

地理的表示保護制度（GI:Geographical Indication）登録者インタビュー

## 茨城県「江戸崎かぼちゃ」

編集部

いよいよ日本でも本格的に運用が始まった地理的表示保護制度。今号では、登録番号第6号に認定された茨城県の「江戸崎かぼちゃ」について、江戸崎かぼちゃ部会の部会長である中村利夫さんに、地理的表示保護制度登録の実際と、江戸崎かぼちゃ生産の秘訣までを伺いました。

### 地理的表示法に基づき登録された特定農林水産物等

名称：江戸崎かぼちゃ 登録生産者団体：  
稲敷農業協同組合

生産地：茨城県稲敷市及び牛久市桂町

JA稲敷の概要：茨城県南部、首都東京より60km圏内に位置し、稲敷市、河内町、美浦村の3市町村を管内に、北側には国際的な研究都市「つくば」、南側には世界への玄関口「成田」を擁する。管内には霞ヶ浦、利根川、小野川などの豊かな水辺環境に恵まれ、稲敷台地と広大な水田地帯が広がる自然豊かな地域。利根川流域に開けた

肥沃な沖積土壌と関東平野の温暖な気候に恵まれた管内では、茨城県内でも1、2を争う早場米の産地として知られ、茨城県産「あきたこまち」の主力産地の一つである。園芸品では「江戸崎かぼちゃ」のほか、レンコンやイチジクなどの生産も盛ん。「江戸崎かぼちゃ」とレンコンは、茨城県銘柄産地に指定されている。

土壌：火山灰層（関東ローム層）で高い排水性

平均気温：14.1℃

年間降水量：1,350mm

登録日：平成27年12月22日

江戸崎南瓜部会：人数30名、面積28ヘクタール、栽培作型はハウス、ミニハウス、露地、抑制

出荷期間：5月下旬～8月上旬、11月下旬～12月上旬

出荷先：市場7社、JA稲敷直売所、県南VF

表：江戸崎かぼちゃの単価（円/kg）

	H23	H24	H25	H26	H27
JA稲敷江戸崎かぼちゃ部会	368	329	386	397	398
東京中央卸売市場の合算	186	155	187	237	193

## 地理的表示保護制度に手を上げるきっかけ

ちょうど、2～3年前に「江戸崎かぼちゃ」という名称を稲敷市内の法人会社が商標登録に出願しようと動いたんです。そのことに市役所の担当者が気づいて、慌ててこちらで、商標登録を取らないとということで、弁理士さんに相談しました。「どういう風にしたら登録商標を取れるんですか？」と聞いたら、「名称だけでは取れないので、図形の中に名前を入れる形なら取れますよ」と教えて頂きました。そこで、江戸崎かぼちゃのイメージキャラクターを作って、その中に名前を入れて商標登録を取りました。

しかし、商標登録だと、他で無断使用された際に、個人で告訴して裁判をするしかありません。期限も10年で、それを過ぎるとまた更新しなければならず、費用もかかります。その点、地理的表示保護制度（Geographical Indication、以下GI）では、一度認定されると期限がありませんし、トラブルがあった場合は公的機関が間に入って処理してくれるという話だったのでそれじゃあ手を上げてみましょうかってことで、それで動き出したのが、そもそものきっかけです。取れなくて元々だから、まずは、どこまでやれるかやってみましょうと。

## GI登録の実際

正直、そんなに大変だったということはありません。GIの話は2015年の春に具体化して、3～4カ月で準備をしました。最初は内容も分からなかったのですが、登録



部会長の中村利夫さん

作業にあたっては茨城県の職員が一緒になってやってくれました。

元々、自分たちで非常に厳しい品質管理と選果作業を行って出荷していますから、とにかくそれを文章にして書き出す作業でした。

全てのかぼちゃが品質を揃えるために、栽培過程での肥料は全て決まった物を使い、苗は育苗センターで作った物を使い、土はもともと関東ローム層の肥沃な土、などといったことです。

その他にも、この地域は畜産も盛んですから、堆肥はたくさん手に入るため、最低でも一反歩当たり2～4トン入れます。選果作業については、着果調査（栽培してる途中で玉の大きさや付き具合を調べる）をこの時期、採果調査（直接もいできたかぼちゃを調べる）という調査もこういう風にやり、試割をして色具合を見て、少し色の薄い物は出荷を数日遅らせるなどの査定をします。と、今まで自分たちが毎年やってきたことを書類に書いて提出したんです。

ですから、GIのために特別こういうことやろうとかいうことはなく、これまで

ずっと続けてきたことを書類にして、それを評価してもらったということです。ただ、その書類を見て、他の地域の人が「江戸崎はそんなに手間を掛けてやっているのか」と、驚かれたことはあったと聞きました。

### 完熟出荷と食味期間

完熟させてから収穫するやり方も昔から受け継がれてきたものです。自分たちはそれが当たり前だと思っていましたが、市場関係者から、「普通のかぼちゃは収穫してから少し置くんですよ」と聞きました。確かに、置くと中の色は良くなるんですが、かぼちゃのおいしさというのは収穫した時点から上がることはありません。45日で収穫すれば45日分のおいしさしかない。ただし、食味期間というのはまた別の話で、45日で収穫すると55日目くらいまで食味期間があります。我々のように完熟収穫まで伸ばすと、味は確実に上がりますが、食味期間がすごく短くなる。これが我々としては悩みのタネです。

### 江戸崎かぼちゃの品種選び

「えびす」という品種が、これまで作った品種では一番美味しい。しかし食味期間は1週間で10日経つと味が落ちます。そうすると、スーパーさんとか八百屋さんでも売れ残っているうちに食味期間が過ぎてしまう。すると、それを買ったお客様からのクレームとなります。さらに、7月の高温期になると、かぼちゃのホクホク感が、えびすは出なくなる事が分かってきました。



中村さんのかぼちゃハウス

そのため、今は作付けを減らしています。

その代わりに作り始めた「くり將軍」という品種は、食味的にはいけるなど感じています。品種はこれまでも様々な物を試してきて、今はえびすとくり將軍との2品種を作っていますが、さらに美味しい品種が出てくれば、そちらを育てることも考えています。それには、作っている我々もそうだし、お客さんからの美味しいという評価がないと、品種というのはなかなか変えられる物ではないのですが。

### 販売チャンネルの工夫

お客様の好みも時代によって変わって来ます。例えばサツマイモを例にとっても、昔はホクホク感があるものが人気でしたが、今はベツリとした食感が好まれている。とすれば、かぼちゃにしても、あと20年経てばそうなるかも知れない。そういうお客様の動きを常に見ていないと、いつも同じ物を作っていれば良いという訳にはいかないですね。

30年以上にわたって毎年6月に消費宣伝活動をしています。全国16店舗ほどの小売店でお客さんやスーパーの担当者と話す機

会を作っています。そうすると様々な情報が入ってきて、色んなヒントをもらうんです。それを聞いて、栽培に活かしています。

海外出荷については、将来的に考えた方が良いのかと思うこともありますが、福島原発の問題で、韓国・上海・台湾などは福島・栃木・茨城産の農産物を輸入しないので、現状では難しい部分もあります。

### ブランド力保持のために

人気に火がつきだしたのを実感したのは20年くらい前からです。ただ、一気に火がついたわけではなく、お客様の「江戸崎のかぼちゃは美味しいね」という声が徐々に増えてきて、かぼちゃの品質が上がると同時に、江戸崎の名前を覚えてもらったということだと思えます。

品質の保持については、全量検査でやりますから。箱の蓋を開けて検査場に持ってきて、全部、玉を転がして、傷がないか、形はどうかと。全て目視でやっています。

GIを取ったことで、厳重に「江戸崎かぼちゃ」の名前をつける物と、つけないものに分けなければならず、江戸崎の名前を書かない新しい箱なども作らなければならないので、そういった部分の手間とお金がかかるようになりました。ただ、繰り返しになります。元々、非常に厳しい選果作業をしていたので、GIを取ったことで、何か大きな変化があったということはありません。自分たちが普段から当たり前やってきたことが認められたのだと思っています。

元々、江戸崎かぼちゃは、他と比べたときにいかに有利に販売できるかという考えから、厳しいチェック作業を行ってきました。そうすることで、単価が高く設定できますから。厳しいチェックをクリアすることで自分たちの懐も豊かになる。その考えが根底にあるから、部会員もついてきてくれるのです。

### 検査態勢の厳しさ

検査態勢は昔から本当に厳しいものです。それこそ、検査場で喧嘩みたいになることもありました。いくら生産者がこれはA品だといっても、検査をする側はダメな物はダメと言わなければなりません。なあなあな関係で通してしまうと、江戸崎かぼちゃ全体の評判に傷がついてしまいます。

検査員は部会の役員一名と農協の担当者一名が立ち会って行きます。以前は役員の中で持ち回りで二名ずつ検査員をやっていたのですが、人が変わるとどうしても同じような目揃いをやっても少しずつ、傷にうるさい人、サイズに細かい人と違ってしまいます。それを避けるために農協の担当者に立ち会ってもらうようにしました。現在の農協担当者は2人目ですが、前の担当者には10年以上やってもらいました。一人の人が毎日見ていると基準がぶれずじまいますから。

集荷作業も、最初の頃は地区ごとに集荷をしていましたが、そうすると地区によって基準が少しずつずれてきます。それを防ぐために、集荷場を作ってもらって、品質





栽培風景。日焼けを防ぐため一つ一つに日除けの紙を被せる



地面との間には座布団を敷く。丁寧な仕事は昔から当たり前のように行われてきた



幹線道路から少し入ったところにあるハウス。ブランド化され有名になると盗難のリスクも増えるようだ

を統一するようにしました。着果調査にも、栽培地域とは別の地域の役員が行くようにして、ごまかさないように気をつけてい

ます。

こうした作業は手間かもしれませんが、それを長い間続けられているのは、チェックを厳しくしないと、必ず市場の値段に反映するからです。少しでも手を抜けば、価格は必ず落ちます。自信を持って「美味しいですよ」とお客様に勧めるためには、それだけのかぼちゃを作らなければなりません。

全ては、市場やお客様との信頼関係です。他の野菜が安いときに「なんでかぼちゃはこんなに高いんだ？」と聞かれて「それだけ美味しいからだ」と。我々はそれだけの自信を持っています。

#### 今後について

部会の平均年齢は60代後半になっていますが、新しくかぼちゃを作りたいという若い人も出てきています。ただ、5年先には生産者が半分くらいになってしまう危機感はあるので、今何とか手を打たないと、という気持ちでいます。

今年の春辺りから、新規就農者を2年間の研修で受け入れて独立してもらおうという計画も動き出していますので、GIを取ったことで、江戸崎かぼちゃをやりたいという若い人が増えてくれると嬉しいのですが。そういったことも含めて、後継者を集める宣伝としてもGIを活用できればと考えています。

目標としては、今の品質を保ちつつ、栽培面積と人数を増やしていくこと。そして、人数が増えても今の厳しいチェック体制を崩さずにやっていくことです。

着果後日数の違いによる外観及び果肉色の比較写真

果肉色

完熟（着果後55日）

完熟前（着果後45日）



完熟（着果後55日）の果肉色は、完熟前（着果後45日）と比べてオレンジ色が濃い。