

国の地理的表示(GI)保護制度に登録された「大野豆」の生産者が知事に報告を行います!

大野豆プロジェクトが農林水産省に申請していた「大野豆」が、地理的表示(GI)保護制度※に、令和6年1月29日付けで登録されたことから、同プロジェクトの関係者が知事に報告を行います。

1 日時:令和6年2月19日(月)午後1時~(15分程度)

2 場所:県庁本館11階 知事第1応接室

3 来訪者:

大野豆プロジェクト 会長 二川幹生 氏
大野豆プロジェクト 事務局長 生嶋暹 氏
有限会社筒井製菓 代表取締役 筒井朋章 氏



大野豆

4 「大野豆」の概要:

1) 特性

一般的な一寸そらまめと比べて、小粒で皮が薄く柔らかいため咀嚼しやすい。古くから郷土料理の「押し抜き寿司」や「しょうゆ豆」の原料として重宝され、近年の生産復活後は地元小中学校の給食にも採用されるなど地元には欠かせない産品。

2) 地域との結びつき

当該地域では、冬でも温暖な気候と水はけの良い土壌により、稲作の裏作として古くから「讃岐長莢そらまめ」を栽培、昭和初期から「大野豆」と称され人気を博す。平成年代に入ると品種転換による消滅の危機に瀕するが、平成25年に、生産地のコミュニティ協議会が中心となり、地産地消活動として教育機関との連携や行政の協力を経て「大野豆」を復活。

※地理的表示(GI)保護制度とは

その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度で、登録されるとGIマークを使用できる。

本県からの登録は「香川小原紅早生みかん」(H29登録)、「善通寺産四角スイカ」(R元登録)、「サヌキ白みそ」(R5登録)に続いて4件目。



GIマーク

※取材に関するお願い

- 取材いただける場合は、2月16日(金)17時までに農業生産流通課までご連絡ください。