

明 細 書

平成 30 年 3 月 28 日

1 作成者

ヒロシマケンハツカイテシオキシオヤ

住所 (フリガナ) : (〒739-0443) 広島県廿日市市沖塩屋三丁目4番21号

オオノチョウギョギョウキョウドウクミアイ

名称 (フリガナ) : 大野町漁業協同組合

代表者 (管理人) の氏名 : 代表理事組合長 畑野 利男

2 農林水産物等の区分

区分名 : 第4類 水産物類

区分に属する農林水産物等 : 貝類 (あさり)

3 農林水産物等の名称

オオノアサリ

名称 (フリガナ) : 大野あさり, Ono Asari

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲 : 広島県廿日市市

5 農林水産物等の特性

「大野あさり」は、広島県廿日市市の大野瀬戸で収穫されたあさりである。

あさりの漁場を漁業者に個別に割り当てる区割り方式や、あさを熊手のみを用いて収穫する手掘り漁法といった当地の特徴的な漁場管理・利用法により、「大野あさり」は、殻長のほとんどが35mm以上と大型で45mmを超えるサイズも珍しくない。

身質は肉厚でふっくらとしており、あさりのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、漁場の干出中に手掘りで丁寧に収穫されるため、砂かみが少なく品質が安定している。

このような「大野あさり」の特徴から、どのような料理でも見栄えが良く味が引き立つと、その品質が消費者をはじめ外食業や流通業関係者からも高く評価されており、広島市中央卸売市場等において高値で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 漁場

広島県廿日市市地先大野瀬戸のあさり漁場

(2) 生産方法

(ア) 漁業者は、各自に割り当てられた区割り内の漁場を管理し、当該区割り内のみであさりを収穫する。なお、漁場機能を有効に発揮させるため、区割り内にはあさり種苗の放流を行うことができる。

(イ) あさりの収穫は、漁場の干出中に熊手を用いた手掘り漁法のみで行い、それ以外の漁法は用いない。

(ウ) 収穫の際、「大野あさり」の特性を満たさない小型のあさはり漁場に戻す。また、貝の外観や篩いにかけて時の音等から生きている貝のみを選別する。

(3) 最終製品としての形態

「大野あさり」の最終製品としての形態は、生鮮貝類（あさり）である。

7 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理由

「大野あさり」の漁場となる大野瀬戸は、広島県南西部廿日市市の本土側と宮島の間形成されている全長9km、最狭部の幅が600mの水路である。静穏な海域で、瀬戸に生じる潮流や、厳島神社の社叢をはじめとする宮島の国立公園内にある豊かな森林からの河川水、伏流水の流入があり、餌となる植物プランクトン量が安定しているため、この海域に生息する二枚貝類は良好に成長し良質なものとなる。このため、大野瀬戸は、養殖かきの一大産地である広島湾の中でも良好な漁場として知られている。このような大野瀬戸の生息環境の良さが「大野あさり」の身質の良さにつながっている。

一方、この瀬戸内に点在する干潟は、平均すると5haに満たないため、これらの小規模な干潟をあさり漁場として漁業者にとって公平で持続的な利用ができるように、漁業者毎に漁場を区割りして管理させ、漁場の干出中に手掘り漁法のみで収穫する方法が地域で用いられてきた。

この方法により、他の漁業者との漁場競合の心配がなくなり、市場価値を高めるためにあさを大型に成長させてから出荷することが地域全体に定着した。また、あさが殻を閉じやすい干出時の丁寧な手掘り漁法と選別作業が徹底されることで、あさに砂をかませずに品質を安定させることにもつながった。

8 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

「大野あさり」の歴史は古く、その生産は地域で漁業者の組合が組織化された明治30年代に始まったと見られている。漁場の区割り管理は1世紀に及び、大正15年当時における漁場の区割り面積などの記録が残されている。漁場の区割りは干潟に杭を打ち込む方法により行われ、手掘り漁法による収穫など、その生産方法が現在まで地域で変わらずに用いられてきた。

近年のあさり生産量は全国的に減少しているが、「大野あさり」の年間生産量は平成10年から平成19年まででみると平均51トン、平成20年から平成29年まででみると平均58トンと安定している。広島県全体のあさりの年間生産量に占める「大野あさり」の割合でみると、平成10年から平成19年までの平均では20%だったのに対し、平成20年から平成29年までの平均では47%に増加しており、瀬戸内海全体のあさり生産量に占める割合でみても実に四分の一に達している。このような「大野あさり」の生産量が安定している要因としては、生産地の自然条件の優秀さに加え、あさを大型になるまで育てて収穫するこの地域独自の管理法によることが大きいと考えられている。

また、地域では、被覆網を用いた魚類による食害対策といった漁場機能を維持する取組も行っており、近年ではあさりの持続的利用のモデルケースとして全国から漁業関係者が訪れるようになっているほか、地域の学校の職業体験の場や総合学習の教材にもなっている。

あさりの漁場では、大野町漁業協同組合、大野漁業協同組合、浜毛保漁業協同組合が漁業権を有しており、共同で「アサリ漁場管理マニュアル」を作成するなど漁場管理に関するノウハウの伝承にも努めている。現在、これらの組合に所属している約 200 名の漁業者が「大野あさり」を生産している。

9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

該当する

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：

該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（(1) で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 3 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

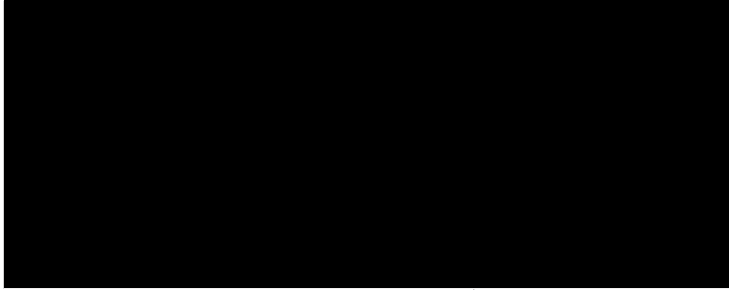
専用使用権は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权は設定されていない。

10 連絡先



明 細 書

作成日 平成 30 年 3 月 28 日

更新日 令和 2 年 12 月 21 日

1 作成者

ヒロシマケンハツカイチシオオノ

住所（フリガナ）：（〒739-0434）広島県廿日市市大野二丁目8番5号

オオノギョギョウキョウドウクミアイ

名称（フリガナ）：大野漁業協同組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 山下 博康

2 農林水産物等の区分

区分名：第4類 水産物類

区分に属する農林水産物等：貝類（あさり）

3 農林水産物等の名称

オオノアサリ

名称（フリガナ）：大野あさり、Ono Asari

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：広島県廿日市市

5 農林水産物等の特性

「大野あさり」は、広島県廿日市市の大野瀬戸で収穫されたあさりである。

あさりの漁場を漁業者に個別に割り当てる区割り方式や、あさを熊手のみを用いて収穫する手掘り漁法といった当地の特徴的な漁場管理・利用法により、「大野あさり」は、殻長のほとんどが35mm以上と大型で45mmを超えるサイズも珍しくない。

身質は肉厚でふっくらとしており、あさりのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、漁場の干出中に手掘りで丁寧に収穫されるため、砂かみが少なく品質が安定している。

このような「大野あさり」の特徴から、どのような料理でも見栄えが良く味が引き立つと、その品質が消費者をはじめ外食業や流通業関係者からも高く評価されており、広島市中央卸売市場等において高値で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）漁場

広島県廿日市市地先大野瀬戸のあさり漁場

(2) 生産方法

(ア) 漁業者は、各自に割り当てられた区割り内の漁場を管理し、当該区割り内のみであさを収穫する。なお、漁場機能を有効に発揮させるため、区割り内にはあさり種苗の放流を行うことができる。

(イ) あさりの収穫は、漁場の干出中に熊手を用いた手掘り漁法のみで行い、それ以外の漁法は用いない。

(ウ) 収穫の際、「大野あさり」の特性を満たさない小型のあさは漁場に戻す。また、貝の外観や篩いにかけて時の音等から生きている貝のみを選別する。

(3) 最終製品としての形態

「大野あさり」の最終製品としての形態は、生鮮貝類（あさり）である。

7 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

「大野あさり」の漁場となる大野瀬戸は、広島県南西部廿日市市の本土側と宮島間に形成されている全長 9 km、最狭部の幅が 600m の水路である。静穏な海域で、瀬戸に生じる潮流や、厳島神社の社叢をはじめとする宮島の国立公園内にある豊かな森林からの河川水、伏流水の流入があり、餌となる植物プランクトン量が安定しているため、この海域に生息する二枚貝類は良好に成長し良質なものとなる。このため、大野瀬戸は、養殖かきの一大産地である広島湾の中でも良好な漁場として知られている。このような大野瀬戸の生息環境の良さが「大野あさり」の身質の良さにつながっている。

一方、この瀬戸内に点在する干潟は、平均すると 5 ha に満たないため、これらの小規模な干潟をあさり漁場として漁業者にとって公平で持続的な利用ができるように、漁業者毎に漁場を区割りして管理させ、漁場の干出中に手掘り漁法のみで収穫する方法が地域で用いられてきた。

この方法により、他の漁業者との漁場競合の心配がなくなり、市場価値を高めるためにあさを大型に成長させてから出荷することが地域全体に定着した。また、あさが殻を閉じやすい干出時の丁寧な手掘り漁法と選別作業が徹底されることで、あさに砂をかませずに品質を安定させることにもつながった。

8 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

「大野あさり」の歴史は古く、その生産は地域で漁業者の組合が組織化された明治 30 年代に始まったと見られている。漁場の区割り管理は 1 世紀に及び、大正 15 年当時における漁場の区割り面積などの記録が残されている。漁場の区割りは干潟に杭を打ち込む方法により行われ、手掘り漁法による収穫など、その生産方法が現在まで地域で変わらずに用いられてきた。

近年のあさり生産量は全国的に減少しているが、「大野あさり」の年間生産量は平成 10 年から平成 19 年まででみると平均 51 トン、平成 20 年から平成 29 年まででみると平均 58 トンと安定している。広島県全体のあさりの年間生産量に占める「大野あさり」の割合でみると、平成 10 年から平成 19 年までの平均では 20% だったのに対し、平成 20 年から平成 29 年までの平均では 47% に増加しており、瀬戸内海全体のあさり生産量に占める割合でみても実に四分の一に達している。このような「大野あさり」の生産量が安定している要因としては、生産地の自然条件の優秀さに加え、あさを大型になるまで育てて収穫するこの地域独自の管理法によることが大きいと考えられている。

また、地域では、被覆網を用いた魚類による食害対策といった漁場機能を維持する取組も行っており、近年ではあさりの持続的利用のモデルケースとして全国から漁業関係者が訪れるようになってきているほか、地域の学校の職業体験の場や総合学習の教材にもなっている。

あさりの漁場では、大野町漁業協同組合、大野漁業協同組合、浜毛保漁業協同組合が漁業権を有しており、共同で「アサリ漁場管理マニュアル」を作成するなど漁場管理に関するノウハウの伝承にも努めている。現在、これらの組合に所属している約 200 名の漁業者が「大野あさり」を生産している。

9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

該当する

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：

該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（(1) で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 3 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

10 連絡先

[Redacted contact information]

明 細 書

平成 30 年 3 月 28 日

1 作成者

ヒロシマケンハツカイチシモノハマ

住所 (フリガナ) : (〒739-0433) 広島県廿日市市下の浜 4 番 17 号

ハマケボギョギョウキョウドウクミアイ

名称 (フリガナ) : 浜毛保漁業協同組合

代表者 (管理人) の氏名 : 代表理事組合長 山形 昇

2 農林水産物等の区分

区分名 : 第 4 類 水産物類

区分に属する農林水産物等 : 貝類 (あさり)

3 農林水産物等の名称

オオノアサリ

名称 (フリガナ) : 大野あさり、Ono Asari

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲 : 広島県廿日市市

5 農林水産物等の特性

「大野あさり」は、広島県廿日市市の大野瀬戸で収獲されたあさりである。

あさりの漁場を漁業者に個別に割り当てる区割り方式や、あさを熊手のみを用いて収獲する手掘り漁法といった当地の特徴的な漁場管理・利用法により、「大野あさり」は、殻長のほとんどが 35mm 以上と大型で 45 mm を超えるサイズも珍しくない。

身質は肉厚でふっくらとしており、あさりのうま味が強く、出汁も濃厚な味わいとなる。また、漁場の干出中に手掘りで丁寧に収獲されるため、砂かみが少なく品質が安定している。

このような「大野あさり」の特徴から、どのような料理でも見栄えが良く味が引き立つと、その品質が消費者をはじめ外食業や流通業関係者からも高く評価されており、広島市中央卸売市場等において高値で取引されている。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 漁場

広島県廿日市市地先大野瀬戸のあさり漁場

(2) 生産方法

(ア) 漁業者は、各自に割り当てられた区割り内の漁場を管理し、当該区割り内のみであさを収穫する。なお、漁場機能を有効に発揮させるため、区割り内にはあさり種苗の放流を行うことができる。

(イ) あさりの収穫は、漁場の干出中に熊手を用いた手掘り漁法のみで行い、それ以外の漁法は用いない。

(ウ) 収穫の際、「大野あさり」の特性を満たさない小型のあさは漁場に戻す。また、貝の外観や篩いにかけて時の音等から生きている貝のみを選別する。

(3) 最終製品としての形態

「大野あさり」の最終製品としての形態は、生鮮貝類（あさり）である。

7 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理由

「大野あさり」の漁場となる大野瀬戸は、広島県南西部廿日市市の本土側と宮島の間形成されている全長9km、最狭部の幅が600mの水路である。静穏な海域で、瀬戸に生じる潮流や、厳島神社の社叢をはじめとする宮島の国立公園内にある豊かな森林からの河川水、伏流水の流入があり、餌となる植物プランクトン量が安定しているため、この海域に生息する二枚貝類は良好に成長し良質なものとなる。このため、大野瀬戸は、養殖かきの一大産地である広島湾の中でも良好な漁場として知られている。このような大野瀬戸の生息環境の良さが「大野あさり」の身質の良さにつながっている。

一方、この瀬戸内に点在する干潟は、平均すると5haに満たないため、これらの小規模な干潟をあさり漁場として漁業者にとって公平で持続的な利用ができるように、漁業者毎に漁場を区割りして管理させ、漁場の干出中に手掘り漁法のみで収穫する方法が地域で用いられてきた。

この方法により、他の漁業者との漁場競合の心配がなくなり、市場価値を高めるためにあさを大型に成長させてから出荷することが地域全体に定着した。また、あさが殻を閉じやすい干出時の丁寧な手掘り漁法と選別作業が徹底されることで、あさに砂をかませずに品質を安定させることにもつながった。

8 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

「大野あさり」の歴史は古く、その生産は地域で漁業者の組合が組織化された明治30年代に始まったと見られている。漁場の区割り管理は1世紀に及び、大正15年当時における漁場の区割り面積などの記録が残されている。漁場の区割りは干潟に杭を打ち込む方法により行われ、手掘り漁法による収穫など、その生産方法が現在まで地域で変わらずに用いられてきた。

近年のあさり生産量は全国的に減少しているが、「大野あさり」の年間生産量は平成10年から平成19年まででみると平均51トン、平成20年から平成29年まででみると平均58トンと安定している。広島県全体のあさりの年間生産量に占める「大野あさり」の割合でみると、平成10年から平成19年までの平均では20%だったのに対し、平成20年から平成29年までの平均では47%に増加しており、瀬戸内海全体のあさり生産量に占める割合でみても実に四分の一に達している。このような「大野あさり」の生産量が安定している要因としては、生産地の自然条件の優秀さに加え、あさを大型になるまで育てて収穫するこの地域独自の管理法によることが大きいと考えられている。

また、地域では、被覆網を用いた魚類による食害対策といった漁場機能を維持する取組も行っており、近年ではあさりの持続的利用のモデルケースとして全国から漁業関係者が訪れるようになっているほか、地域の学校の職業体験の場や総合学習の教材にもなっている。

あさりの漁場では、大野町漁業協同組合、大野漁業協同組合、浜毛保漁業協同組合が漁業権を有しており、共同で「アサリ漁場管理マニュアル」を作成するなど漁場管理に関するノウハウの伝承にも努めている。現在、これらの組合に所属している約 200 名の漁業者が「大野あさり」を生産している。

9 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無等

(1) 法第 13 条第 1 項第 4 号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第 13 条第 1 項第 4 号ロに

該当する

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：

該当しない

(2) 法第 13 条第 2 項該当の有無（(1) で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

法第 13 条第 2 項第 1 号に該当

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 2 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用権者の氏名又は名称：

専用使用権者の承諾の年月日：

専用使用権は設定されていない。

法第 13 条第 2 項第 3 号に該当

【商標権】

商標権者の承諾の年月日：

【専用使用権】

専用使用権は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权は設定されていない。

10 連絡先

