

地理的表示登録產品のご紹介



農林水産大臣登録第1号

あおもりカシス
(あおもりカシスの会)



農林水産大臣登録第2号

但馬牛
(神戸肉流通推進協議会)



農林水産大臣登録第3号

神戸ビーフ
(神戸肉流通推進協議会)



農林水産大臣登録第4号

夕張メロン
(夕張市農業協同組合)



農林水産大臣登録第5号

八女伝統本玉露
(八女伝統本玉露推進協議会)



農林水産大臣登録第6号

江戸崎かぼちゃ
(稲敷農業協同組合)



農林水産大臣登録第7号

鹿児島壺造り黒酢
(鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会)



農林水産大臣登録第8号

くまもと県産い草
(八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合)



農林水産大臣登録第9号

くまもと県産い草畳表
(八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合)



農林水産大臣登録第10号

伊予生糸
(愛媛県西予市蚕糸業振興協議会)



農林水産大臣登録第11号

鳥取砂丘らっきょう
ふくべ砂丘らっきょう
(鳥取いなば農業協同組合)

地理的表示保護制度活用支援 中央窓口

GI サポートデスク

FMRIC

Food Marketing Research & Information Center
一般社団法人 食品需給研究センター

あおりカシス



農林水産大臣登録 第1号

生産地：青森県青森市、東津軽郡平内町、今別町、蓬田村、外ヶ浜町

登録団体：あおりカシスの会



特性

品種は「あおりカシス」。さわやかな酸味や独特の芳香があり、アントシアニンも豊富。完熟したものから選別し、全て手摘みで収穫。

地域との結び付き

昭和40年に弘前大学教授がドイツで、青森の気候に適するであろうと苗木提供の申し出を受けて導入。品種改良せず、当時の品種のまま地域で守り育ててきた。

あおりカシスの歴史

昭和40年、ドイツからカシスの苗木を導入し、昭和50年から青森市で栽培を開始したのが、あおりカシスのルーツです。

当時は、見慣れない果実であり、収穫のタイミングや栽培の仕方もわからない状態でしたが、青森の特産化を目指し、昭和60年に「青森市管内農協婦人部農産加工振興会」(現あおりカシスの会)を発足させ、地道な活動を続けるなか日本一の生産地にまでなりました。

そのような中、あおりカシスの会では、さらに知名度を高めようと、新たに地理的表示保護制度への申請を検討するに至りました。あおりカシスが地理的表示に登録されれば、全国の消費者に認められ、あおりカシスの生産者の励みにもなると考えました。



完熟間際のあおりカシス

本来の姿と味を守り続けるあおりカシス

昭和50年から本格的に栽培が開始されたあおりカシスは、その後の長い栽培の歴史の中で、品種改良など人の手を加えていません。

その特徴は、小粒で皮が厚く、酸味とともに甘み・苦みを有していることから、自然のカシスの姿と味をそのままに残していることです。

さらに、抗酸化物質ポリフェノール的一种であるアントシアニンが他のカシスやブルーベリーよりも多く含まれていることがわかっています。

一方、世界的にみると、カシスの主要産地であるポーランドやフランス、ニュージーランド等では、品種改良が盛んに行われ、カシス特有の酸

味が少なく、生で食べやすい品種や機械収穫しやすい品種、大粒品種などが栽培されています。

手間を惜しまない手摘み収穫

あおりカシスは、夏季に冷涼な環境に生育するため、病害虫の発生が抑えられることもあり、極力農薬を使用せずに栽培を行うことができます。

また、熟期が一定でないことや小粒であること、腐敗果や虫の混入防止等の理由により、実を傷つけないように丁寧に一粒ひとつづつ手摘みで収穫しています。このような手摘み収穫では、熟練した生産者でも1時間にわずか1.5kg程度しか収穫することができませんが、その手間を惜まずに大切に収穫しています。

今後の地域の取り組み

青森では、主力製品のりんごの園地が減っていますが、カシスに転換していく生産者も多く、地域の農業生産の振興につなげていけると期待しています。

輸出に関しては、アジアの中でも、旧イギリス領はカシスに馴染みがあるので、日本より受け入れられる余地はあるのではないかと考えており、あおりカシスを日本ブランドの商品のひとつとして育てていきたいと思っています。

とはいうものの、まずは、国内、特に西日本地域において認知度を高めていくことが第一と考えています。今後は、関西の商談会などに参加し、あおりカシスの認知度を拡大させていきたいと思っています。



あおりカシスの加工品例

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を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、兵庫県の固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を重ねられた良質な肉質の肉用牛。

但馬牛(たじまぎゅう)の歴史

但馬牛(たじまぎゅう)は但馬牛(たじまうし)を素牛として肥育したものです。但馬牛の肉質は、肉そのものが柔らかく、他の産地の一般的な牛肉と比べて、食味性を向上させるモノ不飽和脂肪酸を多く含んでいます。

但馬牛(たじまうし)は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで、澄みきった空気、清らかな溪流、豊富な山野草など恵まれた自然環境にはぐまれながら、長い歳月をかけ、多くの生産者の努力により、改良に改良を重ねてきました。その結果、薄く弾力に富む皮膚と、羽毛のように柔らかい毛、引き締まった筋肉をもち、肉の味のよさはもちろんのこと、骨が細く皮下脂肪が少ないため可食部が多く、まさに食用には資質に恵まれた良質な肉質を有する肉用牛としてつくり出されたものです。

食肉として、但馬牛(たじまぎゅう)が食べられるようになったのは、約140年前の神戸港の開港がきっかけです。当時日本へ来た外国人が但馬牛(たじまぎゅう)を食べ、その美味しさのとりこになったといわれています。

この肥育された但馬牛(たじまうし)のうち、A・B2等級以上に格付けされた枝肉が但馬牛(たじまぎゅう)になります。



但馬牛(たじまぎゅう)のスライス

品質管理の取り組み

昭和58年に生産者・食肉流通業界・消費者が協力し、神戸肉流通推進協議会が設立され、但馬牛(たじまぎゅう)の品質基準を明確にしました。協議会では、現在に至るまでその品質基準を守り続けています。

その品質基準に合致した枝肉が協議会から「但馬牛(たじまぎゅう)」の称号を与えられることになっています。そして産地の愛情と誇りに支えられ、その品質が伝承されてきました。

「但馬牛(たじまぎゅう)」の販売店は、指定登録制度により、認定された販売店が「但馬牛(たじまぎゅう)」のブロンズ製モニュメントを店頭に掲示し、「但馬牛(たじまぎゅう)」を消費者のみなさまに提供しております。



但馬牛(たじまぎゅう)のステーキ

今後の地域の取り組み

協議会では、将来的に国内での但馬牛(たじまぎゅう)の販売拡大に一層力を入れることにしており、そのためにも地理的表示保護制度の登録産品であることを有効活用することを視野に入れています。

将来的には、2020年の東京オリンピックでの需要に対して積極的に供給していけるように計画しています。

また、例えば枝肉の地理的表示保護制度登録記念共励会などを開催し、流通業者や消費者へ認知普及させていきたいと考えています。

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

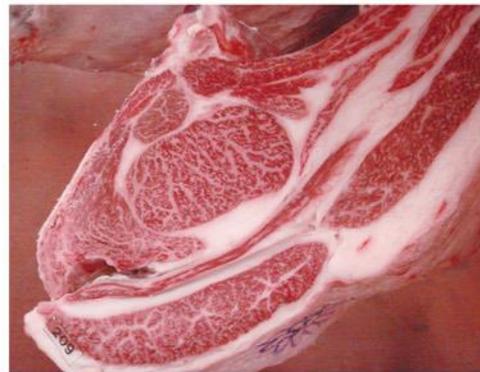
兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良を重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜ふり肉。

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。

神戸ビーフの歴史

神戸ビーフは但馬牛(たじまうし)を素牛として肥育したものです。肉質は、肉のキメが細くて肉そのものが柔らかく、脂肪が筋肉に細かく入り込み、他の産地の一般的な牛肉と比べて、食味性を向上させるモノ不飽和脂肪酸を多く含んでいます。筋肉の鮮紅色と脂肪の白色が鮮やかに交雑する最高級の「霜ふり肉」となり、賞味すれば、とろけるようなまろやかさが口一杯に広がり、特有の風味をかもし出します。



神戸ビーフの枝肉の断面

但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは、澄みきった空気、清らかな溪流、豊富な山野草など恵まれた自然環境にはぐくまれながら、長い歳月をかけ、多くの生産者の努力により、改良に改良を重ねた結果、抜群の肉質を有する肉用牛としてつくり出されたものです。その血統からは、温順で、身体つきのよい牛が代々生まれ、しだいに但馬地方のみならず兵庫県内各地で飼育されるようになりました。

この肥育された但馬牛のうち、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた最大重量470kg以下の枝肉が神戸ビーフになります。

品質管理の取り組み

昭和58年に生産者・食肉流通業界・消費者が協力し、神戸肉流通推進協議会が設立され、神戸ビーフの品質基準を明確にしました。その品質基準に合致した枝肉が「神戸ビーフ」の称

号を与えられることになっています。

そして地域の生産者の愛情と誇りに支えられ、世界に誇る品質が伝承されてきました。

「神戸ビーフ」は、指定登録制度により、認定された販売店が「神戸ビーフ」のブロンズ製モニュメントを店頭に掲示し、「神戸ビーフ」を消費者のみなさまに提供しております。



販売店に掲示してある神戸ビーフのブロンズ像

今後の地域の取り組み

これまで神戸ビーフは地域団体商標や海外各国の商標登録も行っており、地理的表示保護制度の登録を機会に、知財の保護に一層取り組んでいきたいと考えています。

このたび地理的表示保護制度に登録されることで、国内だけでなく海外においても、これまで以上に神戸ビーフの認知度が向上するものと考えています。

協議会では平成24年から神戸ビーフの輸出に取り組んでおり、地理的表示保護制度により、海外でも本物の神戸ビーフのみが販売されることを期待しています。

また、2020年の東京オリンピックでの需要に対して積極的に供給していけるように計画しています。

地理的表示保護制度についても、流通業者や消費者への認知度を高めていきたいと考えています。

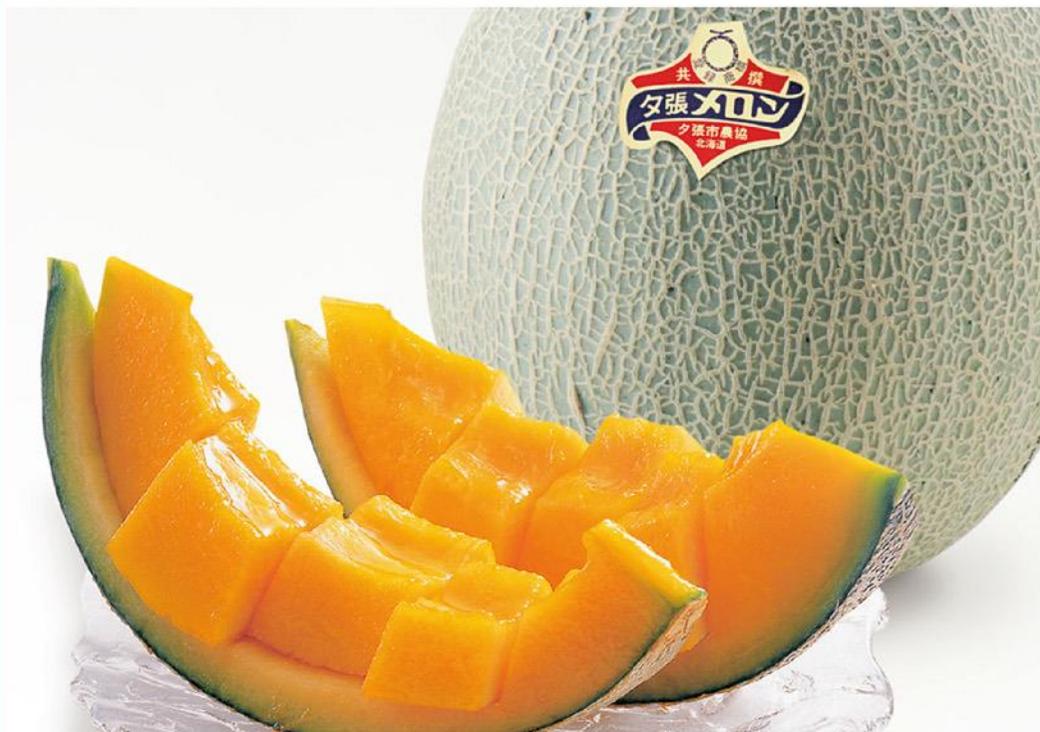
夕張メロン



農林水産大臣登録 第4号

生産地：北海道夕張市

登録団体：夕張市農業協同組合



特性

果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。

地域との結び付き

山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。

夕張メロンの歴史

夕張市において特産品づくりの一環として、おいしいメロンの育種をめざし、父「スパイシーカンタロープ」と母「アールスフェポリット」の一代交配種の「夕張キング」を昭和36年に開発しました。

このアールス種を親に持つ「夕張メロン」は麝香(ムスク)に由来する芳醇な香りを受継いでいます。コクのある甘みは、香りと相まって絶妙なハーモニーを奏でます。ジューシーでとろける果肉がさらに美味しさを引き出します。

昭和35年に夕張メロン組合を設立し、「夕張キング」の栽培技術を確立するため、土づくり、ネット発生や果実肥大等に不可欠な細やかな温度・湿度・土壌水分管理など栽培技術の研究を積み重ねてきたのです。

昭和40年から50年ごろには、その品質・おいしさから北海道を代表する産地となり、昭和54年より全国初の産地直送をスタートさせ、高級メロンとして全国的に認知されるようになりました。



生産圃場の風景

門外不出で守られてきたブランド

夕張メロンは夕張市でしか生産することを許されていません。原種(種子)は厳重に保管され、採種から生産まで管理されています。

「北海道で生産される赤肉メロンは夕張メロン」と思われがちなのですが、夕張メロンとなる「夕張キング」は夕張市だけが持つ品種であり、他の地域で生産されることはありません。

厳しい品質検査体制

夕張メロンは厳しい品質基準に基づいて、一つ一つ検査されています。出荷されたメロンは、いくつもの基準をクリアしたもののだけが、夕張メロンとして出荷されます。

見た目がやや劣ったり、小さなキズがあったりといった理由で規格外となったメロンは出荷されず、加工原料として活用されています。



夕張メロンの出荷検査

今後の地域の取り組み

地域の生産者の意欲を高め、需要期の安定供給体制を確立するとともに、ブランド価値の一層の向上をめざしてまいります。

2020年東京オリンピックの需要に対応し、海外における夕張メロンの認知度を高めていきます。そして、将来は輸送における品質保持技術の体制を整備し、多くの国への輸出を検討します。



出荷規格検査を合格した夕張メロン

八女伝統本玉露



農林水産大臣登録 第5号

生産地:福岡県内

登録団体:八女伝統本玉露推進協議会



特性

茶葉収穫前に稲わら等の天然資材で被覆することにより「覆い香」といわれる香気成分の含有量が高い茶葉が生産される。味は濃厚で非常にうま味が強く、「まろやか」で「こく」がある。

地域との結び付き

立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝霧の発生を促し、うま味成分が多く蓄えられるため、高品質な茶が生産される。稲わら等の天然資材による棚被覆(間接被覆)や自然仕立て、手摘み作業といった生産方法を110年以上守り受け継いでいる。

八女伝統本玉露推進協議会 福岡県八女市本村420-1

八女伝統本玉露とは

玉露は緑茶の一種ですが、煎茶と異なり、茶葉の収穫前に日光を遮る被覆を施すことで、まろやかなうま味とコクを高めた高級茶です。その中でも、伝統的な技法にこだわりつくられている最高品質の玉露が八女伝統本玉露です。一杯の八女伝統本玉露は、それだけで至福の時間をもたらしてくれます。うま味とコクのある茶葉は、お茶を淹れた後も酢醤油などをかけて食べることもできる程の絶品です。



丹念に作られた八女伝統本玉露

品質にこだわり続けた伝統技法

八女地域における玉露の栽培は明治時代にさかのぼります。当時、煎茶が広く栽培されていましたが、その取引価格は低く、より付加価値の高いお茶をつくりたいという生産者の想いから、玉露の生産が始まりました。

その後、続けられてきた伝統技法、茶樹の枝を剪定せず自然に芽を伸ばす「自然仕立て」、茶樹を16日以上、稲わら等の天然資材で覆う「棚被覆」、そして年に1回、丁寧に新芽を摘む「手摘み」によって品質の高い茶葉が作られます。このような伝統的な茶葉の栽培方法と産地で長年培われた高い製茶加工技術が融合し、「八女伝統本玉露」はつくられています。



丁寧に新芽を摘む「手摘み」の様子

産地の危機感から生まれたブランド

八女地域の玉露は、生産が開始された当時から中山間地域を中心に茶葉の栽培が行われていたため、他産地に比べて生産量が少なく、全国的な知名度が高まらない状態が続きました。こうした中、八女が産地として生き残るには、他産地の品質を圧倒する高品質の玉露を生産する他ありませんでした。昭和50年代以降になると他の玉露産地では機械を利用した効率的な生産が進みますが、八女は品質へのこだわりと伝統的な技法を頑なに守り続けました。その結果、平成7年以降、全国茶品評会の玉露部門において農林水産大臣賞をほぼ毎年受賞するなど高い評価を得るに至りました。



わらで覆われた茶園の風景

一般的に、茶生産者と仕上加工・販売をする茶商が一体となってブランド化に取り組むことは難しいと言われていますが、八女では茶生産者と茶商が「八女伝統本玉露を残さなければ八女茶は生き残れない」という危機感を共有、平成27年5月、両者によって八女伝統本玉露推進協議会が結成され、市や県も後押しする生販官一体のブランド推進体制が出来上がりました。

今後の地域の取り組み

協議会が中心となって、高価格でも確かな品質を求めているお客様へ、そしてEUを中心とした海外市場へ、本物の緑茶を品質の証を以ってお届けします。その一方で、新しい玉露の飲み方である「水出し玉露」など、お客様への提案も忘れません。こだわり続けた八女の新たなチャレンジが始まろうとしています。

自らを律することも忘れていません。登録で約束した品質基準を自らに課すことによって、八女伝統本玉露への信頼を揺らぎないものにする決意です。

江戸崎かぼちゃ



農林水産大臣登録 第6号

生産地：茨城県稲敷市及び牛久市桂町

登録団体：稲敷農業協同組合



特性

完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で甘味がある。果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしており、果肉色は濃いオレンジ色。

地域との結び付き

土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。

江戸崎かぼちゃとは（特徴）

昭和40年代、核となる地域産品を模索する中、市場性の高いかぼちゃに着目し、栽培が始まりました。

江戸崎かぼちゃは原則、着果後55日以上圃場で完熟してから収穫します。一般的なかぼちゃが着果後45日程度で収穫し、貯蔵庫で追熟されるのとは異なります。

この江戸崎かぼちゃの代名詞というべき「完熟収穫」は約5年の歳月をかけて、着果後の最適な収穫日数に至りました。また、畜産が盛んな地域でもあり、家畜の堆肥を利用した土づくりが江戸崎かぼちゃの「完熟」を支えています。



完熟してから収穫する江戸崎かぼちゃ

品質管理体制の確立

昭和50年頃、江戸崎南瓜部会を設立しました。手始めにそれまで分散していた集出荷場を集約し、品質検査場を設置しました。部会では、品質管理を厳格化して、品質価値の向上に努めました。一連の品質管理体制は昭和50年代にはほぼ確立し、現在に至ります。



採果調査で、かぼちゃの完熟度を確認

産地間競争が激化する中で、全国に先駆けて取り組んだ完熟収穫と徹底した品質管理の高付加価値化によって江戸崎かぼちゃの認知度が高まり、卸売市場では高値で取引されるようになりました。

江戸崎かぼちゃのおいしい食べ方

江戸崎かぼちゃは「完熟」のため、お手元に届く時が食べ頃です。この為、出来るだけ早めにお召上がりください。購入してから時間が経つと、糖度は増しますが、ホクホク感が少なくなるからです。

煮物にする場合、かぼちゃから水分がでるので、ごく少量の水を加えて煮ます。独自のホクホク感と甘みをご賞味ください。地元では「ホクホク煮」や「水なし煮付け」などと呼ばれています。



出荷直前の贈答用2個入りセット

今後の地域の取り組み

地域が一体となって取り組んできた江戸崎かぼちゃの栽培方法や品質管理に対して、地理的表示制度の申請に当たり、定義を明確化しました。

登録を契機として、地域の生産意欲の高まりを期待します。さらに、GIマークを付した製品のプロモーションを強化し、品質に裏打ちされた江戸崎かぼちゃとそのおいしい食べ方を広めることとしています。一方、プロモーション活動は近い将来、新規生産者を呼び込む方策の一つとしても位置づけています。生産者の高齢化が加速する中で、生産量の確保は元より、季節需要に対応するなど産地の供給体制の維持・発展が焦眉の急となっています。

鹿児島県の 壺造り黒酢



農林水産大臣登録 第7号

生産地：鹿児島県霧島市福山町及び隼人町

登録団体：鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会



特性

屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる特有の香りともろやかな酸味。

地域との結び付き

1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。

鹿児島県の壺造り黒酢とは

鹿児島県の壺造り黒酢は、屋外に並べた陶器の壺に、米、米麹、水だけを入れ、発酵と熟成を行う独特の製法が特徴です。壺の中で時間をかけてじっくり熟成されることで、独特の香りと、まろやかな味わいを持つようになります。

一般に、穀類や果実を発酵させてつくる醸造酢には、米酢・バルサミコ酢などがあり、黒酢も醸造酢の一つです。料理に酸味や深みを与える調味料として広く使われる一方、水や炭酸、果実飲料で割って飲むなど、さまざまな用途で利用されています。



短時間でやわらかく仕上がる黒酢の豚角煮



さっぱりと黒酢のハニードリンク

伝統的製法を守り継承する生産者の想い

この黒酢を江戸時代(1800年代初期)に造り始めたのが鹿児島県福山町を中心とした地域です。以来、鹿児島では多くの料理に黒酢が用いられ、現在でも刺身を酢醤油で食べるなど、地域独自の食文化を築いてきています。

このような食文化を背景に、福山町には第二次大戦前まで、昔ながらの製法を守る20数軒の黒酢製造者が存在しました。

しかし、第二次大戦前後、原料米が統制経済で途絶えたこと、また廉価な合成酢が台頭してきたことなどにより、殆どの業者が転業を余儀なくされてしまいます。

その一方で、頑固な1軒の業者が、米の代わりにさつまいもを原料として使い、細々ながらその技術を守り続けてきたといった歴史があります。

その後、昭和40年頃から、自然食品希求の声の高まりにより黒酢が見直され、徐々に業者の数も増えて、現在では、鹿児島県霧島市福山町及び隼人町で黒酢を製造しています。

その製法は、昔ながらの伝統を重んじながらも、原料、発酵、熟成等の品質管理を徹底することで、現代に受け継がれています。



じっくりと時間をかけて丁寧に育てられることで、独特の香りともろやかな酸味が生まれる「鹿児島県の壺造り黒酢」

今後の地域の取り組み

鹿児島県の壺造り黒酢は、「Eマーク(ふるさと認証食品)」を平成3年に、「本場の本物」のブランドマークを平成18年にそれぞれ取得し、品質の維持・向上に努めてきました。

このような経緯のなか、協議会では、地理的表示保護制度の意味を周知徹底することを目的とした研修を複数回実施することで、これまで伝統的製法を守り、黒酢を造り続けてきた者の誇りとして、更なる意識改革につなげて行くものとしています。

本制度は国の法律に基づく制度であることから、国民への認知度はこれから一層高くなるものと期待しています。協議会としても、それに合わせ、国内での「鹿児島県の壺造り黒酢」の認知度やブランド力の向上を図るとともに、将来的には世界的規模での展開につなげて行きたいと考えています。

くまもと県産 い草



農林水産大臣登録 第8号

生産地：熊本県八代市、熊本県八代郡氷川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町

登録団体：八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合



特性

茎長が長い畳表の製織に適した熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか)を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ないぐさ。

地域との結び付き

熊本県優良指定品種(ひのみどり、夕凧、ひのはるか)は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程は栽培の歴史の中で、品質を長きに渡って保つために効率的な製法技術として確立。

八代地域農業協同組合 熊本県八代市古城町2690 <http://www.ja-yatsushiro.or.jp/>
熊本宇城農業協同組合 熊本県宇城市松橋町松橋357-1 <http://www.jauki.or.jp/>
球磨地域農業協同組合 熊本県球磨郡錦町大字一武2657-4 <http://www.ja-kuma.or.jp/>

くまもと県産い草とは

くまもと県産い草は、熊本県の優良指定品種である「ひのみどり」「夕凧」「ひのはるか」で栽培・育成されます。

3種の特徴として、「ひのみどり」は、一般的な品種に比べ茎の直径が細い。栽培時に着花が少なく変色する茎も少ない。また、い草先端部の枯れ込みが少なく、根本近くまで緑色をしている。一方、「夕凧」は、緑色が深く、長茎が多く、部分変色した茎が少ない。また、い草の表皮が厚く硬いので耐久性に優れている。更に「ひのはるか」は、茎長がひのみどりより長く、畳表にした際に端部の品位に優れているとともに、部分変色が少ないなどがあげられます。

歴史と気候風土

当地のい草栽培の歴史は古く、1500年代に上土城(うえつちじょう:現在の住所 八代市千丁町太牟田)の城主が、い草を栽培させ特別の保護のもとに奨励したのが、熊本県でい草の栽培が根付くはじまりになったといわれています。

くまもと県産い草の特性のひとつである「茎長の長い草」を栽培するには、冬場に水田が凍らない程度の低温な環境と温暖湿潤な気候が必要です。加えて、日照時間が5月は長く、6月が短いという当地の地理的な条件は、い草の品質に関わる伸びと収量に好影響を与えています。

環境や気候条件以外にも、球磨郡水上村を源流として八代平野部へと流れる「球磨川」や豊富な地下水などの水資源も当地のい草栽培を支えています。



11月上旬からい草を植え付ける(本田植え付け)

守り続ける伝統的製法

栽培がおこなわれてきた歴史と共に当地で伝統的に行われてきた製法が「泥染め」という作業です。

泥染めは、刈取りを行った直後のい草を、染土と呼ばれる天然土を水に適度な濃度に溶かした液にまんべんなく浸漬させる製法です。い草1本1本の隅々に泥が付着することで、全体的に乾燥することができ、コーティングされた泥が、葉緑素やい草の内部構造のダメージを抑えるため、光沢や色調が整えられた良質ない草に仕上げることができます。「泥染め」の工程を行ったい草は、光沢や色調の他にも、肌触りがよく、畳独特の香りをもった特性を得ることになります。



泥染めの作業

高品質な生産を維持するために

くまもと県産い草に用いられる品種は、「熊本県農業研究センターい草研究所」において、品種の開発・育成・改良が行われています。また、同研究所では、生産者の圃場での現地検討会の開催をはじめ、生産者の技術向上、作付した年に合った生育指導を行うなど、生産者をバックアップするための体制を構築しています。

今後の地域の取り組み

寒い時期の栽培、暑い時期の泥染め製法など生産者としては大変な作業行程ですが、長い歴史とともにい草の栽培や伝統的製法を頑なに守り続けてきました。地理的表示保護制度の登録品となったことで、地域では、い草の品質向上や伝統的製法の保護と維持への意欲も高まっています。今後、くまもと県産い草の認知向上を図るとともに、更なる発展へ繋げていきます。

くまもと県産 い草畳表

生産地：熊本県八代市、熊本県八代郡水川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町

登録団体：八代地域農業協同組合、熊本宇城農業協同組合、球磨地域農業協同組合



農林水産大臣登録 第9号



特性

栽培から加工・製織までの行程を一貫して行い、泥染めされたいぐさを使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。

地域との結び付き

いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。

八代地域農業協同組合 熊本県八代市古城町2690 <http://www.ja-yatsushiro.or.jp/>
熊本宇城農業協同組合 熊本県宇城市松橋町松橋357-1 <http://www.jauki.or.jp/>
球磨地域農業協同組合 熊本県球磨郡錦町大字一武2657-4 <http://www.ja-kuma.or.jp/>

生産者が一貫して生産する畳表

くまもと県産い草畳表は、熊本県の優良指定品種である「ひのみどり」「夕凧」「ひのはるか」を原料として用い、良質ない草としての品質を保持するための「泥染め」を行うとともに、長さごとに選別作業を行った後に製織機で加工して作られます。

この工程を、栽培から加工・製織まで生産者が一貫して行うことから、その行程が全て生産地で終結することが特徴となっています。

生産方法と品質保持

くまもと県産い草畳表の生産の方法は、まず泥染めと乾燥終了後、紫外線による変色を防ぐため専用の保管袋に入れ保管されたい草を、長さごとに選別することから始まります。

長さの区分は4つあり、①140cm以上、②139cm～120cm以上、③119cm～110cm以上、④109cm～97cm以上で選別されます。また、この選別作業の際に傷や太さのチェックも行います。

これらの工程も生産者自らがを行い、揃いの長さで畳表の加工を行うため、原料であるいぐさ自体の品質のバラツキが少ない畳表を作ることができるのも、生産者が一貫して作業行程を行うがゆえの品質保持であると言えます。



長さの選別

くまもと県産い草畳表の品質の保証体制

くまもと県産い草畳表に使用する経糸く畳表を織る方法は、平行に張られた糸の列に対し、い草を交互に交差させながら挟み込んでいきます。

この時の糸を経糸(たていと)といいます)は、熊本県産の証である「県証糸(麻糸はリンドウ(紺)色、綿糸はイチョウ(黄)+リンドウ色に着色された糸)」が

使われており、この県証糸を入れた製織作業も生産者自らが行っています。

これら一連の作業の保証を目的に、熊本県には畳表の唯一の等級検査機関である熊本県い草協同組合が組織されています。

この組合において「県証糸」が入っているかの確認、熊本県が認定する優良指定品種が使用されているかなど、出荷規格の検査を実施するとともに、出荷品を等級管理することで、くまもと県産い草畳表の品質を保証することが可能となっています。



畳表の製織の様子

今後の地域の取り組み

地理的表示制度の登録により、より一層くまもと県産い草畳表のブランド向上が図れるものと考えています。正しく評価された物を消費者に安心して使っていただくためにも、国内での認知度を高めていくことを目標とし、まずは、工務店や住宅関係者への周知を図ります。

和の文化での「おもてなし」といえば、畳は欠かせません。本制度の登録は、日本の伝統文化を守ることに繋がるのではないかと考えています。



畳として使われる畳表

いよいと 伊予生糸



農林水産大臣登録 第10号

生産地: 愛媛県西予市

登録団体: 愛媛県西予市蚕糸業振興協議会



特性

時間をかけて丁寧に繭から糸を引き出すため、蚕がS字状に吐いて作った糸の繊維のうねりがそのまま残り、嵩高(かさだか)となる。また、光沢があり、ふんわりと柔らかい風合いの糸。

地域との結び付き

生の状態で冷蔵保存した繭を原料とする生繰り法により、テンション(張力)を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産する貴重な産地。

伊予生糸の歴史

伊予生糸に関する最も古い記述は、「続日本書紀」に見られます。西暦711年に『元明天皇が桃文師を諸国に派遣し、錦(にしぎ)や綾(あや)の織り方を教え、翌年には伊豫(いよ)のほか30カ国に命じてこれを織らせた』とあるように、愛媛では古くから生糸づくりが行われていました。残念ながら、江戸時代には奢侈禁止令などによって一旦姿を消しますが、明治になると殖産興業の動きとともに興隆し、その品質から昭和天皇御大典、現英国エリザベス女王の戴冠式、伊勢神宮式年遷宮等の御料糸として納められています。昭和初期に全盛期であった養蚕業は、国内の着物需要の減退等により現在では野村シルク博物館でのみ、昔ながらの製法や文化を守り、伊予生糸の生産を続けています。そのような中、愛媛



県西予市蚕糸業振興協議会では、伊予生糸が地理的表示に登録されれば、原料生産地としての知名度も上がると考え、申請を検討するに至りました。

多条繰糸機による繰糸工程

旧来の「生繰り法」を守り続ける伊予生糸

国内の代表的な生糸生産では、繭の保存、加工がしやすいよう、加熱乾燥させた繭から繰糸する方法が採用されています。しかし伊予生糸では、繭を加熱乾燥させず、昔ながらの「生繰り法」を採用しています。

また繰糸工程では、テンション(張力)を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産されています。

このように生産された伊予生糸は、絹織物業者から、着物などに求められるシャリ(やや硬く、反撥する感じ)やコシ、ハリ、ふくらみなど、一般に風合いといわれる織物の特性を備えており、織物にすると柔らかさと暖かさがあるうえ、着物では着崩れしにくく、帯なら締め具合が良いなど、別格の品質として高い評価を獲得しています。

伊予生糸の生産地域とその特性

伊予生糸の生産地である愛媛県西予市は、四国山脈から流れ出る河川周辺に桑園に適した肥沃な土地が数多くあり、加えて、水田にできない中山間地域の傾斜地でも桑園が拡大できたことで良質な繭が生産できました。

また、四国山系をその源とする水を用いて繰糸すると生糸を糊状に覆っているセリシンが溶け出しにくいといわれており、伊予生糸は、白い椿のような気品のある光沢があり、嵩高で、ふんわりと柔らかい風合いを有する生糸となります。



西予市に広がる桑園

今後の地域の取り組み

伊予生糸の原材料となる繭を生産する養蚕農家は減少しており、西予市内では現在6戸です。このうち後継者がいる農家は2戸。世界から評価される伊予生糸の存続は、次の世代育成にかかっています。地理的表示の登録により、養蚕新規就農への問い合わせが増加しています。

今後は「西予市に伊予生糸あり」との認知を高めるとともに、養蚕振興に努めていきたいと思えます。



養蚕農家による給桑風景

鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう



農林水産大臣登録 第11号

生産地：鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑

登録団体：鳥取いなば農業協同組合



洗らっきょう

根付らっきょう



特性

身が締まっているうえ、各鱗片の厚みもほぼ同一で、食感の「シャキシャキ感」が良く、らっきょうの外観が白い。

地域との結び付き

鳥取砂丘に隣接した砂丘畑は、地力が低いことと、風が強くて空気が乾燥しており、砂質の環境（70mもの砂の層）であるがゆえに無駄な水分や栄養素等がないため、らっきょうの栽培に適していた。

鳥取砂丘らっきょうの産地とそのあゆみ

らっきょうは、砂丘や荒廃地などのやせた土地で育つという特性を持ちます。日本屈指の大産地である鳥取市福部地域は、鳥取県東部に位置し、鳥取砂丘に隣接しています。

鳥取砂丘らっきょうの歴史は古く、江戸時代に参勤交代の付け人が持ち帰ったことが始まりと伝えられています。当時は、少数の農家で自家用として栽培されてきましたが、大正初期に産業組合を設立し、本格的に生産販売に取り組むようになりました。その後、作付けが増加していきましたが、昭和40年頃、市場単価が暴落したことから、農協では加工事業を設立し、加工原料として買い入れることで出荷調整を行い、価格の安定化を図るようになりました。



鳥取砂丘らっきょう圃場の上空写真

伝統的な手作業による栽培体系

鳥取砂丘らっきょうの植え付け作業は7月下旬から9月上旬まで行われています。らっきょう畑は、陽を遮る場所もなく砂からの照り返しで気温が上昇し、砂丘の表面温度は、最高60℃位になります。このような過酷な環境下で一球一球丁寧に手作業で植え付けを行っています。

収穫後の根切り作業もすべて手作業で行われていて、鳥取市福部地域の雇用を生んでおり、「鳥取砂丘らっきょう」が福部地域に深く根ざしてきた理由の一つともいえます。また、大量生産・大量販売による利益追求一辺倒ではなく、誇りをもって育てた「鳥取砂丘らっきょう」を消費者に届けたいという生産者の想いの表れともいえます。

一貫した生産販売体制

地力が低く保水力・保肥力の乏しい「不毛の地」とも呼ばれていた福部の鳥取砂丘では、とりわけ土地に適合した生産体制が必要です。そうしたことから、「鳥取砂丘らっきょう」の生産を守るために、出荷調整や、天候異変や病害虫の危機に産官学が一体となって対応してきました。さらに、生産性や安全性・品質の向上等の目的から、鳥取いなば農業協同組合が、長年にわたり「鳥取砂丘らっきょう」の生産指導から市場販売まで一貫した生産販売体制を行っており、生産者と協議しながら統一規格の品質向上に取り組んでおります。



手作業による植え付け

今後の地域の取り組み

地理的表示の認定を受け、5月からGIマークを付した「鳥取砂丘らっきょう」が市場へ流通する予定です。GIマークが消費者へ広く普及することを願いつつも、安定した供給体制と品質の保証、価格の安定化により生産者の所得向上につながるような取り組みにつなげていきたいと考えております。

らっきょう畑では10月下旬かららっきょうの花が咲きほこり、素晴らしい景観が広がります。らっきょう畑と隣接する鳥取砂丘への観光客誘致と連携する取り組みと、併せて近年外国人観光客も多く訪れますので、「鳥取砂丘らっきょう」を外国人観光客を通じて、海外へ普及するための取り組みとしてつなげていきたいと思っております。