

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第161号	登録年月日	令和7年1月30日
申請番号	第283号	申請年月日	令和6年1月15日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類 (なす)		
特定農林水産物等の名称	泉州水なす(センシュウミズナス)、Sensyu Mizunasu、OSAKA MIZUNASU、大阪紫晶茄		
特定農林水産物等の生産地	大阪府岸和田市、泉大津市、貝塚市、泉佐野市、和泉市、高石市、泉南市、阪南市、泉北郡忠岡町、泉南郡熊取町、田尻町及び岬町		
特定農林水産物等の特性	<p>「泉州水なす」は、その名前のおり、ぎゅっと絞ると水がしたたり落ちるほど水分を多く含む「なす」であり、果皮と果肉が柔らかで、ほのかな甘みがあるのが特徴である。</p> <p>昔は田畑の片隅に水なすを植え、「炎天下の農作業でのどが渇いたときに食べて渇きを癒した」と言われており、大阪府とJAグループ大阪から「なにわ特産品」に指定されている。</p> <p>皮が薄くあくが少ないため生で食べることができ、調味液やぬか床に漬け込んだ漬物として地域の食文化に定着しており、「泉州水なすの浅漬」は、農林水産省の「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」にも掲載され、家庭で日常的に食されるほか、大阪を代表する土産物や贈答品としても人気である。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 品種</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いずみの農業協同組合、大阪泉州農業協同組合（以下「各組合」という。）が推奨した品種を使用する。 <p>(2) 栽培方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「泉州の水なす～栽培管理のポイント～」に準じて栽培する。 <p>(3) 出荷基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各組合が定めた「水なすの選果基準」に準ずる。 <p>(4) 最終製品としての形態</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「泉州水なす」の最終製品としての形態は、青果（水なす）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	<p>「江戸時代に於ける和泉地方の農事調査」には、現在の堺市、岸和田市、貝塚市、泉佐野市の海岸に近い川沿いの村々に水なすが栽培されていたと推測される記載があり、「本家の村を離れる</p>		

<p>ものであることの理由</p>	<p>と木ナスに化ける」といわれ、他の地域で栽培を行うと果形や果色、肉質が変わることから、門外不出の特産と言われていた。</p> <p>昭和の初めころまでの泉州地域の水なすは、味は絶品ながら漬けると色が悪くなっていたことから、1942年以降、大阪府立農事試験場が市場性を高めるため交配育種を開始し、1951年には系統比較試験を行い、色濃い品種が生産されるようになった。</p> <p>また、水なすは果皮が薄く損傷しやすいため、輸送適性が低く、1960年代までは、泉州地域内の流通・消費にとどまっていた。1980年代にトラックの振動吸収能力の向上や高速道路網の整備が進み、青果の流通地域が広がった。さらに、運輸業界による冷蔵小包宅配サービスが開始されたことで、主要な加工品である「水なすの浅漬け」をお中元などの贈答用として全国各地へ出荷することが可能となった。</p> <p>1990年頃から、行政・農協・漬物業者等関係者が連携し、栽培技術の向上に努め、食味審査による優良品種の選定を行うとともに、マス・メディアに対して「水なす」や「水なす漬け」のプロモーションを行ったことで、全国的な認知が進み、生産量が増加した。</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>『庭訓往来(テイキンオウライ)』の室町時代後半の菓子の項には、水なすの元となったと思われる「澤茄子(ミツナスビ)」(後世の解説本では「ミツナスビ」「さハなすび」「さわなすび」と振り仮名が付記)の記述があり、水なすを果物の一種として生で食べることのできる特別な品種として位置付け、産地を特定する地名の「澤」と水分の多い特性を結び命名されたと考えられている。</p> <p>また、「泉州の特産作物～ルーツをさぐる～」によれば、泉佐野市には「日根野あずきに上之郷なす」(日根野と上之郷は共に泉佐野の地名)という言葉が残っており、澤村付近(現在の貝塚市澤)、又は現在の泉佐野市上之郷周辺が水なす栽培の発祥の地と言われている。</p> <p>江戸時代、参勤交代で初代土佐藩主の山内一豊が岸和田城に立ち寄り、茶がゆと一緒に出された水なす漬がことのほかおいしく、忘れられず土佐に帰り水なすの栽培をはじめたが育たなかったとのエピソードも残されている。</p> <p>大阪府泉州地域で生産されているなすの殆どは水なすであり、「泉州水なす」は地域を代表するブランド野菜である。泉州地域の郷土料理には、「泉州水なすの浅漬け」のほか、「泉州水</p>

	<p>なす」をぬか床にじっくり漬け込んだ古漬けを塩抜きし、小海老と甘辛く炊き上げた「じゃこごうこ」も知られている。</p> <p>2007年、岸和田市農業協同組合（現いずみの農業協同組合）及び大阪泉州農業協同組合が「泉州水なす」の地域団体商標登録を行っており、2019年には、G20大阪サミットの晩餐会メニューの食材としても採用され、2023年には出荷量が約2,000トンとなり、香港へ輸出を行うなど海外展開も含めた販路拡大を推進している。</p>
規則第5条第2項各号に掲げる事項	<p>法第13条第1項第4号ロ該当の有無：有</p> <p>商標権者の氏名又は名称：大阪泉州農業協同組合、いずみの農業協同組合</p> <p>登録商標：泉州水なす</p> <p>指定商品又は指定役務：第31類 なす</p> <p>商標登録の登録番号：第5063730号</p> <p>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。)：</p> <p>〔登録日〕平成19年7月20日</p> <p>〔更新登録日〕平成29年3月7日</p> <p>〔存続期間の満了の年月日〕令和9年7月20日</p> <p>商標権者の承諾の年月日：</p> <p>令和5年11月16日（いずみの農業協同組合）</p> <p>令和5年12月20日（大阪泉州農業協同組合）</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>全国農業協同組合連合会</p> <p>東京都千代田区大手町1-3-1</p> <p>代表理事理事長 桑田 義文</p>
備考	