

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第178号	登録年月日	令和8年7月10日
申請番号	第304号	申請年月日	令和7年7月10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	加賀れんこん（カガレンコン）、Kaga Renkon、Kaga Lotus Root		
特定農林水産物等の生産地	石川県金沢市及び河北潟干拓地内		
特定農林水産物等の特性	<p>加賀れんこんは、約300年前に栽培が始まり、長い品種改良の歴史の中で生み出された加賀野菜の一つである。</p> <p>肉厚でデンプン質が多く、すりおろすとつなぎ無しで団子状になるほど粘りがあり、秋から冬にかけて更に粘りが増すため、夏はシャキシャキした食感を、冬はもっちりとした食感を楽しむことができ、郷土料理の「はす蒸し」や「すり流し汁」などに必要不可欠な食材として定着している。</p> <p>また、食味の良さに加え、新鮮さの証とされる「さび（表皮の黒ずみ）」が多く、日もちが良いことや安定的な供給体制などが市場関係者から高く評価され、一般的なれんこんに比べ高値で取引されている。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 品種 JA金沢市加賀れんこん部会（以下「部会」という。）が指定した品種を用いる。</p> <p>(2) 栽培方法・出荷 収穫直前まで茎や葉を残し植物体の生育を継続させる。また、部会独自の等階級選別基準に基づき選別し、出荷時の抽出検査を行うなど、部会の定めたルールに基づき管理する。</p> <p>(3) 最終製品としての形態 最終製品としての形態は、青果（れんこん）である。</p>		
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	<p>生産地は雨が多く、一度ほ場に入ると足が抜けないほどの重粘土質の土壌が広く分布していることから、多量の水や保水性の高い土壌を必要とするれんこんの栽培に適している。</p> <p>加賀れんこんは、一説には約300年前、加賀藩の五代藩主であった前田綱紀が、参勤交代時に美濃から持ち帰った苗を金</p>		

沢城内に植えたのが始まりと伝えられており、当時は「ハスノ根」として上層武士の間で薬用に供されていたといわれている。その後、金沢市大樋町<sup>おおひ</sup>で栽培されるようになったため「大樋蓮根」と呼ばれていたが、明治20年代に、れんこんの食用としての商品性が注目されるようになると、小坂地区<sup>こさか</sup>での栽培が拡大したことから「小坂蓮根」と呼ばれるようになった。

れんこんの品種については、本岡三千治<sup>もとおか みちじ</sup>・太吉父子<sup>たきち おもてよ</sup>、表与兵衛<sup>へえ</sup>らによって新品種が導入され、明治30年代には「青葉種」が、明治40年代には「枯知らず」や「赤蓮種」などが導入された。大正期には「白蓮種」、「南京種」、「赤蓮種」などが栽培され、昭和40年代には「支那蓮種」を改良した「支那白花」が育成された。この「支那白花」を更に改良したものが現在の加賀れんこんである。

加賀れんこんの栽培においては、一般的に行われている茎葉の早期刈り取りを行わず、収穫直前まで茎葉を残し、植物体の生育を長続きさせることで、れんこんの表皮に付着した土の中の酸化鉄が残り、これが「さび」と呼ばれている。このため一般的に好まれる白い表皮とはならないが、あえて「新鮮さ」にこだわり「さび」を新鮮さの証として販売を継続したことにより、需要者の理解が深まり加賀れんこんが高く評価されるようになっていった。

収穫方法については、小坂地区において、くわ掘りで収穫され土付きで出荷されてきたが、当該地区の市街化に伴い昭和40年代頃から河北潟干拓地でも栽培が始まり、かんがい用水を利用した水掘りによる収穫も行うようになった。収穫方法の違いによる特性の差異はなく、水掘りの方が労力はかからないものの、くわ掘りという伝統的な方法を後世に残したいという思いから、小坂地区をはじめ森本地区や薬師谷地区ではくわ掘りを継続し、河北潟干拓地では水掘りによる収穫を行っている。河北潟干拓地は、かつては日本海沿岸に広がる潟湖であり、干拓後も潟由来の豊富な水脈と湿潤な粘土層が分布していることから、干拓地全域で地下水位が高く、年間を通じて一定の水量が供給される環境が維持されており、このことが加賀れんこんの安定的な出荷につながっている。

食文化とのつながりにおいては、加賀れんこんをすりおろすと強い粘りがでることから、これをいかして白身魚やえびなどの具材を加えて蒸した郷土料理「はす蒸し」が生まれ、

	<p>古くから食されてきた。また、どこを切っても穴が続くことから「先の見通しがきく」縁起物として正月料理にも用いられるほか、寒天寄せ（蓮根羹：はすねかん）やだんご汁など、様々な料理に欠かせない食材として、地域の食文化に深く根付いている。</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>加賀れんこんの起源は、約300年前の藩政時代までさかのぼるが、「加賀れんこん」の名前は、大正期にれんこんの生産拡大に貢献した本岡太吉が、全国的に知名度の高い「加賀藩」の名にちなんで命名したことに由来する。</p> <p>明治から昭和期までに様々な品種の導入や改良が行われており、昭和40年代に育成された「支那白花」を改良した品種が現在の加賀れんこんである。</p> <p>平成9年には、金沢市農産物ブランド協会が、昭和20年以前から継続して主として金沢市で栽培されている野菜を「加賀野菜」と定義し、加賀れんこんなどが認定された。また、令和4年には、県固有の気候風土により優れた特徴を有する農林水産物を認定する制度「百万石の極み」を石川県が創設し、同年、加賀れんこんが認定された。</p>
<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号口該当の有無：有  商標権者の氏名又は名称：金沢市農業協同組合  登録商標：加賀れんこん  指定商品又は指定役務：第31類 金沢市産のれんこん  商標登録の登録番号：第5078474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] 平成19年9月21日  [更新登録日] 平成29年7月25日  [存続期間の満了年月日] 令和9年9月21日  法第13条第2項第3号に該当  商標権者の承諾の年月日：令和7年7月3日  専用使用権は設定されていない</p>
<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>	<p>J A金沢市加賀れんこん部会  石川県金沢市松寺町末59-1  部会長 石寺 卓也</p>
<p>備考</p>	