

地理的表示（GI）保護制度とは？

（GI:Geographical Indication＝地理的表示）

地理的表示（GI）とは、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を知的財産として保護する制度です。

世界では既に100ヶ国以上で導入されており、日本では2015年から導入されました。



「GIマーク」は登録標章です

大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式を感じる金色を使用し、日本らしさを表現しています。

地理的表示 (GI) 登録の効果

1 知的財産として保護され、模倣品が排除されることで、ブランド価値の保護が図られます。

2 GI登録をきっかけに製品の認知度が向上し、取引の増大や、担い手の増加などの効果もみられています。

3 さらにGI登録により、自らの製品の価値を再認識することで、より良いものを生産しようとする生産者の意欲の向上につながるといった効果も現れています。

消費者のメリット

消費者は「GIマーク」があることで、管理された生産方法と、特定地域の風土によって育まれた確かな品質を持つGI製品であることが確認できます。

担い手の
増加



吉川なす

2009年当初、有志の10人で立ちあげた研究会員が登録を機に生産者が増加し、現在16名までになった。

能登志賀ころ柿

生産者数が、1990年を境に右肩下がりであったが、登録を機に新たな担い手が12名も加わった。



鳥取砂丘らっきょう

高品質出荷の徹底により、2018年産の取引価格が過去最高価格になった。

2017年産 7,004円/kg

2018年産 7,566円/kg



価格の
上昇



江戸崎かぼちゃ

茨城県内セブンイレブン(635店舗)にて、「江戸崎かぼちゃのポタージュ」を販売した。(稲敷市周辺店舗(150店舗)でのテスト販売結果を踏まえ県全域に拡大した)

取引の
増大

みやぎサーモン

GI登録を契機に輸出に力を入れ始め、2018年にはシンガポールへ輸出を開始し、2019年からは北米にも輸出を開始した。

県、JR東日本仙台支社、日本レストランエンタープライズ仙台支社と連携し「みやぎサーモン押し寿司弁当」を販売した。



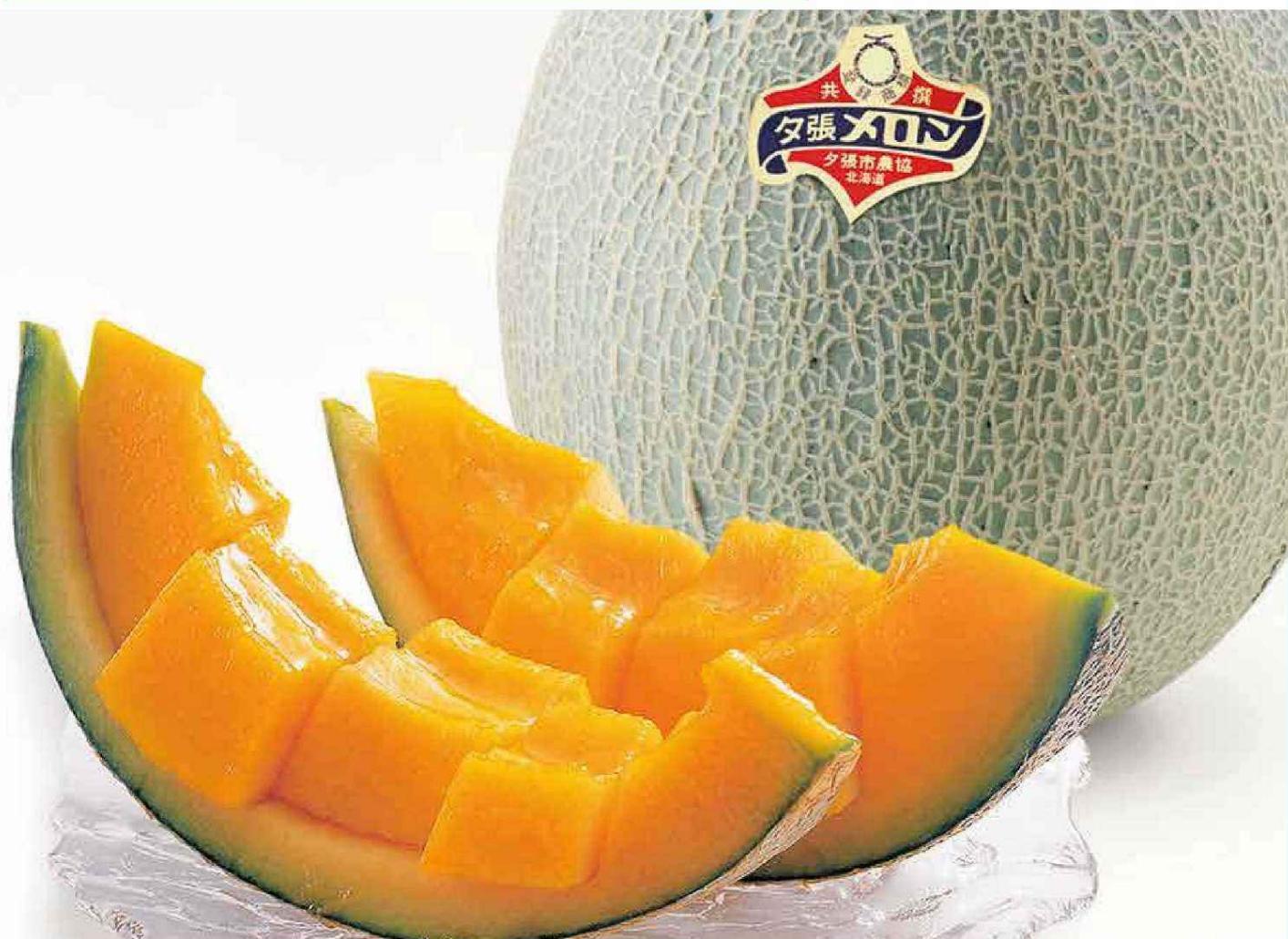
夕張メロン



生産地：北海道夕張市

登録団体：夕張市農業協同組合

農林水産大臣登録第4号



特性

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。

地域との結び付き

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。

十勝川西長いも



農林水産大臣登録第21号

生産地：北海道帯広市、芽室町、中札内村、清水町、
新得町、池田町字高島、足寄町、浦幌町

登録団体：十勝川西長いも運営協議会



特性

長さが短いとっくり型で、肌・肉質ともに外観が白く褐変しにくい。歯ごたえや食感が良く、とろろにしたときの粘りも強い。海外への輸出も盛んで、海外でも高い評価を受けている。

地域との結び付き

長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。

いま かね だん

今金男しゃく



農林水産大臣登録第86号

生産地：北海道瀬棚郡今金町及び久遠郡せたな町

登録団体：今金町農業協同組合



特性

白色で美しい外観を有しライマン価13.5%以上の安定した品質とホクホクとした自然にとける舌触りが特徴の男爵品種の馬鈴薯。厳しい選果基準を設け、形状や外観が良いことから、市場では品質、食味ともにトップクラスと評価されている。

地域との結び付き

内陸性気候で昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良い肥沃な火山灰地の土壌が馬鈴薯の栽培に適している。1953年から男爵品種のみを作付けし、1967年より種子馬鈴薯農家を区別するなど、地域で品質向上に長年取り組んできた。

ひ や ま は い し え ん

檜山海参

生産地：北海道久遠郡せたな町、二海郡八雲町、爾志郡乙部町、
檜山郡江差町及び上ノ国町、奥尻郡奥尻町

登録団体：ひやま漁業協同組合



農林水産大臣登録第92号



特性

生産地の地先海面で漁獲されたなまこを同地域で加工した干しなまこ。疣足（いぼあし）の突起に覆われたような形態で姿が良い。水戻し後は、姿を良好に保ちながら、肉厚で身崩れせず、適度な粘りと弾力を有し食感が良く、塩抜きの手間が省け調理しやすい。中国料理で価値の高い「刺参」に相当し、需要者から高く評価されている。

地域との結び付き

生産地の沿岸海域は岩礁帯が多く、適度に砂地もあるため、なまこの生息に好適な環境で、疣足が多く、干しなまこの原料として良質のなまこが漁獲。地域のなまこ漁業者や家族が生産に関わり、鮮度の高いなまこを塩蔵することなく、丁寧に乾燥加工している。

あ ぼ し り こ さ ん
網 走 湖 産
し じ み 貝



農林水産大臣登録第101号

生産地：北海道網走市及び網走郡大空町

登録団体：西網走漁業協同組合



特性

網走の冷涼な気候で、約7年以上かけて育った大粒なヤマトシジミで、北海道内のしじみ生産のパイオニアとして知られる。色・艶が良く食べごたえがある人気食材のため、全国平均の約1.5倍の高値で取引されている。

地域との結び付き

網走湖では、研究機関や行政と協力し、資源量調査を実施し、総産出量を算出、年間及び日産漁獲量を定め、資源管理を行っている。また、鮮度を保つため、早朝に出港し、気温が上がる前に漁を終えている。

ところ

ピンクにんにく



農林水産大臣登録 第120号

生産地 : 北海道北見市常呂町

登録団体 : 常呂町農業協同組合



特性

外皮はピンク色を呈し、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。糖度が高く、香りの主成分である有機イオウ化合物等が多く含まれている

地域との結び付き

生産地は、オホーツク海沿岸に位置、冬季は流氷が接し、内陸性の気候となるため、厳しい冷え込み。また、風が強く土壌も乾燥。こうした厳しい自然による環境ストレスが「ところピンクにんにく」の品質に結びついている。