

特定農林水産物等登録簿

|                |  |       |                   |
|----------------|--|-------|-------------------|
| 登録番号           | 第 69 号   | 登録年月日 | 平成 30 年 9 月 27 日  |
| 申請番号           | 第 149 号  | 申請年月日 | 平成 29 年 11 月 13 日 |
| 特定農林水産物等の区分    | 第 12 類 その他水産動物類 ずわいがに<br>第 24 類 加工魚介類 その他第 1 号から前号までに掲げるもの以外の加工魚介類 (ゆでずわいがに)   |       |                   |
| 特定農林水産物等の名称    | 越前がに (エチゼンガニ)、越前かに (エチゼンカニ)  |       |                   |
| 特定農林水産物等の生産地   | 福井県  |       |                   |
| 特定農林水産物等の特性    | <p>「越前がに」及び「越前かに」(以下「越前がに」と称する。)は、福井県沖及びその周辺海域(能登半島以西の日本海)において底びき網漁船により漁獲され、福井県内の港に水揚げされたずわいがにである。</p> <p>漁獲後水揚げされるまでの間、冷温環境下で保管され、ほとんどのずわいがにが生きた状態のまま水揚げされることから、鮮度の良さとそれに伴う身質の良さが特徴で、雄がにの脚の肉は、刺身となるものは肉の繊維が繊細にとろけるような食感を持つとともに甘みが強く感じられ、ゆでたものでは、食感はふっくらとし、甘みを伴う良質なカニの旨味を味わうことができる。また、鮮度低下が早いカニミソ(肝臓)や、「赤いダイヤ」とも呼ばれ珍重される雌がに(せいこがに)の内子(うちこ:卵巣)も鮮度を損なうことなく濃厚な旨味を持った品質の高いものとなる。</p> <p>このような「越前がに」の品質の良さは、社会的にも高く評価されており、福井県のずわいがにの重量あたりの単価は全国平均を上回っている。</p> <p>「越前がに」は、福井県により大正 11 年以降、90 年以上にわたり皇室へ福井県の特産品として献上されているほか、平成元年には県の魚として指定されており、福井県を代表する水産物として全国的に高い知名度を有するに至っている。</p> |       |                   |
| 特定農林水産物等の生産の方法 | <p>「越前がに」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 対象種</p> <p>「越前がに」は、以下の条件を満たすずわいがにとする。</p> <p>ア 福井県沖及びその周辺海域(能登半島以西の日本海)において、沖合底びき網漁業又は小型機船底びき網漁業により漁獲されたもの。</p> <p>イ 雌雄別に選別されており、漁獲から水揚げまでの間に海水冷却装置により海水を冷温状態にした水槽内又は下氷を並べた魚箱に保管されたもの。</p> <p>(2) 水揚げ港</p> <p>「越前がに」は、福井県内の漁港(ずわいがにの水揚げが可能</p>  |       |                   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>な港湾を含む。)に水揚げする。</p> <p>(3) 出荷規格</p> <p>ア 雄がに<br/>甲幅9センチメートル以上。ただし、水がに(脱皮後の甲羅の柔らかい状態のかに)ではないものに限る。</p> <p>イ 雌がに<br/>産卵を行い腹部に卵を抱えた成熟がに。ただし、発眼前の赤色の卵を抱えた「あかこ」ではないものに限る。</p> <p>(4) 最終製品としての形態<br/>「越前がに」の最終製品としての形態は、生鮮魚介類(ずわいがに)である。</p>  |
| <p>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</p> | <p>日本海の能登半島以西の海域ではずわいがにの生息域が広がり、我が国でもずわいがにの主要な漁場となっている。中でも、越前海岸沖は、急深な地形によって沿岸から近距離にずわいがにの好漁場が形成されていることから、福井県は古くからずわいがにの産地として知られている。</p> <p>ずわいがに産地としての長い歴史により、流通業者には、ずわいがにの取引の経験を豊富に有し、水揚げされたずわいがにの外観等から品質を適切に評価できるいわゆる「目利きの力」を有する者が多い。これらの流通業者の厳しい品質評価によっても満足しうる品質のずわいがにを安定して水揚げできるように、福井県内の漁業者はずわいがにの品質向上に取り組んできた。平成元年頃には福井県内の全てのずわいがに漁を行う底びき網漁船において、選別作業や冷温状態での保管が徹底されたことにより、鮮度を損なうことなくずわいがにを水揚げすることが可能となり、品質面のより高い評価につながっている。</p> <p>また、平成9年に越前町漁協において国内で初めて雄のずわいがにの脚に産地証明のタグ(標識)の装着を開始、平成11年以降に県内の港で水揚げされる雄のずわいがに全体に普及した。さらに、雌のずわいがにについても、国内で初めて平成16年より産地証明のタグの装着が始められた。これらの取組は、越前がにの品質に対する信頼性をより高めることにつながっている。</p> |
| <p>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</p>           | <p>福井県内では、江戸時代の中頃(18世紀)より沖手繰網(オキテグリアミ)漁などにより少しずつずわいがにが水揚げされるようになり、本格的に水揚げされるようになったのは、明治時代に入ってからとされている。大正時代には、発動機船による底びき網漁業が導入され、ずわいがにの水揚量がさらに増大した。戦後には底びき網漁船の能力の向上に伴い、福井県沖をはじめその周辺の日本海の漁場でずわいがにが漁獲されるようになったが、現在のように雌雄別に選別され、水揚げまでに適切に冷温保管されたずわいがにが水揚げされるようになったのは、多くの漁船で海水冷却装置を搭載することができるようになった平成元年頃以降となる。</p> <p>水揚げされたずわいがには、流通業者、料理店や宿泊業者向けに生鮮の状態出荷され、また、小売の段階では主にゆでずわいがにとして販売されるが、その品質の良さから社会的に高く評価され、</p>  |

|                         |  |
|-------------------------|--|
|                         | 福井県の一だ特産品となっている。   |
| 規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項    | <p>法第 13 条第 1 項第 4 号ロの該当の有無：該当する<br/> 商標権者の氏名又は名称：福井県漁業協同組合連合会<br/> 登録商標：越前がに<br/> 指定商品又は指定役務：第 29 類 福井県の三国港、越前港、敦賀港、小浜港に水揚げされたズワイガニ（生きているものを除く。）<br/> 第 31 類 福井県の三国港、越前港、敦賀港、小浜港に水揚げされたズワイガニ（生きているものに限る。）</p> <p>商標登録の登録番号：登録第 5089307 号<br/> 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その存続期間の満了の年月日についても記載する）：<br/> 〔登録年月日〕平成 19 年 11 月 9 日<br/> 〔更新登録年月日〕平成 29 年 8 月 8 日<br/> 専用使用権者の氏名又は名称：－<br/> 商標権者等の承諾の年月日：－</p> |
| 登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名 | 福井県漁業協同組合連合会<br>福井県福井市大手 2 丁目 8 番 10 号<br>代表理事会長 小林 利幸   |
| 備考                      | 1. 〔登録生産者団体の代表者の変更〕<br>変更年月日：令和 5 年 11 月 17 日<br>（変更前）代表理事会長 平野 仁彦<br>（変更後）代表理事会長 小林 利幸  |