

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第163号	登録年月日	令和7年3月18日
申請番号	第168号	申請年月日	平成30年3月19日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類（きゅうり）		
特定農林水産物等の名称	高山きゅうり（タカヤマキュウリ）、 Takayama Kyuri、Takayama Cucumber		
特定農林水産物等の生産地	群馬県吾妻郡高山村		
特定農林水産物等の特性	「高山きゅうり」は、群馬県吾妻郡高山村で150年以上前から栽培されている白いぼ半白きゅうりの伝統野菜で、一般的な「きゅうり」に比べ3～4倍の大きさがあり、外皮は淡い黄緑色で白くかすれたような模様を呈している。 外皮が薄く柔らかいものの肉質がしっかりしているため、生食ではシャキシャキとした歯ごたえがあり、炒めても独特の食感とみずみずしさを楽しめること、また、一般的な「きゅうり」よりも青臭さが控えめなことから幅広い年齢層に好評であると需要者からも高く評価されている。		
特定農林水産物等の生産の方法	「高山きゅうり」の生産の方法は、以下のとおりである。 （1）品種及び栽培方法 明細書に掲げる生産地において、在来品種「高山きゅうり」を用いて栽培する。 （2）出荷規格 淡い黄緑色でカスレ模様があり、白いぼで300g～500g程度、曲がりは4cm以下にて病虫害被害がなく、腐敗・変質していないものとする。 また、曲がりが4cmを超えるものや、病虫害被害が軽微で、腐敗・変質していないものは加工用とすることが出来る。 （3）最終製品としての形態 「高山きゅうり」の最終製品としての形態は、青果（きゅうり）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	高山村は、群馬県北部に位置し、周囲を1000m級の山々に囲まれた盆地状の地形な上、耕作地も標高420mから700mの中山間地域にあり、「高山きゅうり」は、一般的なきゅうりより3～4倍大きく、みずみずしい、きゅうり本来の味・香り・		

由	齒ごたえが楽しめ、その美味しさ故に、長年にわたり生産者個々での自家採種が繰り返され、在来品種である「高山きゅうり」の系統が維持されてきた。 現在は、平成 26 年に立ち上げた「高山きゅうりの会」が中心となって交雑を防ぐ取り組みや優良株の選抜を行いながら種子採取を毎年行っており、採取した種については会員以外には配布していない。 高山村では、生食や漬け物としてはもちろんのこと、郷土料理の「冷や汁」や「炊き寄せ」にも、昔から「高山きゅうり」が食材として使用されており、近年は村内のこども園、小・中学校の学校給食を担う高山村立学校給食センターの献立にも使用されるなど、地域の食文化とのつながりも深い。また、小学校では食育授業の一環で、高山村の伝統野菜として児童達が栽培をしている。
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	高山村における「きゅうり」の栽培については、『高山村誌』（1972）の中に、明治初年（1868）の作物統計として「胡瓜 拾三駄」の記述があり、少なくとも在来品種である「高山きゅうり」は 150 年ほど前から栽培されていたことがうかがえる。 元々、地元直売所での販売が中心であったが、一般的な「きゅうり」とは異なる独特の形態や食味から「高山村産のきゅうり」として遠方から買い求める者も多かった。 平成 20 年頃から全国規模の青果宅配業者数社との取引を開始した際、首都圏での販売において生産地である高山の地名を付した「高山きゅうり」の名称使用を開始しており、青果宅配業者が「日本昔きゅうり・日本の野菜、名菜百選・いと愛（め）づらし」などのキャッチコピーで展開したことから県内外での認知度も高まっている。 令和 6 年現在、「高山きゅうり」は、「高山きゅうりの会」の会員 14 名で生産しており、大手のスーパーや食品宅配業者に年間約 8 t、地元の道の駅「中山盆地」や直売所での販売に約 4 t を出荷している。
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 号ロ該当の有無：無 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。) : — 専用使用権者の氏名又は名称 : — 商標権者の承諾の年月日 : —
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	高山きゅうりの会 群馬県吾妻郡高山村大字中山2856-1 会長 平形 清人
備考	