

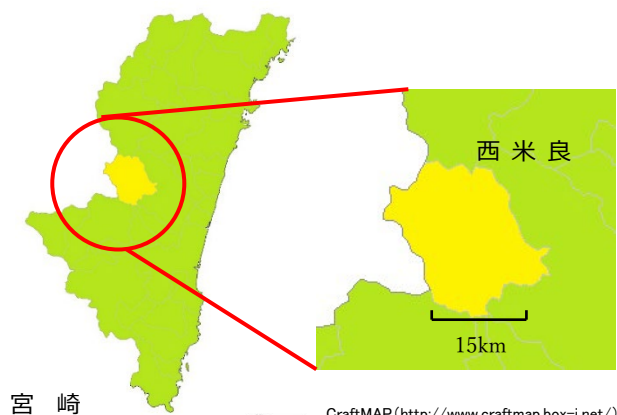
登録産品の特性等

登録番号 第 173 号 米良糸巻大根

登録団体：米良糸巻大根の会



生産地：宮崎県児湯郡西米良村



地域との結び付き

- ・肥料や農薬をほとんど使用しなくてもよく育ち、中山間地域の傾斜地で焼畑に適した有力な農作物の一つとして栽培され、常畑へと転換した現在でも、地域の伝統野菜として途絶えることなく生産されている。
- ・特徴的な外観や食味といった在来種由来の特性維持のため、系統選抜と「すえもと」と呼ばれる伝統的な栽培方法により自家採種を行ってきた。

特性

- ・宮崎県児湯郡西米良村で古くから作り継がれてきた在来種の大根であり、紡錘形のずんぐりとした形と、白と赤の地色の根の表皮に赤紫色の糸を巻きつけたような複数の横条線が入る特徴的な外観を有する。
- ・肉質が緻密で、調理しても煮崩れしにくく、食感もカブのように柔らかい。糖度は6度前後と一般的に流通している青首大根と比べて2度程度高く、甘味が強い。

生産の方法

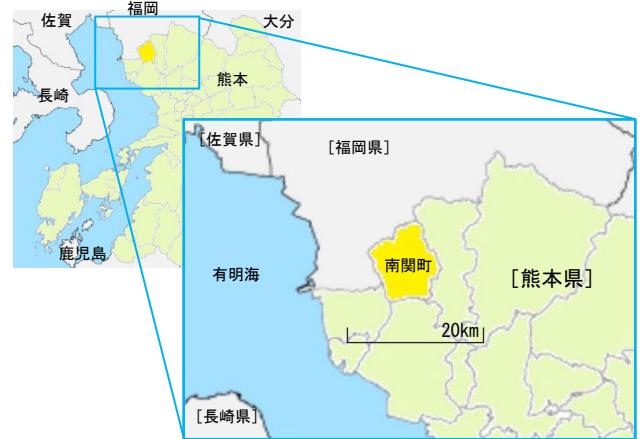
- ・「米良糸巻大根の会（以下「会」という。）」構成員のほ場から採取された大根を原種とし、会が管理する専用ほ場又は会が指定した会員のほ場にて育種、採取した種子を使用し、「米良糸巻大根栽培暦」に基づいた栽培を行う。
- ・表皮に赤紫色の糸を巻きつけたような横条線が入っているものを選果し、著しい病害虫及び腐食のないものは加工用に行うことができる。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 174 号 南関素麺]

登録団体：南関町関素麺製造業組合

生産地：熊本県玉名郡南関町



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

地域との結び付き

- ・生産地は、周囲を山々に囲まれた盆地で、冬期間は気温が低く空気が乾燥していることから、素麺作りに適した気候風土を有する。古くから周辺地域で良質な小麦や塩などが産出され、素麺の主な原料の調達が可能であったため、農家の冬場の副業として素麺の生産が行われてきた。
- ・一連の生産工程において、機械を一切使わず、すべて手作業で行うことにより独特の食感を生み出しており、長年この伝統的製法を守り抜いている。

特性

- ・江戸時代から生産されていた歴史を持ち、全国的にも珍しい機械を一切使わない「手打ち、手延べ」の伝統的製法によって作られており、その希少性から「幻の素麺」と呼ばれている。
- ・のどごしがよく、しっかりとした強いコシのある食感が需要者から高く評価されており、生産量が限られているにもかかわらず、全国から多くの受注を抱えるほどに珍重されている。

生産の方法

生産工程

以下の全工程を手作業で行う。

- ①こね、②延べ広げ、③切り回し、④より（中より、小より、より上げ）、⑤掛け巻、⑥小引、⑦延ばし、⑧曲げ作業（束ね）⑨ 乾燥

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 175 号 北海道米]

登録団体：ホクレン農業協同組合
連合会

生産地：北海道



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・明治政府が栽培を断念するほど米づくりが困難とされた寒冷地で、米を渴望した先人は、栽培適地や手法を諦めることなく模索し続け、「赤毛種」を用い選抜を続けた結果、明治6年についに栽培に成功。
- ・この「赤毛種」を基に、100年以上にわたり道内で更なる改良が続けられ、食味、生産性、用途等において様々なニーズに対応するなど寒冷地では考えられなかった数多くの品種が生み出された。

特性

- ・世界的にも珍しい寒冷地に適した北海道独自の品種は、甘み、柔らかさ、粘りの強弱などが多種多様で幅広い用途やニーズに対応可能となっている。
- ・北海道米の食味に対する評価が飛躍的に上がったことで認知度も上昇し、食味だけでなく生産量や安定供給、安全・安心であること等が需要者から高く評価され、日本を代表する米としての地位を確立。

生産の方法

- ・ホクレン農業協同組合連合会が「北海道米」として指定した品種を用いる。
- ・道内における各地の自然条件等を踏まえて定められた栽培暦等に基づき栽培を行う。

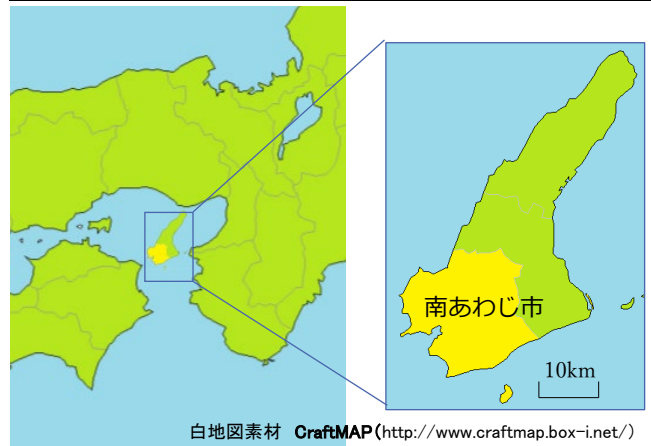
地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 176 号 淡路島手延べそうめん]

登録団体：淡路手延素麺協同組合



生産地：兵庫県南あわじ市



地域との結び付き

- ・製造時期である冬の気候が比較的温暖で、諭鶴羽山地が冬の季節風を和らげるとともに雨雪が少なく、乾燥していることから、品質の高い手延べそうめんの製造に最適な自然条件を有している。
- ・原材料の配合や麺の熟成時間だけでなく、麺を延ばす最終工程である「門干し」の方法、さらには製造時期を限定するなど、品質向上のための独自の製法が江戸時代から継承されている。

特性

- ・「淡路島手延べそうめん」は、麺の細さ、のどごしの良さ、コシの強さに加え、その上品な味わいや昔ながらの製法による希少性の高さなどが、そうめん専門店や老舗旅館等から高く評価されている。
- ・江戸時代から続けられてきた天日干しの風景は「白糸の芸術」と言われ、島の暮らしの中に息づく冬の風物詩として定着し、人々に親しまれている。

生産の方法

- ・原材料の小麦粉や油脂の種類など、淡路手延素麺協同組合（以下、「組合」という。）が定める基準に適合した原材料を使用する。
- ・小麦粉等の配合割合、熟成時間、門干しの高さなど、組合が定める基準に基づき製造する。製造時期は10月から翌年の4月までとする。
- ・外観や麺の太さなど、組合が定める基準を満たしたものとする。