$\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond$	$\diamond \diamond $	$\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond$	$\diamond \diamond \diamond \diamond \diamond \diamond \diamond$	$\diamond \diamond $	>
第 229 号					

地理的表示メールマガジン

令和7年8月4日

■■■ 目次 ■■■

- 1. 先使用に関する説明会のご案内(申込締切:本日まで)
- 2. GI 産品コラボ情報の紹介(カルピス、モスバーガー)
- 3. 農業知財総合支援窓口開設のお知らせ
- 4. GI 登録産品の紹介「指宿鰹節」(鹿児島県)
- 5. 登録の申請の公示について

1. 先使用に関する説明会のご案内

地理的表示の先使用に関する説明会について、申込締切が本日 8/4(月)までとなっております。参加を希望される方は、以下からお申し込みください。 (URL)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/outline/sensiyou_setumeikai1.html

【開催日時・場所】8月6日(水)14:00~15:00 オンライン形式 【対象者】

- ・登録生産者団体の構成員以外で、GI名称と同一又は類似の表示を使用している生産業者や、その産品を用いた商品にGI名称と同一又は類似の商品名、メニュー名等を使用している事業者(加工業者、流通業者、外食業者等)
- ・GI 保護制度に関わる機関の担当者(自治体、民間団体等) ※上記に該当する者以外の参加も可能です。

【説明内容】GI 制度における先使用の概要、先使用期間満了後の対応方法等

2. GI 産品コラボ情報の紹介(カルピス、モスバーガー)

1)「ごちそうカルピス特撰バター」サイトに、GI 産品「備前黒皮かぼちゃ」「田浦銀太刀」「吉川ナス」を使った新しいレシピ動画が公開されました。カルピス特撰バターHP: https://gochiso-calpisbutter.jp/

今回公開されたのは以下3種類のレシピ動画です。

- ・滑らかな食感と甘みを引き出す備前黒皮かぼちゃのロースト・バターソース
- ・田浦銀太刀のふっくら柔らかい身とバターを合わせた贅沢なバターソテー
- ナス本来の旨みと濃厚な味わいでご飯がすすむ吉川ナスの味噌バター丼

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

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

- ※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)

8月6~7日に行われるイベント「子ども霞が関デー」では、鰹節を削る体験も行われますので、ぜひチェックしてみてください。

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://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、暑い日が続いておりますが、 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 産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いただければと思います。(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。

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

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