様式1

明 細 書

作成日：平成30年4月10日
更新日：令和6年4月1日

1 作成者

住所：（〒850-0877）^{ナガサキケンナガサキシツキマチ}長崎県長崎市築町1番16号

名称：^{ナガサキ}長崎 ^{カイ}からすみの会

代表者（管理人）の氏名及び役職： 会長 高野 正安

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7類 水産加工品類

区分に属する農林水産物等：加工魚介類（からすみ）

3 農林水産物等の名称

名称：^{ナガサキ}長崎 からすみ、Nagasaki Karasumi

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：長崎県

5 農林水産物等の特性

「長崎からすみ」は、ボラの卵巣に塩のみを用いてじっくりと乾燥させた塩干品であり、300年以上の歴史を持つ伝統食品である。

外観は、艶やかな澄んだ琥珀色（べっ甲色、あめ色とも言われる）で、その風味は、雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ。また、その食味、外観の美しさ及び希少性ゆえに古くから珍重され、江戸時代には「肥前野母（現在の長崎）のからすみ」が、「越前のウニ」、や「能登、尾張、三河のコノワタ」とともに天下三珍と称されるほどで、現在も贈答品、高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 原料及び製造

原料はボラの卵巣のみとし、生産地内で製造する。

(2) 加工方法

調味料には、酒類等を使用せず塩のみを用い、ボラの卵巣を塩または塩水により塩漬ける。塩漬後、塩分が高くなりすぎた場合は塩抜きを行い、塩加減を調整した後、時間をかけゆっくりと乾燥させることで旨味に関わる成分を濃縮させながら形を整える。

なお、塩加減、乾燥の程度及び仕上りのタイミングは、熟練の技術により視覚や手の

感覚を頼りに官能的に判断し、整形は手作業にて行い、乾燥工程における拭き取り時にも油脂や酒類などの副材料を使用しない。

(3) 出荷規格

「長崎からすみの会」が定めた出荷規格に基づき出荷する。

(4) 最終製品としての形態

「長崎からすみ」の最終製品としての形態は、加工魚介類（からすみ）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

長崎近海では、気温が低下し乾燥した北西の季節風が吹く秋から冬にかけて、ボラの魚群が来遊し、古くから漁獲されてきた。

そのボラの中には、成熟した卵巣を有する雌も含まれており、『増補改正幕府時代の長崎』(1913)及び『長崎談叢』(1928)によると、延宝年中(1673年～1681年)に、現在の長崎市で魚屋を営んでいた高野勇助氏が、野母崎(現在の長崎市)で漁獲されたボラの卵巣を用いて「からすみ」を製造する手法を発明したとされている。鮮度の高い原料と「からすみ」の製造に秀でていた高野氏の技術から生まれる高品質な「からすみ」は、当時の長崎奉行の目に留まり、正徳2年(1712年)、将軍徳川家宣公に献上された後、継続して将軍家に献上されることとなり、将軍徳川慶喜公による大政奉還に至るまでの約150年間にわたり献上が続けられた。

この間、品質を維持するための原料の目利きや加工技術が長年の経験により培われており、高品質なからすみの生産に必要な匠の技を先祖代々受け継いできた。

また、鎖国下に交流のあった中国やオランダの影響を受けて育まれた長崎発祥の食文化「和・華・蘭料理」の一つである「卓袱料理」には欠かせない食材となっており、長崎の食文化とのつながりも深い。

8 農林水産物等の特性が確立したものであること理由

「長崎からすみ」は、江戸時代に将軍家へ約150年にわたり献上されてきた歴史を持ち、明治維新以降、徐々に需要が高まったことから、長崎県内で「からすみ」の製造・販売を行う事業者も次第に増加した。

「からすみ」の名称は、一説には形が唐(中国)の墨に似ていることから付けられたとされており、江戸時代から「肥前野母のからすみ」と呼ばれていたが、少なくとも昭和初期には「長崎からすみ」との名称が使われ始め、現在は長崎の伝統食品として広く認知されている。

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：