

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第150号	登録年月日	令和 6 年 3 月27日
申請番号	第236号	申請年月日	令和 2 年 1 月28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（かんぴょう）		
特定農林水産物等の名称	水口かんぴょう（ミナクチカンピョウ）、Minakuchi Kanpyo		
特定農林水産物等の生産地	滋賀県甲賀市水口町		
特定農林水産物等の特性	「水口かんぴょう」は、滋賀県甲賀市水口町で在来種から選抜、栽培された夕顔を原料とした加工食品であり、調理した際にやわらかく、味がよく染み込むのが特徴である。 甲賀市水口町は、江戸時代から「かんぴょう」の名産地とされ、400年に及ぶ生産の歴史を持ち、春の祭礼などで食べられている郷土料理「宇川ずし」には欠かせない食材としてふんだんに使われ、また、祭りや祝い事の席で振舞われるなど地元の食材として代々受け継がれており、地域の食文化として根付いている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「水口かんぴょう」の生産方法は、以下のとおりである。 （１）原料 原料の夕顔は、「水口かんぴょう部会」の各部会員が在来種から選抜し、自家採種したものをを用いて、生産地である滋賀県甲賀市水口町において栽培したものを使用する。 （２）加工方法 ア 成熟した夕顔の果実を幅2～3cm、厚さ2～3mm程度の長い帯状にむく。 イ 生産地内で竿などにかけ、自然乾燥する。 ウ カビの発生など、「かんぴょう」の品質が悪化するおそれがあるときは、硫黄燻蒸を行うことができる。 （３）最終製品 「水口かんぴょう」の最終製品としての形態は、野菜加工品（かんぴょう）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	「水口かんぴょう」の原料の夕顔は、「水口かんぴょう部会」の各部会員が在来種から選抜し、自家採種したものを用いて、生産地である滋賀県甲賀市水口町において栽培したものを使用している。 甲賀市水口町は、江戸時代から「かんぴょう」の名産地とされ、初代歌川広重の「東海道五拾三次之内水口」（保永堂版・天保4年（1833）頃）にも「名物干瓢」として、当時の製造の様子が描かれている。 その声価は、「近江水口御山の井上兵佐衛門が元禄2年（1689）、山神の開墾地に夕顔を栽培し、その実を細長く切り、干しかんぴょうとして売り出した」（『日本の名産事典』）、「室町時代に近江の甲賀忍者が乾燥して栄養価を高め長期保存と重量の軽減をはかり携帯食料にした」（『日本の伝統産業 物産編』）などの文献に記載され、また、松尾芭蕉や尾崎紅葉などの歌に詠まれるなど、「かんぴょう」は古くから水口の人々に親しまれてきた。 領主による生産奨励や大消費地の京都・大阪に近く換金性が高かったこと、軽く保存が利き、街道土産となったことなどから産地として発展した経緯を持つ。
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	水口町の「かんぴょう」の生産は、水口岡山城主・長束正家が慶長の初め（1600年ごろ）に作らせたのが始まりとされている。その後、元禄8年（1695）に水口藩主・加藤明英が移封の際に壬生（栃木県）へ製法を伝え、正徳2年（1712）に加藤明英の子・嘉矩が水口に再入封した際に壬生（栃木県）から新たな製法が導入されたことによりさらに普及し、現在まで、その生産体制を継承している。温風乾燥をしない昔ながらの天日干しが今も受け継がれ、東京や大阪の寿司店などから直接引き合いが来るなど評価が高い。
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号口該当の有無：該当しない 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

	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	甲賀農業協同組合 滋賀県甲賀市水口町水口6111-1 代表理事組合長 池村 正
備考	