

明 細 書

令和 元年 8月27日

1 作成者

住所（フリガナ）：カゴシマケンクマダクシナカタネチヨウノマ（〒891 - 3604）パンチ鹿児島県熊毛郡中種子町野間5297番地 8

名称（フリガナ）：イッパンシヤダンホウジンアンノウ一般社団法人安納いもブランド推進本部スイシンホンブ

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 八板 俊輔

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

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（さつまいも）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：タネガシマアンノウ種子島安納いも、TANEGASHIMA ANNOU SWEETPOTATO、Tanegashima
Annou Imo

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：鹿児島県西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町

5 農林水産物等の特性

「種子島安納いも」は、加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴のさつまいもである。

この特徴は、安納いもブランド推進本部（以下「推進本部」という。）の作成する栽培基準表に基づいて栽培し、かつ収穫後、一定期間貯蔵することによって、澱粉含有率が変化し、果糖・ブドウ糖・ショ糖の含有量が高くなることに由来しており、他産地の一般的な青果用さつまいもと比較して、加熱した際に果糖及びブドウ糖が多く、澱粉含有量が低いためねっとりとした食感となっている。

市場調査では、ねっとりとした食感と甘さが評価され、需要者の引き合いも強く、一般的な青果用さつまいもと比較して2～5割程度高値で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

「種子島安納いも」の生産方法は以下のとおりである。

(1) 品種

推進本部が推薦する安納いもの品種を使用する。

(2) 栽培方法

マルチ作型、裸地作型、本圃型育苗作型のいずれかの作型で栽培する。

ただし、いずれの作型においても年内に収穫したものに限り。

(3) 貯蔵方法

常温貯蔵又は冷蔵貯蔵で、推進本部が推奨する日数貯蔵する。

(4) 出荷規格

出荷に当たっては、推進本部が定めた「安納いも品質統一基準」の「外観に関する基準」を基に青果用又は加工用として選別を行う。

(5) 最終製品としての形態

「種子島安納いも」の最終製品としての形態は、青果（さつまいも）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理由

「種子島安納いも」の生産地である種子島は、鹿児島市の南方約 115 km の海上に位置し、年平均気温 19.6℃、年間降水量 2,345 mm、年間日照時間 1,804 時間（生育期間 4 月～12 月の日照時間 1,462 時間）で、沿岸部は一年中ほとんど霜の降りない地帯が帯状に取り巻いている温暖な亜熱帯性気候であり、生育適温が 15℃～35℃で、貯蔵時の低温により障害が発生しやすいさつまいもの栽培と貯蔵に適した気象条件を有している。

種子島では、サトウキビ及びその輪作品目である澱粉原料用のさつまいもが基幹作物として栽培されてきたが、平成 2 年の澱粉の輸入自由化に伴い、他用途（青果用・加工用）や他品目への用途転換が求められていた。

このため、鹿児島県農業試験場熊毛支場（現鹿児島県農業開発総合センター熊毛支場）が、新たな基幹作物として、当時、安納地区で栽培されていた在来のさつまいもである「安納いも」に着目し、その特性を色濃く残している系統を選抜のうえ、平成 10 年に在来系統の特徴を保持したまま、形状や食味、収量等の品質が改善された「安納紅」と「安納こがね」の 2 品種を鹿児島県が品種登録し、種苗法に基づく育成者権を有していた平成 25 年 10 月まで島内でのみ生産されてきた。

生産者を中心とした生産振興は、平成 11 年に、地元の関係機関により発足した「種子島いも研究会」、平成 20 年に設立した「安納いも出荷販売協議会」及びその後継組織として平成 22 年に設立し、平成 25 年に一般社団法人化した推進本部が推進しており、関係機関による生産指導の下、生産者は更なる土壌条件の向上、生産管理及び適正な貯蔵を実施し、「種子島安納いも」の特徴である甘くてねっとりとした食感を継続的に産出してきた。

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

種子島におけるさつまいもの歴史は古く、1698 年（元禄 11 年）に第 19 代島主種子島久基が、琉球國（現在の沖縄）から甘藷を譲り受け、栽培を命じられた家臣が試行錯誤の末、栽培に成功したのが始まりであり、当時の日本で最初にさつまいもの栽培が定着した地である。

「種子島安納いも」は、種子島が発祥のさつまいもであり、鹿児島県農業試験場熊毛支場が行った聞き取り調査記録によれば、第二次世界大戦後スマトラ島北部のセルダンから兵士が持ち帰った芋を、昭和 22 年頃から西之表市の安納地区で栽培したのが始まりであ

ると伝えられている。

糖度が高く、食味が良いことから、島内全域に生産が広まり、安納地区の名称を取って「安納いも」と呼ばれ、周囲を海に囲まれた地理的条件と、植物防疫法による特殊害虫指定の「アリモドキゾウムシ」が根絶に至った平成10年までは、島外への移動が禁止されていたことから、種子島に限った生産が行われてきた。

島外への移動が解禁されてからは、平成11年に2.6ha程度であった栽培面積は年々増加し、平成29年には約540ha、年間の生産量は約9,600tに達しており、生産者数も平成11年の29戸から平成29年には約520戸となっている。

種子島の耕地の大部分は、有機質の少ないやせた土壌であり、生産当初から各生産者が生産性向上のため有機資材及び石灰資材の投入、並びに緑肥作物の鋤き込み、深耕及び天地返しなどによる土壌改良の対策を講じてきた。

その後の「種子島安納いも」の生産振興については、平成11年発足の「種子島いも研究会」の取組を、「安納いも出荷販売協議会」及びその後継組織である推進本部が引継ぐ形でブランド化の推進に取り組んでおり、現在、「種子島安納いも」は、原料用さつまいもよりも経済性の高い青果用さつまいもとして、輪作体系に欠かせない品目に位置づけられ、地域の重要な特産品として全国的な知名度を有するに至っている。

9 法第13条第1項第4号口該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号口該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号口に

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

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（文書送付先）

