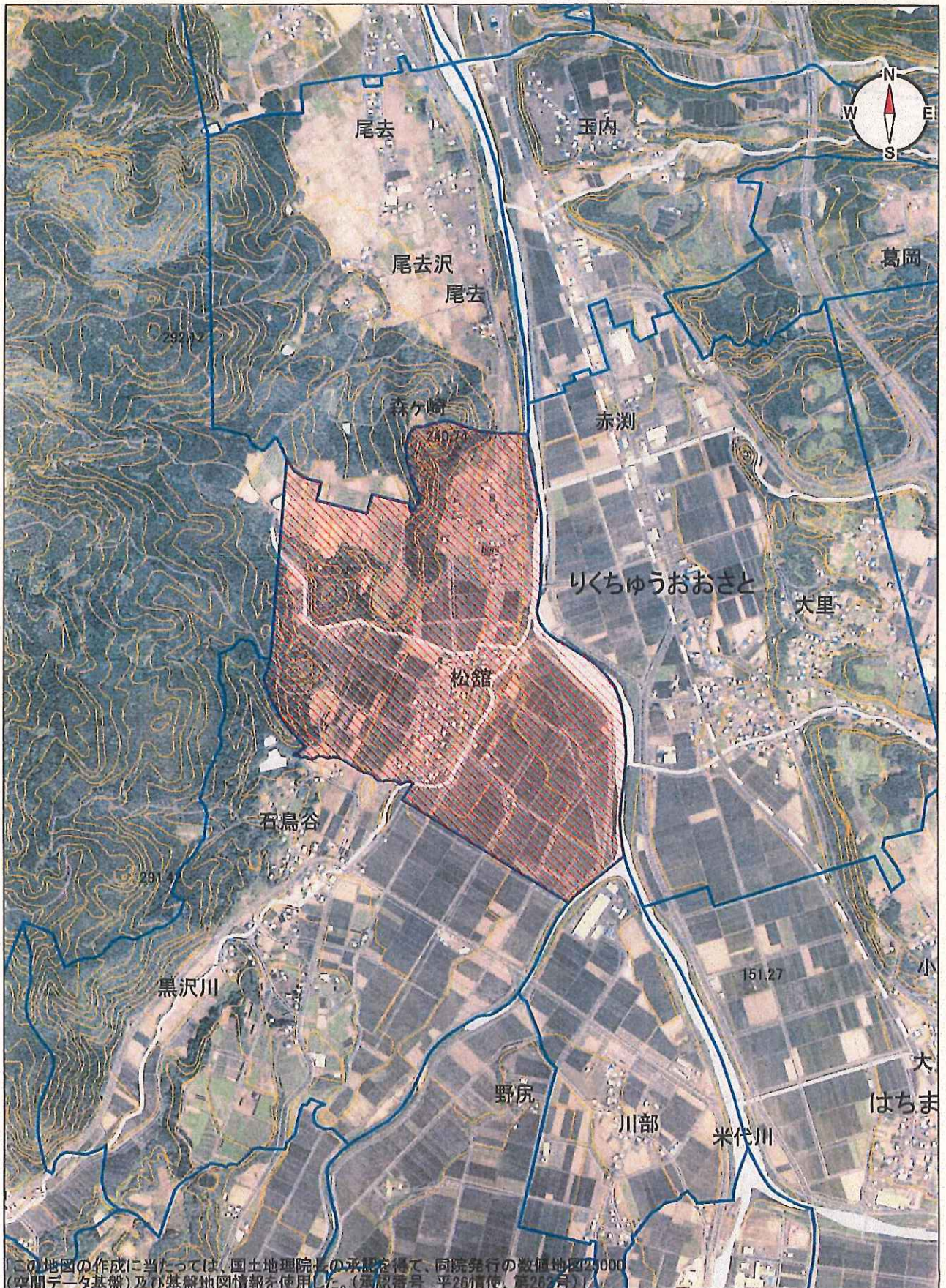
資料



「この地図の作成に当たっては、国土地理院長の承認を得て、同院発行の数値地図25000
(空間データ基盤)及び基盤地図情報を使用した。(承認番号 平26情使、第262号)」
UserID = 01084

1/200000

0 1 10km



この地図の作成に当たっては、国土地理院の承認を得て、同院発行の数値地図25000
(空間データ基盤)及び基礎地図情報を使用した。(承認番号 平26情使、第262号)

UserID = 01084

1/16000

0 100 1000m