



品質、社会的評価その他の確立した特性が、産地と結び付いている農林水産物・食品等の名称を、地域の知的財産として保護する「地理的表示（GI）保護制度」。昨年1月30日以降に登録が認められた産品から、青果物に関するものを届け出順に紹介する。

京賀茂なす（25年3月登録）

◆生産地

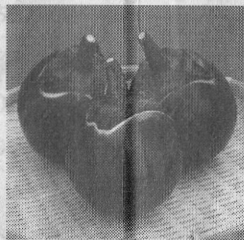
京都府京都市北区、左京区

◆登録生産者団体

上賀茂特産野菜研究会（<http://www.kyokamoyasai.jp/shibu/tokusanyasai.html>）

◆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ナスである。肉厚でとろみが強いの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。

◆地域との結びつき

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ナスが栽培され、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、そ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、葵祭のナス奉納式や正月に神饌としても用いられる。

しりうちになら北の華（25年11月登録）

◆生産地

北海道上磯郡知内町および木古内町

◆登録生産者団体

知内町ニラ生産組合

◆特性

葉色が濃く、葉幅が広く、肉厚で柔らかい。実需者に、食感や、調理しても香りや風味がしっかり残り、甘みを感じられると高く評価されている。棚持ちの良いニラがほぼ周年で出荷されており、市場関係者からの引合いも強く、東京の卸売市場のニラ平均単価より高値で取引され、出荷量も年々増加している。

◆地域との結びつき

通気性や排水性が良い土壌と、夏は冷涼、

冬は道内でも比較的温暖な気候をいかし、1971年からニラの栽培を開始。

地域に適合する品種を選定し、圃場管理の徹底、栽培技術講習を重ね、高品質なニラの栽培方法を確立するとともに、共同のハウス掛け作業による温度管理で出荷時期を調整し、安定的な出荷を実現。（終わり）



※農水省ホームページ「GI登録産品一覧」より