

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第169号	登録年月日	令和7年3月18日
申請番号	第291号	申請年月日	令和6年5月14日
特定農林水産物等の区分	第7類 水産加工品類 加工魚介類（鰹節及び鰹加工品）		
特定農林水産物等の名称	指宿鰹節（イブスキカツオブシ）、Ibusuki Katsuobushi、Ibusuki dried bonito、Ibusuki bonito flakes		
特定農林水産物等の生産地	鹿児島県指宿市		
特定農林水産物等の特性	「指宿鰹節」は、カツオを原料とした加工品で、生産地は鰹節の日本三大生産地の1つとして知られている。 特に、鰹節の中でも上品な香味と深いコクをもつ最高級品「本枯本節（ほんがれほんぶし）」の生産が盛んで、その生産量は全国の本枯本節生産量の7割以上を占める。 また、昭和24年から開催されている全国鰹節類品評会では、最高賞である農林水産大臣賞を数多く受賞している。		
特定農林水産物等の生産の方法	（1）原料及び製造 原料はカツオとし、生産地内で製造する。 （2）加工方法及び品質規格 山川水産加工業協同組合が定める「指宿鰹節品質規格」に基づき製造及び出荷を行う。 （3）最終製品としての形態 「指宿鰹節」の最終製品としての形態は加工魚介類（鰹節及び鰹加工品）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）生産地の地理的条件 「指宿鰹節」の生産地である鹿児島県指宿市山川（いぶすきしやまがわ）地区は、薩摩半島の最南端に位置している。 地域にある「山川港（やまがわこう）」は、その昔、火山の噴火によりできた噴火口が、後に東側の火口壁の崩壊により海水が流入してできた天然の良港で、外海の波や風を避ける入り組んだ地形により避難港の役割を担うとともに、水深の深さから、大型船も停泊できる国際貿易の中継基地としてにぎわってきた。		

また、九州南方の海域はカツオが最も好む水温で、2月下旬頃に大群が押し寄せることから、この海域に近い山川港は古くからカツオのまちとして広く知られてきた。

さらに、生産地近くには、鹿児島県の偉人である西郷隆盛公が愛した鰻温泉（うなぎおんせん）で知られる鰻池（うなぎいけ）があり、この水源により、鰻節の煮熟に欠かせない良質の水が容易に確保できたことや、周りを山に囲まれ、焙乾に必要な広葉樹が豊富な地域であるなど、鰻節の製造に有利な自然条件を有していた。

（2）カツオ漁と鰻節製造の歴史

生産地では、明治20年頃からカツオ漁が始まり、その後、帆船の大型化に伴い遠くまで漁に出るようになると、釣ったカツオを屋久島などで煮熟後、帰港してから節（ふし）を製造していたとの記録が残っている。これは、まだ腐敗防止のための術が十分でなく、カツオを新鮮なうちに処理する必要があったためである。

明治後期になると、漁船の動力化に伴い、主要漁場となっていた奄美大島周辺に県外漁船が押し寄せ、山川港を拠点にカツオ漁を行うようになり、餌の供給も担っていた山川港は、餌料供給基地として発展した。

県外の船主は、釣ったカツオを新鮮なうちに加工する必要があったことから、山川地区で加工を行っており、そのため当初は3～6月の春漁期のみ滞在していたが、その後、居住して鰻節の製造を行うようになった。

明治42年には、伊予（現在の愛媛県）の鰻節製造業者が山川地区の納屋を借りて本枯本節の前身となる土佐節の製造を始め、これが生産地における鰻節製造の始まりと言われている。その後、県外の鰻節製造業者が良い原料を求め、次々に山川地区に定住し、地元の業者にも製法が伝えられ、鰻節の製造が盛んになっていった。

このように、他産地には見られない最大の特徴は、品質の良い原料に恵まれただけでなく、多数の県外業者が次々に土着して製造を開始し、地元の業者も加わり協力することで、鰻節産地を形成していった点である。

（3）日本有数の鰻節産地へ

大正期に入り、鹿児島県は高知から鰻節の技術者を招へいし、山川地区において削り工を養成し、2年間の修業後、各工場へ配置しており、昭和期に入ると、鹿児島県水産試験場

	は製造技術者の養成を目的として山川地区に「山川かつお節製造伝習所」を開設し、鰹節の改良を図った。 戦時中に一時カツオ漁が中断したものの、戦後に再開され鰹節製造業も復活すると、昭和 23 年に新たに設置された「山川町立水産加工授産所」において、鰹節の製造技術の向上と後継者の養成が図られ、昭和 43 年までに 450 名の修了生を輩出してきた。 このような地域の取組が、鰹節の品質向上と生産量の増加につながり、全国鰹節類品評会で最高賞の農林水産大臣賞や水産庁長官賞を連続で受賞するなど、高い評価を受けるようになった。 日本で創案された鰹節の最高級品「本枯本節」は、日本料理の基本である「うま味」を引き出す「出汁」に欠かせない伝統食品として高級料理店などで重宝されている一方で、便利な「かつお削りぶし」などの普及により、生産量が減少している。 こうしたなか、生産地では多くの事業者が 3 代目に代替わりしているものの、先祖代々「日本の誇りである本枯本節を絶やしてはならない」と伝えられ、「本枯本節」を守り続けており、その結果、山川地区を中心とする指宿市は「本枯本節」の生産量日本一を誇る産地として発展した。 (4) 指宿市の食文化 指宿市は農業も盛んな地域で、農作業の休憩の際、鰹節と味噌を湯呑みに入れ、緑茶を注いで飲む南薩摩地方伝来の郷土料理「茶節（ちゃぶし）」が定着し、地元での祭りやイベント等にて「茶節」等の PR を行っており、広く認知されている。
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	鹿児島県指宿市山川地区で鰹節製造が始まったのは約 100 年前の明治 42 年と古く、伊予の鰹節製造業者がこの地で土佐節をつくり始めたのをきっかけに鰹節製造が広がっていった。 現在は指宿市の基幹産業となり、全国の鰹節製造量の約 2 割(年間:約 6,200 トン)を製造するに至り、生産額は年間約 110 億円に達している。特に「本枯本節」は、全国生産量の約 7 割を指宿市で製造している。 また、「指宿鰹節」の名称は、古くから一部で使われていたものの統一されていなかったため、平成 29 年にブランド名を統一し、令和 2 年に地域団体商標に登録された。

	指宿市は九州でも有数の観光地として知られ、近年では「指宿鰹節（本枯本節）」を使った「勝武士ラーメン」や鰹節と唐揚げを組み合わせた「いぶから」が観光客に評判となり、ご当地グルメとして人気を呼んでいる。
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：有 商標権者の氏名又は名称：山川水産加工業協同組合 登録商標：指宿鰹節 指定商品又は指定役務：第29類 鹿児島県指宿市内で製造されたかつお節 商標登録の登録番号：第6223141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。） ：〔登録年月日〕：令和2年2月6日 〔存続期間の満了年月日〕：令和12年2月6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：－
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	山川水産加工業協同組合 鹿児島県指宿市山川新栄町9番地 代表理事組合長 國澤 伸二
備考	