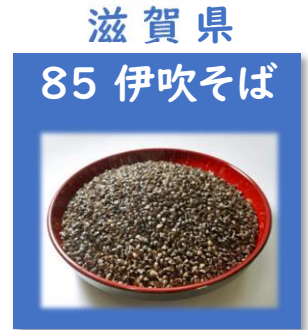
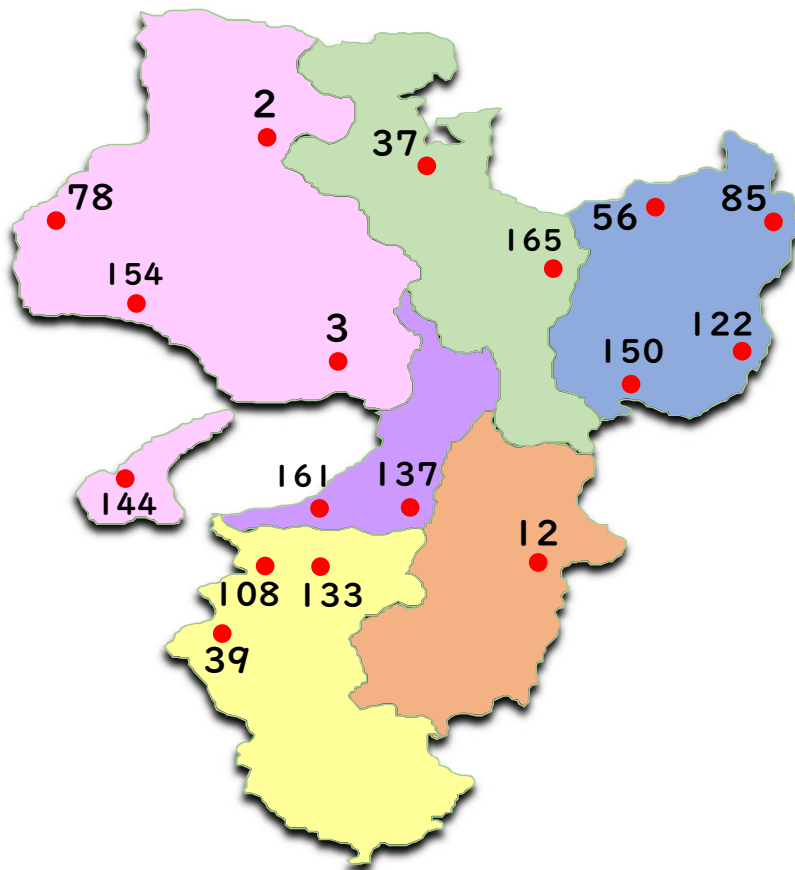


近畿地域の 地理的表示(GI)登録産品

兵庫県



※産品名の数字はGI登録番号です

近畿地域の地理的表示（GI）登録産品

令和7年3月現在

登録番号	登録年月日	登録産品名	生産地	登録生産者団体
2	H27.12.22	但馬牛、但馬ビーフ	兵庫県内	神戸肉流通推進協議会
3	H27.12.22	神戸ビーフ、神戸肉 神戸牛	兵庫県内	神戸肉流通推進協議会
13	H28.3.29	三輪素麺	奈良県全域	奈良県三輪素麺工業協同組合
	H28.3.30	三輪素麺	奈良県全域	奈良県三輪素麺販売協議会
37	H29.6.23	万願寺甘とう	京都府綾部市、 舞鶴市及び福知山市	全国農業協同組合連合会
39	H29.8.10	紀州金山寺味噌	和歌山県	紀州味噌工業協同組合
56	H29.12.15	近江牛	滋賀県内	一般社団法人 滋賀県畜産振興協会
78	R1.5.8	佐用もち大豆	兵庫県佐用郡佐用町	佐用もち大豆振興部会
85	R1.9.9	伊吹そば 伊吹在来そば	滋賀県米原市	伊吹そば生産組合
108	R3.5.31	わかやま布引だいこん	和歌山市布引地区、 内原地区、紀三井寺地区、 毛見地区	わかやま農業協同組合
122	R4.10.21	近江日野産日野菜	滋賀県蒲生郡日野町	グリーン近江農業協同組合
133	R5.7.20	あら川の桃	和歌山県紀の川市 桃山町及び紀の川市竹房	あら川の桃振興協議会
137	R5.7.20	富田林の海老芋	大阪府富田林市 (彼方、西板持、東板持、 南大伴、北大伴、錦織)	富田林海老芋振興協議会
144	R6.1.29	淡路島3年とらふぐ	兵庫県淡路島福良湾	福良漁業協同組合
150	R6.3.27	水口かんぴょう	滋賀県甲賀市水口町	甲賀農業協同組合
154	R6.8.27	揖保乃糸	兵庫県	兵庫県手延素麺協同組合
161	R7.1.30	泉州水なす	大阪府岸和田市、泉大津 市、貝塚市、泉佐野市、和 泉市、高石市、泉南市阪南 市、泉北郡忠岡町、泉南郡 熊取町、田尻町及び岬町	全国農業協同組合連合会
165	R7.3.18	京賀茂なす	京都府京都市北区、左京区	上賀茂特産野菜研究会

但馬牛



農林水産大臣登録第2号

生産地：兵庫県内

登録団体：神戸肉流通推進協議会



特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいで長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B2等級以上に格付けされた枝肉であり、肉そのものが柔らかい。

地域との結び付き

素牛である但馬牛は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛で、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで農耕用の役牛として保存。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識され、長い歳月をかけ改良が重ねられた良質な肉質の肉用牛。

神戸ビーフ



農林水産大臣登録第3号

生産地：兵庫県内

登録団体：神戸肉流通推進協議会



特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良を重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜ふり肉。

地域との結び付き

素牛である但馬牛は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛で、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは農耕用の役牛として保存。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識され、長い歳月をかけ改良を重ねられた良質な肉質の肉用牛。

三輪素麺



生産地：奈良県全域

登録団体：奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会

農林水産大臣登録第12号



特性

約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

地域との結び付き

手延べ素麺発祥の地とされている、毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一同に会し、大神(おおみわ)神社で「ト定祭(ぼくじょうさい)」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。

万願寺甘とう



生産地：京都府綾部市、舞鶴市及び福知山市

登録団体：全国農業協同組合連合会

農林水産大臣登録第37号



特性

辛み成分のない甘味種とうがらし。ピーマンのような肉厚な果肉を有する。大型果であるが果肉は柔らかく、丸ごと食べられる。肩部のくびれとやや湾曲した果形が特徴。さわやかな甘い香りと、ほのかなとうがらしの香りが匂う独特の風味。

地域との結び付き

舞鶴市万願寺地区で「伏見とうがらし」が自然交雑して誕生した「万願寺甘とう」の在来種を基に京都府が品種「京都万願寺2号」を育成。種子の採種など品種の維持については、生産地の生産者部会と地元JAによって管理されており、この地域でしか生産できない。

紀州金山寺味噌



農林水産大臣登録第39号

生産地:和歌山県

登録団体:紀州味噌工業協同組合



特性

和歌山県内で伝統製法により生産されている食べる味噌。野菜を麴と一緒に仕込み、発酵・熟成させているため、麴と野菜の味とが溶け合い、味がまろやかである。また、粒が残った状態でも柔らかな食感である。

地域との結び付き

金山寺味噌は鎌倉時代に中国の径山寺から和歌山県に持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力であり、和歌山県が金山寺味噌発祥の地とされている。1948年頃に、現在の製法が確立し、その後、確立した製法により和歌山県内で継続して生産されている。

近江牛



生産地：滋賀県内

登録団体：一般社団法人 滋賀県畜産振興協会

農林水産大臣登録第56号



特性

融点が低い不飽和脂肪酸であるオレイン酸を多く含んでおり脂質の口溶けが良い。約400年前から生産が続く最も古い銘柄牛のひとつであり、日本の牛肉食文化への貢献や肥育技術の高さから日本三大和牛とも称される。

地域との結び付き

江戸時代は牛肉食が禁止されていたが、彦根藩は将軍家への献上のため、唯一、牛肉の生産が許されていた。琵琶湖の豊かな水に恵まれ稲作が盛んであったことから、稲わらを中心に給餌する肥育技術が発達。大正時代から肥育振興策が行われ、昭和26年には、日本初となるブランド牛肉振興団体「近江肉牛協会」を設立するなど、日本でも最も古くから和牛生産に取り組んでいる。

佐用もち大豆



農林水産大臣登録第78号

生産地:兵庫県佐用郡佐用町

登録団体:佐用もち大豆振興部会



特性

グリシニン(タンパク質)含有量が多く、加熱するともちもちした食感を有する在来種の大豆。一般的な品種と比較すると大粒で約3割重く、ショ糖をはじめとした糖質含量が高く甘味が強い。大豆を専門に取り扱う流通業者からこれらの品質が高く評価されている。

地域との結び付き

耕地は千種川水系の川砂が混ざった水はけの良い肥沃な土壌で大豆の生育に適している。また、登熟期に当たる9月から収穫される12月まで10度以上の昼夜の寒暖差が得られ、子実の肥大が良好である。地域では、種子専用ほ場を設け、原々種、原種、種子の厳格な管理を行い、品種固有の特性や形質、純度の維持に努めている。

いぶき 伊吹そば



農林水産大臣登録第85号

生産地：滋賀県米原市

登録団体：伊吹そば生産組合



特性

伊吹山中腹で栽培されてきた在来種で主に直径 4.5mm 以下の小粒なそば。甘皮（種皮）の部分が多く、それに由来する緑の色調や香りが強く出る。また、うま味と甘みは他の優良品種と比べても遜色がなく、製粉業者やそば店から高く評価されている。

地域との結び付き

元来の生産地のある姉川上流域は、斜面地で水はけが良く、周囲を山に囲まれ他品種との交雑が生じにくい環境であり、また、米原市は、水はけの良い扇状地上や黒ボク土の圃場を擁し、そば栽培に適する。姉川上流域を通常の採種場とすることにより、在来種を保全しつつ安定した生産を確保する体制を確立し、それより下流の米原市内へと生産域を拡大した。

わかやま布引 だいこん



生産地：和歌山県和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区

登録団体：わかやま農業協同組合

農林水産大臣登録第108号



特性

生産地である和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区の砂質土壌で生産される青首大根で、根部の上から下まで太さがそろいヒゲ根が少なく、毛穴が浅く肌のきめが細かい。また、市場関係者からも、製品の品質の良さが評価され、高値での取引に繋がっている。

地域との結び付き

生産地の砂質土壌は、通気性、排水性に富み土中深くまで酸素の供給が良く、しかも柔らかい土壌のため、製品の生育には好適であり、一級河川の紀ノ川も近く地下水も豊富なため水管理も容易である。また、系統試験と収穫適期の設定については、平成11年以降、当初の生産者を中心とした実施から、わかやま農業協同組合が引継ぎ、管理を徹底している。

お う み ひ の さ ん ひ の な

近江日野産日野菜



農林水産大臣登録第122号

生産地：滋賀県蒲生郡日野町

登録団体：グリーン近江農業協同組合



特性

ほっそりとした形と酢のみで安定的にさくら色を発色するほど根の上部まで濃い赤紫の色調を呈している。

地域との結び付き

室町時代に日野の鎌掛（現在の滋賀県蒲生郡日野町）で発見された品種（かぶ）を起源とし、交雑防止のため春先に地域に咲く黄色い花を全て苳り取る「雑菜苳り」（ざつなかり）の風習や、原種の管理組合を設立するなど、地域が一体となって保全に取り組んでいる。

か わ も も

あら川の桃



農林水産大臣登録第133号

生産地：和歌山県紀の川市桃山町及び紀の川市竹房

登録団体：あら川の桃振興協議会



特性

外観に優れ良好な食味や数百年に及ぶ歴史と知名度の高さから、卸売市場では高価格で取引。開花期のピンク色の絨毯を敷き詰めたような桃源郷をも思わせる絶景は、多くの観光客が足を運び、この地域の季節を感じさせる風物詩。

地域との結び付き

温暖な気候と排水の良い砂礫土壌といった自然条件を背景に、江戸時代から「桃」が栽培され、長年の栽培技術等の積み重ねにより高品質な「桃」の生産を確立しており、地域全体の生産振興により「一目十万本」と言われる一体的な桃畑が形成。

と ん だ ば や し え び い も

富田林の海老芋

生産地：大阪府富田林市（彼方、西板持、東板持、南大伴、北大伴、錦織）

登録団体：富田林市海老芋振興協議会



農林水産大臣登録第137号



特性

その名の由来とされる海老のような湾曲した形状と縞模様が特徴である。食味としてのほくほく感の指標である乾物率が他産のものより高く、滑らかな舌触りから高級食材として、通常の里芋より高値で取引され、京都や東京の料亭などから重宝されている。

地域との結び付き

大阪府富田林市西板持地区を中心に栽培されている在来種から選抜、育成された里芋である。生産地は、水田地帯であったことから水路が発達するとともに、石川の氾濫によって形成された砂礫に水田土が堆積した水はけのよい土壌。生育に大量の水を必要とする一方、水はけが悪いとすぐに傷んでしまう海老芋の栽培に適している。海老のような曲がりを生むための畝立技術が地域で承継されている。

あ わ じ し ま ね ん

淡路島3年とらふぐ

生産地:兵庫県淡路島福良湾

登録団体:福良漁業協同組合



農林水産大臣登録第144号



特性

一般的な養殖とらふぐの1.5~2倍と大きく、引き締まった身質と歯ごたえ、濃厚な味などが需要者から評価され高値で取引。

「とらふぐ」目当ての観光客が増えるなど、冬の淡路島を代表するブランドとして定着。

地域との結び付き

困難といわれる3年養殖に漁業者が一丸となって取り組んだことで長期養殖の技術が向上するとともに、地域の観光、宿泊、飲食業など多様な関係者と連携したPRを継続し、「3年とらふぐ」の産業化に全国で初めて成功。

鳴門海峡の日本一速い潮流の影響を受け、とらふぐの運動量が増えることで身質等が向上。

福良漁業協同組合 兵庫県南あわじ市福良丙28

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。

み な く ち

水口かんぴょう



農林水産大臣登録第150号

生産地：滋賀県甲賀市水口町

登録団体：甲賀農業協同組合



特性

調理した際に、やわらかく、味がよく染み込むのが特徴。

江戸時代から「かんぴょう」の名産地とされ、春の祭礼などで食べられている郷土料理「宇川ずし」には欠かせない食材としてふんだんに使われるなど、地元の食材として代々受け継がれ地域の食文化として根付いている。

地域との結び付き

滋賀県甲賀市水口町の在来種由来の夕顔を原料とし、温風乾燥をしない昔ながらの天日干しが今も受け継がれている。

400年に及ぶ生産の歴史を有し、初代歌川広重の「東海道五拾三次之内水口」(保永堂版・天保4(1833)年頃)にも「名物干瓢」として「かんぴょう」の製造の様子が描かれている。

い ぼ の い と

揖保乃糸



農林水産大臣登録第154号

生産地: 兵庫県

登録団体: 兵庫県手延素麺協同組合



特性

茹で伸びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感を有する。
手延素麺では日本一の生産量を誇るなど、名品として高い認知を得ている。

地域との結び付き

生産地では、揖保川流域の肥沃な土壌を背景に、小麦と水車製粉による小麦粉の生産が盛んであった上、近隣の良質な赤穂塩の入手が容易であったため、古くから素麺作りが行われてきた。約600年に渡る「手延製法」と、「厄」と呼ばれる専用倉庫での熟成方法など、特有の製法を受け継いできた。

明治27年には、統一基準による製品検査と等級分けを導入し、製品の品質と信頼性を高めるとともに、生産地を流れる揖保川の名に因んだ「揖保乃糸」に名称を統一した。

兵庫県手延素麺協同組合 兵庫県たつの市龍野町富永219番地の2

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。

せんしゅうみず

泉州水なす



生産地：大阪府岸和田市、泉大津市、貝塚市、泉佐野市、和泉市、高石市、
泉南市、阪南市、泉北郡忠岡町、泉南郡熊取町、田尻町及び岬町

登録団体：全国農業協同組合連合会

農林水産大臣登録第161号



特性

絞ると水がしたたり落ちるほど多くの水分を含み、昔は田畑の片隅に植え、炎天下の農作業時にのどの渴きを癒したと言われる。果皮と果肉が柔らかで、ほのかな甘みがあり、あくが少ないのが特徴。泉州地域を代表するブランド野菜であり、漬物や郷土料理に使用されるなど地域の食文化に定着しており、大阪を代表する土産物・贈答品としても人気。

地域との結び付き

江戸時代初期から泉州地域で栽培。他地域で栽培すると形質が変わると言われ、同地域の門外不出の特産品とされていた。

優良系統品種の選定や栽培技術向上の取組を重ね、色味や食味を高めるとともに、マス・メディアへのプロモーションを行ったことで、全国的な認知が進んだ。

きょう か も

京賀茂なす

生産地：京都府京都市北区、左京区

登録団体：上賀茂特産野菜研究会



農林水産大臣登録第165号



特性

正円形でへたに大きな棘があり、黒光りする紫色の外観を特徴とする大型の丸なすである。肉厚でとろみが強いものの加熱しても煮崩れしないため、地域の伝統料理である「なすの田楽」をはじめ会席料理などでも重宝され、市場や料亭などの実需者からも高く評価されている。

地域との結び付き

賀茂川と高野川に挟まれた肥沃な黒ボク土の扇状地である上賀茂地域は、農村地帯として栄え、江戸時代から大型の丸なすが栽培され、明治時代以降、賀茂なすが地域の特産品として定着した。昭和後期、他地域で小ぶりの賀茂なすの生産が広がる中、賀茂なすの特性と品質を守るため、固定種の自家採種と伝統的栽培技術の伝承に取り組み、平安時代からの振り売りの文化を今に伝えている。京都最古級の上賀茂神社との繋がりも深く、葵祭のなす奉納式や正月に神饌(しんせん)としても用いられる。