

NEWS

4月23～24日
G7新潟農業大臣会合開催

平成28年5月に開催される主要国首脳会議（伊勢志摩サミット）に先立ち、4月23日（土）、24日（日）の2日間、G7新潟農業大臣会合が新潟市で開かれます。

農業大臣会合は、平成20年の北海道洞爺湖サミットで採択された世界の食料安全保障に関するG8首脳声明を受け、翌21年にイタリアで開催されたラクイラサミットの関係閣僚会合としてG8では初めて開催されました。当時は、G8メンバー国や他の参加国の農業大臣、FAO（国際連合食糧農業機関）の代表などが、食料安全保障について議論しました。

今回、新潟の朱鷺メッセを会場に開催される農業大臣会合は、サミットの枠組みとしては2回目の開催。日本では初めての開催となります。また、伊勢志摩サミットに合わせた関係閣僚会合は、新潟をはじめ全国10都市で開かれます。



登録番号
第5号
やめ
八女伝統本玉露
八女伝統本玉露推進協議会
(福岡県内)



登録番号
第7号
**鹿児島
壺造り黒酢**
鹿児島県天然つばくり
米酢協議会
(鹿児島県霧島市福山町及び隼人町)

地理的表示保護制度

検索



登録番号
第2号
たじまぎゅー
但馬牛
神戸肉流通推進協議会(兵庫県内)



登録番号
第3号
神戸ビーフ
神戸肉流通推進協議会(兵庫県内)



登録番号
第6号
江戸崎かぼちゃ
JA稲敷
(茨城県稲敷市及び牛久市桂町)



登録番号
第4号
夕張メロン
JA夕張市(北海道夕張市)



登録番号
第1号
あおもりカシス
あおもりカシスの会(東青地域
(青森県青森市、東津軽郡平内町、
今別町、蓬田村、外ヶ浜町))

産地と品質を
保証する
地理的表示(GI)に
7産品が登録

文／葵和みどり

登録された産品に
付されるGIマーク地理的表示保護制度
第一弾として7産品を登録

地域には、長年培われた特別な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しています。このような産品の名称（地理的表示・GI）を知的財産として保護する目的で、昨年6月にスタートしたのが「地理的表示保護制度」です。

受付開始より各地から多くの申請を受けていますが、第一弾として昨年の12月、7産品が登録されました。

地域の名だたる産品が
選ばれる

登録番号順に産品を紹介します。「あおもりカシス」は昭和40年にドイツから導入された品種。一般

に流通する外国産のカシスよりも小粒でさわやかな酸味や独特の芳香が特徴です。

「但馬牛」と「神戸ビーフ」はどちらも約1200年前から兵庫県北部の但馬地方で飼育されていた「但馬牛」を素牛として生産されている最高級牛肉です。但馬牛はA・B2等級以上に格付けされた枝肉、神戸ビーフはA・B4等級以上かつ、BMS値（霜降りの度合いの基準）が6以上の枝肉のみにそれぞれの名称を与えています。

「夕張メロン」はオレンジ色で繊維質が少なく果肉が非常に柔らかく、ジュシーなのが特徴の高級メロンです。栽培基準に基づき生産され、厳しい検査に合格したもののだけを出荷し、毎年5月中旬の初セリは、全国ニュースにもなるほど注目が集まります。

「八女伝統本玉露」は全国茶品評会の「玉露」部門において、最高位の農林水産大臣賞を平成25年を除いて平成13年から27年まで連続受賞しています。明治時代からの生産方法を守り継ぐ、手摘みの香り豊かなお茶です。

「江戸崎かぼちゃ」は一般的なカボチャと異なり、完熟してから収穫を行います。ほくほくとした食感とほよい甘味が特徴で、味と品質面での信頼性が、市場での高い評価につながっています。

「鹿児島壺造り黒酢」は米を原料とし、屋外に並べた壺を用いて江戸時代から伝わる伝統的な製法で造られる醸造酢（米黒酢）です。壺の中で時間をかけて熟成させることで褐色に色付き、特有の香りとまろやかな酸味が生まれます。

登録された産品は、産品の名称である地理的表示とGIマークを付けて市場に出回ることになります。この制度により、品質が保証された地域ブランド産品として、価値の維持・向上が図られ、生産者の所得向上や農林水産業の活性化が期待されます。消費者にとっても表示を信頼して産品を選べるというメリットにつながります。

登録申請を検討している方、登録産品について詳しく知りたい方は、農林水産省「地理的表示保護制度（GI）」のホームページをご覧ください。