

「中札内村えだ豆」と地域団体商標取得の取組

■「中札内村えだ豆」とは■

北海道中札内村及びその周辺地域産の茹でて冷凍した枝豆。

中札内村では、昭和 50 年代から枝豆の作付けを開始し、現在生産量は年間 4,000 トン以上にものぼり、日本一。

寒暖差の大きい地域で栽培され、甘み、色合いが良好な大袖の舞大豆を原料としている。

中札内村では「選ばれる産地」を目指し、家畜からの有機質を投入する循環農業から、土づくりを基本とした安全、安心、良質な枝豆の生産に取り組んでいる。



■収穫から3時間以内で製品化■

中札内村農業協同組合では、品質の高い枝豆作りのための分析を重ねた結果、収穫から3時間以内に製品化することで、枝豆本来の色味・食味が維持できることがわかった。

収穫から3時間以内に茹でて塩漬けし、マイナス196℃の液体窒素及び急速凍結で瞬間冷凍した商品を「そのままえだ豆」として販売。

収穫・輸送時間を極限まで短縮するために、①圃場への農道の整備、②収穫の障害となる立木枝の管理、③圃場に10メートル幅のハーベスター巡回スペース確保による時間短縮などの工夫をしている。

■安全・安心への取組■

栽培方法や残留農薬について、同農協では独自の厳しい審査基準を設け、安全・安心への取組を生産・加工・流通の各過程で追求している。

枝豆の圃場の周囲には、隣接する圃場から農薬が飛散してくるリスクを考え、2.4メートル以上の幅でエン麦を育てる額縁栽培（四面囲み）を施している。

平成18年度より、「残留農薬分析検査細則」を設け、全圃場で収穫前にサンプルを採取し、十勝農協連農産化学研究所で検査を実施。同時に生産履歴と農薬使用基準を書類で確認し、基準に適合した圃場だけが収穫・出荷できる仕組みを整備した。

平成 21 年からは加工処理施設でも残留農薬検査を行うほか、冷凍処理を施された枝豆に、段ボールごとに生産圃場を特定できる番号が割り振られる「トレーサビリティ(生産・流通履歴を追跡する仕組み)」も導入。

平成 23 年には、加工処理施設が、北海道の J A 施設で初めて「北海道 HACCP 自主衛生管理認証」を受けた。また、農産物加工処理施設に従事する正職員 100 人全員が「食品衛生責任者」資格を取得している。枝豆生産者は北海道 Y E S ! クリーン（農薬においては北海道慣行栽培（13 回）の 1 / 2 以下）生産集団登録の承認を受けている。

■ 地域団体商標取得の取組 ■

同農協では、近年、海外に輸出を行っており、ブランドづくり及び品質・生産性の向上が重要なことだと考え、「中札内村えだ豆」の地域団体商標出願を行うこととなった。

毎年、全国の百貨店等に年間 35 回以上の出店やテレビショッピングで、消費者の方に安全、安心、良質な「中札内村えだ豆」の知名度アップを図ってきた。

今後は、更なる「選ばれる産地」の枝豆として、ブランド化を図り、国内はもとより海外において、小さな村からの「中札内村えだ豆」販売に地域団体商標登録を有効に活用したいと考えている。

【出願内容】

商標	中札内村えだ豆（なかさつないむらえだまめ）
出願番号	商願 2017-094343
出願日	平成 29 年 7 月 13 日
権利者	中札内村農業協同組合
指定商品	29 類 北海道中札内村及びその周辺地域産の茹でて冷凍した枝豆