

別記様式1

明 細 書

作成日：令和元年12月17日

更新日：令和6年10月18日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒866-0811） クマモトケンヤツシロシニシカタマチ 熊本県八代市西片町1525-1

名称（フリガナ）：ヤツシロシニアイフランドスイシンキョウキカイ 八代GIブランド推進協議会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 杉谷 武徳

ウェブサイトのアドレス： -

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（トマト）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：くまもとシオ塩トマト、Kumamoto Shio Tomato

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の干拓地（地図1）

5 農林水産物等の特性

「くまもと塩トマト」は、八代海沿岸の土壌塩分濃度の高い干拓地で栽培されている小ぶりで糖度の高いトマトである。

「塩トマト」という名称は、干拓地の塩分ストレスにより生育が制限されることにより、果実が小さく、果肉がしっかりした濃厚な食味のトマトとなることから呼ばれるようになった。

「くまもと塩トマト」を一般の大玉トマトと比較すると、大玉トマトの品種でありながら果実1個あたりの重量が30g～150gと小さい。

また、皮が固く肉厚で、糖度は8度以上あり、一般の大玉トマトの1.5～2倍程度高く、甘みが強い。

「くまもと塩トマト」は、食味がよく、生産量は生産地で生産される大玉トマトの1%未満と希少性が高いことから、贈答品としても販売されており、一般の大玉トマトの3倍以上の高単価で取り引きされている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) ほ場

生産地である熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の八代海沿岸の干拓地にある土壌塩分濃度の高いほ場において地床栽培を行う。

(2) 品種

大玉トマトの品種を使用する。

(3) 栽培の方法

施設（ハウス）を用いた栽培で、8月～10月頃に定植し、翌年6月頃まで収穫する。

(4) 出荷規格

①糖度8度以上の果実

②1果あたり重量30g～150g

③病虫害の被害がないもの

なお、糖度8度以上で傷や病虫害の被害が軽微なものは、1果重量にかかわらず加工用とすることができる。

(5) 最終製品としての出荷形態

「くまもと塩トマト」の最終製品としての形態は、青果（トマト）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

「くまもと塩トマト」の栽培地である、八代地域、宇城地域などの八代海沿岸の干拓地は、江戸時代からの度重なる干拓によって造成されたもので、干拓地のほ場の一部には、過去に「塩田」として塩づくりが行われてきた場所や、塩分を含む地下水の影響を受け土壌塩分濃度が高いほ場が散在する。

一般の高糖度トマトは、隔離床栽培で灌水量を減らしたり、肥料濃度を高めたりして生育を制限して糖度を上げるが、「くまもと塩トマト」は、地床栽培で大玉トマトと同じ灌水量でも、土壌の塩分濃度が高く浸透圧の違いで土壌水分や養分の吸収が制限されることにより糖度が上がるため、生産が可能なほ場が限られる。

品種が同じでも、浸透圧の関係で株が十分な水分を吸えないことにより、生育が制限され、茎葉が小ぶりとなり、果実も小さく、果皮が固く、果肉もしっかりしたものとなり、水ぶくれしにくく果実生体重あたりの糖類、遊離アミノ酸の含有量が高まり、濃厚で非常に良食味となる。

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

「くまもと塩トマト」の生産地である八代地域、宇城地域などの八代海沿岸の干拓地の塩分濃度の高いほ場では、八代地域で昭和40年代前半から、宇城地域で昭和50年代中頃から本格的にトマト栽培が始まった。昭和50年代後半になると消費者嗜好が高級化、多様化し、糖度の高い完熟したトマトの「予冷+低温輸送」の出荷体系が確立された。トマト栽培当初から塩トマトは生産されていたが、小玉のため規格外品として地元で消費するか、廃棄されていた。

平成3年頃から、生産者、仲買業者及び関係機関が一体となって販売戦略を立て糖度検査を行い、商品化に取り組んだ。

その結果、食味が非常に優れ、栽培面積の極一部でのみ生産される希少性から、一般のトマトとは一線を画す高級トマトとして注目され、高単価で取引されるようになった。

塩分ストレスがかかる分、よりこまめな観察や栽培管理を行うことにより、以前は売り物にならなかった規格のトマトが、現在では農家所得の向上に一役買える高級品となり、平成30年度産「くまもと塩トマト」出荷量は、八代地域で約65t、宇城地域で39t となった。

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

住所又は居所 [REDACTED] [REDACTED]

宛名： [REDACTED]

担当者の氏名及び役職 [REDACTED]

電話番号： [REDACTED]

電子メールアドレス： [REDACTED]

様式 1

明 細 書

作成日 令和元年12月17日

更新日 令和6年4月9日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒869-0562）クマモトケンウキシシラヌイマチナガサキ熊本県宇城市不知火町長崎79

名称（フリガナ）：シラヌイシオ不知火塩トマトシュツカシャキョウギカイ出荷者協議会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 田川 陽介

ウェブサイトのアドレス：－

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（トマト）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：シオくまもと塩トマト、Kumamoto Shio Tomato

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の干拓地（地図1）

5 農林水産物等の特性

「くまもと塩トマト」は、八代海沿岸の土壌塩分濃度の高い干拓地で栽培されている小ぶりで糖度の高いトマトである。

「塩トマト」という名称は、干拓地の塩分ストレスにより生育が制限されることにより、果実が小さく、果肉がしっかりした濃厚な食味のトマトとなることから呼ばれるようになった。

「くまもと塩トマト」を一般の大玉トマトと比較すると、大玉トマトの品種でありながら果実1個あたりの重量が30g～150gと小さい。

また、皮が固く肉厚で、糖度は8度以上あり、一般の大玉トマトの1.5～2倍程度高く、甘みが強い。

「くまもと塩トマト」は、食味がよく、生産量は生産地で生産される大玉トマトの2%未満と希少性が高いことから、贈答品としても販売されており、一般の大玉トマトの3倍以上の高単価で取り引きされている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) ほ場

生産地である熊本県八代市、八代郡氷川町及び宇城市の八代海沿岸の干拓地にある
土壌塩分濃度の高いほ場において地床栽培を行う。

(2) 品種

大玉トマトの品種を使用する。

(3) 栽培の方法

施設（ハウス）を用いた栽培で、8月～10月頃に定植し、翌年6月頃まで収穫する。

(4) 出荷規格

- ① 糖度8度以上の果実
- ② 1果あたり重量30g～150g
- ③ 病虫害の被害がないもの

なお、糖度8度以上で傷や病虫害の被害が軽微なものは、1果重量に関わらず加工
用とすることができる。

(5) 最終製品としての出荷形態

「くまもと塩トマト」の最終製品としての形態は、青果（トマト）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

「くまもと塩トマト」の栽培地である、八代地域、宇城地域などの八代海沿岸の干拓地
は、江戸時代からの度重なる干拓によって造成されたもので、干拓地のほ場の一部には、
過去に「塩田」として塩づくりが行われてきた場所や、塩分を含む地下水の影響を受け土
壌塩分濃度が高いほ場が散在する。

一般の高糖度トマトは、隔離床栽培で灌水量を減らしたり、肥料濃度を高めたりして生
育を制限して糖度を上げるが、「くまもと塩トマト」は、地床栽培で大玉トマトと同じ灌
水量でも、土壌の塩分濃度が高く浸透圧の違いで土壌水分や養分の吸収が制限されること
により糖度が上がるため、生産が可能なほ場が限られる。

品種が同じでも、浸透圧の関係で株が十分な水分を吸えないことにより、生育が制限さ
れ、茎葉が小ぶりとなり、果実も小さく、果皮が固く、果肉もしっかりしたものとなり、
水ぶくれしにくく果実生体重あたりの糖類、遊離アミノ酸の含有量が高まり、濃厚で非常
に良食味となる。

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

「くまもと塩トマト」の生産地である八代地域、宇城地域などの八代海沿岸の干拓地の
塩分濃度の高いほ場では、八代地域で昭和40年代前半から、宇城地域で昭和50年代中頃か
ら本格的にトマト栽培が始まった。昭和50年代後半になると消費者嗜好が高級化、多様化
し、糖度の高い完熟したトマトの「予冷+低温輸送」の出荷体系が確立された。トマト栽
培当初から塩トマトは生産されていたが、小玉のため規格外品として地元で消費するか、
廃棄されていた。

平成3年頃から、生産者、仲買業者及び関係機関が一体となって販売戦略を立て糖度検
査を行い、商品化に取り組んだ。

その結果、食味が非常に優れ、栽培面積の極一部でのみ生産される希少性から、一般の
トマトとは一線を画す高級トマトとして注目され、高単価で取引されるようになった。

塩分ストレスがかかる分、よりこまめな観察や栽培管理を行うことにより、以前は売り物にならなかった規格のトマトが、現在では農家所得の向上に一役買える高級品となり、平成30年度産「くまもと塩トマト」出荷量は、八代地域で約65t、宇城地域で39tとなった。

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

