

日本 地理的表示 「GI」登録産品

2. 東北

あおもり カシス

生産地：青森県青森市、東津軽郡平内町、今別町、蓬田村、外ヶ浜町

登録団体：あおもりカシスの会



農林水産大臣登録第1号



特性

品種は「あおもりカシス」。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。

地域との結び付き

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。

あおもりカシスの会 青森県青森市中央1丁目72番5号 <http://www.aomoricassis.com/>

東根さくらんぼ

生産地：山形県東根市及び隣接市町の一部

登録団体：果樹王国ひがしね6次産業化推進協議会



農林水産大臣登録第30号



特性

さくらんぼ栽培に適した気象や土壌、栽培方法や規格管理の徹底により、大玉で甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴。

地域との結び付き

さくらんぼの最高級品種「佐藤錦」発祥の地。生産者の栽培技術や品質向上に向けた取組により、高品質のさくらんぼを広く提供できるようになり、日本一の生産量を誇っている。東根市をはじめ地域全体のさくらんぼによる町おこしの取組が、「東根さくらんぼ」の知名度の向上に繋がっている。

果樹王国ひがしね6次産業化推進協議会 山形県東根市中央一丁目1番1号

- 【青森】 ■あおもりカシス（第1号） ■十三湖産大和しじみ（第23号）
 ■小川原湖産大和しじみ（第52号） ■つるたスチューベン（第75号）
 ■大鰐温泉もやし（第90号） ■清水森ナンバ（第105号）
- 【岩手】 ■前沢牛（第28号） ■岩手野田村荒海ホタテ（第47号） ■岩手木炭（第66号）
 ■二子さといも（第68号） ■浄法寺漆（第73号） ■甲子柿（第106号）
 ■広田湾産イシカゲ貝（第114号）
- 【宮城】 ■みやぎサーモン（第31号） ■岩出山凍り豆腐（第65号） ■河北せり（第104号）
- 【秋田】 ■大館とんぶり（第32号） ■ひばり野オクラ（第51号）
 ■松館しほり大根（第60号） ■いぶりがっこ（第79号） ■大竹いちじく（第93号）
- 【山形】 ■米沢牛（第26号） ■東根さくらんぼ（第30号） ■山形セルリー（第62号）
 ■小笹うるい（第76号） ■山形ラ・フランス（第99号）
- 【福島】 ■南郷トマト（第63号） ■阿久津曲がりねぎ（第113号） ■川俣シャモ（第118号）
 ■伊達のあんぽ柿（第123号） ■たむらのエゴマ油（第125号）
 ■昭和かすみ草（第134号）

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

日本 地理的表示 「GI」登録産品

3. 関東

市田柿



生産地：長野県飯田市、下伊那郡ならびに
上伊那郡のうち飯島町および中川村

登録団体：みなみ信州農業協同組合

農林水産大臣登録第13号



特性

地域発祥の品種で、糖度が高く、小ぶりな市田柿を用いた干柿である。伝統的な方法を活かした干し上げやしっかりと揉み込みを行うことにより、餡色で、もっちりやわらかな食感と肌理細かなブドウ糖の粉化粧をもつ。

地域との結び付き

原料の市田柿は下伊那郡高森町が発祥の地である。この地域は昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができること、晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う地域であることから、高品質の干し柿が産出できる。干し柿の生産シーズンに各生産農家にかけられる柿のれんは当地の風物詩となっている。

三島馬鈴薯



生産地：静岡県三島市の箱根西麓地域

(佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、菅原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢)
静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域
(桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢)

登録団体：三島函南農業協同組合

農林水産大臣登録第18号



特性

収穫を手握りで行っており、風乾貯蔵や厳格な品質管理により肌目がきれいで甘みがあり、保存性が高いメークイン種のじゃがいも。その品質の高さが主要な青果市場でも評価され、同時期の他産地のメークインと比較して2割から5割程度高い単価で取引されている。

地域との結び付き

箱根西麓の南向き斜面で通気性、保水性に優れ、じゃがいもの生産に適した土壌及び自然条件。傾斜地で大型収穫機等の使用ができないことで、手振りによる肌目のきれいなじゃがいもを生産している。

- 【茨城】 ■江戸崎かぼちゃ (第6号) ■飯沼栗 (第38号)
■水戸の柔甘ねぎ (第59号) ■奥久慈しゃも (第71号)
■行方かんしょ (第131号)
- 【栃木】 ■新里ねぎ (第35号) ■鹿沼在来そば (第136号)
- 【東京】 ■東京しゃも (第77号)
- 【長野】 ■市田柿 (第13号) ■すんき (第34号)
- 【静岡】 ■三島馬鈴薯 (第18号) ■田子の浦しらす (第36号)
■西浦みかん寿太郎 (第103号) ■深蒸し菊川茶 (第130号)

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ **GIマークにより他の産品との
差別化が図られます。**

詳しくは
コチラ →



日本 地理的表示 「GI」登録産品

4. 北陸

よし かわ 吉川ナス



生産地：福井県鯖江市

登録団体：鯖江市伝統野菜等栽培研究会

農林水産大臣登録第14号



特性

吉川ナスは、光沢のある黒紫色をした直径10cmほどの楕円～やや巾着型をした、肉質が緻密な丸ナスである。
水分量が多いため、火を通すととろみのある食感が生まれ、煮崩れしにくく、味が濃く大果で独特の形をしていることから、料亭やレストランで使用される。

地域との結び付き

吉川ナスは、鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていたナスであり、現在まで品種改良されることなく継承されてきた。

くろさき茶豆



生産地：新潟県新潟市西区
(黒埼地区、小新的場地区、亀貝寅明地区)

登録団体：新潟市黒埼地区茶豆組合協議会

農林水産大臣登録第29号



特性

明治末期に導入した茶豆から選抜された小平方茶豆に由来する独特の「色」、「香り」と味わい。一般の枝豆に比べ、莢の付きが多く、莢はやや大きく平べったい。

地域との結び付き

明治末期に山形県鶴岡の血縁者から取り寄せた茶豆を、黒埼地区小平方集落において長い年月をかけて選抜。
栽培管理が難しい品種であるが、地域一体となって栽培技術の向上・鮮度保持に取り組み産地化が図られた。

【新潟】 ■くろさき茶豆（第29号） ■津南の雪下にんじん（第81号）

■大口れんこん（第109号）

【富山】 ■入善ジャンボ西瓜（第53号） ■富山干柿（第98号）

■氷見稻積梅（第112号）

【石川】 ■加賀丸いも（第17号） ■能登志賀ころ柿（第20号）

【福井】 ■吉川ナス（第14号） ■谷田部ねぎ（第15号）

■山内かぶら（第16号） ■上庄さといも（第43号）

■若狭小浜小鯛ささ漬（第45号） ■越前がに（第69号）

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ GI登録をきっかけとした様々な効果が現れています。

詳しくは
コチラ →



日本 地理的表示 「GI」登録産品

5. 東海

特産松阪牛

生産地：平成16年11月1日当時の行政区画名
としての三重県松阪市を含む22市町村

登録団体：松阪牛連絡協議会



農林水産大臣登録第25号



特性

未経産の黒毛和種の雌牛を12ヶ月齢までに兵庫県から導入し、900日以上長期にわたり肥育。不飽和脂肪酸を多く含んでいることから脂肪が溶け出す温度が低く、きめ細やかなサシのある牛肉。

地域との結び付き

古くから日本全国からの旅行者の往来が多く、交易が盛んであるなか、長期肥育による肉質の探求にいち早く特化。技術継承のための取組を継続することで、長期肥育に対応できる肥育方法を確立。

奥飛騨山之村 寒干し大根

生産地：岐阜県飛騨市神岡町山之村地区
(岐阜県飛騨市神岡町伊西・森茂・岩井谷下之本・瀬戸・和佐府・打保地区の総称)

登録団体：すずしろグループ



農林水産大臣登録第48号



特性

山之村地区で、冬場の保存食として伝統的に作られてきた輪切りで厚みのある寒干し大根。アメ色で煮物などにとすると独特の甘みとコリッとした歯応えのある食感。

地域との結び付き

山之村地区は標高約1000mにある豪雪地帯で、厳冬期にはマイナス20℃以下になることもあり、1ヶ月以上寒風干しを行う「奥飛騨山之村寒干し大根」作りに最適。冬場は2mに及び積雪に覆われ、寒風干し中に土埃などの付着を防ぎ、高品質な寒干し大根の生産ができる。手作業を中心とした伝統的な製法が引き継がれている。

【岐阜】 ■ 奥飛騨山之村寒干し大根 (第48号) ■ 堂上蜂屋柿 (第50号)

■ 飛騨牛 (第126号)

【愛知】 ■ 八丁味噌 (第49号) ■ 豊橋なんぶとうがん (第116号)

【三重】 ■ 特産松阪牛 (第25号)

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ 産品をその名称、生産地や品質等の
基準とともに登録する制度です。 詳しくは
コチラ →



日本 地理的表示 「GI」登録産品

6. 近畿

但馬牛



農林水産大臣登録第2号

生産地：兵庫県内

登録団体：神戸肉流通推進協議会



特性

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を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。

地域との結び付き

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は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を重ねられた良質な肉質の肉用牛。

三輪素麺



農林水産大臣登録第12号

生産地：奈良県全域

登録団体：奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会



特性

約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細かい製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

地域との結び付き

手延べ素麺発祥の地とされている、毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一同に会し、大神(おおみわ)神社で「卜定祭(ほくじょうさい)」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。

- 【滋 賀】 ■近江牛（第56号） ■伊吹そば（第85号）
■近江日野産日野菜（第122号）
- 【京 都】 ■万願寺甘とう（第37号）
- 【兵 庫】 ■但馬牛（第2号） ■神戸ビーフ（第3号） ■佐用もち大豆（第78号）
- 【奈 良】 ■三輪素麺（第12号）
- 【和歌山】 ■紀州金山寺味噌（第39号） ■わかやま布引だいこん（第108号）
■あら川の桃（第133号）
- 【大 阪】 ■富田駿の海老芋（第12号）

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ 基準を満たす産品のみ地理的表示や
GIマークを付すことができます。

詳しくは
コチラ →



日本 地理的表示 「G I」登録産品

7. 中国四国

伊予生糸



生産地: 愛媛県西予市

登録団体: 愛媛県西予市蚕糸業振興協議会

農林水産大臣登録第10号



特性

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(かさだか)となる。また、光沢があり、ふんわりと柔らかい風合いの糸。

地域との結び付き

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。

木頭ゆず



生産地: 徳島県那賀郡那賀町

登録団体: 木頭ゆず振興協議会

農林水産大臣登録第42号



特性

果皮障害の発生が少なく、外観が美しい。半世紀に渡る優良系統選抜により、果皮が厚く、果汁が多くて香りが良い。

地域との結び付き

那賀町は標高が高く冷涼であるため、果実の色合いが良い。また、夏期の降雨量は徳島市の2.5倍以上と多雨であり、夏期の乾燥が原因となる「かいよう性コハン症」の発生が軽減される。旧木頭村では古くからゆずが植えられていたが、昭和35年に大阪中央市場に販売し高い評価を受けたことを契機に本格的な生産が始まった。

- 【鳥取】 ■鳥取砂丘らっきょう (第11号) ■大山ブロッコリー (第70号)
- こおげ花御所柿 (第72号) ■大栄西瓜 (第80号)
- 【島根】 ■東出雲のまる畑ほし柿 (第87号) ■三瓶そば (第91号)
- 【岡山】 ■連島ごぼう (第24号)
- 【広島】 ■比婆牛 (第83号) ■豊島タチウオ (第84号) ■大野あさり (第89号)
- 福山のくわい (第97号)
- 【山口】 ■下関ふく (第19号) ■美東ごぼう (第40号)
- 徳地やまのいも (第100号)
- 【徳島】 ■木頭ゆず (第42号) ■阿波尾鶏 (第127号) ■徳島すだち (第129号)
- 【香川】 ■香川小原紅早生みかん (第54号) ■善通寺産四角スイカ (第82号)
- サヌキ白みそ (第124号)
- 【愛媛】 ■伊予生糸 (第10号)
- 【高知】 ■物部ゆず (第96号)

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ 基準を満たす生産者だけが自らの産品にG I表示が可能です。

詳しくは
コチラ →



日本 地理的表示 「GI」登録産品

8.九州

鹿児島県の 壺造り黒酢

生産地：鹿児島県霧島市福山町及び隼人町

登録団体：鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会



農林水産大臣登録第7号



特性

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もろやかな酸味。

地域との結び付き

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な地である。

八女伝統本玉露

生産地：福岡県内

登録団体：八女伝統本玉露推進協議会



農林水産大臣登録第5号



特性

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。

地域との結び付き

立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝露の発生を促し、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。

- 【福岡】 ■八女伝統本玉露（第5号） ■はかた地どり（第117号）
【佐賀】 ■女山大根（第121号）
【長崎】 ■対州そば（第61号） ■長崎からすみ（第132号）
【大分】 ■くにさき七島蕎麦（第22号） ■大分かぼす（第33号）
【宮崎】 ■宮崎牛（第55号） ■ヤマダイかんしょ（第64号）
【熊本】 ■くまもと県産い草（第8号） ■くまもと県産い草畳表（第9号）
 ■くまもとあか牛（第67号） ■菊池水田ごぼう（第74号） ■田浦銀太刀（第88号）
 ■八代特産晩白柚（第94号） ■八代生姜（第95号） ■くまもと塩トマト（第111号）
【鹿児島】 ■鹿児島県の壺造り黒酢（第7号） ■桜島小みかん（第46号）
 ■辺塚だいだい（第57号） ■鹿児島黒牛（第58号）
 ■えらぶゆり（第102号） ■種子島安納いも（第115号）

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ 生産業者の利益の増進と需要者の信頼の
保護を図ることを目的とした制度です。

詳しくは
こちら →



日本 地理的表示 「GI」登録産品

9. 沖縄 他

琉球もろみ酢



生産地: 沖縄県

登録団体: 琉球もろみ酢事業協同組合

農林水産大臣登録第44号



特性

琉球泡盛のもろみ粕を原料とする非発泡性飲料。琥珀色で酸味があるが、主な酸味成分がクエン酸であるため、鼻にツンとくる刺激や酢酸臭がなく飲みやすい。

地域との結び付き

温暖で湿潤な亜熱帯性気候下では、酒造にあたり通常の生産方法では醸造途中で雑菌が増殖するリスクが高いため、伝統的に黒麹菌を用いた酒（泡盛）が製造されてきた。「全麹仕込み」により泡盛が製造される際に得られるクエン酸が多量に溶解した琉球もろみ粕を原料として使用。

プロシュット ディ パルマ



生産地: イタリア共和国エミリアーローマニャ州パルマ県内の一部地域（(ア) エミリア街道から5km以上南に離れ、(イ) 海拔900m以下であり、かつ(ウ) エンザ川（東端）及びスチローネ川（西端）に挟まれた地域）。

登録団体: コンソルツィオ デル プロシュット ディ パルマ

農林水産大臣登録第41号



特性

厳選された豚肉を最小限の塩で1年以上熟成された柔らかく風味豊かな生ハム。EUにおけるGI登録品（一定の地域内で生産・加工・製造の全てが行われるものを対象とするPDO【原産地呼称保護】産品として登録されている）。

地域との結び付き

カシ林に覆われた養豚地域・酪農地域であり、乳清を餌とした上質な豚肉が供給可能な地域。湿度が高くない熟成に適した環境であり、かつ、塩が局所的に入手可能であり、生ハムの生産に理想的な地域。この地域に古くから伝わる伝統製法を守り、生産を続けている。

【沖縄】 ■ 琉球もろみ酢（第44号）

【イタリア】 ■ プロシュット ディ パルマ（第41号）

【ベトナム】 ■ ルックガン ライチ（第107号）

■ ビントウアン ドラゴンフルーツ（第110号）

【タイ】 ■ ドイトンコーヒー（第138号）

■ ドイチャンコーヒー（第139号）

※令和5年9月時点、カッコ内の番号は登録番号

➤ 日本と外国との国際約束により名称
が海外でも保護されます。

詳しくは
コチラ →

