



# GI登録産品における 項目別の記述等の概要

地理的表示保護制度活用支援 中央窓口

**GI** サポートデスク

**FMRIC**

Food Marketing Research & Information Center

一般社団法人 食品需給研究センター

# (1) 産品の特性

	産品名	産品の特性（概要 パンフレットより）	キーワード
野菜・果実	あおりカシス	品種は「あおりカシス」。さわやかな酸味や独特の芳香があり、アントシアニンも豊富。完熟したものから選別し、全て手摘みで収穫。	酸味、香り、成分、完熟、手摘み
	夕張メロン	果肉は、内部色はオレンジ色で、繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシー。芳醇な香りが強い「夕張キング」という品種を使用しており、糖度は10度以上。	色、柔らかさ、食感、香り、糖度
	江戸崎かぼちゃ	完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で甘味がある。果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしており、果肉色は濃いオレンジ色。	完熟、食感、甘み、色
	鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう	身が締まっているうえ、各鱗片の厚みもほぼ同一で、食感の「シャキシャキ感」が良く、らっきょうの外観が白い。	身のしまり、食感、色
畜産食品	神戸ビーフ	兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜降り肉。	育種改良、格付等級4以上、霜降り
	但馬牛	兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B2等級以上に格付けされた枝肉であり、肉そのものが柔らかい。	育種改良、格付等級2以上、柔らかさ
加工品等	八女伝統本玉露	茶葉収穫前に稲わら等の天然資材で被覆することにより「覆い香」といわれる香気成分の含有量が高い茶葉が生産される。味は濃厚で非常にうま味が強く、「まろやか」で「こく」がある。	香り、濃厚、まろやか、こく
	鹿児島壺造り黒酢	屋外に並べた壺を使って仕込み発酵するという独特な製法による米黒酢。発酵に6か月以上、熟成に6か月以上の長期熟成から生まれる特有の香りとまろやかな酸味。	製法、発酵、熟成、香り、酸味
非食用農林水産物	くまもと県産い草	茎長が長く畳表の製織に適した熊本県優良指定品種（ひのみどり、夕凧、ひのはるか）を用い、伝統的な「泥染め」製法により光沢や色調を整えた良質ないぐさ。	茎長、製法
	くまもと県産い草畳表	栽培から加工・製織までの行程を一貫して行い、泥染めされたいぐさを使用し、揃いの長さで製織することにより、色合いや品種特性が統一された高品質な畳表。	製法、色合い
	伊予生糸	時間をかけて丁寧に繭から糸を引き出すため、蚕がS字状に吐いて作った糸の繊維のうねりがそのまま残り、嵩高となる。また、光沢があり、ふんわりと柔らかい風合いの糸。	光沢、柔らかさ

## (2) 産品の特性と生産地との結びつき

	産品名	産品の特性と生産地との結びつき (概要 パンフレットより)	キーワード
野菜・果実	あおりカシス	昭和40年に弘前大学教授がドイツで、青森の気候に適するであろうと苗木提供の申し出を受けて導入。品種改良せず、当時の品種のまま地域で守り育ててきた。	発祥の経緯、気象
	夕張メロン	山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。	地形、気象、土壌、品種、栽培技術
	江戸崎かぼちゃ	土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。	土壌、気象、栽培技術、収穫方法
	鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう	鳥取砂丘に隣接した砂丘畑は、地力が低いことと、風が強く空っ風であり、砂質の環境（70mもの砂の層）であるがゆえに無駄な水分や栄養素等がないため、らっきょうの栽培に適していた。	地形、土壌、気象
畜産食品	神戸ビーフ	素牛である但馬牛は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛で、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでの農耕用の役牛として保存。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識され、長い歳月をかけ改良が重ねられた良質な肉質の肉用牛。	発祥の経緯、素牛の育種改良、地形
	但馬牛	同上	同上
加工品等	八女伝統本玉露	立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝霧の発生を促し、うま味成分が多く蓄えられるため、高品質な茶が生産される。稲わら等の天然資材による棚被覆（間接被覆）や自然仕立て、手摘み作業といった生産方法を110年以上守り受け継いでいる。	気象、栽培技術、収穫方法
	鹿児島壺造り黒酢	1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。	発祥の経緯、製法、気象、原材料
非食用農林水産物	くまもと県産い草	熊本県優良指定品種（ひのみどり、夕凧、ひのはるか）は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程はいぐさ栽培の歴史に合わせて効率的な製法技術として確立。	発祥の経緯、指定品種、製法
	くまもと県産い草畳表	いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。	発祥の経緯、製法（一貫行程）
	伊予生糸	生の状態で冷蔵保存した繭を原料とする生繰り法により、テンション（張力）を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産する貴重な産地。	原料（繭）、製法

### (3) 生産の方法、明細書適合性

	産品名	生産の方法 (登録簿より抜粋)	明細書適合性の確認
野菜・果実	あおもりカシス	(1) 品種 「あおもりカシス」を用いる (2) 栽培の方法 原則として農薬を使用せず栽培、手摘み収穫 (3) 出荷規格 定められた出荷規格により選別 (4) 最終製品の形態	生産行程管理業務規程の「5 明細書適合性の確認」  ↓ 「生産の方法」の(1)～(3)までの各項目の確認について、「いつ、どこで、だれが、どのような方法」で行うか記載する。  登録された農林水産物等の生産が、明細書に定められた生産の方法に適合していることを確認する。
	夕張メロン	(1) 品種 品種「夕張キング」を用いる (2) 栽培の方法 播種から収穫までの管理要点は、別紙 (3) 出荷規格 共撰規格(特秀・秀・優・良)、別紙 (4) 最終製品の形態	
	江戸崎かぼちゃ	(1) 栽培の方法 省略 (2) 出荷規格 「南瓜出荷規格表」別紙 (3) 最終製品の形態	
	鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう	(1) 品種 (2) 一貫した生産販売体制 (3) 栽培の方法 (4) 出荷規格 (5) 最終製品の形態	
畜産食品	神戸ビーフ	(1) 素牛 兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛 (2) 肥育期間及び牛の種類 「但馬牛肥育管理マニュアル」別紙 (3) 枝肉の基準 歩留・肉質等級 AB4等級以上 (4) 最終製品の形態	
	但馬牛	(3)以外は同上	
加工品等	八女伝統本玉露	(1) 生葉生産方法 省略 (2) 荒茶加工方法 省略 (3) 仕上げ加工方法 荒茶のみを原料として県内で加工 (4) 最終製品の形態	
	鹿児島壺造り黒酢	(1) 原料 うるち種の玄米又はうるち種の精米歩合の高い米 (2) 生産の方法 省略 (3) 出荷規格 品質基準(出荷規格)省略 (4) 最終製品の形態	
非食用農林水産物	くまもと県産い草	(1) 栽培の方法 省略 (2) 出荷規格 省略 (3) 最終製品の形態	
	くまもと県産い草畳表	(1) 栽培・畳表加工の方法 (2) 出荷規格 (3) 最終製品の形態	
	伊予生糸	(1) 原料となる繭 省略 (2) 繰糸 省略 (3) 出荷規格 省略 (4) 最終製品の形態	

## (4) GIを活用した今後の地域の取り組み

	産品名	GIを活用した今後の地域の取り組み（パンフレットより抜粋）	キーワード
野菜・果実	あおりカシス	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カシスを地域の農業生産の振興につなげていく</li> <li>・日本ブランドの商品のひとつとして育てていきたい</li> <li>・国内、特に西日本地域において認知度を高めていく</li> </ul>	生産振興 ブランド確立 認知度向上
	夕張メロン	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の生産者の意欲を高め、需要期の安定供給体制を確立</li> <li>・ブランド価値の一層の向上</li> <li>・2020年東京オリンピックの需要に対応、海外における認知度向上</li> <li>・将来は輸送における品質保持技術の体制を整備し、輸出を検討</li> </ul>	生産振興 ブランド確立 認知度向上 オリンピック
	江戸崎かぼちゃ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録を契機として、地域の生産意欲の高まり、供給体制の維持・発展</li> <li>・新規生産者を呼び込む方策の一つとしても位置づけ</li> <li>・GIマークを付した製品のプロモーションを強化</li> <li>・品質に裏打ちされた江戸崎かぼちゃとそのおいしい食べ方を広める</li> </ul>	生産振興 価値提案 認知度向上
	鳥取砂丘らっきょう ふくべ砂丘らっきょう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安定した供給体制と品質の保証、価格の安定化による生産者の所得向上</li> <li>・らっきょう畑と隣接する鳥取砂丘への観光客誘致との連携</li> <li>・外国人観光客への提供</li> <li>・海外への普及</li> </ul>	生産振興 観光 輸出
畜産食品	神戸ビーフ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・知財の保護に一層取り組んでいきたい</li> <li>・国内だけでなく海外においても、これまで以上の認知度が向上</li> <li>・2020年の東京オリンピックでの需要に対して積極的に供給</li> <li>・流通業者や消費者への認知度向上を図る</li> </ul>	知財の保護 認知度向上 オリンピック 輸出
	但馬牛	概ね同上	概ね同上
加工品等	八女伝統本玉露	<ul style="list-style-type: none"> <li>・登録で約束した品質基準を守り、信頼を揺らぎないものにする決意</li> <li>・新しい玉露の飲み方である「水出し玉露」など、お客様への提案</li> <li>・高価格でも確かな品質を求めているお客様へ、そしてEUを中心とした海外市場へ、本物の緑茶を品質の証を以って提供</li> </ul>	品質保証 価値提案 輸出
	鹿児島壺造り黒酢	<ul style="list-style-type: none"> <li>・これまで伝統的製法を守り、更なる意識改革につなげて行く</li> <li>・国民への認知度はこれから一層高くなるものと期待し、認知度やブランド力の向上を図る</li> <li>・将来的には世界的規模での展開につなげていきたい</li> </ul>	生産振興 ブランド確立 認知度向上 輸出

## (4) GIを活用した今後の地域の取り組み つづき

	商品名	GIを活用した今後の地域の取り組み（パンフレットより抜粋）	キーワード
非食用農林水産物	くまもと県産 い草	<ul style="list-style-type: none"> <li>・い草の栽培や伝統的製法を頑なに守り続けること</li> <li>・い草の生産振興及び品質向上</li> <li>・くまもと県産い草の認知度向上</li> </ul>	伝統的製法 生産振興 認知度向上
	くまもと県産 い草畳表	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国内での認知度向上</li> <li>・くまもと県産い草畳表のブランド力向上</li> <li>・日本の伝統文化を守ること</li> </ul>	認知度向上 ブランド力向上 伝統文化
	伊予生糸	<ul style="list-style-type: none"> <li>・伊予生糸の原材料となる繭を生産する養蚕農家の新規就農を増やし、生産を維持</li> <li>・今後は「西予市に伊予生糸あり」との認知を高める</li> <li>・世界から評価される伊予生糸の存続</li> </ul>	生産振興 認知度向上 伝統文化