

地域の農林水産物6産品を地理的表示（GI）として登録

農林水産省は、本日、ぐしちゃんピーマン（沖縄県）、大野豆（香川県）、青森の黒にんにく（青森県）、備前黒皮かぼちゃ（岡山県）、淡路島3年とらふぐ（兵庫県）、西わらび（岩手県）の6産品を地理的表示（GI）として登録しました。

1. 概要

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・環境の中で育まれてきた品質、社会的評価等を有する農林水産物・食品の名称を、その地域における知的財産として保護するものです。

農林水産省は、学識経験者からの意見聴取等を経て、令和6年1月29日（月曜日）に、地理的表示法に基づき、次の産品を地理的表示として登録（登録番号第140号から145号まで）しましたので、お知らせします。

2. 地理的表示法に基づき登録された特定農林水産物等

登録番号	名称	登録生産者団体	生産地 （国名及び都道府県名のみ）
140	ぐしちゃんピーマン	沖縄県農業協同組合	沖縄県
141	大野豆	大野豆プロジェクト	香川県
142	青森の黒にんにく	協同組合青森県黒にんにく協会	青森県
143	備前黒皮かぼちゃ	備前黒皮かぼちゃ振興協議会	岡山県
144	淡路島3年とらふぐ	福良漁業協同組合	兵庫県
145	西わらび	西和賀わらび生産販売ネットワーク	岩手県

今回の登録で日本国内のGI登録産品は138産品となりました。（登録産品数について、2産品の登録失効があったこと、海外産品が5産品あることから、登録番号とは一致しません。）

3. 地理的表示及びGIマークについて

登録された産品は、地理的表示（GI）を使用することができます。その際、地理的表示と併せて下記のGIマーク（地理的表示法に基づく登録標章）を使用することができ、地理的表示産品であることの証となります。



4. 参考

地理的表示（GI）保護制度～登録産品一覧～

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/index.html

地理的表示（GI）保護制度～地理的表示及びGIマークの表示について～

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/gi_mark/index.html

< 添付資料 > [地理的表示\(GI\)保護制度に基づく新たな登録産品](#) (PDF : 1,425KB)

【お問合せ先】

輸出・国際局知的財産課

担当者：尾崎、柴崎

代表：03-3502-8111（内線4283）

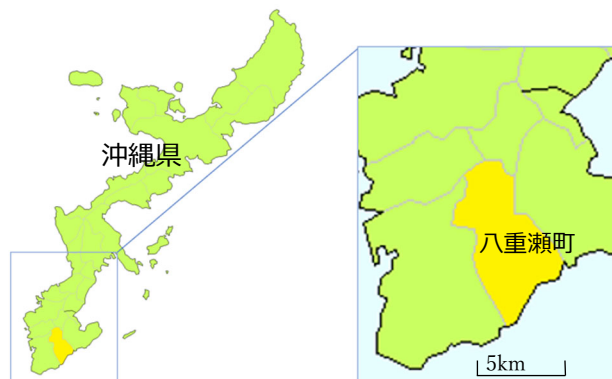
ダイヤルイン：03-6738-6317

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 140 号 ぐしちゃんピーマン〕

登録団体：沖縄県農業協同組合

生産地：沖縄県島尻郡八重瀬町^{やえせちょう}



白地図素材 Craft MAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・温暖な気候の下、沖縄特有のミネラル豊富な土壌とさとうきび等の地域資源を活かした土づくりや地下ダム等からの十分な保水等により、他では栽培が困難な品種の優れた特性を最大限に発揮させる独自の栽培技術を確立した。
- ・冬でもハウスの加温が不要で化石燃料を使用しないうえ、減農薬等による環境にやさしい持続可能な生産体制の実現とも相まって、若手の新規就農も進み、出荷量も伸びている。

特性

- ・大玉肉厚で光沢があり、リンゴのような甘さとシャキシャキとした食感で、苦みが少なく生で食べてもおいしいと需要者から高く評価されている。
- ・ぐしちゃんピーマンの農業産出額もその割合も増加しているなど、地域農業を牽引している。

生産の方法

- (1) 品種
沖縄県農業協同組合が推奨する品種を用いる。
- (2) 栽培方法
適切な温度管理や施肥・管理等、沖縄県が作成した「沖縄県野菜栽培要領」を参考に栽培する。
- (3) 出荷規格
沖縄県農業協同組合が定める選果規格に基づき出荷を行う。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 141 号 大野豆]

登録団体：大野豆プロジェクト

生産地：香川県高松市香川町大野、
香川町寺井、寺井町



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>) ©T-worldatlas

地域との結び付き

- ・当該地域は、冬でも温暖な気候と水はけの良い土壌により、稲作の裏作として古くから「讃岐長莢そらまめ」を栽培、昭和初期から「大野豆」と称され人気を博す
- ・平成年代に入ると品種転換による消滅の危機に瀕するが、平成 25 年に、生産地のコミュニティ協議会が中心となり、地産地消活動として教育機関との連携や行政の協力を経て「大野豆」を復活

特性

- ・一般的な一寸そらまめと比べて、小粒で皮が薄く柔らかいため咀嚼しやすい
- ・古くから郷土料理の「押し抜き寿司」や「しょうゆ豆」の原料として重宝され、近年の生産復活後は地元小中学校の給食にも採用されるなど地元にながせない産品

生産の方法

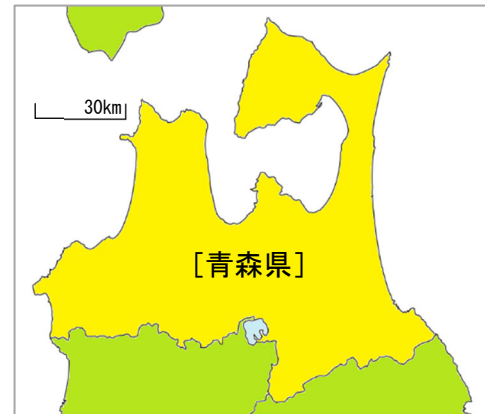
- (1) 品種
 - ・品種は、地元で継承してきた種を自家採取した「讃岐長莢そらまめ」使用
- (2) 栽培の方法
 - ・生産地内において、前項記載品種を用いて栽培し、収穫後、「未成熟そらまめ」は速やかな冷蔵保管を実施
- (3) 出荷基準・規格
 - ・「未成熟そらまめ」及び「乾燥そらまめ」とも、大野豆プロジェクトが定めた出荷規格に基づいて選別

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 142 号 青森の黒にんにく]

登録団体：協同組合青森県黒にんにく協会

生産地：青森県



白地図素材 国土地理院地図(<https://maps.gsi.go.jp/>)

地域との結び付き

- ・青森県は「にんにく」の栽培適地で生産量日本一
- ・「にんにく」の需要が減少する中で、新産業として「黒にんにく」生産を創設し、加工技術向上や製品の品質管理、プロモーション及び輸出の取組を官民一体となって推進し、国内外のマーケットを拡大
- ・この結果、原料の「にんにく」の需要増大と取引価格向上につながり地域の重要な産業に成長

特性

- ・可食部は黒色をしており、ドライフルーツのような食感と甘酸っぱい食味を持ち、免疫や脳機能等に関与する機能性成分を多く含有
- ・ブランド化と海外 25 か国への輸出実績が認められており、平成 30 年度には地産地消等優良活動表彰における農林水産大臣賞を受賞

生産の方法

- (1) 原料
 - ・青森県内で栽培された品種「福地ホホワイト」の系統のにんにくを使用
- (2) 生産方法
 - ・りん片の水分含量を保ったまま、外皮、保護葉、花茎(芯)及び盤茎部の水分含量を十分乾燥させ、一定期間加熱熟成
- (3) 出荷規格
 - ・水分 45%以上 55%以下、糖度 40 度以上、pH4.6 未満

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 143 号 備前黒皮かぼちゃ〕

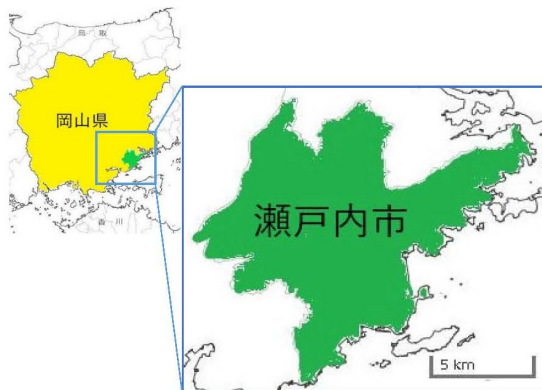
登録団体：

備前黒皮かぼちゃ振興協議会



せとうちし

生産地：岡山県瀬戸内市



白地図素材 国土地理院地図 (<https://maps.gsi.go.jp/>)

地域との結び付き

- ・生産地は、丘陵地が海に迫った傾斜地で水はけがよい栽培適地。西洋カボチャの栽培が隆盛になる中、昭和初期に固定された日本カボチャの品種系統を守り、種子を管理・保護し栽培を続けてきた。
- ・瀬戸内市牛窓で米・麦の代用食として、地元の黒皮かぼちゃを使った「南瓜雑煮（なんきんぞうに）」が生まれ、岡山県の郷土料理として今に伝わっている。

特性

- ・濃緑色で、縦溝が深く、他の黒皮かぼちゃより、ややこぶが多い外観。果皮・果肉硬度が低く含水率が高いため、煮くずれしにくく滑らかな食感を持つ。
- ・近隣の地域にはない在来の日本カボチャとしての伝統及び希少性から、高値で取引されているなど、需要者から高く評価されている。

生産の方法

(1) 品種

団体配布の備前黒皮かぼちゃの種子、又は、これを生産者が自家増殖したもの

(2) 栽培方法

生産地である岡山県瀬戸内市において、申請団体が推奨する栽培方法に従い生産を行う。

(3) 出荷規格

申請団体が定めた「備前黒皮かぼちゃ出荷規格表」に基づき出荷を行う。

地理的表示保護制度に基づく登録産品 [登録番号 第 144 号 淡路島 3 年とらふぐ]

登録団体：福良漁業協同組合

生産地：兵庫県淡路島福良湾



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・ 困難といわれる 3 年養殖に漁業者が一丸となって取り組んだことで長期養殖の技術が向上するとともに、地域の観光、宿泊、飲食業など多様な関係者と連携した PR を継続し、「3 年とらふぐ」の産業化に全国で初めて成功
- ・ 鳴門海峡の日本一速い潮流の影響を受け、とらふぐの運動量が増えることで身質等が向上

特性

- ・ 一般的な養殖とらふぐの1.5～2 倍と大きく、引き締まった身質と歯ごたえ、濃厚な味などが需要者から評価され高値で取引
- ・ 「とらふぐ」目当ての観光客が増えるなど、冬の淡路島を代表するブランドとして定着

生産の方法

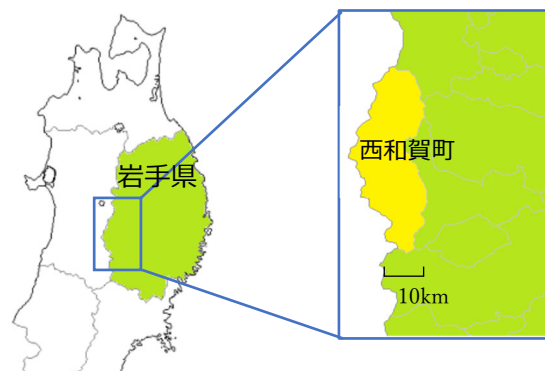
- (1) 養殖方法及び出荷規格
福良漁業協同組合が定める基準に基づき生産・出荷
- (2) 最終製品としての形態
鮮魚（とらふぐ）

地理的表示保護制度に基づく登録産品

【登録番号 第 145 号 西わらび】

登録団体：^{にしわが}西和賀わらび生産販売
ネットワーク

生産地：^{にしわがまち}岩手県和賀郡西和賀町



白地図素材 CraftMAP (<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- ・「西わらび」は、奥羽山脈の山岳地帯に位置する西和賀町在来のわらびで、その名称は、商売人などが、岩手県の西に位置する西和賀町の特長あるわらびを「西わらび」と呼んでいたことに由来
- ・「西わらび」は、かつて飢饉の際に人々の命をつなぐ役目を果たし、大切に使われてきた歴史があり、町をあげて「西わらび」のブランド化を推進

特性

- ・太くて長いわらびで、水煮にすると「とろっ」とした食感で柔らかく、うま味成分が豊富でアクやスジが極めて少ない。
- ・他産地のわらびに比べ高値で取引されるなど、需要者から高く評価されるとともに、地域の食文化とのつながりも深い。
- ・「西わらび」の根茎についても、地域の特産品である「わらび餅」などの原料として活用されている。

生産の方法

- ・わらび（若芽）：西和賀町に自生又はこれらを移植・栽培したわらびで、西和賀わらび生産販売ネットワーク（以下「ネットワーク」という。）が定める基準を満たすもの。
- ・わらび（根茎）：西和賀町に自生又はこれらを移植・栽培したわらびの根茎。
- ・わらびの水煮：ネットワークが定める基準を満たすもの。
- ・最終製品としての形態は、「わらび」及び「わらびの水煮」である。