

地理的表示保護制度（GI）「豊橋なんぶとうがん」について

・令和4年3月2日（水曜日）登録 登録番号116

産品の概要

豊橋なんぶとうがんは、果実表面の色ムラが少なく、光沢のある鮮やかな外観の冬瓜。

生産地である豊橋市は愛知県の南東部に位置し、温暖な気候と豊川用水による豊かな水源を有する冬瓜栽培に適した地域です。栽培開始当初である昭和62年～現在にいたるまで豊橋市内の南部地域で生産されてきたことが名前の由来で、現在は生産農家24戸が計11.9haの面積で栽培しています。

一般的な冬瓜は光が当たる部分と当たらない部分で果実表面の色が異なることが多いですが、豊橋なんぶとうがんは、収穫後に一時的に保管することで果実表面全体に色をつけ、磨き、選別・出荷をしており、市場関係者からは、着色にムラがなく、傷が少ないため、量販店等でのカット販売時にロスが少ないことが高く評価されています。また、外観が綺麗であることから彫刻（カービング）を施した飾り物や、料理の器としての需要もあり、京都の高級料亭などでも取り扱っていただいています。

GI 認証の概要

地理的表示（GI）保護制度は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するもので、愛知県内の農畜産物としては初のGI登録となります。