

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第131号	登録年月日	令和5年3月31日
申請番号	第254号	申請年月日	令和3年3月5日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類（さつまいも）		
特定農林水産物等の名称	ナメガタ 行方かんしょ等、Namegata Kansho、Namegata Sweet Potato		
特定農林水産物等の生産地	行方市、潮来市、鹿嶋市、銚田市、小美玉市、かすみがうら市		
特定農林水産物等の特性	「行方かんしょ」は、茨城県内の他産地と比較し、糖化して甘味に変化するデンプン含量が多いこと、更に長期貯蔵することから糖度が高く甘みが強い良食味の「青果用かんしょ」である。 食味の良さに加え、通年で実需者からの要望に対し迅速に対応できる「品種リレー出荷体制」の構築により、京浜市場のみならず関西等他地域の市場関係者からその品質と供給体制が評価されており、「年間を通して焼き芋を販売するなら行方かんしょ」と言われるほどに引き合いが強く、東京市場における出荷場単位では取扱量1位である。 良食味品種の高品質栽培技術確立による、栽培面積や販売額の拡大、「かんしょ」を軸とした地域づくりと農家所得の向上実現が評価され、平成29年に、なめがた農業協同組合（現 なめがたしおさい農業協同組合）甘藷部会連絡会が、「第46回日本農業賞」における集団組織の部で大賞、また、同年の「第56回農林水産祭」における多角化経営部門で天皇杯を受賞している。		
特定農林水産物等の生産の方法	(1) 品種 行方かんしょブランド推進協議会（以下「協議会」という。）が認定した「青果用かんしょ」の品種を使用。 (2) 栽培の方法 協議会が指定した茨城県の「さつまいも栽培基準」に基づき栽培。 (3) 出荷の方法 協議会が定めた「行方かんしょ出荷規格表」に基づいて、適期のキュアリング処理（貯蔵含む）、選別及び品種リレー出荷を実施。 (4) 最終製品としての形態		

	「行方かんしょ」の最終製品としての形態は青果（かんしょ）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	「行方かんしょ」の生産地である霞ヶ浦及び北浦周辺は、茨城県の南東部に位置し、県内でも比較的温暖で、行方台地を中心とする周辺の土壌は、水はけの良い「淡色黒ボク土」であることから、乾燥に強く水はけの良い土壌を好む「かんしょ」の栽培に適した自然条件を有している。 昭和 59 年に、かねてから導入していた茨城県奨励品種の「ベニアズマ」を選抜育成した品種に「紅こがね」と命名して商標登録のうえ販売を開始し、昭和 63 年から一早くウイルスフリー苗の増殖技術の確立にも取り組み、平成 4 年にはウイルスフリー芋の販売を開始するとともに、それまで生産者個々が取り組んでいた栽培方法や選別技術を、農協から地域全体で指導を受けることで、生産者のものづくりに対する意識が高まり、「土地を選び、技を磨き、心でつくる」をモットーに、現在まで量より味にこだわった「かんしょ」作りを実践している。 平成 14 年には、主力としていた「紅こがね」に加えて「紅まさり（品種：べにまさり）」を導入し、平成 21 年には「べにはるか」（平成 24 年に「紅優甘」で商標登録）を加え、この 3 品種の最も美味しくなる時期を調査・把握し、平成 22 年からその時期に応じて品種毎に出荷期間を限定する「品種リレー出荷体制」を敷いており、年間を通じて安定した良食味状態での出荷を維持している。 また、「行方かんしょ」の通年出荷は、芋表皮下のコルク層を増加させ、病原菌の侵入による貯蔵中の腐敗を防ぐ効果をもたらす「キュアリング処理」と、芋に含まれるでん粉の糖化を促す「定温貯蔵」によるところが大きく、生産地ではこれらの処理と管理を可能とする「キュアリング定温貯蔵施設」を整備し、品質管理を徹底している。 なお、「行方かんしょ」を語る上で欠かせないのが第 4 次焼き芋ブームの火付け役ともなった「焼き芋戦略」である。景気が低迷した平成 10 年代、「行方かんしょ」もまた消費低迷や販売価格の下落により農家経営が圧迫される状況となったが、平成 15 年から生産者、農協及び行政の三者が一体となり、大手スーパーマーケットと連携した店舗販売や「焼き芋マニュアル」の策定に取り組み、それまでは「焼き芋＝冬場のみのもの及び高価なもの」というイメージを変えて、いつでも手軽にかつバラツキのない美味しい焼き芋を届けるシステムを構築しており、このことが消費拡大の起爆剤となった

	ことから、実需者及び消費者から更に評価を高めている。
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	茨城県では、太平洋戦争前後の食糧統制時代に「かんしょ」の栽培が急増し、昭和 20 年頃に全国第 1 位の作付面積となっていたが、当時は多収ではあるものの食味の劣る品種の栽培が中心であり、戦後の食糧の安定供給が進むにつれ、「かんしょ」の需要も食用からでん粉用へと移行し、昭和 34 年でん粉価格の暴落を境に作付面積は急激に減少していった。 生産地では、昭和 40 年から葉たばこの輪作作物として当初作付けしていたでん粉用品種に加え、「青果用かんしょ」の栽培に取り組み、昭和 45 年には品質向上のためのキュアリング貯蔵の普及を始めており、平成に入り喫煙制限や増税を背景に葉たばこ生産の廃作が進められる中で、「青果用かんしょ」への作付け転換が図られた。 「行方かんしょ」の生産は、平成 2 年度に作付面積約 296ha、販売数量 7,222 t であったが、その後の優良品種の複数導入とその品種を用いた通年のリレー出荷やキュアリング定温貯蔵による品質管理及び「焼き芋戦略」による販路拡大により令和元年度には作付面積約 730ha、販売数量 18,555 t と年々規模を増加させており、現在は全国トップクラスの「青果用かんしょ」の産地となっている。 また、平成 24 年からは輸出にも取り組み、マレーシアへの出荷を皮切りに、タイ及びシンガポールに拡大し、平成 28 年以降はカナダ、フランス、ドイツにも輸出しており、海外の焼き芋需要の増加にも大きく貢献している。
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 号ロ該当の有無：無 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	行方かんしょブランド推進協議会 茨城県行方市山田3282-10 会長 鈴木 周也

備考