様式１

明　細　書

令和５年６月２日

１　作成者

住所（フリガナ）：（〒028-2302）岩手県宮古市川井第２地割186番地１（イワテケンミヤコシカワイダイ　チワリ　バンチ）

名称（フリガナ）：川井しそブランド推進協議会（カワイ　スイシンキョウギカイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長　杉下　一雄（スギシタ　カズオ）

ウェブサイトのアドレス：https://www.miyako-kawai.com

２　農林水産物等の区分

（１）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（しそ）

（２）区分名：第５類　農産加工品類

区分に属する農林水産物等：野菜加工品類（しそ塩蔵品）

３　農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：川井赤しそ（カワイアカ）、Kawai Aka Shiso

４　農林水産物等の生産地

生産地の範囲：岩手県宮古市川井地区（旧川井村）

５　農林水産物等の特性

「川井赤しそ」は、岩手県宮古市川井地区で栽培される「しそ」で、葉の表面の緑色に対して裏面が赤紫色という全国的にも類を見ない特徴をもつ片面紫蘇(カタメンシソ)である。

また、葉に厚みがあるため、一般的な「しそ」に比べ葉一枚あたりの重量が1.2～1.8倍で、香りが強い。

「川井赤しそ（生葉）」に塩とクエン酸を加えた塩蔵品については、漬物等に使うと強い発色を促し鮮やかな赤紫色となり香りも強いため、梅干しの生産地から強い引き合いがあり、「紀州南高梅」の原料として用いられている。その他、加工特性に優れていることから地域でも様々な加工品が開発され、中でも「しそジュース」は人気の特産品として定着している。

６　農林水産物等の生産の方法

（１）品種

川井しそブランド推進協議会（以下「協議会」という。）が定める品種を用いる。

（２）栽培方法及び加工の方法

協議会が定める栽培方法及び加工方法に従う。

（3）最終製品としての形態

「川井赤しそ」の最終製品としての形態は、青果（しそ）及び加工品（しそ塩蔵品）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

（1）「川井赤しそ」生産の歴史と評判

「しそ」は、日本各地の縄文時代の遺跡から種実が出土するなどその歴史は古く、香辛菜としての利用は概ね奈良時代以降と考えられており、その品種は葉が赤紫色の「赤じそ」と緑色の「青じそ」に大別される。しかし、「川井赤しそ」は葉の表面が緑色で裏面が赤紫色という全国的にも珍しい特徴をもつ在来種の「片面紫蘇」であり、直近の農林水産省の統計データによると、「片面紫蘇」の生産は全国でも川井地区のみとなっている。

「片面紫蘇」は、元々川井地区の一部の農家が栽培していた在来種であり生産量も決して多くなかったが、商談先の岐阜県の漬物業者に「片面紫蘇」を見せたところ、その品質の高さや希少性、優れた加工特性に驚嘆し、すぐに取引が開始された。加えて、標高 700 メートルを超える冷涼な中山間地域という自然環境が害虫の発生を抑えることや、収穫時期が７～８月に限定され、ほ場の地力が冬の農閑期に回復することも品質の高さにつながっており、川井地区の「片面紫蘇」が価値ある地域資源であると認識されたことで、旧川井村と岩手県農業改良普及センターが昭和 60 年から普及に取り組み、本格的な栽培がはじまった。

品質の高い「しそ」の安定的な生産のためには、採種、発芽条件、活着の良い苗づくりなど高い技術を要することから、昭和 61 年に設立された社団法人 川井村産業開発公社（現在の「株式会社 川井産業振興公社」。以下「公社」という。）が、苗づくりのための研修会の開催や農業改良普及員との情報交換を行いながら試作を重ね、苗づくりの技術を確立したほか、平成４年に設立された「川井しそ生産組合」が中心となり地域全体で種苗生産から栽培、収穫、加工まで一括して管理を行うことで、「川井赤しそ」の品質の安定化を図ってきた。栽培開始以降、生産量は順調に増加していたが、安価な輸入しそが流通するようになると、その影響で需要が低迷し、60 トンあった生産量が平成 14 年には 26 トンまで減少してしまった。

そんな折、「川井赤しそ」の評判を聞いた、紀州南高梅の梅干し産地として有名な和歌山県の農協から取引の打診があり、試験的に約 20 トン出荷したところ、品質の高さや梅との相性に加え、農薬の使用を極力抑えていることが大いに評価され、平成 16 年から年間 100 トンの塩蔵品の取引を行うこととなり、それに応える形で生産拡大と技術指導の強化を図った。その結果、平成 16 年の生産量は 100 トンを超え（前年比 55%増）、今では全国で指折りの梅の産地である和歌山県田辺市の梅干しに使用される「しそ」の約半分を「川井赤しそ」が占めている。

また、生産者全員が環境に配慮した持続的農業を行っている。

（2）地域での「しそ」の活用と取組

川井地区では「しそ」が古くから栽培されていたことから、各家庭において、梅干し、しそジュース、しその実の塩漬けなどが作られ、食されてきた。

昭和 60 年に「片面紫蘇」の生産が始まってからは、公社を中心に、元々家庭で作られていた「紫蘇ジュース」をはじめ、新商品が次々と開発され、加工施設の新設、「しそ」

生産の拡大、販路拡大等に地域で取り組んできた。

高品質な「しそ」の安定的な生産を目指し設立された「川井しそ生産組合」は、平成16年に「いわて地域特産作物オンリーワン賞」を、また、平成22年に「いわて農林水産躍進大会」の「個性ある産地づくり賞」を受賞するなど、地域の特性をいかした取組を継続している。

近年では、ロングセラー商品の「川井赤しそ」を使ったジュースを著名なプロ棋士が叡王戦で注文したことが話題となり注目が集まった。また、ジュースを搾った後の「しそ」の残さは肥料に活用するなど廃棄物を出さない環境に配慮した取組も行っている。

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

昭和60年から本格的な栽培が始まった「片面紫蘇」は、平成５年から名称を「川井赤しそ」と統一し、生産及び販売を拡大してきた。

「川井赤しそ」の品質等が評判となり、日本一の梅産地である和歌山県への供給が開始されたことを契機に、栽培面積、生産量とも順調に増加し、平成14年に26トンであった生産量が平成24年のピークを経て令和３年には142トンとなっている。また、雪深い中山間地において、塩蔵品等のしそ加工品を冬場にも販売できることから、雪深い中山間地での冬場の貴重な収入源として地域に無くてはならない特産品となっている。

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：

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。）：

☑　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：

【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