

申請者ガイドライン様式別 2－1（明細書）

明 細 書

作成日 平成 30 年 2 月 21 日

更新日 令和 4 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒869－5305）

クマモトケンアシキタグンアシキタマチオオアザタノウラマチ
熊本県葦北郡芦北町大字田浦町426－3

名称（フリガナ）：アシキタマチギョギョウキョウドウクミアイ
芦北町漁業協同組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 山元 光晴

ウェブサイトのアドレス：<http://ashikita-gyokyou.com>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 4 類 水産物類

区分に属する農林水産物等：魚類（たちうお）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：田浦銀太刀（タノウラギンダチ）、Tanoura Gindachi

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：熊本県葦北郡芦北町田浦沖及びその周辺海域（八代海）

5 農林水産物等の特性

「田浦銀太刀」は、熊本県葦北郡芦北町田浦沖及びその周辺海域（八代海）において曳縄釣り等の釣り漁法のみにより漁獲され、芦北町田浦漁港に水揚げされる釣りたちうおである。

豊富な餌に恵まれた八代海で漁獲された「田浦銀太刀」は、肉付きが良く、脂がほどよく乗っている割に、あっさりとした白身魚の旨みも良好に備わっている。

また、たちうおは漁獲直後の魚体が銀白色で美しいが、鱗を持たず傷付きやすい魚で、傷みが魚体の色を黒変させるなど、外観のみならず鮮度を損なわせ商品価値を低下させやすい。しかしながら、「田浦銀太刀」は、釣り漁法のみで漁獲され、釣り上げ直後から水揚げまで魚体が傷まないように漁業者が行う丁寧な鮮度保持の取組が徹底されているため、魚体は光沢のある鮮やかな銀白色の美しい外観が保たれ、身質も水分や弾力を良く保持したいわゆる身の締まったものとなる。

このような「田浦銀太刀」の品質の良さは、市場関係者に高く評価され、主要な出荷先である熊本市内の地方卸売市場では、他のたちうおと比較して約5割の高値（平成20年から平成29年までの各年単価の平均）で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

「田浦銀太刀」の生産方法は、以下のとおりである。

(1) 漁獲対象種：たちうお

(2) 漁場：熊本県葦北郡芦北町田浦沖及びその周辺海域（八代海）

(3) 漁獲方法：

曳縄釣り（釣り針付きの枝糸が複数付いた釣り糸を漁船で曳く漁法）又は手釣り（釣り針が付いた釣り糸を漁業者が手で操る漁法）とする。

(4) 鮮度保持方法

ア 釣り上げた際は、たちうおの魚体をつかまず、釣針だけを手に持ち素早く手首を返すことにより魚をはずし、コンテナに入れる。

イ 曳縄釣りの場合は揚縄の終了次第、手釣りの場合は魚を釣り上げ次第、直ちにたちうおを氷等で冷却した海水に浸けることにより締め、保冷容器内で保管する。氷が解けて冷却海水の塩分の濃度が低下するような場合には、塩を添加する。なお、保冷の際には、保冷のための氷等の表面が魚体に直接接触し、魚体を傷ませないように留意する。

ウ 水揚げ時にたちうおを出荷用の箱に素早く並べて詰め替える。

(5) 水揚げ港：熊本県葦北郡芦北町田浦漁港

(6) 最終製品としての形態：「田浦銀太刀」の最終製品としての形態は、鮮魚（たちうお）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

「田浦銀太刀」が漁獲される八代海は、九州本土と天草諸島によって囲まれた閉鎖性の高い内海で、一級河川の球磨川から流れ込む栄養分等により生産力が高く、かたくちいわしをはじめとするいわし類やこのしろといった小魚が豊富な海域である。このため、八代海のたちうおは、周年を通して豊富な餌を利用することができ、身の質も良好となる。「田浦銀太刀」の肉付きが良く優れた身質は、このような八代海の優良な自然環境から生まれてくる。

また、八代海において主要な水揚げを釣るたちうおが占める地区は、田浦地区だけである。これは、八代海を季節的に南北移動するたちうおの回遊経路の中心に位置し、漁場の探索に地理的優位性のあった田浦地区で、索餌のため漁場内を移動するたちうおを効率的に漁獲することのできる釣り漁業が定着したからと考えられている。

一方、釣り漁法では、漁獲量の向上が難しいため、田浦地区の漁業者は、漁獲後のたちうおの鮮度を保持するための丁寧な取扱を徹底し、田浦漁港に水揚げされた釣りたちうおが、共通して鮮度と品質が保持されたものとなるように地域で協力して

取り組み、その付加価値を高めてきた。このような品質確保に向けた地域全体の取組が、田浦漁港に水揚げされたたちうおの品質に対する社会的評価の獲得につながっている。

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

田浦地区の漁業者によりたちうおの曳縄釣り漁法が開始されたのは昭和 50 年頃であり、それまでの同地区の漁業者によるたちうお漁は延縄漁法（釣り針付きの枝系が複数付いた釣り糸を海中に横方向に長く敷設して漁獲する漁法）が主流であった。2 人で操業しなければならなかった延縄釣り漁法に比べ、曳縄釣り漁法は 1 人で操業でき、1 回の操業時間も短く、効率的に漁獲できたことから、平成元年頃には田浦地区の主な漁法が延縄釣り漁法から曳縄釣り漁法に移行した。また、この頃には、漁獲物の品質を保持して付加価値を高める意識が漁業者全体で高まり、現在の鮮度保持方法も導入され、地域内に共有されていった。

なお、水深が深い海域や浅瀬の岩礁域といった曳縄釣りが行いにくい海域では、従来から手釣り漁法も行われている。手釣り漁法は曳縄釣りに比べて漁獲効率が落ちるものの、両方で漁獲されたたちうおの品質に相違はない。

鮮度保持方法が地域全体に定着することで、田浦漁港に水揚げされるたちうおの品質の良さが熊本県内の市場関係者に認知されるようになった。平成 13 年には「田浦銀太刀」と命名し、地域の漁業関係者、芦北町や熊本県などの関係機関が一体となり、積極的なブランディングの取組を開始した結果、「田浦銀太刀」は芦北町の特産品としてさらに広く知られるようになった。

芦北町漁業協同組合内の「田浦銀太刀」を水揚げする漁業者数は 27 名である（平成 31 年現在）。平成 25 年にはこれらの漁業者により「田浦銀太刀出荷部会」が組織され、「田浦銀太刀」ブランドの信頼性確保に加え、小型たちうおの再放流の徹底による持続的利用の取組等にも組織的に取り組んでいる。

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（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。

10 連絡先

住所又は居所： [REDACTED]

宛名 [REDACTED]

担当者の氏名 [REDACTED] [REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED] [REDACTED]