

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第173号	登録年月日	令和8年3月25日
申請番号	第84号	申請年月日	平成28年8月22日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類		
特定農林水産物等の名称	米良糸巻大根 (メライトマキダイコン)、Mera Itomaki Daikon		
特定農林水産物等の生産地	宮崎県児湯郡西米良村		
特定農林水産物等の特性	<p>「米良糸巻大根」は、宮崎県児湯郡西米良村で古くから作り継がれてきた在来種の大根である。</p> <p>地色が白いものと赤いものがあり、紡錘形のずんぐりとした形と根の表皮に赤紫色の糸を巻きつけたような複数の横条線が入る特徴的な外観を有し、これが「糸巻大根」の名前の由来となっている。</p> <p>耐寒性が強く、味はやや辛みがあるものの、肉質が緻密で、調理しても煮崩れしにくく、食感もカブのように柔らかい。</p> <p>糖度は6度前後と一般的に流通している青首大根と比べて2度程度高く、甘味が強い。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>「米良糸巻大根」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 品種</p> <p>「米良糸巻大根の会 (以下「会」という。)」構成員のほ場から採取された米良糸巻大根を原種とし、会が管理する専用ほ場又は会が指定した会員のお場にて育種、採取した種子を使用し、「米良糸巻大根栽培暦」に基づいた栽培を行う。</p> <p>(2) 出荷規格</p> <p>表皮に赤紫色の糸を巻き付けたような横条線が入っているもの。このうち著しい病害虫及び腐食のないものは加工用にすることができる。</p> <p>(3) 最終製品としての形態</p> <p>「米良糸巻大根」の最終製品としての形態は、青果 (だいこん) である。</p>		
特定農林水産物等の特性が生産地に	西米良村は、九州山地などの山々に囲まれた海拔200mを超える山地に位置し、村土の96%が山林となっており、耕地も		

<p>主として帰せられるものであることの理由</p>	<p>非常に少なかったため、古くから焼畑（生産地では「こぼ」と呼ばれる。）により農作物が生産されていた。</p> <p>「米良糸巻大根」は、肥料や農薬をほとんど使用しなくてもよく育ち、手間がかからないことから、中山間地域の傾斜地で焼畑に適した有力な農作物の一つとして栽培され、常畑へと転換した現在でも、地域の伝統野菜として途絶えることなく生産されている。</p> <p>生産地である西米良村では、長年、生産者が「米良糸巻大根」の持つ特徴的な外観や食味といった在来種由来の特性を維持するため、在来種特有の形質である赤白の地色と赤紫色の筋、紡錘形のずんぐりした形と大きさなどを備えた大根を採種用として選定し、株元から十数 cm 程度根の部分を残し、葉を落として植え替えを行う「すえもと」と呼ばれる伝統的な栽培方法により自家採種を行ってきた。</p> <p>しかしながら、長年の自然交配により大根の形状が著しく不揃いとなり一時は市場出荷も難しい状況に陥ったことから、近年は南九州大学と連携し、集団選抜法を用いたより良い系統選抜により、「米良糸巻大根」の在来種の系統に基づいた品種の育成にも取り組んでいる。</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>明確な記録はないものの「米良糸巻大根」は生産地である西米良村で16世紀初頭から生産されていたと伝えられており、夏の焼畑の主要な作物であったとされる。</p> <p>西米良村で生産される大根は、焼畑に由来する「こぼ大根」、またはその外観から「糸巻大根」や産地名を付した「米良大根」と呼ばれ、地域で慣習として、種子の自家採種、選抜、保存をしてきたものを会が集約していたが、平成21年には西米良村が「米良糸巻大根」の商標登録を行い、名称も統一された。</p> <p>大正以降、生産者の減少によって生産が危ぶまれる時期もあったが、約90年以上、毎年自家採種により生産を続けており、今日までその種子を守り続けている。</p> <p>地元では、煮崩れしにくく味がしみるのが早いということから煮物の具材としてよく使用されるほか、赤いものは酢でしめると鮮やかなピンク色になることから、なますや漬物にも好んで使用され、地元の食文化と深いつながりを有する。</p> <p>「米良糸巻大根」は、宮崎県の伝統野菜にも位置付けられており、その見た目に珍しい個性的な外観と糖度の高さが学術論文等でも度々紹介されている。</p>

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
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	宮崎県児湯郡西米良村大字村所1番地1 米良糸巻大根の会 会長 黒木 敬介
備考	