○ 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）

○ 文面
◇◇◇

【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」を鍋にどーんと入れる「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。

GIGIGIG