資料6

平成27年(2015年)4月2日 農政部 農業政策課 農産物マーケティング室 (室長) 西原光男(企画幹) 永原龍一(担当) 白石順一 電話 026-235-7217(直通) 内線 3030 FAX026-235-7393 e-mail:marketing@pref.nagano.lg.jp

「おいしい信州ふーど(風土)」の新たな選定品について

信州の豊かな自然が育んだ農産物を「プレミアム」・「オリジナル」・「ヘリテイジ」 の3つの基準で厳選し、ブランド化を目指す「おいしい信州ふ一ど(風土)」選定品 に、新たに26品を追加し、157品に拡大しました。

1「おいしい信州ふーど(風土)」選定品の追加について

プレミアム

<厳選素材・厳密基準>

◆6品(追加なし) 【長野県原産地呼称管理制度】

・ワイン、日本酒、お米、焼酎、 シードルの5品

【信州プレミアム牛肉認定制度】

・信州プレミアム牛肉の1品







オリジナル

く独自ブランド・全国シェア上位>

+

+

◆48品⇒56品に!(8品追加) 【オリジナル品種】(14品)

・りんご:シナノスイート・ぶどう:ナガノパープル

・ます類:信州サーモン

鶏:信州黄金シャモ など

【全国シェア上位】(34品)

・農産物:レタス、セルリー、 りんご、プルーン、など

·加工品:味噌・寒天

(7品追加) ⇒21品

水稲:風さやか

・そば:信州ひすいそば ・なし: サザンスイート

・大豆: すずほまれ など

(1品追加) ⇒ 35品

・加工品:凍り豆腐

(こうや豆腐)



ヘリテイジ

<伝統野菜・郷土食>

◆77品⇒95品に(18品追加)

【県選択無形民俗文化財】(13種別:追加無し)

・南信州の柚餅子、手打ちそば 木曽の朴葉巻、スンキ漬など

【信州伝統野菜認定制度】(64品)

- ○伝統野菜伝承地栽培認定品
 - ・ねずみ大根、野沢菜、 ぼたんこしょう など
- ○伝承地栽培認定証票使用承認
- 加工品

(18品追加) ⇒82品

- 開田蕪
- 松代一本ねぎ
- ・小布施丸なすの粕漬け
- ・開田かぶのすんき漬け など

2 今後について

- ・銀座NAGANOなどを活用し、地域の生産者が直接首都圏の消費者とふれあいながら 発信する取組などを強化
- ・信州ACE(エース)プロジェクトや、しあわせ信州食品開発センターの活用による加工品 や新用途開発など、部局連携により取組を進めて行く