



ひばり野オクラ (新成園芸組合) 地理的表示 (GI) 登録

「地理的表示保護政策」という用語をご存知でしょうか？

地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、品質等の特性が産地と結び付いており、その結び付きを特定できるような名称（地理的表示）が付されているものについて、その地理的表示を知的財産として国に登録することができる制度で、平成27年6月1日から運用が開始されました。



農林水産省にて登録授与式が行われました
磯崎農林水産副大臣（左）とJ Aうご新成園芸組合 高橋組合長（右）

有名産品として「夕張メロン」や「米沢牛」、県内では「大館とんぶり」など48産品が登録されており、昨年12月15日に「八丁味噌」等10産品が新たに追加されました。その中に、J Aうご新成園芸組合が生産している「ひばり野オクラ」も登録されました。

ひばり野オクラは、昭和51年、7人の生産者が栽培を始めました。減反が始まっていたとはいえ、まだまだ米単作の時代です。40年後の現在、社会環境が大きく変貌し、農業を取り巻く情勢も大きく様変わりしました。

GI登録に取り組んだJ Aうご新成園芸組合長の高橋和幸さん（糠塚）にお話を伺いました。

Q オクラ栽培について？

A 昭和51年に栽培を始めた時は7人の生産者が取り組んでいましたが、現在は16人の仲間が栽培しています。昨年は天候不順のため、生産量は例年を下回ってしまいました。それでも約30トンを出荷しています。販売額も単価が安定しているため、例



年5、000万円ぐらいになっています。これは、市場と生産者が連携しながら「地産地消」に取り組んできた成果だと思っています。また、園芸組合員の協力体制も、栽培技術も先輩が教えてくれてなど強固なものになっています。

Q GI登録に取り組んだきっかけは？

A 最初、GI登録の話聞いたときは、オクラの商標登録のようなものだと思っていました。今後、園芸団地の始動などにより生産量が増えてきた場合、出荷先が県外へと拡大する可能性もあります。そうなった時に、国外からも類似の名前で流通さ

れる可能性があるかもしれないという懸念がありました。GI登録をしておくことにより、国が不正品を取り締まってくれるというところで、登録に向け取り組むこととしました。

国外からの流通については、以前に、ある国から「フクタチ」の栽培を教えてくれないかという依頼があり、断った経緯があります。そういう経験もあって、GI登録によって国が目を光らせてくれるという安心感を持つと思っています。

また、登録できる産品についても、概ね25年以上の販売実績がなければ登録できないので、新たに栽培を始めていうことも分かりました。地域に根差して、社会的な評価も受けることが条件になるため、先輩たちが培ってきた歴史と伝統を知的財産として評価してもらうことができる制度だと思い、登録にむけて動き出しました。



Q G-I登録後の活用について?

A 秋田県農業は、稲作の比率を下げることができている様に園芸メガ団地の建設に力を入れています。羽後町でも、今年から園芸団地が稼働することになっていきますし、今後増設されることも期待されています。オクラについても生産量が増えることが予想されています。そのような中で、生産量が増えても値段が下がらない安定経営できる仕組み作りが大事だと思っています。

今回のG-I登録は、うご農協の名前で登録されたものでなく、JAうご新成園芸組合の名前で登録されています。自治体の合併や農業組織の統廃合がなされても、園芸組合がある限りは自分たちの責任で「ひばり野オクラ」の名前で出荷販売することができず、責任もありません。

登録は、長年栽培していればできるといえるものではないため、良品質のものを栽培するための管理体制やそれを継続してゆくことが必須になってきます。私たちの組織は、先ほど述べましたが、組合員の強固な協力体制があり指導体制もあります。新たにオクラ栽培に取り組みたいという農業者がいれば仲間となつて一緒に「ひばり野オクラ」のブラ



ひばり野おくら 栽培の様子

ンドを守つていけると思っています。今後、販売されるときはパッケージにG-Iマークが貼られて販売されることとなります。仮に、県外の市場に出荷されることがあれば、名前が知られていなくても、このシールが「ひばり野オクラ」のブランド力を補填してくれると期待しています。県内の販売でも、「ひばり野オクラはどこで買えるの?」と聞かれることがあります。「県内のスーパーで販売しています」と答えています。まだまだ知名度が浸透していませんが、実現することもあります。このシールにより県内でも注目を集めることができればうれしいです。

Q 最後に「ひばり野オクラ栽培」への意気込みを

A ひばり野オクラは、昭和51年から先輩たちが出稼ぎをしなくても生活できる農業を目指して栽培を始めてきたブランドです。オクラが終われば、花卉、フクタクなどのサイクルで年間を通した農業経営ができます。

東北の中では他を寄せ付けない生産量を誇っているオクラのおいしさを消費者に伝えるために、母さんたちが創意工夫をしてレシピを考案し、出荷時期に合わせて各地のスーパーで売り込みを図りました。園芸組合では販売促進の時によくみられるお揃いのハッピーはありません。母さんたちのエプロンと三角巾がユニフォームでした。市場側でも「ひばり野オ



母さんたちのスーパーでの売り込みの様子

ひばり野オクラ de Cooking!

～オクラ入りたまご焼き～



- ①たまご3個～4個(厚みは好みで調整)とオクラ2本を準備する。
- ②10cm位のたまご焼き器を準備する。
- ③オクラの色が変わる程度に硬めに湯がく。
- ④オクラの先が重なるように2本重ねて焼き、完成!

クラ」が出荷されれば優先的に販売してくれるなど、生産者側に寄り添った対応をしてくれています。

また、栽培現場では、4月・5月・6月の3回、巡回を行い、それぞれのハウスで樹勢や葉色からいろいろな助言がもらえます。いろいろな方々の協力や努力があつて、現在の「ひばり野オクラ」の評価があるのだと思っています。

若い人たちが、今回の登録をきっかけに、オクラに興味を示してくれたり、農業について考えてくれたりして、就農に結びついてくれれば嬉しいと思います。