

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第145号	登録年月日	令和6年1月29日
申請番号	第273号	申請年月日	令和5年6月23日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類（わらび） 第5類 農産加工品類 野菜加工品類（わらびの水煮）		
特定農林水産物等の名称	ニシ 西 わらび、Nishi Warabi		
特定農林水産物等の生産地	岩手県和賀郡西和賀町		
特定農林水産物等の特性	「西わらび」は、岩手県 ^{ニシワガマナ} 西和賀町 在来の太くて長いわらびで、水煮にすると「とろっ」とした食感で柔らかく、うま味成分が豊富でアクやスジが極めて少ない。 また、他産地のわらびに比べ高値で取引されるなど、需要者から高く評価されるとともに、地域の食文化とのつながりも深い。 「西わらび」の根茎についても、地域の特産品である「わらび餅」などの原料として活用されている。		
特定農林水産物等の生産の方法	(1) わらび（若芽） 西和賀町に自生するわらび又はこれを移植し栽培したわらびとし、西和賀わらび生産販売ネットワーク（以下「ネットワーク」という。）が定める基準を満たすわらび（若芽）とする。 (2) わらび（根茎） 西和賀町に自生するわらびの根茎又はこれを移植し栽培したわらびの根茎とする。 (3) わらびの水煮 ネットワークが定める基準を満たすわらびの水煮とする。 (4) 最終製品としての形態 「西わらび」の最終製品としての形態は、「わらび」及び「わらびの水煮」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	(1) 西和賀町に自生するわらびとその栽培 奥羽山脈の山岳地帯に位置する西和賀町にはわらびが古くから自生しており、「とろっ」とした食感や食味の良さなどが県内外で評判となり、他地域で収穫されるわらびとの特性の違いから「西わらび」と呼ばれてきた。		

西和賀町では、わらびが芽吹く時期になると、「西わらび」を求めて県内外から訪れる人々で賑わい、その風景はこの地の春の風物詩となっている。

11月上旬から雪が降り始め、最深積雪が2 mを超えるほどの豪雪地帯において、「西わらび」は、温度変化が少ない雪の下で長い冬を越すことで土や根が守られ、たっぷりの雪解け水により短期間の成長が促されることで、その特性を存分に発揮し大きく成長すると言われている。

また、西和賀町の土壌 pH（過去5年間の平均）は5.26で、わらびの生育に理想的な酸性土壌（pH5.0～5.5の範囲内）であることから、山林の麓に多く自生していたわらびの一部を近隣の畑に移植し、生産拡大に取り組むとともに、特性の強いものを残す系統選抜を行い、苗や根茎の町外への持ち出しを禁止している。

（2）「西わらび」のブランド化

保存食としてのわらびは、かつて冷害常襲地帯であった西和賀町の冬を乗り切るために欠かせないもので、古くから塩蔵したわらびを大量に保存し、大切に使う食文化が根付いていた。この伝統的な食文化の継承と豊富な山菜資源の活用に向け、昭和46年に西和賀農業協同組合が山菜加工場を設置し、わらびの水煮加工を開始するとともに、商品名を「西わらび」とすることで他産地の水煮との差別化を図り、高値で取引されてきた。

平成20年には、生産者146名、集荷加工業者、行政等で組織するネットワークを設立し、栽培技術の向上、生産拡大及び更なる「西わらび」のブランド強化を図ってきた。

（3）「西わらび」の根茎

記録に残る元禄（1688年）から明治までの約180年の間に幾度となく地域を襲った大飢饉において、わらびの根茎から取れるデンプン（わらび粉）は、人々の命をつなぐ最後の砦であった。北上^{キタカミ}市西部（旧^{ワガチヨウ}和賀町）の古老が口にする「西（西和賀町）には餓死があまりなかった」の弁を裏付ける記録が、北上市和賀町^{ススマゴ} 煤孫にある慶昌寺過去帳にも残っており、わらびの根茎が生死を分けるほど貴重なものであったことを裏付けている。

また、わらび粉は「根^ネ花^{バナ}」と呼ばれ、江戸時代に編纂された『内史略』に、根花が^{ナイシリヤク}沢内通^{サウチドオリ}（現西和賀町）の特産物

	として記されているほど、有名な換金食品でもあった。文久3年（1863年）には秋田県に入っただけでも16石を超えるほどで、横手（秋田県）や北上方面に大量に売り出していたとの記録も残っている。 地域では、根花づくりの最盛期になると、どこの家からも夜なべ仕事のトントンという根を叩く音が聞こえていた。昭和に入り、その音も聞かれなくなっていたが、一念発起した生産者が、途絶えていた地元の技術を復活させ、根の重量の5%しか採れない希少なわらび粉づくりを始めた。わらび粉づくりの精製は非常に手間がかかるため、一般的なわらび餅は「わらびの根茎」以外の材料（例えばさつま芋）由来のデンプンで作られていることが多いが、西和賀町では地元の3軒の和菓子屋との農商工連携により「わらびの根茎」のデンプンである「本わらび粉」だけで作った希少なわらび餅を開発し、地域の特産品となっている。 以上のように、「西わらび」の根茎は、当該生産地の歴史において飢饉の際に人々の命をつなぐ最後の砦としての役目を果たし、現在は希少な「わらび粉」や「わらび粉を使ったわらび餅」の原料として活用されている。
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	「西わらび」の名称は、西和賀町へ山菜採りに訪れていた県内外の消費者や商売人が、岩手県の西に位置する西和賀町のわらびを「西わらび」と呼んでいたことに由来する。 昭和46年に当時の西和賀農協が、山菜加工場で水煮加工を開始した後、他産地の水煮との差別化を図るため、昭和50年頃から「西わらび」の名称で販売を開始した。 平成20年に、ネットワークを設立してからは、栽培面積が平成16年の8haから51haに拡大しており、販売先も岩手県内の公設卸売市場、百貨店及び生協等のほかに、平成18年から郵便局ふるさと小包商品としても取り扱われており、年々販売実績を伸ばしている。 また、都市との交流による地域活性化のため、栽培管理体験会などをスタートさせ、加工品づくりでは、「西わらび入り蕎麦（そば）」が令和3年度優良ふるさと食品中央コンクールの国産農林産品利用部門で最高賞の農林水産大臣賞を受賞するなど成果を上げており、ネットワークにおける生産者数も設立時に比べ増加傾向にある。
規則第5条第2項各	法第13条第1項第4号ロ該当の有無：有

号に掲げる事項	ア 商標権者の氏名又は名称：西和賀町 登録商標：西わらび 指定商品又は指定役務： 29 わらびの水煮，塩蔵わらび，乾燥わらび，わらびの佃煮，わらびの漬物，その他加工したわらび，わらびを主原料とした惣菜，わらび入り混ぜご飯のもと，わらびを使用したカレー・シチュー又はスープのもと 30 わらび餅，わらびを加味した菓子及びパン，わらび粉 31 わらび 商標登録の登録番号：5287856 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。) ： [登録日] 平成 21 年 12 月 18 日 [更新登録日] 令和 2 年 1 月 10 日 [存続期間満了日] 令和 11 年 12 月 18 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：令和 2 年 10 月 29 日 イ 商標権者の氏名又は名称：西和賀町 登録商標：西わらび (図形＋文字) 指定商品又は指定役務： 29 わらびの水煮，塩蔵わらび，乾燥わらび，わらびの佃煮，わらびの漬物，その他加工したわらび，わらびを主原料とした惣菜，わらび入り混ぜご飯のもと，わらびを使用したカレー・シチュー又はスープのもと 30 わらび餅，わらびを加味した菓子及びパン，わらび粉 31 わらび 商標登録の登録番号：5287855 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。) ： [登録日] 平成 21 年 12 月 18 日 [更新登録日] 令和 2 年 1 月 10 日
----------------	--

	〔存続期間満了日〕 令和 11 年 12 月 18 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：令和 2 年 6 月 26 日
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	西和賀わらび生産販売ネットワーク 岩手県和賀郡西和賀町沢内字太田 2 地割81番地 1 会長 湯澤 正
備考	