

## 地域食品ブランド表示基準

## 1. 名 称

雲仙こぶ高菜漬（うんぜんこぶたかなづけ）

## (1) 名称の由来

日本で雲仙こぶ高菜が作られるようになったのは、戦後間もない昭和22年に吾妻町で、種苗店を営む峰真直氏の手によって栽培がはじまり、島原半島の中心の雲仙岳のふもとの海里山の環境に恵まれた温暖な地域でよく育つことで「雲仙こぶ高菜」と名をつけられた。雲仙こぶ高菜はその灰汁が少ないという性質から、漬物は長期に渡って漬け込む「本漬（深漬）」と2～3日で出荷可能になる「浅漬」がある。

## 2. 産 地

## (1) 範 囲

長崎県雲仙市を範囲とする。

## (2) 範囲の設定根拠

日本で雲仙こぶ高菜が作られるようになったのは、戦後間もない昭和22年に吾妻町で、種苗店を営む峰真直氏の手によって栽培がはじまり、一度、途絶えてしまったが、「雲仙こぶ高菜」を復活させようと、平成15年7月に地元の生産者、農産加工組合、青年農業者、県の農業改良普及センターが一緒になり、復活雲仙こぶ高菜再生プロジェクトチームを結成し復活させた。

生産規定、生産履歴を作り登録された12件の生産農家（雲仙市吾妻町在住）が無農薬、無化学肥料により生産されたものを「雲仙こぶ高菜」として認証されている。その際に生産農家として協力してくださった方が、雲仙市吾妻町、瑞穂町の方々であり、元来最も盛んに生産されていた地域とも合致することから、雲仙市を生産地として設定されている。

こぶ高菜漬についても、53年前の最盛期の頃は、収穫された生葉を海水で洗い、天日で干して乾燥させ、その後漬物にするという光景は、雲仙市の特に吾妻町で多く見られていた。優しい味わいと灰汁の少なさ、を活かしたこのシンプルな付け方は、トウガラシや出汁の類を多く入れる阿蘇地方の高菜漬の手法とは大きく異なり、少ない行程ながら誤魔化しの効かない手法であり、生産者の「手わざ」が物を言う漬け方であると言える。

## 3. 歴史的伝統性

日本で雲仙こぶ高菜が作られるようになったのは、戦後間もない昭和22年に吾妻町で、種苗店を営む峰真直氏が大陸から種を持ち帰り、この地域に馴染んで根付いたもので、年配の方々の多くは、「昔は良く食べていた」等の証言をされている。峰真直氏が栽培をはじめたのが評判になり雲仙地方でさかんに栽培がされるようになると、またたく間に全国へ広がったが、収量が少ないことや、別の野菜と交雑しやすい本来の形質が失われていったことが原因で栽培されなくなった。

峰氏亡き後原種はなくなっていたと思われていたが、種は峰氏の妻が自家菜園で種を取り

続け、「雲仙こぶ高菜」は守られていた。自家採取で野菜づくりに取り組んでいる岩崎政利氏により発見され、再び世に広めようと雲仙こぶ高菜再生プロジェクトチームにより復活され、自家採種し原種に戻し加工することにより素材本来の味を取り戻し、生産加工することで食感、味、飽くが少なく他の高菜との違いや料理レシピの開発に携わりながら、通年食材として使うのには、塩漬けた漬物で保存するのがふさわしいことがわかった。

九州は元来その温暖な気候を活かしての高菜の生産が盛んな地域である。その中でも島原半島北部は雲仙普賢岳の麓のなだらかな丘陵地帯で、土壌は石灰分を含み水はけがよく、雲仙山系の湧水の恵みとも相まって、長崎県屈指の農業地帯となっている。無農薬を旨とする私達の生産方法において、最も大切な土作りがこの地域では比較的容易であり、そのような背景が雲仙こぶ高菜の隆盛と、この度の復活に対して大きな恩恵を授けてくれたのは言うまでもない。

なお、「雲仙こぶ高菜漬」には「本漬」と「浅漬」があり、これは、「雲仙こぶ高菜」の収穫時期、漬ける時期、漬ける時間等が異なり、旬によって食べ方が異なるものであり、昔から受け継がれているものである。

参考資料：社団法人農山漁村文化協会, 2004, 『故郷に残したい食材』

#### 4. 食品の独自性

##### (1) 食品特性

一般的な高菜（三池高菜）に比べ灰汁がなく、繊維が柔らかいので塩漬けしても硬くなく食感が良い。

また、従来の高菜は生食で使用されないが、「雲仙こぶ高菜」は甘味があり生食にも耐えうるため、サラダなどとしても食されるものである。

また灰汁がないということは、色の鮮やかさの差異にも現れており、紫がかかる普通の高菜と違い、鮮やかな緑色の葉をしており、その鮮やかさは漬物にしても損なわれにくく、見た目においてもその「こぶ」と相まって他の高菜とは大きく異なっている。

##### (2) 原材料の特徴

灰汁がなく食感がいいので、お漬物としては最高であるが、食材として用いることで素材のよさが引き出せる。また塩については、素材の味を引き立てる県内平戸の自然塩の釜炊き塩を限定して使用しており、シンプルなつけ方だからこそ、きちんとした手作りの素材を使っての仕上げを行っている。

また、「雲仙こぶ高菜」はスローフード協会国際本部（イタリア）が進める、希少な食材を保護する運動の中で、教会内で最も希少価値が高い食材に付与される「プレシディオ（食の砦）」の認証を、日本ではじめて受けることが出来た。

この認証は素材の希少価値のみならず土作りや栽培方法までに及び細やかな生産規定、認定委員会の設置などが出来てはじめて認証される大変厳しい認証で、アジアでも数品目しか認定されていない。その認証の価値を落とさぬためにも、地元では生産者、加工業者、行政、学識経験者などを中心に「雲仙市の伝統野菜を守り育む会」を立ち上げ、食材及び「手わざ」の保護に努めている。

また、浅漬は、原材料の3%の塩で漬けこみ、3日目より出荷し、12月～3月初旬までが時期となり、本漬は、原材料の10%の塩で2度漬けを行う工程は、圃場で収穫し半日（3～4時間）干した原料を水洗浄し、目視の検視をし2～3度水洗い、塩水3%にてもみ3%の塩で1度目の漬込みを行い15日～30日したら、乳酸の発酵度合いを見はからい、2度目の4%の塩でもみ漬込んだもの儒分の発酵を待ち3ヶ月～4ヶ月くらいで桶だしを行う。

##### (3) 原材料の使用理由

一般的な高菜（三池高菜）に比べ灰汁がなく、繊維が柔らかいので塩漬けしても硬くなく食感の良いため、先人達が伝えてきた、シンプルながら高度な加工の手わざをお客様に伝え、地域として守っていくという思いを胸に、雲仙こぶ高菜の浅漬、本漬を作っている。

#### (4) 製法の特徴

工 程	内 容
選 別	葉の形状が崩れないように、目視・手作業により異物を取り除く 浅漬・本漬共に同じ
陰 干 し	本漬は、水分を飛ばすため、圃場にて収穫の後半日（3～4時間）干す 浅漬は、水洗浄し風通しの良い所で水分をとる。
洗 浄	丁寧に水槽で洗い、目視で異物を確認しながら、2～3回流水で洗い流す 浅漬・本漬共に同じ
漬 込 み	浅漬は、原材料の分量に対して3%の塩でもみ桶に並べる。 原材料をやさしく葉・茎・こぶを大事に傷つけないようにする為には 3%塩水を作りやさしくもみ漬込みます。材料の分の重石を置き熟成を待つ。 本漬は、原材料の分量の10%の塩で漬け込む。 3%の塩でもみ、3%の塩で漬け込み、15日～30日したらさらに残りの 塩4%の分量の塩でもみ桶に漬け込む、材料分の重石を置き熟成を待つ 。
熟 成	浅漬は、漬込のち3日目から桶だしする。 本漬は、原材料の素材と塩の生み出す天然のアミノ酸の状況を見守る。 温度管理し3～4ヵ月後桶だしする。

#### (5) 品質・衛生管理基準

工 程	内 容
入 室	(衛生管理) 作業員同士、体調管理確認をし、帽子、マスク、作業服を着用、手洗いののち、製造工程に入室
選 別	(衛生管理) 異物の混入がないよう、水洗いの際、目視で確認する。 (品質管理) 作業手順の確認をし作業開始。葉の形状をきれいに保つよう、丁寧に扱う
陰干し	(衛生管理) 陰干しする場所の清掃の徹底。（圃場にて収穫し3～4時間干す） (品質管理) 気候、気温の管理をしながら行う。
洗 浄	(品質・衛生管理) 洗浄場所は、異物の混流を避けるため、適正を確認する。

漬込み	(品質・衛生管理) 漬込み作業の安全確認を行い異物混入に注意して行う
熟成	(品質管理) 温度制御盤の日々記録し熟成度を確認する

注：本製品は「雲仙ブランド」に認定されており、県、市の担当者及び有識者からなる認定委員会により、圃場や生産履歴の確認、認定基準をクリアしているかの判断が成されています。

また、認証基準については、スローフード協会国際本部とも協議をしながら作成したもので、ヨーロッパを中心に認証されている「プレシディオ」の品目同様の規格を定めております。

## 5. 生産量

### (1) 全体の生産量

単位：k g

	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年
生産量 (全体)	3,290	5,450	5,600	8,295	9,800

資料：加工組合調べ

### (2) 該当商品の生産量（商品全体の生産量のなかで、「本場の本物」に該当する商品）

単位：k g

	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年
生産量 (該当商品)	2,632	4,360	4,480	6,636	7,840

資料：加工組合調べ

## 6. 製造団体・製造企業等（「本場の本物」に該当する商品を製造できる団体・企業名）

団体・企業名	従業員数	住所
農事組合法人守山女性部加工組合	10名	長崎県雲仙市吾妻町古城名47番地1

## 7. 該当商品名（「本場の本物」に該当する商品名）

商品名	製造者名（製造団体・製造企業等）
雲仙こぶ高菜本漬	農事組合法人守山女性部加工組合
雲仙こぶ高菜浅漬	農事組合法人守山女性部加工組合

## 8. 業界取りまとめ団体

団体名（代表者役職名 氏名）	住所

農事組合法人守山女性部加工組合  
代表理事 馬場節枝

長崎県雲仙市吾妻町古城名47番地1

## 9. 識別マークの貼付と管理

「本場の本物」の認証を受けた場合は、従業員に対し基準を満たす商品の識別マーク貼り付け及び文字を適正に使用すよう、代表理事が指導・管理するものとする。

## 10. 第三者認証

「本場の本物」の基準を満たしている製造については年1回、基準どおり製造しているか、規定に伴う履歴により管理し徹底をはかることとし、外部公的機関に確認してもらう予定。

### 11. 認定後の業界活性化の展開方法

「本場の本物」認証を受けた場合は、基準を満たす識別マークをつけ販売への付加価値を見出す販売方法を取り消費者へ促すとともに、「雲仙こぶ高菜」生産者12名と連携し、ブランド確立・維持・管理を徹底する。

### 12. 認定後の地域振興への貢献方法

認証を明確に打ち出し、地元の生産者及び加工者の意識の確立及び、付加価値をつけたフェアトレードの推進による、生産者への正当な対価の支払いによる地域貢献を行いたいと思います。また、今回の認定に至った理由、私達の思い、生産者達の思いを多くの方々に伝えていく予定である。

### 13. 参考（社会的評価）

- (1) スローフード協会国際本部「プレシディオ」認定商品の規定に基づき生産規定、生産履歴の評価も高く、伝統野菜で郷土食文化の継承よりクオリティの高い食文化活動は、評価を戴いております。また雲仙こぶ高菜本漬けを加工した「雲仙こぶ高菜まんじゅう」は、平成18年度食アメニティ・コンテストで優秀賞(農林水産大臣賞)を戴いている。
- (2) 守山女性部加工組合の無添加による加工品は、全国から注目頂き毎月視察(30名~250名)視察を受けて物づくりの拘りをお繋している。
- (3) 雲仙市ブランド認証を受けている。

### 14. 参考資料

- ①生産が行われている場所(施設)の所在地を示す資料が添付されていること。
- ②商品に冠された地名が旧地名であり、現在、当該地名が住居表示に使用されていない

- い場合、現在の地名との関係が分かる資料が添付されていること。
- ③製品概要、生産範囲、製品特性、製法（含工程図・管理図）、社会的評価、生産量等に関する記載内容の妥当性を示す資料（含写真）が添付されていること。
  - ④製品特性や製法に関して記載された内容で実際に生産が行われていることを示す資料が添付されていること。
  - ⑤業界取りまとめ団体に係る登記簿謄本、定款又は寄附行為の写し又は規約、直近の総会資料が添付されていること。
  - ⑥当該とりまとめ団体に属さない事業者による同一食品の生産がなされている場合、当該事業者の活動規模等が分かる資料が添付されているか。