

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 92 号	登録年月日	令和 2 年 3 月 30 日（2020 年 3 月 30 日）
申請番号	第 193 号	申請年月日	平成 30 年 11 月 14 日（2018 年 11 月 14 日）
特定農林水産物等の区分	第七類 水産加工品類 加工魚介類（干しなまこ）		
特定農林水産物等の名称	ひやま はいしせん 檜山海参、Hiyama Haishen		
特定農林水産物等の生産地	北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町		
特定農林水産物等の特性	「檜山海参」は、北海道檜山地域（せたな町から上ノ国町に至る北海道日本海側の市町村及び奥尻町。以下同じ。）の地先海面で漁獲されたなまこを同地域において加工した干しなまこである。 「檜山海参」は、棘のように伸びた疣足（いぼあし）の突起に覆われたような形態で、姿が良く、その表面は塩蔵なまこの乾燥品のように塩の結晶により損なわれることがない。また、水戻しした後は、その姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有した食感の良さが現れる。加えて、塩抜きの手間が省け、塩味が味付けに影響することもないため、調理の際の取扱い易さも特長となっている。 中国料理では、干しなまこは海の高麗人参を意味する「海参（ハイシェン）」と呼ばれ、高級食材として扱われている。中でも疣足の数や形は、その品質を左右する重要な要素となっており、疣足のある干しなまこは特に「刺参（ツーシェン）」と称され、価値の高いなまことされている。「檜山海参」は、このような「刺参」の条件を備えている上に、水戻しした後の姿や身質の良さ、調理のし易さなどといった優れた特長も有していることから、中国料理の食材を扱う需要者から高く評価されている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「檜山海参」の生産の方法は、以下のとおりである。 （１）原料 北海道檜山地域の地先海面において、桁曳網等の漁網（ただし、たも網は除く。）を使用しないで漁獲したなまこで、前処理の直前まで生きた状態で保管されていたものとする。 （２）前処理 なまこの腹面を切り、腸と砂・泥等を取り出し、真水又は海水できれいに洗い流す。 （３）ボイル 真水を使用しボイルする。ボイル後、ざるになまこを移し、余熱を取った後、内臓等の残りを除去する。 その後、再度真水を使用しボイルする（再煮）。 なお、ボイル中の湯温やボイルの時間は、なまこの大きさ等を考慮して、適度に調節して行うこととし、ボイル後の塩蔵処理は行わない。 （４）乾燥 再煮後に余熱をとった後、干し台（プレート）に並べて乾燥		

	(天日乾燥、送風式機械乾燥、真空凍結乾燥のいずれかの方法による。)させ、重量の低下がほぼ無くなる程度の状態にする。 なお、乾燥に入る前の準備行程として必要な凍結、乾燥むらの発生防止や形状を整える目的で行程途中にあんじょう(乾燥を休止し、一時低温下で保存することで、その反復も含む。)や二番煮(2回目のボイル)を行うことができる。 (5) 出荷規格 以下の状態(ア～エ)の干しなまこは「檜山海参」として出荷しない。 ア 乾燥不十分なため、指で押して曲がるもの イ カビ、異臭のあるもの ウ 疣足の突起に覆われたような外観を損なっているようなもの エ 裁割過剰品、外傷の深い製品その他全体外観が顕著に悪いもの (6) 最終製品としての形態 「檜山海参」の最終製品としての形態は干しなまこである。
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ものであることの理由	北海道檜山地域の沿岸海域は、岩礁帯が多く、また、適度に砂地もあるため、なまこの好適な生息環境となっている。特に北海道沿岸で漁獲されるなまこは疣足が多いのが特徴で、檜山地域で漁獲されるなまこもいわゆる「六列なまこ」と呼ばれる疣足が多く、干しなまこにすると形状に優れたものとなる。 また、檜山地域は、北海道内のなまこ漁場の中でも網漁業(桁曳網漁業)によるなまこの漁獲がわずかで、ほとんどが手捕り漁法(はさみやたも網といった道具によるもの、潜水による手捕りによるものをいう。以下同じ。)により漁獲されている地域である。なまこの漁獲量のうち手捕り漁法による漁獲量の占める割合(平成19年度から28年度までの過去10年の平均)でみると北海道全体では28%に対し檜山地域では96%である。小型のなまこは獲らずに、体や疣足を傷つけないように漁獲しているため、漁獲に伴う傷などの品質劣化のない良質のなまこを原料とすることができる。 加えて、地域のなまこ漁業者やその家族が干しなまこの製造に関わり、加工直前まで生きている鮮度の高いなまこを、塩蔵したり塩水を使用することなく、丁寧に乾燥加工しているため、品質の高い干しなまこに仕上げることができる。
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	檜山地域における干しなまこ生産の歴史は古く、江戸時代には俵物(清国貿易品)のうちの干しなまこの産地としての記録も残されている。 地域では従来から漁業者による小規模な自家加工が行われていたが、昭和60年からは乙部地区の漁業協同組合が所有する加工施設により漁業者による共同加工も開始された。この共同加工は、平成14年になまこの価格が急騰したことにより、平成16年にやむを得ず休止することとなったが、それ以降も地元の需要に応じ小規模ながら地域の漁業者による自家加工は平成25年まで継続された。 平成26年には、過去から受け継いだなまこの加工文化を地域に根付かせるとともに、利用者に産地や生産者が明確な干しなまこを届けたいとの思いを持った漁業者の有志により、共同加工再開に向けた取組(試供品の生産、販路開拓のための配付等)を開始。平成28年には試験的な販売を行い、そのときに製品への「檜山海参」の統一的な名称を使用することとなった。そし

	て3年に及ぶ準備期間を経て、平成29年に漁業者の共同加工による「檜山海参」の本格的な生産・販売が再開されるに至った。 現在、乙部地区及び江差地区においてなまこ漁業者（令和元年時点、両地区計156名）の協業により「檜山海参」の生産を行っており、平成31年度（ただし、令和元年11月末時点）の生産量は約100kg（干し重量）、生産額は23百万円で、単価は100g当たり約24千円である。これまでに、乾燥法として天日乾燥以外に送風式機械乾燥、真空凍結乾燥を取り入れつつも、鮮度の高いなまこを、塩蔵したり塩水を使用することなく、なまこ漁業者やその家族が丁寧に乾燥加工し、品質の高い干しなまこに仕上げる「檜山海参」の生産に求められる基本的な製法は変わっていない。 なお、檜山地域におけるなまこの漁獲の歴史をみると、当地域でも昭和54年に桁曳網が導入されたが、資源の枯渇が懸念されたため、昭和60年をもって桁曳網を禁漁とした。現在では、潜水のできない水深の深い漁場での漁業者の協業による操業に限って行われている。一方、手捕り漁法についてみると、はさみやたも網の使用による従来の方法に加え、平成15年には潜水による手捕り漁獲が開始され、地域でなまこを丁寧に漁獲する取組の定着につながっている。 檜山地域で漁獲されたなまこは、「檜山海参」の原料となるほか、専ら加工用として出荷されている。地域の漁業者は、なまこの資源を守り持続的に利用するため、漁獲法の制限や小型なまこの採捕の制限、なまこ種苗の生産、放流のほか密漁防止のための監視活動といった様々な取組を組織的に行っている。
規則第5条第2項各号に掲げる事項	法第13条第1項第4号ロの該当の有無：該当する 商標権者の氏名又は名称：ひやま漁業協同組合 登録商標：§ 檜山\海参∞H I Y A M A \ H A I S H E N 指定商品又は指定役務：第3類 なまこの成分を配合してなる せっけん 第29類 北海道産のなまこの加工水産物 商標登録の登録番号：第6125274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。） 商標権の設定の登録の年月日：平成31(2019)年3月1日 商標権の存続期間の満了の年月日：令和11(2029)年3月1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	北海道爾志郡乙部町字元町520番地 ひやま漁業協同組合 代表理事組合長 工藤 幸博
備考 （注）登録事項の変更があった場合には、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。	