

明 細 書

令和5年 2月 9日

1 作成者

住所（フリガナ）：オカヤマケン セ ト ウ チ シ オサフネチヨウヒ ガシスエ岡山県瀬戸内市長船町東須恵1373-5 カブシキガイシャ株式会社
オオマチナイ大町内

名称（フリガナ）：ビゼンクロカワ備前黒皮かぼちゃ シンコウキョウギカイ振興協議会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 安達 勇治

ウェブサイトのアドレス：<https://council.bizen-kurokawa.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（かぼちゃ）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：ビゼンクロカワ備前黒皮かぼちゃ、ビゼンクロカワカボチャ備前黒皮南瓜、Bizen Kurokawa Squash、
Bizen Kurokawa Kabocha

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：岡山県瀬戸内市

5 農林水産物等の特性

「備前黒皮かぼちゃ」は、濃緑色で、縦溝が深く、肩張りがよく、腰高な岡山県内在来の日本カボチャである。皮・果肉硬度が低く含水率が高いことから、調理した際に煮くずれしにくく滑らかな食感である。

また、他の地域で栽培されている日本カボチャの黒皮かぼちゃと比較して、ややこぶが多い外観となっている。

在来のカボチャとしての伝統及び希少性は、需要者から高く評価されており、高値で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）種子

備前黒皮かぼちゃ振興協議会（以下「協議会」という。）が配付する備前黒皮かぼちゃの種子を用いる。2年目以降は生産者が自家増殖した種子を用いることもできるが、品質特性の劣化や混種・変異等の異常が確認された場合は種子更新を行う。

（2）栽培方法

ア 生産地「瀬戸内市」内において、上記（1）の種子を用いて栽培する。

イ 協議会が推奨する栽培方法に従い生産を行う。

(3) 出荷規格

協議会が定めた「備前黒皮かぼちゃ出荷規格表」に基づいて選別及び出荷を実施する。

(4) 最終製品としての形態

「備前黒皮かぼちゃ」の最終製品としての形態は、青果（かぼちゃ）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

岡山県東南部（旧備前国）に位置する瀬戸内市の牛窓地区及びその周辺は、丘陵地が海に迫った傾斜地の多い地形となっているため水はけがよく、カボチャなど野菜の栽培に適していたことから、生産が盛んとなった。

1951年（昭和26年）の岡山県立農業試験場臨時報告第45号によると、「備前黒皮かぼちゃ」は、明治時代に田尻地方（現広島県福山市）から牛窓地区へ導入された「田尻南瓜」に他品種が交雑して作出されたとされ、「昭和24年より出荷組合で採種圃を営んでいる。」（記載ママ）とあるように、昭和初期より牛窓地区及び周辺地域で多産された。

しかしながら、西洋カボチャの栽培が隆盛になる中、日本カボチャの「備前黒皮かぼちゃ」の生産は減少の一途をたどり、1995年（平成7年）以降は牛窓地区の一農家のみが生産し、自家採種によって「備前黒皮かぼちゃ」の系統を守ってきたものの、同地区での採種継続が困難な状況になっていた。1987年（昭和62年）より、岡山県のジーンバンク事業の取り組みで「岡山県農林水産総合センター農業研究所」が「備前黒皮かぼちゃ」の種子を保管しており、2015年（平成27年）に、当該種子の他、瀬戸内市牛窓地区の農家において自家用に保存されていた種子の提供も受け、瀬戸内市内の住民有志による団体「日本カボチャ備前黒皮を復活させる会」が品種特性を顕著に有している個体を選抜するなどして種子を保護。現在は、協議会が「備前黒皮かぼちゃ」の種子の管理を行っている。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

瀬戸内市の牛窓港は、古くから瀬戸内海の港町として広く知られており、朝鮮特使（西暦1607年～1764年）の寄港地であったことなどの記録が残されている。「備前黒皮かぼちゃ」は、昭和初期よりこの地で多産され、同地区が海運の町であったこと、カボチャは日持ちがすることから海上輸送によって播州・大阪方面へ販路を拡大。関西の市場において知名度を上げた。

戦時中、岡山県内の配給野菜は、牛窓地区を中心とする邑久郡（現瀬戸内市）が一手に引き受けて供給したといわれ、当地区特産の南瓜（備前黒皮かぼちゃ）と馬鈴薯がその中心を担った。郷土史には「備前黒皮かぼちゃは重要な命つなぎの一つであった」と記されている。戦中戦後に牛窓の各家庭で米麦の代わりに食されていた、地元の「備前黒皮かぼちゃ」を使った「南瓜雑煮（なんきんぞうに）」は、岡山県の郷土料理として今に伝わっている。

瀬戸内市における「備前黒皮かぼちゃ」の栽培の歴史は古く、全盛期の1949年（昭和24年）には牛窓地区を中心とする8ヵ町村約3,000戸で400ha作付され、岡山県内225トン、京阪神・北九州へ262トンを出荷したが、日本カボチャの需要減少に伴い1995年（平成7

年)には1戸20aのみとなり、ほどなくして商業用の生産は途絶えた。その後2014年(平成26年)に発足した「日本カボチャ備前黒皮を復活させる会」による6年間の試験栽培を経て、2021年(令和3年)に商業出荷を再開した。

現在、「備前黒皮かぼちゃ」の活用については、地域企業と連携して加工品の開発も進められ、岡山県の有名菓子(まんじゅう)や焼酎の原料に使用されており、特に焼酎については、「備前黒皮かぼちゃを使用した焼酎」として瀬戸内市のふるさと納税返礼品に採用されている。また、2020年(令和2年)より瀬戸内市立美和小学校の授業で栽培・採種実習を行っており、食農教育・郷土教育の一翼も担っている。

これまで、岡山市中央卸売市場関係者や地方百貨店食品部長からも「絶滅の危機から復活した伝統野菜」「希少な日本カボチャ」と評価され、店頭では個別コーナーを設けて販売されている。

また、2023年(令和5年)に大阪市で開催された『外食ソリューション EXPO』に外食産業における「備前黒皮かぼちゃ」の活用を提案するブースを出展し、居酒屋チェーンや総菜の製造・販売大手向けの契約栽培などの商談を進めている。同展示会において試食した方々からは、生食及び加熱したものも共に好評を得るとともに、普段、他の日本カボチャを使っている料亭関係者からも「備前黒皮かぼちゃ」の味について好印象を得た。

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：株式会社大町

登録商標：備前黒(ビゼンクロ)

指定商品又は指定役務：

第29類 岡山県産の豆、第30類 岡山県産の菓子及びパン、第31類 岡山県産の野菜
商標登録の登録番号：第5233980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。)：商標権設定の登録の年月日

平成21年5月29日

商標権の存続期間の更新登録の年月日

令和1年5月7日

商標権の存続期間の満了の年月日

令和11年5月29日

☐ 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：令和5年1月4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

