

○ 地理的表示（G I）保護制度の普及

1 現状の課題と政策の方向

地理的表示（GI）保護制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する製品の名称を、地域の知的財産として保護する制度である。同制度は、国による登録によりそのGI製品の名称使用の独占が可能となり、模倣品が排除されるほか、製品の持つ品質、製法、評判、ものがたり等の潜在的な魅力や強みを「見える化」し、GIマークと相まって、効果的・効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易にするツールとして機能するものである。

GI製品は、令和6（2024）年3月31日現在、43都道府県の140製品、3カ国（イタリア共和国、ベトナム及びタイ）の5製品の合計145製品が国に登録され、うち関東管内では15製品（第99章 巻末参考参照。）が登録されている。

農林水産省では、令和4（2022）年11月にGI保護制度の運用を見直し、農林水産物・食品の輸出拡大、所得や地域の活力向上に資するようGI保護制度の活用を推進している。令和5（2023）年度にはこのような運用見直しの効果もあり、GI申請数の拡大が見られる。また、GIマークの活用とともに、GI製品と他業種とのコラボレーションを通じて、市場においてGIやGIマークを露出する機会を増やし、実需者の認知・価値を向上させていくこととしている。

2 関東管内の取組状況

ホームページや消費者の部屋特別展示等を通じたG I 保護制度の普及啓発に係る情報提供に加え、登録申請に係る産地からの相談を一元的に受け付ける支援窓口（G I サポートデスク）とも協力し、登録に向け意欲ある産地に出向き制度説明を実施した。また、海外インフルエンサーやワーキングホリデーで来日中の方を対象にG I 製品の収穫体験やG I 制度について紹介を行った。

なお、登録後の製品について、農業者や食品事業者が多数参加するイベント等でのG I 製品と関係企業のコラボに関する個別説明を行った。

こうした中、G I 制度は、登録により大手コンビニとのコラボ商品の開発・販売に繋がったり、生産者の意欲向上等に寄与してきている。

* 地理的表示（G I）保護制度の詳細な内容は、こちらをご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act

（農林水産省）



* 関東管内のG I 登録製品の情報は、こちらをご覧ください。

https://www.maff.go.jp/kanto/keiei/zigyo/gi_act.html

（関東農政局）



(コラム) 江戸時代からの食文化である鹿沼独自の在来種を守り継承する「鹿沼在来そば」(栃木県)



江戸時代からの食文化である鹿沼独自の在来種を守り継承するために、山によって分断された沢地を中心とした閉鎖的な栽培環境で、徹底した種の生産管理を行っています。



栃木県鹿沼市内の海拔190~380m付近の中山間地域の圃場で栽培される在来種のそばです。

完熟した玄そばで殻を挽き込んだ味わい深い田舎そば粉と、早刈り収穫した玄そばを挽いた淡い緑調で爽やかな風味のそば粉があります。



登録産品の概要



登録年月日	令和5
登録番号	第136号
名称	鹿沼在来そば(カヌマザイライソバ) KANUMA-ZAIRAI SOBA
区分	第1類 農産物類 穀物類 (そば) 第5類 農産加工品類 粉類 (そば粉)
生産地	栃木県鹿沼市
登録生産者団体	栃木県鹿沼市今宮町1688-1 鹿沼市役所内 鹿沼そば振興会



登録産品パネル

登録産品のパネルデータを下記よりダウンロードできます。ポスターなどの各種配布物、PR資材にご活用ください。

ダウンロード (PDF:1,050KB)

特性
鹿沼地域の在来種であり、そば実是一般的なそば実と比較して約80%小粒細実(3.8mm~4.2mm)。殻が薄いため、その分香り成分の基となる甘皮の割合が高くなり、剥き実は香りが豊か。麺にすると高いデンプン質により雑味のない甘さがあり、タンパク質が低いため歯切れも良好。

地域との結びつき
生産地は土地がやせ、米の栽培が難しかったため、江戸時代からそばが生産され、食文化として定着。日光連山の南麓に位置した寒暖差が大きい気候により、そばの甘味成分が増加し、良好な食味。栽培地を山によって分断された沢地を中心に選定するなど、交雑防止を図り、在来種を承継。