

農林水産省 東北農政局 秋田県拠点

秋田ニュース

秋田県拠点では、管内農業者及び関係者等の地域活性化に向けた取組を紹介します

Stationed at Akita Prefecture Area,
Tohoku Regional Agricultural Administration Office

いぶりがっこ

地理的表示（GI）登録

（写真：いぶし小屋でいぶされるだいこん）



秋田県内4産品となる

地理的表示（GI）保護制度

地域には、伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地等の特性が、品質等の特性に結びついている産品が多く存在しています。これらの産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度が「地理的表示保護制度」です。

全国では、これまでに37都道府県の78産品と、1か国1産品の計79産品が登録されています。秋田県からは、大館市の「大館とんぶり」、羽後町の「ひばり野オクラ」、鹿角市の「松館しほり大根」に続き、今年5月に秋田県の「いぶりがっこ」が追加され4産品になりました。

いぶりがっこ

- ・登録生産者団体 秋田県いぶりがっこ振興協議会
- ・GI登録時期 令和元年5月
- ・登録番号 第79号

【生産方法】原料である国内産のだいこんを、香りや色づきが良いナラやサクラ等の広葉樹を用いて昼夜2日以上燻す。燻し終えた後、ぬか床に40日以上漬け込み、低温で長時間、発酵・熟成。仕込みにあたって使用する食品添加物は自然由来のものを基本とする。



【ストーリー】根雪期間が長い秋田の冬の常備食として、厳しい気候風土の中で育まれてきた秋田ならではの伝統食品。戦前から、室内の梁にぶら下げただいこんを囲炉裏の煙で干し上げて漬け込む独自の手法が定着し、「燻り大根漬け」として県内の農家に自家消費用として伝承されてきた。

しかし、昭和30年代に薪ストーブが普及すると家庭では次第に造られなくなったことから、その味を懐かしみ、商品化を望む声が聞かれるようになり、県内の漬け物業者が初めて「いぶりがっこ」の商品名を付けて一般向けに販売したのは昭和42年。それ以来、現在に至るまでおよそ50年間造り継がれている。

大館とんぶり

- ・登録生産者団体 あきた北農業協同組合
- ・GI登録時期 平成29年5月
- ・登録番号 第32号

【特性】ホウキギの実を原料とした加工品。味は無味無臭で、プチプチとした魚の卵のような食感を楽しむ食材として使われることが多く、「畑のキャビア」などとも呼ばれている。

【加工方法】乾燥させた実を煮て、約24時間湯温処理し、果皮を取り除いてから脱水処理。

【ストーリー】主産地である大館市比内地区は、周囲を山に囲まれており風が少ないため、実を得るための栽培に適した環境にある。また、加工に必要な豊富な湧き水に恵まれており古くから食用とする習慣があった。

加工が難しいことなどから、国内における他地域での生産は普及せず、「大館とんぶり」＝「秋田の特産品」として知られている。



ひばり野オクラ

- ・登録生産者団体 JAうご新成園芸組合
- ・GI登録時期 平成29年12月
- ・登録番号 第51号

【特性】施設（ハウス）で栽培された、身が大きくて（長くて太い）青臭さがなく、ふっくらと柔らかいのが特徴。

【生産方法】ポットへ播種を行って育苗。電熱線を利用し発芽温度を保ち、地温の確保に努める。その後、ハウスに移植して栽培。

【ストーリー】名称は、雄勝城跡とも言われている生産地の「羽後町足田字雲雀野（ひばりの）」という地名に由来。同町の4月の日照時間の長さ注目し、昭和51年にハウス栽培により生産を開始。現在に至るまで、約40年余り、大きくて柔らかいオクラという特性にこだわって生産を継続。昭和51年には5トンであった生産量が、平成28年には37トンに拡大。



松館しほり大根

- ・登録生産者団体 松館しほり大根栽培組合
- ・GI登録時期 平成30年4月
- ・登録番号 第60号

【特性】松館しほり大根は、鹿角市八幡平松館地区で栽培されている地方在来種の辛み大根。水分が少なく肉質が強い特性を持ち、貯蔵性が良い。

【ストーリー】松館地区は、山に囲まれた丘陵地帯で、冷涼で昼夜の気温差が大きいため、生産の適地であり、ごく限られた地域の生産となっている。また、寒冷地において冬季に利用可能な貴重な野菜として100年以上前から作られている。

伝統的な食べ方は、皮ごとすり下ろし、布等で包んで絞った絞り汁を薬味・つけだれ等として利用する。そのほか、そばやうどん、湯豆腐等の鍋物や刺身の薬味として利用する。

強い辛みを持つだけでなく、ショ糖含量が高いため、絞り汁に甘みが感じられ独特な風味をもたらしている。

