

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第57号	登録年月日	平成29年12月15日（2017年12月15日）
申請番号	第137号	申請年月日	平成29年8月16日（2017年8月16日）
特定農林水産物等の区分	第三類 果実類 その他かんきつ類（辺塚だいたい）		
特定農林水産物等の名称	^つか 辺塚だいたい		
特定農林水産物等の生産地	鹿児島県肝属郡肝付町、南大隅町		
特定農林水産物等の特性	<p>「辺塚だいたい」は、鹿児島県の大隅半島南部に位置する肝付町、南大隅町に古くから自生している地域固有の香酸柑橘である。</p> <p>「辺塚だいたい」は、その呼び名からダイダイと混同されがちであるが、果実や樹の特性が全く異なる別の品種で、その果実は、ダイダイに比べて小ぶりで皮が薄く滑らかである。また、ダイダイは酸味が強く苦みがあるのに対し、酸味がさわやかである。果汁歩合は50%前後と豊富で、早い時期に収穫したものは酸味も強い。さらに、果皮には、ライムにも似た独特な香りがある。</p> <p>平成2年に鹿児島県果樹試験場が、鹿児島県に適した香酸柑橘の優良品種を選抜するために行った市場関係者への聞き取り及び一般家庭へアンケート調査では、その独特な香りの評価は分かれたものの、果汁の多さや、皮が薄く絞りやすいなどの特性が評価されて、比較した品種の中では、「辺塚だいたい」の評価が最も高かった。</p> <p>「辺塚だいたい」は、収穫が始まる8～10月頃は、果皮・果肉とも鮮やかなグリーンで、酸味、果汁が多いことから、地元では、酢の代用品として使用される天然の調味料でもある。11～12月になり果皮がグリーンから黄色になる頃には酸味も抜け、やわらかな酸味とさわやかな風味となり、その時期の果汁は、この地域でしか手に入らない貴重な地産地消の加工食品の原料として地元の加工業者から重宝されてきた。</p> <p>また、県内飲食店、県内醸造メーカーからは、苦みを帯びるダイダイに比べると、「辺塚だいたい」はさわやかな酸味とおだやかでふんわりとただよふ香りが特徴で、ポン酢やドレッシングの原料として使用すると最適であるとの評価を受けている。（別紙1、別紙2）</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 品種 在来種「辺塚だいたい」を使用する。</p> <p>(2) 栽培方法 辺塚だいたいの生産は、生産地内において、在来種「辺塚だいたい」を用いて栽培する。 なお、生産に当たっては、鹿児島県が推奨する辺塚だいたいの栽培方法を参考に生産する。</p> <p>(3) 収穫適期 収穫は、ほ場を巡回し、収穫適期を確認した上で開始する。</p> <p>(4) 出荷規格 以下の重欠点果以外は、「辺塚だいたい」として出荷でき</p>		

	<p>るものとする。</p> <p>[重欠点果]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○異品種 : 辺塚だいだいと異なる品種のもの ○腐敗変質果 : 腐敗及び変質したもの ○病虫害果 : 黒点、かいよう、すす、サビダニにより、外観が損傷したもの (軽度の損傷は除く) ○傷害果 : 打傷、刺傷、裂傷、圧傷により、外観が損傷したもの (軽度の損傷は除く) <p>(5) 製品の形態 「辺塚だいだい」の最終製品としての形態は青果(辺塚だいだい)である。</p>
<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>	<p>「辺塚だいだい」は、肝付町、南大隅町の両町の辺塚地区に古くから存在が確認されていた在来の香酸柑橘で、地元では魚のツマやカンキツ酢等に利用され、日常的な食生活に欠かせない果実として親しまれてきた。</p> <p>「辺塚だいだい」の名前の由来である「辺塚」は、肝付町内之浦と南大隅町佐多(旧佐多町)の町境周辺の「辺塚集落」に由来している。周囲を山と海に囲まれ隔絶された地域であり、道路ができる以前は周囲との交流が困難な立地条件であったことから、「辺塚だいだい」は、この地域でしかその利用価値が知られていなかった。</p> <p>昭和60年に、地元関係者(地元果樹生産者、農協、肝付町、南大隅町)が、この「辺塚だいだい」の利用価値に注目し、地域特産作物として商品性がないか検討を進めることとなり、鹿児島県果樹試験場に優良系統の選抜を目的とした調査を依頼した。</p> <p>この調査により、「辺塚だいだい」には、独特の香りがあり、利用できる果汁の量も多いことが明らかになり、地域特産作物として有望であるとの結果が出たことから、平成4年から地元関係機関(農協、肝付町、南大隅町、鹿児島県)が一体となり、優良系統の選抜や植栽を推進し、栽培面積の拡大とともに品質の向上を図ってきた。</p> <p>なお、両町において、地域限定の特産物として振興を図るため、「辺塚だいだい」の苗木の両町外への販売、持ち出しを禁止することを申し合わせており、両町以外では栽培されていない。さらに、平成7年の鹿児島県果樹試験場(現農業開発総合センター果樹部)の追加調査の結果においても、この地域以外にはこれまでのところ存在が確認されていない。</p> <p>平成9年には「辺塚だいだい」の部会を組織し、現在まで、地域が一体となって生産技術の向上等に取り組んでいる。</p>
<p>特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績</p>	<p>昭和61年に鹿児島県果樹試験場が実施した調査では、当時、旧佐多町(現南大隅町)で栽培されていた「辺塚だいだい」には、樹齢50年以上と推定されるものもあり、この地域では、古くから利用されていたことが確認されている。</p> <p>生産量が少なく、この地域でしか手に入らなかったことから、地元での取り扱いがほとんどで、一般にはあまり知られていなかったが、地域の特産品として、昭和60年当時には他地区に転出した地元出身者への贈答用としても利用されていた。</p> <p>その後、地元生産者と地元関係機関が一体となって産地づくりに取り組み、近年は、年間50t程度を生産し、その一部を東京市</p>

	場等の地域外への出荷も始めたことで、その知名度も徐々に向上している。
規則第6条第2項各号に掲げる事項	第13条第1項第4号ロ該当の有無：該当しない 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（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：－ 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	鹿児島きもつき農業協同組合 鹿児島県鹿屋市白崎町1番1号 代表理事組合長 下小野田 寛
(注) 登録事項の変更があった場合には、記録部の登録事項欄に、変更年月日及び変更に係る事項の概要を記載する。	

＜特定農林水産物等の名称の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜特定農林水産物等の生産地の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜特定農林水産物等の特性の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜特定農林水産物等の生産の方法の記録部＞		(登録番号)
番号	登録事項欄	
＜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の記録部>

(登録番号)

番号	登録事項欄
<特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄

<規則第6条第2項各号に掲げる事項の記録部> (登録番号)

番号	登録事項欄
<登録生産者団体の記録部> (登録番号)	
番号	登録事項欄

「辺塚だいたい」について

「辺塚だいたい」が高く評価されている事由としての要因は、ここ鹿児島県の一部でしか生産されていない本県独自の固有種である唯一の香酸柑橘という点である。

「だいたい」の酸味は強く苦みを帯びるのに対し、「辺塚だいたい」は、爽やかな酸味とおだやかでふんわりとただよう香りが特徴であり、ポン酢等の加工品として最適で「だいたいぽんず」や「だいたいドレッシング」として販売している。

また、様々な料理にも使用しており、顧客からもまろやかな口あたり、爽やかな酸味、特徴のある芳香が高く評価をされている。

(株)寿福産業

「辺塚だいたい」について

「辺塚だいたい」は、大隅半島南端の肝付町、南大隅町に在来の固有種であり、地域の特産品として、また、地産地消の商品として、販売しているところである。

また、「だいたい」は、酸味が強く苦みがあるのに対し、「辺塚だいたい」は、酸味が爽やかであるため、ポン酢に加工した際、甘みと旨みのバランスが良い点が評価できる。

顧客からも、爽やかな香りと程よい酸味は高く評価をされている。

「辺塚だいたい」は、地元で長年愛され、この地域ならではの食文化を担ってきた食材であるため、引き続き、特産品として、「辺塚だいたい」を活用した商品の販売・開発を継続したいと考えている。

久保醸造合名会社