

地理的表示（GI : Geographical Indication）保護制度

- GI制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を、地域の知的財産として保護するもの。外国との相互保護や模倣品対策の充実により、海外においても保護。
- ビジネスにおいては、地域と結びついた製品の品質、製法、評判、ものがたりといった潜在的な魅力や強みを見える化し、国による登録やGIマークと相まって、効果的・効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易にするツール。

産品

生産地

奈良県全域

- ・ 2つの清流を結ぶ肥沃な地味や湿度に恵まれた小麦の栽培適地。奈良時代から素麺作りが始まった。
- ・ 鎌倉時代の挽き臼の導入と、油をつける製法により、現在のような細長い形状に。
- ・ 新しい技術を導入しながらも、伝統的な手延べ製法を継承。

育まれて確立

特性

- ・ 非常に細く、しっかりとしたコシがあり、茹で伸びが抑制された素麺。
- ・ 素麺発祥の地。毎年全国の手延べ素麺産地の関係者が一堂に会し、大神神社で「ト定祭」が営まれる
- ・ 毎年宮内庁に献上

地理的表示

三輪素麺



高い知名度を有する「三輪素麺」という名称から産地と製品の特性がわかる

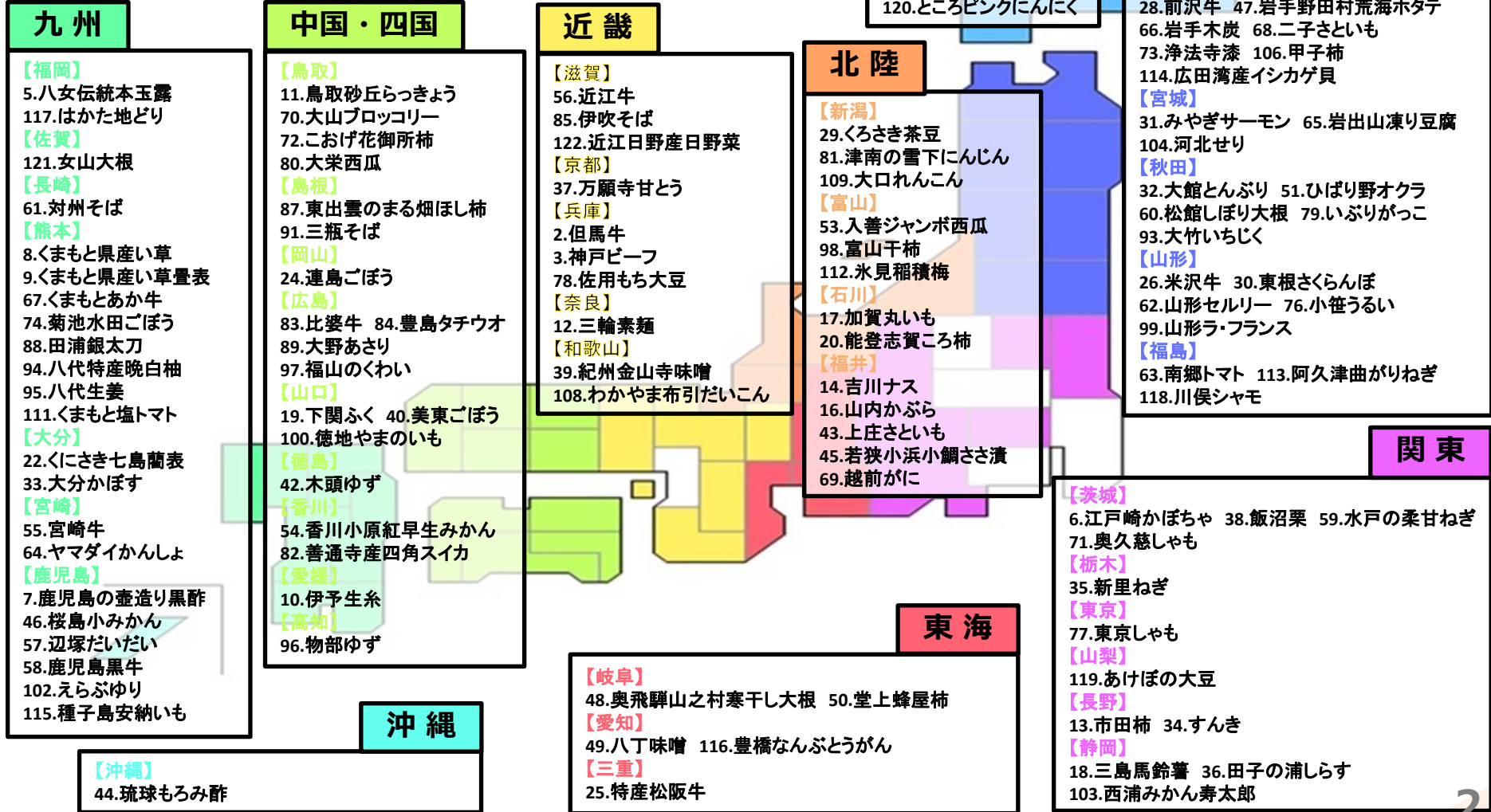
- 地理的表示は、生産者団体が産品について登録を受け、構成員が使用。登録内容は明細書に記載。
- 登録を受けた生産者団体は、構成員が行う「生産」が、明細書に適合して行われるよう、必要な指導等を実施（生産行程管理業務）。

- 登録された地理的表示が不正使用された場合には、行政が取締り。

GI登録の現状

117 産品
(令和4年10月21日時点)

※「CraftMAP」を使用



* 主な名称、主な生産地のみ記載

GI登録の効果

- **GI登録・GIブランドの価値を高めるため**、これまで他産品よりも**優位な品質、厳しい生産行程管理**を重視する運用。
模倣品排除を通じた**産品のブランド強化、ビジネスの拡大、所得や地域の活力の向上**に貢献。

みやぎサーモン（宮城県）



「養殖ギンザケ」発祥の地、宮城県で養殖された高品質・高鮮度なギンザケ。

GI登録を契機として、**JR東日本フーズと駅弁（押し寿司）を共同開発**。仙台駅と東京駅で販売中。

GI登録により商談も円滑化し、2018年にはシンガポール、2019年には北米への**輸出を開始**。

鳥取砂丘らっきょう（鳥取県鳥取市福部町）



らっきょうの栽培に適した鳥取砂丘の砂丘畑で生産。食感のシャキシャキ感が評価。

登録前は販売単価の乱高下があったが、登録以降、**取引価格が向上・安定し**、2021年には**過去最高単価を更に更新**

10kgあたり 7004円(2017年産)
→ 9000円(2021年産)

吉川ナス（福井県鯖江市）



千年の歴史を持つ伝統野菜。多収品種の普及により絶滅寸前だったものが復活。

登録を機にメディア露出が増え、**百貨店や都内ミシュラン店等との取引**が開始。

また、道の駅では、“吉川ナスバーガー”が販売され、これを目当ての**観光客**も訪れるなど、**道の駅のキラークンテンツ**に。

R3年度には、**地産地消等優良事例表彰**にて農林水産大臣賞を受賞。

神戸ビーフ（兵庫県）



兵庫県で長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛とし、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた最高級の霜ふり肉。海外でも高い評価。

スペインのレストランにおいて、南米産牛肉のメニューに、「**TROPICAL KOBE BEEF**」と表示している例や、ドイツのスーパーにおいて、NZ産和牛に「**Wagyu “Kobe-Style”**」と表示している事例等を確認。

欧州との相互保護の枠組の下、我が国から**EU当局等**に適切な措置を執るよう**要請し**、**当局からの指導の上**、**削除**。

GI 制度の課題

○ 反面、こうした運用が徐々に厳格化していった結果、GI産品は、他産品との品質差を証明し易く、地域でまとまり易い小規模・地場の伝統野菜等に偏り、知名度の高いもの、輸出志向の産品、輸出に繋がりがやすい加工品は僅か。

加工品 (22)

- ・ 檜山海参
- ・ 清水森ナンバ
- ・ 岩出山凍り豆腐
- ・ 越前がに
- ・ すんき
- ・ 田子の浦しらす
- ・ 若狭小浜小鯛ささ漬
- ・ 奥飛騨山之村寒干し大根
- ・ 紀州金山寺味噌
- ・ 東出雲のまる畑ほし柿
- ・ 対州そば
- ・ 大館とんぶり

- ・ 今金男しゃく
- ・ あおもりカシス
- ・ 網走湖産しじみ貝
- ・ 十三湖産大和しじみ
- ・ つるたスチューベン
- ・ 大鰐温泉もやし
- ・ 清水森ナンバ
- ・ 岩手野田村荒海ホタテ
- ・ 西浦みかん寿太郎
- ・ 浄法寺漆
- ・ 甲子柿
- ・ 広田湾産イシカゲ貝
- ・ 万願寺甘とう
- ・ 河北せり
- ・ ひばり野オクラ
- ・ 松館しぼり大根
- ・ 大竹いちじく
- ・ 対州そば
- ・ くにさき七島蘭表

- ・ 田子の浦しらす
- ・ あけぼの大豆
- ・ くろさき茶豆
- ・ 津南の雪下になじん
- ・ 入善ジャンボ西瓜
- ・ 山形セルリー
- ・ 小笹うるい
- ・ 南郷トマト
- ・ 阿久津曲がりねぎ
- ・ 川俣シャモ
- ・ 江戸崎かぼちゃ
- ・ 飯沼栗
- ・ 越前がに
- ・ 奥久慈しゃも
- ・ 新里ねぎ
- ・ 東京しゃも
- ・ 大口れんこん
- ・ 三島馬鈴薯
- ・ 大分かぼす

- ・ 伊吹そば
- ・ 佐用もち大豆
- ・ わかやま布引だいこん
- ・ 鳥取砂丘らっきょう
- ・ 大山ブロッコリー
- ・ こおげ花御所柿
- ・ 三瓶そば
- ・ 連島ごぼう
- ・ 氷見稲積梅
- ・ 加賀丸いも
- ・ 吉川ナス
- ・ 山内かぶら
- ・ 上庄さといも
- ・ 豊橋なんぶとうがん
- ・ 特産松阪牛
- ・ 美東ごぼう
- ・ 辺塚だいだい
- ・ 桜島小みかん
- ・ 近江日野産日野菜

加工品以外の産品 (99)

- ・ 比婆牛
- ・ 徳地やまのいも
- ・ 豊島タチウオ
- ・ 大野あさり
- ・ 福山のくわい
- ・ くまもとあか牛
- ・ 香川小原紅早生みかん
- ・ 善通寺産四角スイカ
- ・ 伊予生糸
- ・ 物部ゆず
- ・ くまもと県産い草
- ・ くまもと県産い草畳表
- ・ 菊池水田ごぼう
- ・ 八代生姜
- ・ 田浦銀太刀
- ・ くまもと塩トマト
- ・ 女山大根

輸出実績産品 (35)

- ・ いぶりがっこ
- ・ 能登志賀ころ柿
- ・ 琉球もろみ酢
- ・ 八女伝統本玉露
- ・ 鹿児島壺造り黒酢
- ・ 八丁味噌
- ・ 富山干柿
- ・ 堂上蜂屋柿
- ・ 三輪素麺
- ・ 市田柿

- ・ 夕張メロン
- ・ 十勝川西長いも
- ・ 前沢牛
- ・ 岩手木炭
- ・ 米沢牛
- ・ 東根さくらんぼ

- ・ 山形ラ・フランス
- ・ 二子さといも
- ・ 近江牛
- ・ 水戸の柔甘ねぎ
- ・ 但馬牛
- ・ 神戸ビーフ

- ・ 木頭ゆず
- ・ ところピンクにんにく
- ・ 大栄西瓜
- ・ みやぎサーモン
- ・ 下関ふく
- ・ はかた地どり
- ・ 八代特産晚白柚

- ・ 種子島安納いも
- ・ 宮崎牛
- ・ ヤマダイかんしょ
- ・ 鹿児島黒牛
- ・ えらぶゆり
- ・ 小川原湖産大和しじみ

(参考) 欧州における多様なGI産品

○ 欧州のGI制度では、他産品との優劣ではなく、地域と結び付いたその**産品独自の魅力や強みを評価**。加工品が過半を占め、輸出も多い（販売額の約20%は輸出向け）。GI産品の価格は、非GI産品の約2倍。

欧州には、品質と生産地との結び付きが強い原産地呼称（PDO）と比較的緩やかな地理的表示（PGI）が存在。

PDO (674,うち加工品は約400)

【要件】

- 品質又は特性が、**自然的、人的要因を備えた特定の地理的環境に基本的又は排他的に起因**。
 - 生産、加工及び調整（**生産行程の全て**）がその地域で行われる。
- ⇒ **事実上、品質特性は必須**。品質と地域における特定の要因との**強い結び付き（因果関係等）**が必要。

PGI (904,うち加工品は約400) ※日本のGIが相当

【要件】

- 品質、評判その他の特性が、**その地理的原産地に基本的に帰し得る**。
 - 生産、加工及び調整（**生産行程のいずれか**）がその地域で行われる。
- ⇒ **品質特性は必須ではない**。特性と地域との**結び付き**があれば足る。

ロックフォール（フランス オード等）



羊の全乳から作られる青カビチーズ

ロックフォールにある天然の洞窟には、固有の青かびが存在。産地内で放牧された特定品種の羊乳と青かび菌によりもたらされる滑らかさや独特の芳香がある。

コーニッシュ パスティ（イギリス コーンウォール）



牛肉と野菜と香辛料が詰まった半円形のミートパイ

産業革命期に地元炭鉱労働者の栄養豊富な主食として発展。作業中でも安全に食せるよう半円形となったもの。地元ジャガイモ等を用いる当時のレシピにより製造。

ポム ド テラ ド イル ド レ（フランス レ島）



完熟する前に収穫される、初物のじゃがいも

レ島はサンゴ礁等に由来し、水はけがよく、カリやリン酸を豊富に含む土壌。日照率が高く、降雨の少ない海洋性気候。土壌品質を変質させないため栽培慣行も実施。これらによりもたらされる独特の香りや甘みがある。

ハヴァティ（デンマーク全域）



セミハードのクリーミーなチーズ

酪農の長い歴史を有する同国において、酪農の学術的トレーニングにより養成された技術者のいる酪農場で生産。王室御用達で、多くの消費者が同国との結び付きを認識。

地理的表示保護制度の運用の見直し（概要）

- GI制度について、農林水産物・食品の輸出拡大や所得・地域の活力の向上に更に貢献できるよう、多様な製品の登録につながるよう間口を広げるとともに、GI全体のプロモーションの在り方も波及効果の高いものに転換。

改正前

他産品と比較して品質的に優れていることを要件。

加工食品など一部県外の工場で生産している場合、これらの地域全体を生産地として認めてこなかった。

概ね25年の生産実績が必要。

登録名称を分断する名称（例：霞が関手延うどん）をGI名称として認めていない。

生産行程管理業務として、団体は、各生産業者が作成した生産記録を取りまとめて確認。年に1回、農水省にその実績を報告。

GI産品の加工品へのGIマークの使用が抑制的。

改正後

地域における自然的・人文的・社会的な要因・環境による品質、製法、評判等の特性が要件。

それぞれの地域間のつながりに合理性が認められる場合には、これらの地域全体が生産地となる。

産品の特性の周知の程度や模倣品発生の可能性の程度等を勘案し、25年の期間を短縮できる。

名称としての同一性が保持されていれば、分断名称もGI名称として使用可能。

団体は、生産の方法を遵守するために必要な手順を定めて周知し、定期的に手順を検証する。実績報告は廃止。

GI産品の加工品であっても、加工品がGI登録されたものと誤認を招かない表示は使用できるようルールを明確化。