

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第142号	登録年月日	令和6年1月29日
申請番号	第264号	申請年月日	令和4年12月23日
特定農林水産物等の区分	第5類 農産加工品類 野菜加工品類 (黒にんにく)		
特定農林水産物等の名称	青森の黒にんにく(アオモリノクロニンニク)、青森黒にんにく(アオモリクロニンニク)、aomori kuroninniku、 Japanese Aomori BlackGarlic		
特定農林水産物等の生産地	青森県		
特定農林水産物等の特性	<p>「青森の黒にんにく」は、生産量日本一と高品質を誇る青森県産「にんにく」の大玉品種である「福地ホワイト」の系統のみを原料に使用し、高温熟成により製造した加工食品である。</p> <p>原料の「にんにく」とは外観や食味が全く異なるものへと変化しており、可食部となるりん片は糖とアミノ酸の化学反応であるメイラード反応により黒色で、ドライフルーツのような食感と甘酸っぱい食味を持ち、そのまま食することができる。</p> <p>また、免疫に関与するS-アリルシステイン(約20mg/100g)、脳機能に関与するγ-アミノ酪酸(通称「GABA」、約50mg/100g)及びピログルタミン酸(約300mg/100g)、血液の線維素溶解活性の増強に関与するシクロアリン(約100mg/100g)といった機能性関与成分も多く含まれている。</p> <p>国内はもとより海外でも人気を博しており、生の「にんにく」とは異なる外観や食味から新たな料理素材としても注目を集め、ヨーロッパの複数のミシュランガイド星付きレストランにおいて様々な料理に採用されるなど国内外の需要者から高く評価されている。</p> <p>平成30年には、「青森県黒にんにく協会推奨商品認定制度」(以下「協会認定制度」という。)によるブランド化と海外25か国への輸出実績が認められており、平成30年度には地産地消等優良活動表彰食品産業部門において農林水産大臣賞を受賞している。</p>		

<p>特定農林水産物等の生産の方法</p>	<p>「青森の黒にんにく」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 原料  青森県内で栽培された寒地系統の大玉品種である「福地ホワイト」の在来種又はこの改良種（以下「福地ホワイト系」という。）を原料として用いる。</p> <p>(2) 生産方法  原料の可食部に当たるりん片の水分含量を保ったまま、外皮、保護葉、花茎(芯)及び盤茎部の水分含量を十分乾燥させたのち一定期間、加熱熟成を行う。</p> <p>(3) 出荷規格  出荷規格は、水分 45%以上 65%以下、糖度 40 度以上、pH4.6 未満とする。</p> <p>(4) 最終製品としての形態  「青森の黒にんにく」の最終製品としての形態は、野菜加工品（黒にんにく）である。</p>
<p>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</p>	<p>「青森の黒にんにく」の生産地である青森県では、正徳2年(1712年)に医師の寺島良安により編纂された百科事典『和漢三才図会』において、「奥州津軽南部之蒜大而径二寸」と記述され、当時から青森の「にんにく」が大きかったことが伝えられている。</p> <p>「青森の黒にんにく」の原料に使用されている「にんにく」品種の「福地ホワイト系」は、青森県福地村（現南部町福地地区）で栽培されてきた寒地系統の在来種「福地ホワイト六片」とその改良種で、可食部のりん片の数が6個前後と中国や西日本で栽培される暖地系統の8片種や12片種と比べりん片が極めて大きく、「にんにく」特有の香りと辛味やえぐみが少ないことや、まろやかな甘みがあることから市場関係者から高く評価されている。</p> <p>青森県では、昭和40年代から「福地ホワイト系」の生産に適した冷涼な気象条件の下で本格的な「にんにく」の生産を開始し、現在は国内出荷量の約7割を占め、日本一の生産量を誇っており、「青森の黒にんにく」の生産基盤として高品質な原料の供給を可能としている。</p> <p>「黒にんにく」の発祥は、三重県と言われているが、青森県では上北郡天間林村（現：七戸町）にその製法が伝わると、長年の「にんにく」生産で蓄積された乾燥技術を基盤とした生産者が製造した「黒にんにく」が道の駅などで販売される</p>

	<p>ようになり、平成 18 年 3 月に、弘前大学医学部佐々木甚一教授（当時）の動物試験で強い抗腫瘍活性（マウスの癌で 50% の完治率）が確認され、このことが新聞やメディアで「生より強い抗がん作用」と報じられた結果、急激に需要が拡大し生産量も増加したが、当時は品質を比較する指標がなかったため商品のバラツキが大きく、加工業者の製造方法も様々であった。</p> <p>このことから、平成 20 年に青森県内の「黒にんにく」製造販売事業者を会員として発足した任意団体「青森県黒にんにく協会」（以下「協会」という。）が、「黒にんにく」の食味や食品表示などの確認審査を第三者機関で行う協会認定制度を策定、翌平成 21 年から運用を開始しており、青森県産の「にんにく」のみを使用した「青森の黒にんにく」の品質向上とブランド展開を推進し、国内外のマーケットを拡大してきた。</p> <p>この結果、原料である「にんにく」の需要も増大し、取引価格も向上しており、「青森の黒にんにく」は地域の重要な産業に成長している。</p>
<p>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</p>	<p>青森県における「黒にんにく」の生産は、平成 16 年に県内初の開発が始まり、平成 18 年から製造方法と品質向上のための研究開発が進められ、翌平成 19 年には本格的な量産が開始されている。</p> <p>この頃から国内市場で台頭した生産業者が中心となり、「青森の黒にんにく」のブランド化を目指しており、平成 20 年に協会を組織してからは、同年のスペイン、翌平成 21 年のスイスへの輸出を皮切りに海外展開に取り組む中で、品質に関する科学的な根拠と第三者による評価が求められるようになった。</p> <p>このため、平成 21 年から運用している協会認定制度の評価方法の精度をさらに高めるため、地方独立行政法人青森県産業技術センター農産物加工研究所と連携し、スコア制の評価方法を導入して品質の向上に努めており、これまでに同制度の認証者が添付を許される認定マークは平成 21 年 7 月から平成 30 年 3 月までに 1,110 万点以上の商品に使用されている。</p> <p>協会は、平成 25 年に事業協同組合として法人化し、これを機に組合員における「青森の黒にんにく」のロゴを使用した統一出荷を進めており、平成 28 年 9 月 6 日には、協会主催に</p>

	<p>よる「第1回世界黒にんにくサミット in 青森 2016」を開催し、海外の5か国と国内の28都道から約500名が来場するなど、毎年、同イベントの規模を拡大している。</p> <p>平成30年には、NPO法人黒にんにく国際会議を設立し、「黒にんにく」に関する製造施設の自主的な衛生管理等を推進するとともに、より安全な「黒にんにく」の提供と消費者の「黒にんにく」に対する安心の確保を図ることを目的として「黒にんにくにおける食品安全認証制度(FSC)」を制定しており、現在、「青森の黒にんにく」は、国内はもとより、アジア、ヨーロッパ、アメリカへも販路を伸ばし、今日までに世界25か国へ輸出されている。</p>
<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号ロ該当の有無：該当する</p> <p>①登録商標「協同組合青森県黒にんにく協会 AOMORI BLACK GARLIC ASSOCIATION 青森の黒にんにく AOMORI BLACK GARLIC」      商標権者の氏名又は名称：協同組合青森県黒にんにく協会      登録商標：</p>  <p>指定商品又は指定役務：29 青森県産加工にんにく      商標登録の登録番号：第5650257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。）      ：〔登録年月日〕平成26年2月21日      〔存続期間満了年月日〕令和6年2月21日      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：－</p> <p>②登録商標「青森の黒にんにく協同組合青森県黒にんにく協会」      商標権者の氏名又は名称：協同組合青森県黒にんにく協会      登録商標：</p> 

	<p>指定商品又は指定役務：29 青森県産加工にんにく  商標登録の登録番号：第 5650258 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。）  ：〔登録年月日〕平成 26 年 2 月 21 日  〔存続期間満了年月日〕令和 6 年 2 月 21 日  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：－</p> <p>③ 登録商標「青森の黒にんにく」  商標権者の氏名又は名称：協同組合青森県黒にんにく協会  登録商標：青森の黒にんにく  指定商品又は指定役務：29 青森県産黒にんにく  商標登録の登録番号：第 5777236 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。）  ：〔登録年月日〕平成 27 年 7 月 10 日  〔存続期間満了年月日〕令和 7 年 7 月 10 日  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：－</p>
<p>登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名</p>	<p>協同組合青森県黒にんにく協会  青森県上北郡おいらせ町木崎158番地  代表理事 佐藤 裕一</p>
<p>備考</p> <p>1. 〔生産の方法〕  変更年月日：令和 6 年10月15日  (変更前)  (3) 出荷規格  出荷規格は、水分45%以上55%以下、糖度40度以上、pH4.6未満とする。  (変更後)  (3) 出荷規格  出荷規格は、水分45%以上65%以下、糖度40度以上、pH4.6未満とする。</p>	