

# 種子島安納いも



農林水産大臣登録第115号

生産地：鹿児島県西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町

登録団体：一般社団法人安納いもブランド推進本部



## 特性

加熱した時のねっとりとした食感と蜜がでるほどの甘さが特徴で、他の一般的な青果用さつまいもと比べ糖度が高く、澱粉含有量が低い。

ねっとり系焼き芋人気の火付け役として需要が高く、他の一般的な青果用さつまいもと比較して2～5割程度高値で取引されている。

## 地域との結び付き

種子島は、1698年(元禄11年)に当時の日本で最初にさつまいもの栽培が定着した地であり、「種子島安納いも」は、昭和22年頃から西之表市安納地区で栽培したのが始まりである。

ほとんど霜の降りない温暖な気候であり、貯蔵時に低温障害が発生しやすいさつまいもの生育や貯蔵に適した自然条件を備えている。

# はかた地どり



農林水産大臣登録第117号

生産地：福岡県

登録団体：福岡県はかた地どり推進協議会



## 特性

うま味成分であるイノシン酸を多く含み、食味が良いうえ、身が締まっていて、程良い弾力と歯ごたえがある。

煮炊き料理などで煮崩れが起こりにくいことから、「水炊き」や「がめ煮」などの福岡県の郷土料理に良く合うものとなっている。

## 地域との結び付き

生産地は古くから養鶏の歴史がある土地柄であり、「はかた地どり」は、福岡市で生まれ福岡県を代表する郷土料理の「水炊き」や「がめ煮」に適した鶏肉として開発された。

昭和63年度の生産・販売時から名称には、当地域に対する代表的な呼び名である「はかた」が冠された。

おんな やま だい こん

# 女山大根

生産地：佐賀県多久市西多久町

登録団体：幡船の里運営協議会



農林水産大臣登録第121号



## 特性

アントシアニンを含む、美しい赤紫色をした赤首大根で、成長すると4~5kgになり大きいものは10kgを超えるが肉質は緻密で「す」が入りにくい。

一般の青首大根に比べ糖度が高く、特徴的な色と煮崩れしにくい特徴から、煮物のほか汁物や和え物など料理の具材として珍重されている。

## 地域との結び付き

江戸時代から栽培されてきた在来種で、一時消滅しかけたものを、地域で10年近くをかけ復活させた。

牛津川の源流が流れ、給水が容易で、玄武岩が堆積した土壌により水はけが良く、過湿を嫌う大根の生育に適する。

ながさき

# 長崎からすみ



農林水産大臣登録第132号

生産地:長崎県

登録団体:長崎からすみの会



## 特性

艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ。中国・オランダの文化と融合した卓袱料理で使われるなど、長崎の食文化とのつながりも深い。江戸時代から天下三珍として珍重され、贈答品、高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い。

## 地域との結び付き

ボラの卵巣を用いたからすみの発祥の地。秋冬になると成熟した卵巣をもつボラの魚群が来遊。江戸時代にその製法が考案され、150年もの間、将軍家に献上されるなど、歴史を重ねる中で高い製造技術が確立。

たねがしま

# 種子島レザ リーフファン



生産地：鹿児島県西之表市、熊毛郡中種子島町及び南種子町

登録団体：種子屋久農業協同組合

農林水産大臣登録第148号



## 特性

ツヤのある濃緑の葉色と左右対称の形状を有し、葉の変色や欠けが少なく日持ちも良好である。国内産を牽引する随一の出荷量を誇り、品質の高さから格式が求められる冠婚葬祭等で重宝されている。

## 地域との結び付き

生産地は、温暖な気候と島全体が火山灰に由来する酸性土壌であることから、酸性土壌を好む「レザリーフファン」の栽培に適した自然条件を有する。

JA主体による遮光管理、水揚げ、冷蔵輸送出荷等のほか、冬季保温対策に地元サトウキビの搾りかすを利用して周年出荷を推進するなどの地域に根差した取り組みを展開している。

種子屋久農業協同組合 鹿児島県熊毛郡中種子町野間5281番地

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。

# ぐり やまえ栗

生産地:熊本県球磨郡山江村

登録団体:やまえ栗振興協議会



農林水産大臣登録第151号



## 特性

甘みの強さや栗本来の風味や香り等がパティシエや料理人から高く評価されており、やまえ栗を使った菓子等が高級クルーズトレインや国際線ファーストクラスのデザートとして使われている。

山江村と言えばやまえ栗との認識が需要者に定着しており、村の観光・経済を支える特産品となっている。

## 地域との結び付き

村の約9割を山林が占め、自生の山栗が多かったことから、江戸時代には栗が税として納められていたほか、昭和の初めから村をあげて高品質な栗の栽培に取り組み、昭和天皇へ献上されるなど認知度が向上。

農家の8割がやまえ栗を栽培し、村が「やまえ栗条例」を制定するなど「村の宝」としてやまえ栗を中心とした村づくりを推進。

おど たんちょう

# くまもと踊る丹頂



農林水産大臣登録第158号

生産地:熊本県

登録団体:熊本県経済農業協同組合連合会



## 特性

花茎一本ずつに異なる曲がりの形状。独創的な表現を求められる生け花やアレンジメントで重宝され、曲りのないものより高値で取引されている。

2022年にオランダで開催されたアルメーレ国際園芸博覧会の球根類部門で銀賞を受賞するなど、海外でもその独創性と品質が高く評価されている。

## 地域との結び付き

熊本県における花きの栽培は、江戸時代中期からとも言われ、歴史のある花きの生産地。温暖な天草諸島・八代地域から高冷地の阿蘇地方まで、地域内の寒暖差を活用し、リレー出荷により長期安定出荷を実現。昭和60年頃の栽培当初から、一本ずつ農家の手によって花茎を曲げたアリウムを生産。平成20年には、農業資材を活用した栽培技術により生産拡大を可能とし、現在、国内外に約46万本を出荷。

ま く ら ざ き か つ お ぶ し

# 枕崎鰹節



農林水産大臣登録第168号

生産地: 鹿児島県枕崎市

登録団体: 枕崎水産加工業協同組合



## 特性

300年以上の歴史をもつ伝統食品。贈答用から家庭用まで幅広い需要があり、日本一の生産量を誇る。

全国鰹節類品評会では最高賞を数多く受賞しており、日本を代表する鰹節産地として有名。

## 地域との結び付き

生産地は、黒潮に乗って回遊する品質の良いカツオに恵まれるとともに、山に囲まれ良質な水と焙乾に必要な樫、クヌギの薪が入手しやすいという、鰹節生産に適した地理的条件を備え、立地の良さと薩摩藩の鰹節製造の振興により江戸時代には「諸国鰹節番付」に名を連ねていた。

明治期以降は大型漁船の建造により漁場を拡大し、カツオ遠洋漁業の基地として発展を遂げ、鰹節製造が更に拡大。品質面でも独自の認証規格を定めるなど、安定した高い品質の確保に取り組んできた。

枕崎水産加工業協同組合 鹿児島県枕崎市立神本町12番地

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。

いぶすきかつおぶし

# 指宿鰹節

生産地：鹿児島県指宿市

登録団体：山川水産加工業協同組合



農林水産大臣登録第169号



## 特性

上品な香味と深いコクをもつ最高級品「本枯本節」の生産量は、全国の本枯本節の7割以上を占め、日本三大生産地の1つとして知られている。全国鰹節類品評会で最高賞を数多く受賞。

## 地域との結び付き

山川港(やまがわこう)は噴火口に海水が流入してできた天然の良港で、荒天時の船の避難場所としての機能も有し、明治・大正期は立地の良さから奄美近海でのカツオ漁の拠点として発展。高知や愛媛などの漁師が、高品質な鰹節を製造するため良い原料を求めて移り住み、地元民に製法を伝授したことで鰹節の生産が拡大。日本で創案された「本枯本節(ほんがれほんぶし)」を先祖代々守り続けている。

山川水産加工業協同組合 鹿児島県指宿市山川新栄町9番地

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。