

ちんすこうをはじめとする農産物・加工品4産品を、 地理的表示(GI)として登録

～GIで初めて菓子類が登録～

農林水産省は、本日、伯州美人(鳥取県)、揖保乃糸(兵庫県)、ちんすこう(沖縄県)、ファイムン・パイナップル(タイ王国)を地理的表示(GI)として、登録しましたので、お知らせします。

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8月27日(火曜日)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153号から156号まで)しましたので、お知らせします。

なお、「ちんすこう」は、GIで初めての菓子類の登録となります。

2. 地理的表示法に基づき新たに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 (国名又は都道府県名のみ)
153	はくしゅうびじん 伯州 美人	鳥取西部農業協同組合	鳥取県
154	いぼのいと 揖保乃 糸	兵庫県手延素麺協同組合	兵庫県
155	ちんすこう	沖縄県観光おみやげ品公正取引 協議会	沖縄県
156	ファイムン・ パイナップル	ウィサーハギットシュムション プーパリット サップロット ファ イムン クロップウォンジョーン	タイ王国

今回の登録で日本国内の GI 登録商品は 148 商品、海外の GI 登録商品は 6 商品になりました。(登録商品数について、2 商品の登録失効があったことから、登録番号と登録商品数とは一致しません。)

3. 地理的表示及び GI マークについて

登録された商品は、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、地理的表示商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



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

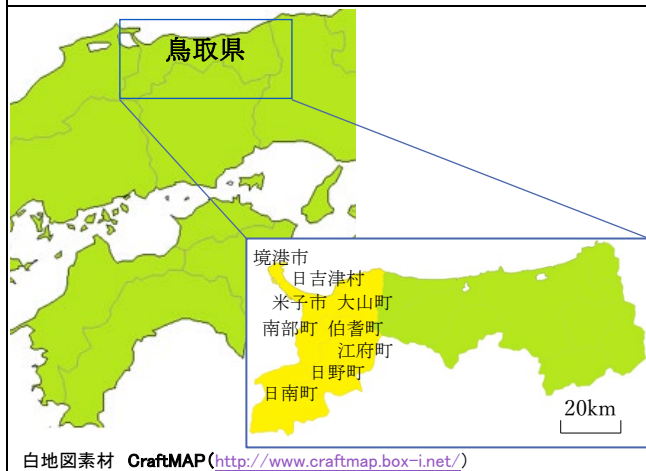
地理的表示保護制度に基づく登録産品

はくしゅうびじん
[登録番号 第 153 号 伯州美人]

登録団体：鳥取西部農業協同組合



生産地：鳥取県米子市、境港市及びその周辺の
大山山麓（鳥取県西伯郡日吉津村、南部町、伯耆
町、大山町、同県日野郡日南町、日野町、江府町）



地域との結び付き

- ・白ねぎ栽培の長い歴史をもつ大産地において、在来種の改良を重ねて育成した鳥取県のオリジナル品種を使用。
- ・品種特性に加え、肥沃な土壌、冬の低温という自然条件を活かし、丁寧な肥培管理、甘みの増す厳冬期に限定した栽培・出荷を実施。

特性

- ・軟白部分が太くて柔らかく、加熱すると甘くとろけるような食感をもつ。
- ・食味重視のブランドねぎとして需要者から高く評価されており、一般的な白ねぎより高値で取引されている。

生産の方法

（１）栽培の方法

鳥取西部農業協同組合が指定する品種を使用し、伯州美人研究会が定めた栽培方法を参考に栽培する。

（２）出荷規格

伯州美人研究会が定めた出荷規格に基づき選別及び出荷を行う。

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 154 号 揖保乃糸〕

登録団体：兵庫県手延素麺協同組合

生産地：兵庫県



地域との結びつき

- ・生産地では、揖保川流域の肥沃な土壌を背景に、小麦と水車製粉による小麦粉の生産が盛んであった上、近隣の良質な赤穂塩の入手が容易であったため、古くから素麺作りが行われてきた。
- ・約 600 年に渡る「手延製法」と、「厄」と呼ばれる専用倉庫での熟成方法など、特有の製法を受け継いできた。
- ・明治 27 年には、統一基準による製品検査と等級分けを導入し、製品の品質と信頼性を高めるとともに、生産地を流れる揖保川の名に因んだ「揖保乃糸」に名称を統一した。

特性

- ・茹で伸びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感を有する。
- ・手延素麺では日本一の生産量を誇るなど、名品として高い認知を得ている。

生産の方法

(1) 原料

- ・組合が管理する「仕入れ原料規格基準書」、「資材規格基準書」に適合した原材料及び資材の供給を受ける。

(2) 各製品は「製造要綱」に則り製造を行う。

(3) 検査指導員による格付検査に合格し、標章・検査証の貼付を受ける。

(4) 組合の専用倉庫で熟成させ保管する。

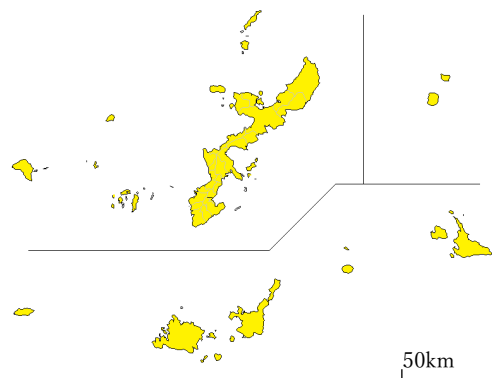
地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 155 号 ちんすこう〕

登録団体：沖縄県観光おみやげ品
公正取引協議会



生産地：沖縄県



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

地域との結び付き

- ・琉球王朝時代に首里城内で作られていた琉球独自の伝統菓子をベースにして、王朝最後の宮廷料理人の子孫が考案した焼き菓子である。
- ・古くから養豚が盛んで、豚を余すところなく食する食文化が根付いていたことから、主原料に、オレイン酸が多く酸化しにくいラードを使用し、このことが「ちんすこう」の味にコクや深みを与えている。

特性

- ・「ちんすこう」は、サクサクとした食感と口溶けの良さを併せもち、濃厚で独特の風味をもつ沖縄の伝統的な焼き菓子である。
- ・そのルーツは琉球王朝時代までさかのぼり、現在は沖縄らしい土産品として人気が高く、全国的な知名度を有している。

生産の方法

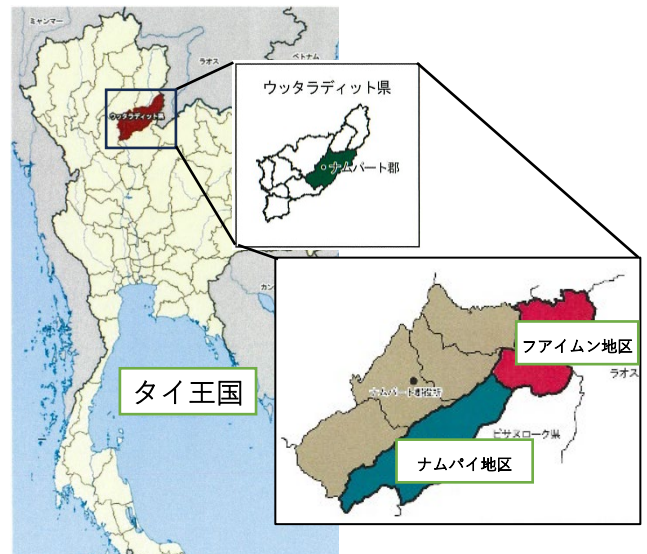
- (1) 主原料
小麦粉等の穀粉、砂糖、ラードを主原料として用いる。
- (2) 製造の方法
原料を混ぜ、種々の形状に形成して焼成するほか、果肉や果汁等のフレーバーの使用や、焼成後のフレーバー等によるコーティングや浸漬等を行うなどして製造することもできる。
- (3) 最終製品としての形態
菓子類（焼き菓子）

地理的表示保護制度に基づく登録産品

〔登録番号 第 156 号 ファイムン・パイナップル〕

申請団体：ウイサーハギットシュムジョンプーパリット
サップロット ファイムン クロップウオンジョン

生産地：タイ王国ウッタラディット県ナム
パート郡ファイムン地区、ナムパイ地区一帯



地域との結び付き

- ・生産地は、小さな山が散在する丘陵地で、高い地域から流されてきた水流による沈殿物や砂が混じった、水はけが良い土壌と、平均気温 27 度と穏やかな気候も相まってパイナップルの生産に適している。
- ・1970 年代に生産地域内に持ち込まれたスムースカイエン種から派生した株のみをもって栽培を行っている。

特性

- ・生産地域内で栽培されたパイナップルを株分けして生産を繰り返しており、他の産地に比して糖度が高く、甘みが強く食味が良い。

生産の方法

(1) 品種及び栽培方法

生産地内で栽培された「ファイムン・パイナップル」(スムースカイエン種)の株分け苗を用い、生産地内で栽培する。

(2) 出荷規格

Brix 糖度 12 度以上とする。

(3) 最終製品としての形態

「ファイムン・パイナップル」の最終製品としての形態は、果実(パイナップル)である。