〇 件名

地理的表示メールマガジン第 221 号 (令和 6 年 12 月 12 日)

〇 文面

地理的表示メールマガジン

令和 6 年 12 月 12 日

■■■ 目 次 ■■■

- 1. GI 産品×YouTube チャンネル「魚屋の森さん」のご紹介
- 2. 知財初級者のための農業知財基礎セミナー実施のお知らせ
- 3. GI 登録産品の紹介「第 149 号 仙台せり」
- 4. 登録の申請の公示について

1. GI 産品×YouTube チャンネル「魚屋の森さん」のご紹介

今年9月から、YouTubeチャンネル「魚屋の森さん」にて、GIの産地を取材し、その魅力を発信する動画が、順次公開されています。

【第1回:いしり・いしる編】

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70119&m=163978&v=6ccbac97 (YouTube)

また、公式オンラインショップ「寿商店」では、実際に取材した GI 産品を含む、みやぎサーモン、いしり・いしる、若狭小浜小鯛ささ漬、下関ふく、

長崎からすみの5産品を使用したおせちも販売されました。

好評につきすでに完売となっておりますが、おせちに使用されている GI 産品を取材した動画をぜひお楽しみください。

【おせちの詳細】

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70120&m=163978&v=6d6b0a7f (YouTube)

2. 知財初級者のための農業知財基礎セミナー実施のお知らせ

12 月中旬スタートの「知財初級者のための農業知財基礎セミナー」の受講者を募集しております。

本セミナーは「農業知的財産保護・活用支援事業」の一環として、農林水産・食品分野にかかる、GIをはじめとする知的財産について広く学べるコンテンツとなっており、カリキュラム受講後には「修了証」を発行いたします。 先般、各関係機関からもご案内しているところですが、この度定員を拡大しましたので、ご興味のある方はぜひお申し込みください。

(チラシ) https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70121&m=163978&v=8a76ace8

【開催期間】2024 年 12 月中旬配信予定~2025 年 2 月 28 日 ※12 月~2 月の任意のタイミング(オンライン形式)で受講可能 【開催方法】E ラーニングシステムを使用したオンライン学習 (1 科目約 30 分程度、全 10 科目)

【対 象】GI 登録団体担当者、農業事業者、輸出事業者、大学等学生 等 【参 加 費】無料

【申込期間】先着順 ※定員になり次第募集を締め切らせていただきます。

【申込方法】以下の URL より必要事項をご入力の上、お申込みください。

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70122&m=163978&v=78214110

【問合せ先】公益社団法人農林水産・食品産業技術振興協会(JATAFF) イノベーション事業部 TEL: 03-3509-1161

3. GI 登録産品の紹介「第 149 号 仙台せり」

「仙台せり」は、旧仙台藩主「伊達政宗(だてまさむね)」公が詠んだ句「七種(ななくさ)を一葉によせて摘む根芹」や、

この地域のせりの素晴らしさを伝える言葉が古文書に残っているなど 非常に歴史のある産品で、さわやかな香りと豊かな味わい、シャキシャキ とした食感、長くて白い「根」まで美味しいのが特徴です。 伝統行事等にも用いられ、地域に欠かせない伝統食材として定着しています。

この地域では、古くから名取川の伏流水が湧き出る場所に「せり」が 群生しており、恵まれた自然環境をいかして、江戸時代初期から選抜による 改良を重ねてきたことが「仙台せり」の品質につながっています。

近年では、根付きの「仙台せり」を鍋にど一んと入れる「せり鍋」がおいしいと 評判を呼び、仙台名物となっています。根付きの「せり鍋」を食べられるのは 冬から春です。都内でも食べられますが、現地では、水面に広がる美しいせり畑と 「せり鍋」の味に癒されること間違いなしです。

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70123&m=163978&v=9f3ce787

4. 登録の申請の公示について

令和6年12月12日までに、「高山きゅうり」、「京賀茂なす」、「会津地鶏」、「枕崎鰹節」、「指宿鰹節」、「十勝若牛」、「御膳みそ」の登録の申請の公示を行いました。

地理的表示法に基づき、登録の申請があったときは、農林水産省ホームページ内で「登録の申請の事実の公示」を行います。

申請については必要に応じて補正を求め、補正が行われると、「登録の申請の公示」を3か月間行います。この公示期間はどなたでも、公示内容について意見書を提出することができます。

申請の公示期間終了後、申請産品は、学識経験者の意見聴取を経て、登録の 可否が決定されます。 公示等情報の詳細、現在申請の公示中の産品については、以下のホームページからご確認ください。

(URL) https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70124&m=163978&v=47ff9ca1

編集後記

先日、スペインとポルトガルへ出張に行ってきました。 今回の出張では、お互いの国の GI 制度や GI 産品について、実際に生産地も 見学し、産品の生産・管理体制や商品プロモーションについて学んできました。 イベリコハム、オリーブオイル、チーズ、リンゴなどの産品について、産地を 訪れることで、産品の持つ地域との結びつきをより深く理解できました。

さて、ここでクイズです。

ポルトガル中部の内陸部にあるフンダン市では、国内生産量の約6割が生産 されている、ある産品が有名です。市役所が積極的なプロモーションを行っており、 年間をとおしてこのGI産品に関連した観光やお祭りが開催されています。

皆さんはこの産品が何だかわかりますか?

フンダン市役所が作成したプロモーション動画から想像してみてください。 https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70125&m=163978&v=a0e23a36 ピンと来ないという方も、次の動画で答えがおわかりいただけると思います。 https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70126&m=163978&v=52b5d7ce

今後、日本においても、GI産品を核として、観光や催し等の様々な取り組みに 波及させていきたいと思います。(K)

※編集後記は地理的表示(GI)担当職員の個人的な雑感を述べたものであり、 農林水産省の見解を示すものではありません。

[地理的表示メールマガジン]

発行:農林水産省輸出•国際局知的財産課

住所:〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1

電話番号:03-3502-8111(内線 4284)

FAX: 03-3502-5301

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70127&m=163978&v=b5a87159

メールアドレスの変更、メールマガジンの配信登録、配信停止はこちら

https://mailmag.maff.go.jp/c?c=70128&m=163978&v=384227c3