

## 別記様式1

### 明 細 書

作成日 平成29年 9月14日

更新日 令和 6年 7月 9日

#### 1 作成者

住所（フリガナ）：（〒010-0923）アキタケン アキタ シキョクホクニシキマチ秋田県 秋田市 旭 北錦町 1番47号 5階  
アキタケン チュウシヨウキギョウダンタイチュウオウカイナイ秋田県 中小 企業 団体 中央会内

名称（フリガナ）：アキタケン秋田県 シンコウキョウゴカイいぶりがっこ 振興協 議会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 佐藤 健一

ウェブサイトのアドレス：<http://www.chuokai-akita.or.jp/iburigakko/>

#### 2 農林水産物等の区分

区分名：第5類 農産加工品類

区分に属する農林水産物等：野菜加工品類（野菜漬物（たくあん漬け））

#### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：いぶりがっこ、Iburigakko

#### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：秋田県内

#### 5 農林水産物等の特性

「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。

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。

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。

#### 6 農林水産物等の生産の方法

##### (1) 原材料等

国内産の大根を用いる。

##### (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。

### (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。

## 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

「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にくいというえに、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。

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ったが、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。

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。

## 8 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

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。

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。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

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、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を含む。）：

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

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权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：

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权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：

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权は設定されていない。

10 連絡先

