

干瓢(かんぴょう)発祥の地ともいわれる滋賀県・水口
みなくち
「水口かんぴょう」が「GI認定」を取得！
～昔ながらの天日干しでつくられる郷土料理に欠かせない味～

滋賀県の名産品のひとつ「水口かんぴょう」が「GI認定」を取得しました。甲賀市水口町は、江戸時代から干瓢(かんぴょう)の名産地とされ、歌川広重の東海道五十三次(水口宿)の浮世絵にも描かれるなど、400年に及ぶ生産の歴史を持ちます。



天日干しする「水口かんぴょう」

今回の認定は滋賀県内で、近江牛(2017認定)、伊吹そば(2019)、滋賀の地酒(2022)、近江日野産日野菜(2022)に次いで5例目となります。

地理的表示(GI)保護制度とは、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている製品の名称を知的財産として保護する制度です。世界100か国以上で導入されており、日本でも2015年に導入。現在では全国各地の100を超える製品が登録されています。

3月27日(水)には、農林水産省にて地理的表示登録証授与式が行われ、登録証が授与されました。

今回の認定を受け、「水口かんぴょう」は、GIマークを付けての販売が可能となります。今後も滋賀県では今回認定を受けた「水口かんぴょう」をはじめ、滋賀食材の魅力発信に取り組みます。



GIマーク



地理的表示登録証授与式の様子

■水口かんぴょうについて

- ・ 滋賀県甲賀市水口町は、江戸時代から「かんぴょう」の名産地とされ、400年に及ぶ生産の歴史を持ちます。(1600年ごろ水口岡山城主・長束正家による生産振興が始まりとされています)
- ・ 「水口かんぴょう」は、滋賀県甲賀市水口町で在来種から選抜、栽培された夕顔を原料とした加工食品であり、温風乾燥をしない昔ながらの天日干しが今も受け継がれています。
- ・ 調理した際にやわらかく、味がよく染み込むのが特徴です。春の祭礼などで食べられている郷土料理「宇川ずし」には欠かせない食材としてふんだんに使われ、また、祭りや祝い事の席で振舞われるなど地域の食材として代々受け継がれており、地域の食文化として根付いています。
- ・ 初代歌川広重の「東海道五拾三次之内水口」(保永堂版・天保4年(1833)頃)に「名物干瓢」として、当時の製造の様子が描かれています。
- ・ また、室町時代に近江の甲賀忍者が、乾燥して栄養価を高め長期保存と重量の軽減をはかり携帯食料にしたことも文献(『日本の伝統産業 物産編』)に記載があります。
- ・ その他、松尾芭蕉や尾崎紅葉などの著名な歌人が「かんぴょう」を題材として取り上げています。



(参考) ※農林水産省「地理的表示保護制度登録等申請マニュアル」より抜粋

【地理的表示(GI)とは】

農林水産物・食品等の名称で、その名称から当該製品の産地を特定でき、製品の品質等確立した特性が、当該産地と結びついていることを特定できる名称の表示。

【地理的表示(GI)保護制度の枠組み】

- ・ 産品をその生産地や品質の基準等と共に登録する。
 - 登録された基準を満たす産品にのみ地理的表示が使用される。
- ・ 登録内容を満たす産品には「地理的表示」や登録標章(GIマーク)の使用が可能。
 - 品質を守るもののみが市場に流通し、他産品との差別化が可能になる。
- ・ 不正な地理的表示の使用を行政が取締り。
 - 訴訟等の負担なく、産品のブランド価値を守ることに繋がる。
- ・ 生産者は登録団体への加入や、別途の生産者団体として登録を受けることにより、地理的表示を使用可能。
 - 地域共有の財産として、産品の名称が保護される。