

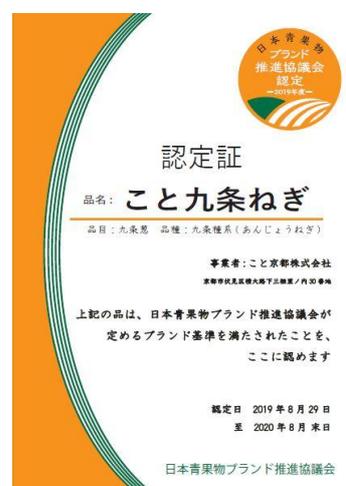
2019年9月2日

各位

「こと九条ねぎ」「やさい亭 辛味大根」「博農 にんじん」「アスパラガス」
4品目にブランド認定！ ～日本の農業を次世代に繋ぐための第一歩～

日本青果物ブランド推進協議会（東京都中央区：会長 山田敏之、こと京都株式会社 代表取締役、以下当協議会）は、「日本の青果物のブランド化を推進し価値を広く知らしめることで、日本の農業の活性化、次世代への継承を推進していく」という理念の下、今年5月に設立されました。当協議会では出品者からブランド申請エントリーされた青果物を対象に、それぞれの青果物において審査基準を定め、審査・ブランド認証を行います。

この度、第1回目の認定が行われ、数種の青果物を認証しました。審査は日本野菜ソムリエ協会が認定している野菜ソムリエ等の生活者視点を持つスペシャリストと、生産者の両軸で構成される「ブランド認証委員会」が担います。野菜ソムリエプロ等による食味審査後、認証委員会によって行われる審査内容を当協議会が最終的に吟味したうえで認証を行います。今回認証されたのは、こと京都株式会社が生産する「こと九条ねぎ」、株式会社博農が生産する「やさい亭 辛味大根」と「博農 にんじん」、有限会社環境微生物研究所の「アスパラガス」の4品。



【こと九条ねぎ】品目：九条ねぎ、品種：九条種系（あんじょうねぎ）

九条ねぎの周年栽培を始めて23年目。生産者のこだわりは、産地・栽培方法・品種。京都府は畑地が少なく、ほとんどが田地という粘土質な土壌であることから、高畝で4筋植という栽培技術を要します。「あんじょう」とは京都弁で「上手に、丁寧に」という意味があり、品種としては栽培が難しく手間のかかる品種ですが、その分甘味と柔らかさを有する美味しい九条ねぎになるため、こと九条ねぎではこの原種割合50%保持している「あんじょう」のみを栽培しています。慣行農法を超えない肥料や農薬使用で安全・安心な栽培方法でつくられ、九条ねぎの原種をより近く再現した味と風味が特長です。

（問合せ先： こと京都株式会社 TEL.075-601-0668 / FAX.075-601-0662
<https://kotokyoto.co.jp/contact/>）

【やさい亭 辛味大根】品目：辛味大根、品種：辛之助、からいね大根赤、辛丸大根

後述の「博農 にんじん」とともに、今回2つの品目がブランド認証された株式会社博農では、取引先の用途に合わせた野菜作りを行う「オーダーメイド生産」に取り組んでいます。「やさい亭 辛味大根」は蕎麦店の依頼により試行錯誤を繰り返して生まれた豊かな味の薬味大根。プロをもうならせるような辛味大根です。おろしてから3分後に辛さのピークがくるので、そのタイミングで食べるのがおすすめ。

消費者に安心して食べてもらえる野菜の生産を心掛け、瀬戸内の気候など自然環境を最大限活かしながら、農薬や化学肥料の使用を極力控えて栽培しています。

【博農 にんじん】品目：にんじん、品種：洋にんじん

肥料に魚粉を使用しているため、甘味や旨味を感じる成分であるアミノ酸が豊富に含まれています。兵庫県瀬戸内海に面した「成山新田」という干拓地の砂まじりの土は大きく根を張りやすく、ストレスなく育つため繊維質が柔らかくなり、形も良く、にんじんの栽培には最適です。8年間、肥料ごとに畑を細かく区切り、甘さを追求して生まれました。にんじん特有の匂いが少なく、糖度が高いため、子どもも大好きになるにんじんです。甘味がぎゅっと凝縮されているため、ジュースでの食味が高評価でした。この「博農 にんじん」はオーダーメイド生産のなかでも、主にスーパー向けに開発され、甘く色が濃いのが特徴。ジュース用としての販売では通常の5倍の価格設定で出荷できるほど、人気で需要があるそうです。

(やさい亭 辛味大根・博農 にんじん問合せ先： 株式会社博農 TEL.079-322-4500 / FAX.079-322-4600 <http://www.hakunou.co.jp/contactus>)

【アスパラガス】品目：アスパラガス、品種：アンデス

堆肥や魚粉を活用することで、甘味や旨味を感じる成分であるアミノ酸が豊富になります。近隣の牧場から仕入れた牛糞堆肥を1mの深さまで敷き詰め、追肥も有機肥料を使用するなど、土づくりにこだわりを持っています。清流の伏流水を使用することで、良質なアスパラガスが育ちます。

採ったその日のうちに調理してもらおうのが一番美味しいから、朝採りのアスパラガスを出荷。長さ25センチというロングバージョンを規格としており、サイズのそろったきれいなアスパラガスを新鮮な状態で提供しています。

(問合せ先： 有限会社環境微生物研究所 TEL.0790-26-2879)



日本青果物ブランド推進協議会認定マーク

認定されると認定証および、『日本青果物ブランド推進協議会認証マーク』が与えられます。生産者・出品者はこれをPRや販促活動に役立てることができます。

当協議会ではこの青果物の認証制度という手法を通じて、生産者の努力や想いを踏まえ、消費者に選ばれる魅力や価値をブランドとして見える化、言語化し、生産者の皆さんと共に伝えて参ります。これからも生産者自慢の青果物が続々と登場し、皆様の食卓に安心と満足をお届けできるものと自負しております。

■日本青果物ブランド推進協議会について

- ・設立： 2019年（令和元年）5月1日
- ・会長： 山田 敏之
- ・事業内容：ブランド青果物の認証事業
ブランド青果物のコンサルティング事業
認証された青果物のPR支援事業

■ 本件お問い合わせ先： 日本青果物ブランド推進協議会 広報

東京都中央区築地3-11-6 築地スクエアビル7F TEL (03) 6228-4469 FAX (03) 3541-1337

<https://www.seikabrand.com/> e-mail: koho@vege-fru.com