

## 明 細 書

作成日：平成30年11月15日

更新日：令和 3年 4月 1日

### 1 作成者

住所（フリガナ）：(〒990-8570)

ヤマガタケンヤマガタシマツナミ

山形県山形市松波二丁目8番1号

名称（フリガナ）：ヤマガタケン シンコウキョウウギカイ

山形県「ラ・フランス」振興協議会

代表者（管理人）の氏名：会長 佐藤 純

ウェブサイトのアドレス：

<https://www.pref.yamagata.jp/la-france/>

### 2 農林水産物等の区分

区分名：第1類 農産物類

区分に属する農林水産物等：果実類（なし）

### 3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：ヤマガタ

山形ラ・フランス、Yamagata La France

### 4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：山形県

### 5 農林水産物等の特性

「山形ラ・フランス」は、山形県で栽培されているラ・フランス品種の西洋なしである。剪定・摘果の栽培管理や追熟の期間を踏まえた適切な時期での出荷が地域で徹底されているため、ち密な果肉、果汁の多さ、独特の芳香で食味が良いというラ・フランス品種の特有の品質が存分に発揮され、且つそのバラつきも小さい。品質の高さと安定的な供給体制が市場や小売店から高く評価されており（添付資料1、2）、東京都中央卸売市場においては11月～翌年1月の山形産のラ・フランスの占有率は、販売数量、販売金額ともに95%を超え（2002～2018年平均）（添付資料3）、秋を彩る果物として、無くてはならないものとなっている（添付資料1）。

## 6 農林水産物等の生産の方法

### (1) 品種

ラ・フランスとする。

### (2) 栽培の方法

主枝の重なりが少なく、日当たり良好な結果枝が多い樹形に剪定する。果実肥大を図るため、一花そう（一つの花芽からでる複数の花群。摘果しないと一花そうに5～6個の果実が成る）当たり一果以下になるよう摘果を行う。

### (3) 出荷の方法

#### (出荷規格)

1個あたり果重180g以上、且つ損傷があっても軽微なもの、腐敗果でないもの。

なお、果重にかかわらず、著しい損傷果、腐敗果でないものは加工用に供することができる。

#### (出荷の開始)

品種特有の品質を存分に発揮しており、品質のバラつきの小さい果実を、生産地が定める基準日以降に消費者が購入できるように出荷する。基準日は、産地で適正な処理方法で追熟（以下、「産地追熟」という。）した場合に最も早く消費者が購入できる日であり、県と出荷団体が県内各地の果実品質を調査し、調査結果から予測される収穫期間と、蓄積されたデータに基づき予想される、追熟により果実の硬さが概ね6～4ポンド（ポンド：硬さの単位）まで低下する日数から設定される。

### (4) 最終品としての形態

「山形ラ・フランス」の最終製品としての形態は、青果（なし）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

ラ・フランスは雨によって果実が病害に感染しやすいため、降水量が比較的少ない気候が生育に適しており、また、気温の日較差が大きいほど果実の品質が良好となる。このため、果実が病害に感染しやすい6～9月の降水量が他の産地より比較的少なく、果実に養分が蓄積される8～9月の日較差が9.4～10.3℃と大きい山形県は、日本のラ・フランス産地の中でも適地にあたる。

山形県では、西洋なしは1875年に栽培が開始し、缶詰需要の増加に伴い缶詰用として定着、産地化した。生食すると食味が良いと生産者に知られていたが、栽培に手間がかかるため受粉樹として利用されていたラ・フランスは、1964年以降缶詰需要が低下して生食需要が高まった結果、1979年にその良食味に注目が集まった。

1980年代から、県は生食用としてラ・フランスの生産振興を図り、官民一体となって栽培技術の開発に取り組んだ。1985年に開発された剪定技術・摘果技術の産地への普及は、ラ・フランスの品質を安定させるベースとなっている。

更に1988年には、山形県立園芸試験場（現在の山形県農業総合研究センター園芸農業研究所）が、後の出荷の基準日設定の基礎となる収穫期の予測や産地追熟の技術を確立した。その結果、

1990年から「山形ラ・フランス」としての特性を保持した果実を安定して出荷することが可能となった。

## 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

ラ・フランスは、「1864年、フランスのクロード・ブランシュ氏が発見」した品種であり（『山形のうまいもの 三訂版』おいしい山形推進機構、2018年、39頁）、日本へ導入後も品種名はそのまま引き継がれてきた。日本には1902年頃に国の農事試験場に導入され（『ラ・フランスやまがた西洋なしづくりの決め手』山形県農業技術普及会、1990年、12頁）、山形県には約100年前の大正初期（1910年代）に導入されたといわれている（『山形のうまいもの 三訂版』、39頁）。

また、山形県内では、1980年代から試行錯誤しながら産地追熟の取組が始められ、1981年には大江町農業協同組合（現さがえ西村山農業協同組合）で、1987年には天童市農業協同組合で、産地追熟が行われるようになった。

1990年からは、山形県経済農業協同組合連合会（現在の全国農業協同組合連合会山形県本部）が産地追熟の徹底のために出荷の基準日（出荷解禁日）を設定して、主要農協で取り組むようになった（添付資料4）。2013年からは、基準日を、産地追熟した果実を消費者が購入できるシーズン最初の日（販売開始基準日）と改め、最初の出荷はそれに合わせて行うことを、農協だけでなく、県内の市場や出荷団体等も含む、県全体の取組に拡大した。この県全体で行う基準日の取組は、ラ・フランスでは日本で唯一のものである。

そして2001年以降に山形農業協同組合が、2004年以降には天童市農業協同組合が、組織立って「山形ラ・フランス」の名称を使用するようになった。

2014年度には、農協や市場、市町村等で組織する山形県「ラ・フランス」振興協議会を設立した。協議会では、最新の技術を反映した栽培カレンダーを作成するなどして、現在も「山形ラ・フランス」のより一層の品質向上を目指している。

このような経緯の中で、1978年に68haだった栽培面積は、2016年現在749haの全国一位（占有率82%）となっており、生産農家数は約2,300経営体（2015年）となっている。

さらに、近年は、香港、台湾、シンガポール、マレーシア、フィリピンへの輸出にも取り組んでおり、2000年度に約0.5tでスタートした輸出量は、2018年度には約13tまで増加している。

## 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についても記載する。）：

