

関係各位

令和 4 年 3 月 31 日
常呂町農業協同組合

「ところピンクにんにく」が地理的表示（GI）保護制度に登録されました

令和 4 年 3 月 31 日に「ところピンクにんにく」が地理的表示（GI）保護制度に登録されました。（登録番号第 120 号）

【製品の概要と特性】

「ところピンクにんにく」は開拓時代から常呂町（現在の北見市常呂町）で栽培されてきたと伝わり、収穫時にりん片を包む薄い保護用外皮がピンク色（桃色がかった淡紅色）を呈する個体が含まれていたことから、当町では「ピンク種」「ピンクにんにく」と呼ばれてきた作物である。

にんにく本来の風味や香りが強く、生で食した時のピリリとした強い辛みが特徴。国内で一般的に流通しているホワイト種と比べ糖度が高く、香りの主成分である有機イオウ化合物（アリイン等）、辛さの原因成分であるチオスルフィネート類・ピルビン酸が多く含まれています。このことから、医薬品や健康食品の原料としても用いられてきた。

昭和 48 年（1973 年）には市町村単位として全国一の栽培団地（116ha）を確立した特産品となったが、安価な外国産の流通や青森県産の登場により外見品質が消費者に好まれなくなったことや、町内の作付け転換が進んだことにより一時期栽培面積が衰退した。

しかし栽培技術の向上により安定的な収量の確保ができるようになったことや、日本製薬工業株式会社との契約栽培が開始されたことなどにより栽培面積が増え、平成 28 年（2016 年）「ところピンクにんにく」のブランド名のもと、約 30 年ぶりに市場への生食出荷を再開し、常呂町の特産品として地域に愛される産品となっている。

【登録の経緯】

- ・古くから作り続けてきた愛着ある「ところピンクにんにく」の種を守り、知的財産として保護するため
- ・北海道在来種にんにくの産地として確固たる地位を築くため
- ・「ところピンクにんにく」を通して北見市常呂町・オホーツク地方の農業の知名度を向上させ、地域の農業振興に寄与するため

【今後の展望】

常呂町農業協同組合は、GI登録産品を持つJAとしての誇りを持ち、「ところピンクにんにく」の更なる栽培技術向上と生産の拡大を目指し、生産者と一丸となってブランド力の強化に努めて参ります。

【地理的表示（GI）保護制度とは？】

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、平成27年（2015年）から導入された。

令和4年3月31日現在119産品が登録され、北海道の農産物としては「夕張メロン」「十勝川西長いも」「今金男しゃく」に続き「ところピンクにんにく」が4例目となる。



登録された「ところピンクにんにく」と生産者



登録産品は地理的表示（GI）産品である証の「GI マーク」を使用することができます。

本件に関するお問い合わせ

常呂町農業協同組合

担当：樋渡（ひわたし）

北海道北見市常呂町字常呂 608 番地

TEL：0152-54-2121 FAX:0152-54-1045

E-mail：webmaster@ja-tokoro.or.jp



JAところ



JAところ公式ホームページ