

地理的表示メールマガジン第 216 号（令和 6 年 8 月 9 日）

第 216 号

令和 6 年 8 月 9 日

1. GI 産品コラボ情報の紹介
2. GI 登録産品の紹介「第 150 号 水口かんぴょう」

令和4年11月の制度運用見直し以降、GI 産品と関係業界のコラボ推進やGI マークの活用促進など、GI を市場において目にする機会を増やすべくプロモーション活動にも積極的に取り組んでいるところ、このたび、「あら川の桃」を使ったスイーツと「南郷トマト」を使ったハンバーガーが地域・期間限定で販売されることになりましたのでお知らせいたします。（これらのコラボ商品にもGI マークが表示される予定です）

色味や玉揃いなどの外観に優れ、芳醇な香りと濃厚な甘さが特徴で、西日本最大の生産を誇る和歌山県紀の川市桃山町を主産地とする「ブランド桃」です。

生産地では、桃の開花期（3～4月）になると、ピンク色の絨毯を敷き詰めたような桃源郷を思わせる絶景が広がり、ほのかな甘い香りが町中を包みこむため、その光景を一目見ようと観光客が訪れます。

出荷時期（6～8月）には、直売所などが「あら川の桃」を買い求める人で賑わいを見せることから、季節の移り変わりを感じる風物詩となっています。

今回、地元農園と行政が連携し、期間限定で関西2府4県のセブン-イレブン店舗で「和歌山県産あら川の桃使用 もももこ」と「しましまドルチェ あら川の桃パンナコッタ」が販売されます。

※店舗により取り扱いのない場合があります。

<https://www.city.kinokawa.lg.jp/kouhou/press-release/pdf/20240806houdou.pdf>

☆南郷トマト（福島県）

「南郷トマト」は、涼しい気候と昼夜の寒暖差が生む、安定した高い品質と豊かな味わいが特徴の夏秋トマトです。

南郷トマトの産地である福島県南会津地域の、雨除け栽培や共同選果体制の確立、雪室予冷库の整備など、長年にわたる、高品質なトマトを作るための努力と工夫により、その品質と美味しさが高く評価されています。

8月21日の「福島県民の日」から期間限定で、福島県内のモスバーガーにて、ハンバーガーに南郷トマトが使用されます。また、店頭で南郷トマトの青果の販売も行われます。

期間中、GI マークや制度の説明を付したチラシやポスターも店内に設置されます。

＜期間＞8月21日（水）～9月1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)

https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_240801_1.pdf

GI 産品や、GI 産品の加工品を取り扱っている皆様におかれましては、GI マークの使用をご検討いただき、商品の効果的なアピールや取引における説明等で積極的には活用いただければ幸いです。

なお、GI マークを含む包材や広告等を作成する際の注意点等については、以下ガイドラインに整理しておりますので、こちらをご参照ください。

「GI マークの活用促進に向けた使用方法のガイドライン（令和4年11月）」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/outline/pdf/doc10.pdf

2. GI 登録産品の紹介「第150号 水口かんぴょう」

「水口かんぴょう」は、滋賀県甲賀市水口町で在来種から選抜、栽培された夕顔を原料とした加工食品です。

調理した際にやわらかく、味がよく染み込むのが特徴で、地元の郷土料理であり祭りや祝い事の席で振舞われる「宇川ずし」には欠かせない地元食材として代々受け継がれ、地域の食文化として根付いています。

初代歌川広重の「東海道五拾三次之内水口」（保永堂版・天保4（1833）年頃）にも「名物干瓢」として「かんぴょう」の製造の様子が描かれており、また、松尾芭蕉や尾崎紅葉などの歌に詠まれるなど、「水口かんぴょう」は古くから水口の人々に親しまれてきました。

滋賀県甲賀市の水口城では、8月10日から、お城の中庭でかんぴょうを干す「御城干」が行われますので、数々の文化人が作品にした風流なかんぴょう干しの風景を、見に訪れてみてはいかがでしょうか。

「御城干」の詳細：<https://koka-kanko.org/introduce/oshirohosi/>

GIG