

明 細 書

令和元年10月21日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒036-8332）^{アオモリケンヒロサキシカメノコウマチ}青森県 弘前市 亀甲 町 61

名称（フリガナ）：^{ザイライ ツ ガル シ ミズモリ ナ ン バ ブ ラ ン ド カクリツケンキュウカイ}在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 中村 元彦

ウェブサイトのアドレス：<http://www.aomori-shop.com/tougarashihakase.html>

2 農林水産物等の区分

区分名：第1類 農産物類

区分に属する農林水産物等：野菜類及び香辛料原料作物（トウガラシ）

区分名：第8類 調味料類

区分に属する農林水産物等：香辛料（トウガラシ）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{シミズモリ ナ ン バ}清水森ナンバ Shimizumori Red Pepper、Shimizumori Green Pepper、Shimizumori Namba

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：青森県弘前市、平川市、中津軽郡西目屋村、南津軽郡田舎館村及び大鰯町

5 農林水産物等の特性

「清水森ナンバ」は、青森県弘前市周辺で江戸時代から受け継がれてきた弘前在来トウガラシである。

「清水森ナンバ」は、辛味品種の伏見群に属し、大長型で、大きいものでは長さが20cmを超え、肩部が張った独特な果形が特徴である。

辛味成分であるカプサイシノイド含量が少なく、甘味を含んだまろやかな辛味と独特の風味を持ち、他の食材との相性に優れ、香辛料としての用途も多いと、実需者から支持されている。

「清水森ナンバ」の特性を維持するため、生産者、大学、行政、加工業者等で構成する「在来津軽清水森ナンバブランド確立研究会」（以下「研究会」という。）が、種子の栽培・管理から栽培指導、販売までを連携して行っており、種子の一般販売は行っておらず、生産者による自家採種も禁止している。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 品種

弘前在来トウガラシを用いる。

(2) 青果の栽培方法

生産地内の採種ほ場において、病気の無い株の中から同品種の特徴である独特の果形の実を採種し、育苗ほ場で発芽・育成した苗を用いて栽培する。

種子管理は、研究会で行うが、生産地内において、自然災害や病虫害の発生等により「清水森ナンバ」の系統の維持が困難なときは、農業・食品産業技術総合研究機構の農業生物資源ジーンバンクが管理している「弘前在来」の種子を使用することができる。

必要に応じて、土壌診断や簡易検査を実施する。

(3) 青果の出荷規格

傷、腐敗、汚れのないものとする。

(4) 香辛料の製造方法

青果を、用途に合わせて生産地で乾燥、粉砕する。

(5) 最終製品としての形態

「清水森ナンバ」の最終製品としての形態は、青果(トウガラシ)、及び香辛料(トウガラシ)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

「清水森ナンバ」の生産地は、津軽平野の南半分、西を岩木山、南を津軽山塊、東を奥羽山脈に囲まれた扇状地性低地の弘前盆地であり、収穫期である7～9月頃の最高気温が25℃以上になる日数が多く、トウガラシの栽培適温の24～30℃と一致し、成熟すると濃い赤色になる。

津軽地方には、トウガラシ・麴・醤油を同量ずつ漬け込む「一升漬」等、トウガラシを食す文化が根付いており、昭和40年代中頃までは、弘前市清水森地区とその周辺の農家のほとんどで弘前在来トウガラシが栽培されていたが、昭和40年代後半から安価な輸入物の影響により、作付けが激減し、消滅の危機に陥った。

平成9年、弘前大学教授が地域の勉強会で弘前在来トウガラシの栄養性と機能性について講演したことを機に、地元の生産者を中心に伝統野菜を残そうとする動きが始まり、「清水森ナンバ」と名付け、徐々に生産者数、生産面積が増えた。

平成16年に産官学連携による研究会を設立し、弘前大学の採種ほ場で栽培した種子を育苗会社で育苗後、生産者に配付、栽培・管理することで、「清水森ナンバ」の品質維持やブランド確立に努めている。

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

弘前在来トウガラシは、約400年前に、弘前藩初代藩主の津軽為信が京都から持ち帰り、弘前の農家が栽培したのが始まりと言われている。弘前市清水森地区とその周辺の農家のほとんどが栽培し、家の軒下に吊されて、昭和30～40年頃の最盛期には、約10haが

作付されていた。

しかし、平成10～15年頃には、清水森地区の1戸を残すのみとなり、存続が危ぶまれたが、地元の生産者を中心に伝統野菜を残そうと、地区名の清水森に東北地方でトウガラシを表すナンバを加えた、「清水森ナンバ」と名付け、転作作物としても生産されるなどして生産量を増やし、令和2年現在では、生産者数61戸、生産面積約69 a、年間生産量約18 tとなった。

平成24年からは、地域の小・中・高校で「清水森ナンバ」の植え付け体験などを行っており、研究会の取組は、平成20年農林水産省・経済産業省共催の「農商工連携88選」、平成28年農林水産省第3回「ディスカバー農山漁村の宝」にも選定され、「清水森ナンバ」は地域の特産品となっている。

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：中村 元彦

登録商標：清水森ナンバ

指定商品又は指定役務：第29類 乾燥とうがらし、野菜または果実の醤油漬物、その他の加工野菜及び加工果実

第30類 とうがらし粉、七味唐辛子、七味とうがらし、その他の香辛料

第31類 ピーマン、とうがらし、ししとう、その他の野菜、唐辛子の種子

商標登録の登録番号：第5120293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。）：

商標権設定の登録の年月日

平成20年3月21日

商標権の存続期間の更新登録の年月日

平成29年11月28日

商標権の存続期間の満了の年月日

令和10年3月21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

【商標權】

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

【商標權】

商標権者の承諾の年月日：令和元年10月21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（文書送付先）

Age Group	Percentage of Respondents Vaccinated
18-24	10%
25-34	15%
35-44	25%
45-54	35%
55-64	45%
65-74	65%
75+	85%