

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 108 号	登録年月日	令和 3 年 5 月 31 日
申請番号	第 235 号	申請年月日	令和 2 年 1 月 27 日
特定農林水産物等の区分	第一類 農産物類 野菜類 (だいこん)		
特定農林水産物等の名称	わかやま布引だいこん (ワカヤマヌノヒキダイコン) 、 Wakayama Nunohiki Daikon		
特定農林水産物等の生産地	和歌山県和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区 (別添資料)		
特定農林水産物等の特性	「わかやま布引だいこん」は、生産地である和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区で生産される青首大根で、根部の上から下まで太さがそろいヒゲ根が少なく、毛穴が浅く肌のきめが細かい。 この特性は、生産地の砂質土壌で栽培することに加え、系統試験に基づく生産地に適した品種の選定と、は種日から算出した生育日数の管理による適期収穫の徹底によりもたらされている。 市場関係者からも、「1. 砂地で栽培される産地は多いが、「わかやま布引大根」については、根部がまっすぐに長くボリュームがあり、青首の青い部分と白い部分のコントラストがよい。2. 大根の肌に張り艶があり、鮮度感が高く、瑞々しく非常に柔らかい。3. 出荷は時期を通じ安定しており、適期収穫により葉の折れや変色が少なく品質も良い。」と評価され、高値での取引に繋がっている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「わかやま布引だいこん」の生産方法は以下のとおりである。(1) 品種 品種は、毎年実施している系統試験の結果から、上記 5 における「わかやま布引だいこん」の特性を有する青首大根系統を選定のうえ使用する。 (2) 栽培の方法 生産地内で栽培し、収穫は、原則としては種日に対応して設定した収穫期間内に行うこととし、収穫期間は、前年に出荷された大根の階級と対象年度の気象予報を参考に、「わかやま布引だいこん」の中心階級である 2L サイズになるよう設定する。 (3) 出荷規格 洗浄された大根であり、下記のアからウまでの条件を満たすこと。 ただし、イ又はウについて、当該規格に満たない部位を切除したものは当該規格に該当するものとする。 ア す入り (中に空洞がある) のないもの		

	イ 病虫害、凍害、傷害等のないもの ウ 岐根及び裂根のないもの傷、腐敗、汚れのないものとする。 (4)最終製品としての形態 「わかやま布引だいこん」の最終製品としての形態は、青果(だいこん)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	「わかやま布引だいこん」の生産地は、和歌浦湾に面し、地域の土壌は主にさらさらとした砂粒から構成される砂質土壌である。 大根は酸素の要求量が高い植物であり、根部の呼吸作用が阻害されることによって根部異常や品質低下が発生しやすい性質を持つが、生産地の砂質土壌は、通気性、排水性に富み土中深くまで酸素の供給が良く、しかも柔らかい土壌のために、野菜類の生育には好適で、大根や人参などはその中身も表皮も軟らかく美しいとされている（出展：和歌山大学教育学部地理学教室「砂地農業の特色と変遷」）。 また、生産地は、一級河川の紀ノ川も近く、地下水が豊富であることから、水管理を容易に行うことができ、粘土の少ない砂質土壌は、大根に土が付着することがなく簡単に引き抜けることから、収穫に係る労働負担の大きい大根の生産を容易にしている。 しかし、昭和 59 年から実施している生産者を中心とした同一作型及び同一品種による系統試験の結果では、生産地において、同じ和歌山市内の砂地で大根を生産している河西地区よりも根部が長く生育し、尻詰まりが悪くなるとともに、販売需要の少ない大型階級の割合が増え、曲がりが多く発生する傾向があったことから、系統試験の結果に基づき生産地の土壌条件や栽培方法に適した「わかやま布引だいこん」の特性を有する系統の品種を選定している。 なお、系統試験については、平成 11 年以降、当初の生産者を中心とした実施から、わかやま農業協同組合の営農指導員や県の普及指導員との協働体制へと引継いでおり、根部の形状や外観、内部の状況及び糖度など 15 以上の項目を検証している。 また、は種日から当該年度の気象予報を加味して算出した収穫時期の設定など、徹底した生育日数の管理により、適期収穫の遅れによる根茎部の硬化や青首部分の色あせによる品質低下を防いでいる。
特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由	生産地では、17 世紀末頃（江戸時代前期）には、この地域の主な農産物として、大根が栽培されていた記録があり、昭和 42 年には農林水産省の野菜生産出荷安定法に基づく秋冬だいこんの指定産地として和歌山市が指定され、当時、その主力産地である布引地区の大根は、主に大阪方面へ出荷されてきた。

	その後、布引地区及び隣接する地区にも作付けが増えてきたことから、昭和 59 年に名草むらづくり推進会及び旧和歌山農業改良普及所（現在の和歌山県海草振興局）により、「わかやま布引だいこん」の生産技術の基となるは種日に基づいた収穫日を設定した指導資料が作成されており、現在の生産地における生産方式の原型が完成した。 以降、毎年 of 系統試験による適正品種の選定と、は種日に基づく適正収穫を徹底し、「わかやま布引だいこん」としての生産実績を確立し継続している。 また、生産地内に建立されている西国三十三所観音霊場第 2 番目札所の紀三井寺では、2001 年から毎年 12 月 18 日に「わかやま布引だいこん」を使った「しまい観音厄除開運大根炊き」が行われ、参拝者に振る舞われており、地元の産品を大切に考えている地区の住民に愛されてきた産品である。 なお、令和元年度の生産者数は 50 戸、出荷数量は約 4,500 トンである。
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。）：－ 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	わかやま農業協同組合 和歌山県和歌山市栗栖 642 代表理事組合長 坂東 紀好
備考 変更履歴 【変更年月日：令和 5 年 6 月 1 日】 ・ 特定農林水産物等の特性 （変更前） （前略） 市場関係者からも、「①砂地で栽培される産地は多いが、「わかやま布引大根」については、根部がまっすぐに長くボリュームがあり、青首の青い部分と白い部分のコントラストがよい。②大根の肌に張り艶があり、鮮度感が高く、瑞々しく非常に柔らかい。③出荷は時期を通じ（秋冬だいこん及び春だいこんの出荷される 11 月から翌年 5 月までの期間）安定しており、適期収穫により葉の折れや変色が少なく品質も良い。」と評価され、高値での取引に繋がっている。	

(変更後)

(前略)

市場関係者からも、「ア 砂地で栽培される産地は多いが、「わかやま布引大根」については、根部がまっすぐに長くボリュームがあり、青首の青い部分と白い部分のコントラストがよい。イ 大根の肌に張り艶があり、鮮度感が高く、瑞々しく非常に柔らかい。ウ 出荷は時期を通じ安定しており、適期収穫により葉の折れや変色が少なく品質も良い。」と評価され、高値での取引に繋がっている。

・特定農林水産物等の生産の方法

(変更前)

(前略)

(2) 栽培の方法

生産地内で栽培し、収穫は、原則としては種日に対応して設定した収穫期間内に行うこととし、収穫期間は、前年に出荷された大根の階級と対象年度の気象予報を参考に、「わかやま布引だいこん」の中心階級である2Lサイズ（1本あたり1,450g以上1,750g未満）になるよう設定する。

(3) 出荷規格

洗浄された大根であり、下記の①から③までの条件を満たすこと。

ただし、②又は③について、当該規格に満たない部位を切除したものは当該規格に該当するものとする。

① す入り（中に空洞がある）のないもの

② 病虫害、凍害、傷害等のないもの

③ 岐根及び裂根のないもの

(後略)

(変更後)

(前略)

(2) 栽培の方法

生産地内で栽培し、収穫は、原則としては種日に対応して設定した収穫期間内に行うこととし、収穫期間は、前年に出荷された大根の階級と対象年度の気象予報を参考に、「わかやま布引だいこん」の中心階級である2Lサイズになるよう設定する。

(3) 出荷規格

洗浄された大根であり、下記のアからウまでの条件を満たすこと。

ただし、イ又はウについて、当該規格に満たない部位を切除したものは当該規格に該当するものとする。

ア す入り（中に空洞がある）のないもの

イ 病虫害、凍害、傷害等のないもの

ウ 岐根及び裂根のないもの

(後略)