

以前公開された9種類のレシピも併せて、GI 産品とカルピス株式会社の特撰バターがコラボした料理をぜひお試しください。

2) 今年も福島県内のモスバーガーにおいて、GI 産品「南郷トマト」を使ったハンバーガーが販売されます。店頭で南郷トマトの青果の販売も行われ、店内広告等にも GI マークが表示される予定です。

＜期間＞8 月 21 日（木）～8 月 31 日（日）

＜場所＞福島県内のモスバーガー各店舗

＜内容＞輪切りの南郷トマトが 2 枚入った限定バーガー 2 種の販売。

その他のトマトを使用したバーガーにも、南郷トマトを使用。

（外部サイト）[https://www.mos.co.jp/company/pr\\_pdf/pr\\_250801\\_1.pdf](https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_250801_1.pdf)

---

### 3. 農業知財総合支援窓口開設のお知らせ

---

植物品種等海外流出防止対策コンソーシアムでは、農林水産省の所管する育成者権や GI だけでなく、特許権や商標権等も対象とした、農林水産業・食品産業における知的財産に関する相談を受付ける「農業知財総合支援窓口」を令和 7 年 7 月 31 日に開設しました。

農業知財の専門家等が、相談者の事業方針や環境に寄り添い助言・支援を無料でいたしますので、ぜひお気軽にご相談ください。

詳細（JATAFF HP）：<https://www.jataff.or.jp/project/hinsyu/contact.html>

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（電話：03-3509-1161）

---

### 4. GI 登録産品の紹介「指宿鰹節」（鹿児島県）

---

「指宿鰹節」の産地では、上品な香味と深いコクをもつ最高級品「本枯本節（※1）」の生産に力を入れており、全国の 7 割以上のシェアを誇ります。

また、枕崎や焼津とともに、鰹節の日本三大産地の 1 つとして知られ、全国鰹節類品評会で最高賞を数多く受賞しています。

原料カツオの水揚げ港である「山川港（やまがわこう）」は、火山の爆発でできた噴火口の一部が崩れ海水が流入して形成された水深の深い天然の良港で、明治・大正期は、奄美近海でのカツオ漁のため全国から集まる漁船がエサの調達を行うなど、漁の拠点として発展しました。明治 42 年に伊予（現在の愛媛県）の漁師が山川地区で納屋を借り、土佐節（※2）の製造を始めたのがこの地の鰹節製造の始まりで、伊予や土佐の漁師が次々に定住し、地元の業者にも製法を伝え協力することで発展した産地です。

このような歴史から、今でも土佐節をルーツとする「本枯本節」を大切に守り続けています。

詳細：[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/0169/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0169/index.html)

※1 本枯本節（ほんかれほんぶし）：鰹節優良純粋黴菌によるカビ付けと日干を複数回繰り返し熟成させた鰹節の最高級品

※2 土佐節（とさぶし）：紀州と土佐の漁師が土佐で考案した枯節（高級な鰹節）

[https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo\\_kasumi/2025/content/open\\_event.html](https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2025/content/open_event.html)

(農林水産省 8 階 「水産加工品を知ろう！」 (予約不要))

## 5. 登録の申請の公示について

令和7年7月24日に、「加賀れんこん」の登録の申請の事実の公示をしました。

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。申請の公示期間終了後、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製品については、以下のホームページからご確認ください。

(URL) [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/notice/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/notice/index.html)

## 編集後記

全国各地で最高気温が 35 度を超えるなど、暑い日が続いていますが、みなさま体調など崩されてはいないでしょうか。

ナス、トマト、スイカ等、夏が旬のGI 製品の収穫の様子などが報道されると、季節を感じて嬉しい気持ちになると共に、生産者の方の体調も心配になります。こまめな休憩や水分補給をしていただく、単独行動は避けていただくなど、熱中症には十分にご注意ください。 (S)

※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。

[illegible]

「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://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/mailmag/index.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/mailmag/index.html)

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://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/chg.html>

[illegible]