

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 79 号	登録年月日	令和元年 5 月 8 日 (2019 年 5 月 8 日)
申請番号	第 142 号	申請年月日	平成 29 年 9 月 19 日 (2017 年 9 月 19 日)
特定農林水産物等の区分	第五類 農産加工品類 野菜加工品類 (野菜漬物 (たくあん漬け))		
特定農林水産物等の名称	いぶりがっこ、Iburigakko		
特定農林水産物等の生産地	秋田県		
特定農林水産物等の特性	<p>「いぶりがっこ」は、大根の乾燥工程を燻製で行うという秋田県独自の製法で造られたたくあん漬けである。</p> <p>大根を、低温でゆるやかに燻した後に漬け込むことで、独特の香ばしい燻しの香りとパリパリとした食感が楽しめる。</p> <p>低温で燻した大根は、大根の中まで適度に煙が行き渡るとともに全体がムラなく乾燥する。この大根を 40 日以上ぬか床へ漬け込み、真冬の冷気の中でゆっくり乳酸醗酵させることで、大根の内部までぬか床の旨みが十分に浸透し、大根本来の甘味を引き立てている。香ばしい燻しの香りと大根の甘味が一体となった独特の風味を有する「いぶりがっこ」は、秋田県内では常備食とされているが、野菜を燻して漬け物にする食品は、日本のみならず、世界でも稀少である。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 原材料等 国内産の大根を用いる。</p> <p>(2) 製法・工程 (ア) 原料である大根を、香りや色づきが良い「ナラ」や「サクラ」等の広葉樹を用いて昼夜 2 日以上燻す。 (イ) 燻し終えた大根は、ぬか床に 40 日以上漬け込み、低温で長時間、発酵・熟成させる。 (ウ) 仕込みにあたって使用する食品添加物は自然由来のものを基本とし、以下の食品添加物 (甘味料としてサッカリンおよびその塩類、着色料として食用黄色 4 号および食用黄色 4 号アルミニウムレーキ、保存料としてソルビン酸およびその塩類) は用いないものとする。</p> <p>(3) 最終製品 「いぶりがっこ」の最終製品としての形態は、加工品 (たくあん漬け) である。</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>「いぶりがっこ」は、食料を生産できない根雪期間が長い秋田の冬の常備食として、厳しい気候風土の中で育まれてきた、秋田ならではの伝統食品である。一般的なたくあん漬けは、天日などで乾燥した後に漬け込むが、東北地方の日本海側に面する秋田では、湿度が高く大根が干しくいうえに、大根が収穫される晩秋から初冬にかけて降雪に見舞われることが多く、天日乾燥ができないだけでなく凍結の恐れもある。このため、室内の梁に大根をぶら下げて囲炉裏の煙を利用してダイコンを干</p>		

	<p>し上げて漬け込む独自の手法が定着し、「燻り大根漬け」として秋田の農家に伝承されてきた。</p> <p>昭和 30 年代に薪ストーブが普及すると「燻り大根漬け」は家庭では次第に造られなくなりましたが、昭和 40 年代になるとその味を懐かしみ商品化を望む声が聞かれるようになり、県内の漬け物業者によって商品化が試みられた。秋田の方言では、漬け物のことを「がっこ」と呼んでおり、商品化された「燻り大根漬け」は、「いぶした漬け物」からイメージした「いぶりがっこ」の名称で市場へ流通するようになった。</p> <p>囲炉裏は無くなってしまったが、大根の品質や気温、湿度等に応じて火加減を調整し、大根や薪の位置を時々ずらして全体を均等に燻す職人的な技術は地域に伝承されており、現在もその技術をいかして「いぶりがっこ」が生産されている。</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>秋田県内で戦前から自家消費用として広く造られていた囲炉裏干しの「燻り大根漬け」に、県内の漬け物業者が初めて「いぶりがっこ」の商品名を付けて一般向けに販売したのは昭和 42 年である。以来、秋田の伝統食として現在に至るまでおよそ 50 年間造り継がれている。</p> <p>また、最近では、その独特の香りや食感が、洋風化した現在の食生活にも合うことから、ホテルやレストランでも秋田の特産食材として活用され、秋田県外での人気が高まるとともに生産量は年々増加し製造業者の数も増えている。「いぶりがっこ」の製造は手作業が多く大量生産は難しいが、秋田県の調査によると、平成 26 年度に主要な 14 業者でおよそ 250 万本を製造していたものが平成 29 年度には 17 業者で 278 万本となっており、全国的に野菜漬け物全般の生産量が減少する中、安定して生産量を伸ばしている。</p>
<p>規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項</p>	<p>法第 13 条第 1 項第 4 号ロの該当の有無：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、当該商標権の残存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。） ：－ 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：－</p>
<p>登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名</p>	<p>秋田県いぶりがっこ振興協議会 秋田県秋田市旭北錦町 1 番 47 号 5 階 秋田県中小企業団体中央会内 会長 木村 吉伸</p>
<p>備考 変更履歴</p> <p>1 [登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名] 変更年月日：令和元年 9 月 18 日（2019 年 9 月 18 日）</p>	

(変更前) 代表者の氏名：会長 佐々木 司

(変更後) 代表者の氏名：会長 高橋 仁

2 [登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名]

変更年月日：令和2年4月14日(2020年4月14日)

(変更前) 代表者の氏名：会長 高橋 仁

(変更後) 代表者の氏名：会長 鈴木 辰美

3 [登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名]

変更年月日：令和4年9月16日(2022年9月16日)

(変更前) 代表者の氏名：会長 鈴木 辰美

(変更後) 代表者の氏名：会長 木村 吉伸