# 鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会

(鹿児島県/生産者団体)

- ◆ 鹿児島県霧島市福山町において、薩摩焼などの陶器の壺を使い、太陽熱を活用した伝統製法による"鹿児島の壺造り黒酢"の製造メーカーによる生産者団体
- ◆ "鹿児島の壺造り黒酢"の地理的表示(GI)保護制度の全国第一弾登録や、「本場の本物」の全国第一号認定といった取組実績を保有
- ◆ 海外輸出実績は生産量のうちわずかではあるが、米国や東アジアで主に流通
- ◆ GI制度活用や協議会での展示会出展等を通じて、"鹿児島の壺造り黒酢"の輸出・国内流通の拡大を目指す

# GI登録を通じた "鹿児島の壺造り黒酢"の輸出取組

鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会 事務局長

# 前田 知英

坂元醸造株式会社 業務課

# 税所 篤正

## 団体概要(鹿児島県天然つぼづくり米酢協議会)

協議会は米黒酢メーカー8社で構築され、共同取組により"鹿児島の壺造り黒酢"のGI制度全国第一弾の登録を達成。

# 共同取組によるブランド価値の向上





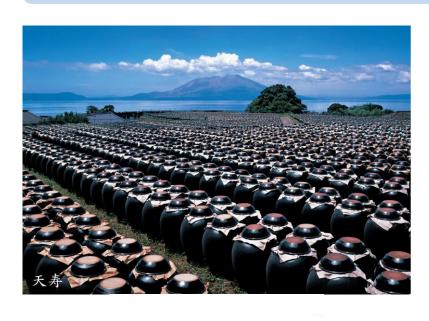


- 30年以上の歴史がある協議会であり、農水省が提唱した「ふるさと認証食品制度(Eマーク)」取得への取組をきっかけに、鹿児島県のバックアップも受け現団体が新たに発足
- ・中小規模の米黒酢メーカー8社で構成され、協 議会会長・事務局を坂元醸造が担当
- 共同取組として"鹿児島の壺造り黒酢"の地理的表示(GI)保護制度の全国第一弾登録や「本場の本物」全国第一号認定を達成
  - ➤ 加工食品のGI登録は一次産品と比べ、 極めて少数

### "鹿児島の壺造り黒酢"の特徴

温暖な気候の中、壺を用いて、太陽熱を活用して製造されており、味の良さに加え、高い健康効果にも注目が集まる。

# 地域性・伝統性の高い独自製法





- 鹿児島県霧島市福山町の温暖な気候のもと、 陶器の壺を並べた屋外の壺畑で、太陽熱を活 用してつくる、他の米黒酢とは全く異なる製法
  - ➤ 1800年代初期には生産が開始された伝統的製法であり、地域性・伝統性が高く、 GIの規格に合致
- 太陽熱を活用した製造方法は、独自性だけでなく、サステナビリティの観点でも評価される
- ・味の良さに加え、科学的に実証されている高い 健康効果にも注目が集まっている

#### GI登録に向けた取組内容

申請書類作成等の申請手続き、品質管理を坂元醸造が担当することで、協議会内で合意形成を行ったうえでGI登録を達成。

# 坂元醸造の手続き面担当による合意形成







- 農水省・知的財産課からの呼びかけを契機に、鹿児島県、霧島市、九州農政局、食品需給研究センターと連携のうえ、GI登録に向けた取組に着手
- 協議会内で懸念のあった申請手続き負担に関しては、申請書類作成等を坂元醸造が担当することで団体内で合意形成
- ・坂元醸造は高度な分析設備を有しているため、協 議会内各社の商品の品質検査を行い、GI規格へ の適合性を確認し、高い品質を維持

# GI登録に当たってのポイント

GI登録には、手続き面・制度活用方法等に関する合意形成のもと、リーダー役による着実な申請手続きの推進が必要。

# 合意形成に基づく着実な取組推進





- 申請手続きの進め方や登録後の制度活用方法 等について、団体内で丁寧に合意形成を行ってお くことが不可欠
  - ➤ 産品の販売量増加、販売価格の向上等、 GIにより目指す姿を明確化しておくべき
- 団体内にリーダー役が存在し、着実に申請手続き を進めることが必要
  - ▶ "鹿児島の壺造り黒酢"のGI登録においては、 比較的規模の大きい坂元醸造が手続き面 を担当することでスムーズに申請を推進

### GI登録によるメリット

GI登録が海外バイヤーに対する魅力の訴求や模倣品の排除につながり、"鹿児島の壺造り黒酢"の海外展開の可能性が拡大。

## GI登録による海外展開可能性の拡大



- パッケージへのGIマーク使用により、他産品との 差別化が可能
- 国により品質が担保された産品であることをア ピールでき、海外バイヤーから魅力を感じてもら う機会が増加
  - ▶ 特にEU圏ではGI制度の認知度が高く、 登録品目であることが大きな訴求要素
- 行政が不正使用の取締りを担い、模倣品が排除されることから、海外進出が容易となる

## 今後の展望

GI制度の活用等を通じて"鹿児島の壺造り黒酢"の認知度を 高め、輸出・国内流通を拡大することで、地方創生につなげたい。

# "鹿児島の壺造り黒酢"の販売拡大を通じた地方創生









- GI制度の活用・展示会出展・コロナ終息後の 観光客誘致等で"鹿児島の壺造り黒酢"の認 知度を高め、輸出・国内流通の拡大を目指す
  - ▶ 同業者ゆえの販売面のバッティングに関し ては、構成員間で調整を実施
- 今後、県内GI登録産品(桜島小みかん、辺 塚だいだい)とコラボした黒酢を展開予定
- 協議会内で勉強会等の取組も実施し、構成員 の発展をサポートすることで、最終的に地方創 生につなげていきたい

# 歩 坂元のくろず