

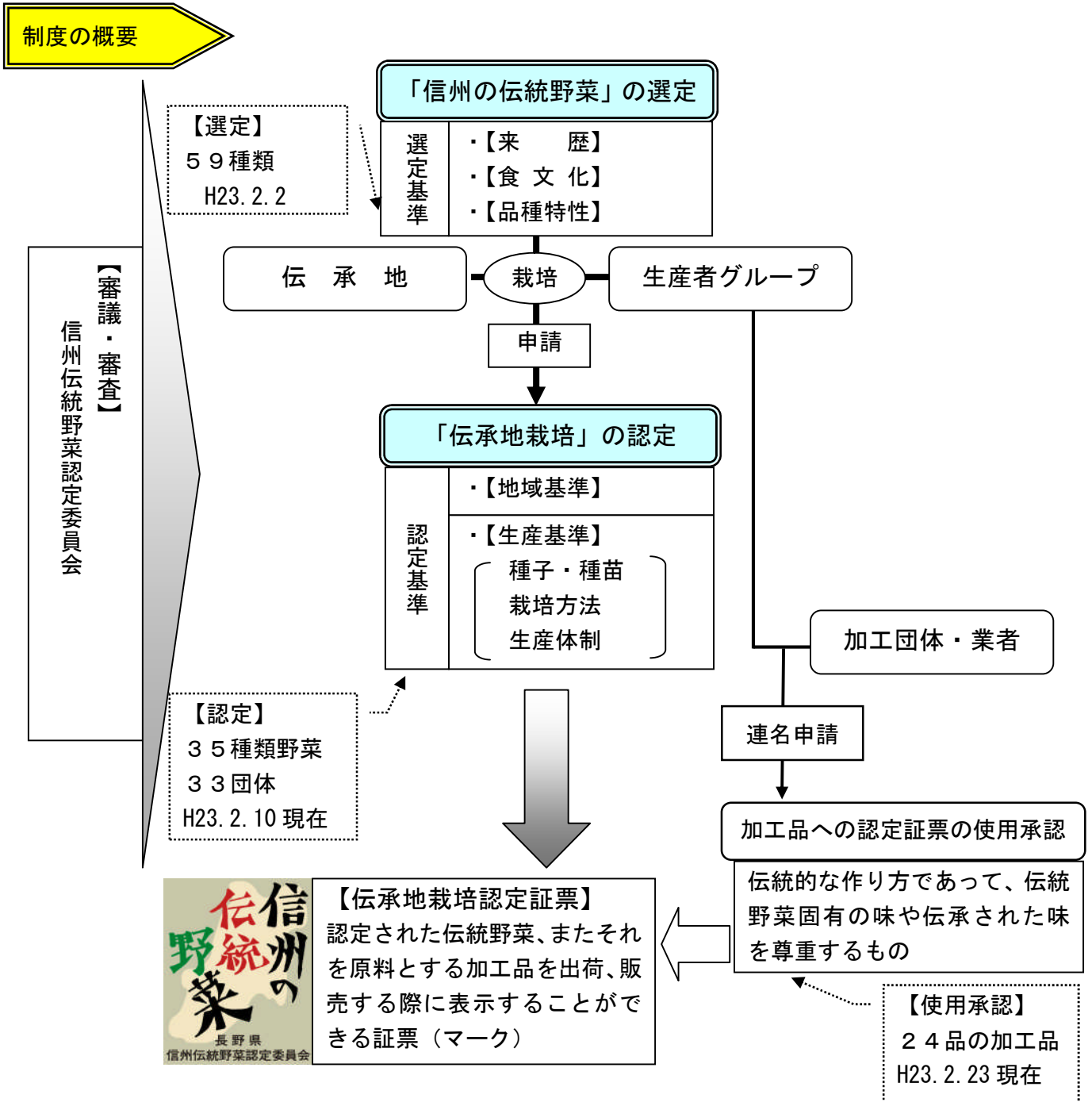
信州伝統野菜認定制度の取組について

長野県農政部園芸畜産課

長野県内には、地域固有の食文化とともに育まれてきたいわゆる「伝統野菜」が、地域の努力により、今日まで各地で生産されています。

これらの「伝統野菜」は、私たちが毎日食べなれている野菜とは違った魅力と価値を持った、本県の資源であり財産でもあります。

長野県では、平成19年度から信州伝統野菜認定制度を創設し、風土や歴史を大切にした生産を推進するとともに、地域の人たちに育まれてきた味覚や食文化をより多くの人に提供・発信することで、伝統野菜の継承と地域振興を図ります。



「信州の伝統野菜」の選定・認定状況

(平成23年2月10日現在)

作物名	選定	栽培地	認定状況	
			組織等	伝承地
漬け菜	飯田かぶ菜 源助蕪菜	(下伊那地域)	泰阜村 豊丘村	泰阜村 豊丘村
	飯田冬菜	(下伊那地域)		
	稲核菜	(松本市安曇)	稲核生産者組合	松本市安曇ほか
	木曾菜	(塩尻市楡川、木曾郡)		
	諏訪紅蕪	(茅野市他)		
	野沢菜	(県内)		
	羽広菜	(伊那市)	羽広菜生産加工組合	伊那市
ねぎ	千代ネギ	(飯田市千代ほか)		
	松本一本ねぎ	(松本市ほか)	J A松本ハイランド J A松本市	松本市ほか 松本市ほか
とうがらし ・ピーマン	そら南蛮	(小諸市耳取)		
	ひしの南蛮	(小諸市菱平)	菱平地区農産物出荷施設利用組合	小諸市
	ぼたんこしょう (ぼたごしょう)	(県北部地域)	(有)信濃町ふるさと振興公社 斑尾ぼたんこしょう保存会	信濃町 中野市豊田
なす	小布施丸なす	(小布施町)	小布施町	小布施町
	鈴ヶ沢なす	(阿南町)	南信州おひとよし倶楽部	阿南町
	ていぎなす	(天龍村)	天龍村	天龍村
きゅうり	開田きゅうり	(木曾町開田)		
	伍三郎うり	(天龍村神原)		
	鈴が沢うり	(阿南町和合)	南信州おひとよし倶楽部	阿南町和合
	清内路きゅうり	(阿智村清内路)	清内路伝統野菜研究会	阿智村清内路
	中根うり	(飯田市南信濃和田)		
	八町きゅうり	(須坂市)	八町きゅうり研究会	須坂市
	羽淵キウリ	(塩尻市奈良井羽淵)		
番所きゅうり	(松本市安曇)	乗鞍生産者組合	松本市安曇	
うり	沼目越瓜	(須坂市)		
	本しま瓜	(下伊那全域)		
	松本越瓜	(松本市ほか)		
かぼちゃ	清内路かぼちゃ	(阿智村清内路)	清内路伝統野菜研究会	阿智村清内路
いちご	御牧いちご	(小諸市)		
いんげん	穂高いんげん	(安曇野市穂高)	企業組合Vif穂高	安曇野市穂高
もろこし	もちもろこし	(信濃町、全県)	(有)信濃町ふるさと振興公社	信濃町
ばれいしょ	くだりさわ	(飯田市南信濃)		
	下栗芋	(飯田市)	下栗里の会	飯田市
	清内路黄いも	(阿智村清内路)	清内路伝統野菜研究会	阿智村清内路
	平谷いも	(平谷村)		
	むらさきいも	(売木村)		
だいこん	上野大根	(諏訪市)	上野農事大根組合	諏訪市
	親田辛味大根	(下條村)	親田辛味大根生産者組合	下條村
	切葉松本地大根	(松本市ほか)		
	たたら大根	(長野市)		
	戸隠大根	(長野市)	戸隠おろし振興会	長野市
	ねずみ大根	(坂城町ほか)	坂城町ねずみ大根振興協議会	坂城町ほか
	灰原辛味大根	(長野市)	灰原クーヘン会	長野市
	前坂大根	(山ノ内町)	山ノ内町	山ノ内町
	牧大根	(安曇野市穂高)	企業組合Vif穂高	安曇野市穂高
	山口大根	(上田市)	山口大根の会	上田市
上平大根	(千曲市)			
かぶ	赤根大根	(阿智村清内路)	JAみなみ信州清内路あかね部会	阿智村清内路
	芦島蕪	(上松町)		
	王滝蕪	(王滝村)	王滝かぶ生産組合	王滝村
	開田蕪	(木曾町開田)		
	細島蕪	(木祖村)	しょう漬けの会	木祖村
	保平蕪	(松本市奈川)	松本市	松本市奈川
	三岳黒瀬蕪	(木曾町三岳)	こまくさの会	木曾町三岳
	吉野蕪	(上松町)		
ごぼう	常盤ごぼう	(飯山市)	JA北信州みゆき常盤ごぼう部会	飯山市常盤
	村山早生ごぼう	(須坂市)	村山早生ごぼう生産組合	須坂市
さといも	あかたつ	(南木曾町)	上の原むらおこし組合漬物部会	南木曾町
	坂井芋	(飯山市)	木島里芋研究会	飯山市
わさび	穂高山葵	(安曇野市穂高)		
16品目	59種類	認定 35種類	認定組織33団体	

認定証票の使用ができる加工品

(平成23年2月23日現在)

認定野菜名	生産者団体	加工団体名	加工種類(品数)
細島蕪	しょう漬けの会	同左	酢漬(1)、すんき漬(1)
三岳黒瀬蕪	こまくさの会	みたげグルメ工房	酢漬(1)、すんき漬(1)
王滝蕪	王滝かぶ生産組合	(有)家高建設御嶽木亭そば	酢漬(1)、すんき漬(1)
	〃	ひまわりマーケットすんきの里	酢漬(1)、すんき漬(1)
	〃	JA木曾王滝支所	酢漬(1)、すんき漬(1)
牧大根	企業組合 Vif穂高	同左	ぬか漬(1)
保平蕪	松本市	奈川山菜(株)	酢漬(1)
戸隠大根	戸隠おろし振興会	(有)宮城商店	ぬか漬(1)、しょうゆ漬(1)
ねずみ大根	坂城町ねずみ大根振興協議会	味ロジックわくわくさかき	うどんセット(1)、沢庵漬(1)
山口大根	山口大根の会	(有)宮城商店	ぬか漬(1)、味噌漬(1)
あかたつ	上の原むらおこし組合漬物部会	同左	酢漬(1)、塩漬(1)、酢炒り(1)
ぼたんこしょう (ぼたごしょう)	(有)信濃町ふるさと振興公社	(有)宮城商店	佃煮(1)
ぼたんこしょう	斑尾ぼたんこしょう保存会	かわら家	調味みそ(1)
ひしの南蛮	菱平地区農産物出荷施設利用組合	(有)宮城商店	惣菜(1)
11種類			24品

(1)「信州の伝統野菜」選定基準

基準項目	基準
来歴	○地域の気候風土に生まれ、昭和30年代以前から栽培されている品種であること。
食文化	○当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されていること。
品種特性	○当該野菜固有の品種特性が明確になっていること。

(2) 伝承地栽培認定基準

基準項目	基準	
地域基準	○当該品種及び当該品種に関する信州の食文化を支える行事食・郷土食が伝承されてきた地域として、委員会が確認した範囲とする。	
生産基準	種子種苗	○当該品種、または当該品種内で改良された品種であること。
	栽培方法	○環境と調和した伝統的な栽培を踏まえつつ、当該品種固有の特性が発揮される方法により栽培され、安全安心を担保するため生産履歴が明確となっていること。
	生産体制	○継続的な生産体制が整っていること。 ○個々の品質規格に基づく出荷が行なわれること。

(3) 加工品への「信州の伝統野菜」伝承地栽培認定証票の使用承認の判断基準

<p>伝統的な作り方であって、<u>伝統野菜固有の味や伝承された味を尊重するもの</u></p> <p>加工品に添加物、特に化学的に合成された食品添加物は極力使用しないもの</p> <p>伝統野菜以外の原材料は原則として、長野県産あるいは国内産を用いたもの</p>
--