

近畿農政局

デジタル消費者の部屋

地理的表示（GI）保護制度

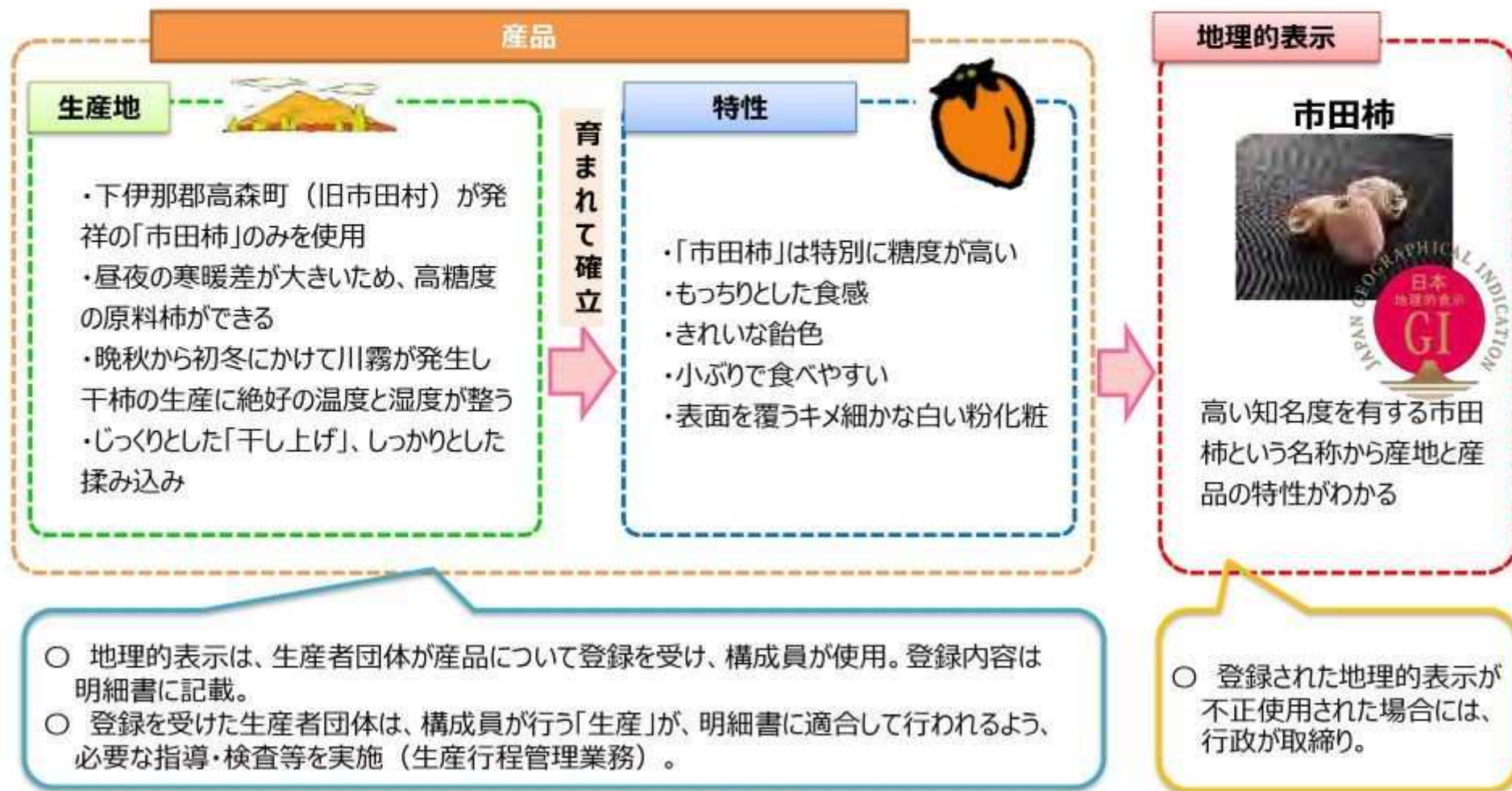
ジーアイってなーに？

GI産品の魅力紹介

（R5.5.8～5.18 展示データ）

1 地理的表示（GI:Geographical Indication）保護制度の大枠 近畿農政局

- GI制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、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もの。外国との相互保護や模倣品対策の充実により、海外においても保護。
- ビジネスにおいては、地域と結びついた製品の品質、製法、評判、ものがたりといった潜在的な魅力や強みが見える化し、国による登録や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。



2 G I 登録状況

平成27年6月の制度開始からこれまでに、全国128産品が登録。
(令和5年3月31日時点で126産品)

近畿農政局

登録申請公示

令和5年3月31日時点

鹿沼在来そば(栃木県)
あら川の桃(和歌山県)
富田林の海老芋(大阪府)

浜中養殖うに(北海道)
長崎からすみ(長崎県)

※「CraftMAP」を使用

九州

【福岡】
5.八女伝統本玉露
117.はかた地どり
【佐賀】
121.女山大根
【福岡】
61.対州そば
【熊本】
8.くまもと県産い草
9.くまもと県産い草置表
67.くまもとあか牛
74.菊池水田ごぼう
88.田浦銀太刀
94.八代特産晩白柚
95.八代生姜
111.くまもと塩トマト
【大分】
22.くにさき七島蘭表
33.大分かぼす
【宮崎】
55.宮崎牛
64.ヤマダイかんしよ
【鹿児島】
7.鹿児島島の壺造り黒酢
46.桜島小みかん
57.辺塚だいたい
58.鹿児島黒牛
102.えらぶゆり
115.種子島安納いも

【沖縄】

44.琉球もろみ酢

中国・四国

【鳥取】
11.鳥取砂丘らっきょう
70.大山ブロッコリー
72.こおげ花御所柿
80.大栄西瓜
【徳島】
87.東出雲のまる燗ほし柿
91.三瓶そば
【岡山】
24.連島ごぼう
【広島】
83.比婆牛 84.豊島タチウオ
89.大野あさり
97.福山のくわい
【山口】
19.下関ふく 40.美東ごぼう
100.徳地やまのいも
【香川】
42.木頭ゆず 127.阿波尾鶏
129.徳島すだち
【高松】
54.香川小原紅早生みかん
82.善通寺産四角スイカ
124.サヌキ白みそ
【愛媛】
10.伊予生糸
【高知】
96.物部ゆず

沖縄

近畿

【滋賀】
56.近江牛
85.伊吹そば
122.近江日野産日野菜
【京都】
37.万願寺甘とう
【兵庫】
2.但馬牛
3.神戸ビーフ
78.佐用もち大豆
【奈良】
12.三輪素麺
【和歌山】
39.紀州金山寺味噌
108.わかやま布引だいこん

北海道

【北海道】
4.夕張メロン
21.十勝川西長いも
86.今金男しゃく
92.檜山海参
101.網走湖産しじみ貝
120.ところピンクにんにく
128.十勝ラクレット

北陸

【新潟】
29.くろさき茶豆
81.津南の雪下にんじん
109.大口れんこん
【富山】
53.入善ジャンボ西瓜
98.富山干柿
112.氷見稲積梅
【石川】
17.加賀丸いも
20.能登志賀ころ柿
14.吉川ナス
16.山内かぶら
43.上庄さといも
45.若狭小浜小鯛ささ清
69.越前がに

東海

【岐阜】
48.奥飛騨山之村寒干し大根 50.堂上蜂屋柿
126.飛騨牛
【愛知】
49.八丁味噌 116.豊橋なんぶとうがん
【三重】
25.特産松阪牛

東北

* 主な名称、主な生産地のみ記載

【青森】
1.あおりカシス 23.十三湖産大和しじみ
52.小川原湖産大和しじみ
75.つるたスチューベン
90.大鰐温泉もやし 105.清水森ナンバ
【岩手】
28.前沢牛 47.岩手野田村荒海ホタテ
66.岩手木炭 68.二子さといも
73.浄法寺漆 106.甲子柿
114.広田湾産イシカゲ貝
【宮城】
31.みやぎサーモン 65.岩出山凍り豆腐
104.河北せり
【秋田】
32.大館とんぶり 51.ひばり野オクラ
60.松館しほり大根 79.いぶりがっこ
93.大竹いちじく
【山形】
26.米沢牛 30.東根さくらんぼ
62.山形セルリー 76.小笹うるい
99.山形ラ・フランス
【福島】
63.南郷トマト 113.阿久津曲がりねぎ
118.川俣シャモ 123.伊達のおんぼ柿
125.たむらのエゴマ油

関東

【茨城】
6.江戸崎かぼちゃ 38.飯沼栗 59.水戸の柔甘ねぎ
71.奥久慈しゃも 131.行方かんしよ
【栃木】
35.新里ねぎ
【東京】
77.東京しゃも
【山梨】
119.あけぼの大豆
【長野】
13.市田柿 34.すんき
【静岡】
18.三島馬鈴薯 36.田子の浦しらす
103.西浦みかん寿太郎 130.深蒸し菊川茶

- GI制度について、農林水産物・食品の輸出拡大や所得・地域の活力の向上に更に貢献できるよう、多様な製品のGI登録と波及効果の高いGIプロモーションを展開。
- GIマークという統一ロゴの下、GI製品の名称・ブランドを保護しつつ、成功事例の横展開、市場展開を通じ、GIそのものの認知を高め、全体として「GIブランド」を確立。



「成功事例」を
ひろげる

輸出を含め、優良事例の
創出・横展開

市場におけるGIの露出の拡大

波及効果の高い
プロモーション

製品のフィールドを
ひろげる

多様な製品の
登録

登録のフィールドを
ひろげる

真に価値あるGIブランドへ

ー地域産品・日本産品のマーケット拡大、所得・地域の活力の向上ー

- 海外における地理的表示の保護が国家間の国際約束によっても実現可能。

GIの相互保護を可能とする制度を整備

我が国と同等水準と認められるGI制度を有する外国とGIリストを交換し、当該外国のGI産品について、所要の手続を行った上で、農林水産大臣が指定

日本



外国

お互いの国でGIを保護

⇒ 模倣品の排除によるブランド価値の保護、
生産者自身によるGI申請の負担軽減

相互保護を行う産品について

<日EU・EPA> EU側106産品、日本側95産品を相互に保護
<日英・EPA> 英国側3産品、日本側47産品を相互に保護

EPA発効以降の流れ

<日EU・EPA>
・2019年2月 日EU・EPA発効⇒EPAの発効と合わせて指定（保護が開始）
・2021年2月 改正GIリスト発効⇒改正発効と合わせて指定（1回目の追加）
・2022年2月 改正GIリスト発効⇒改正発効と合わせて指定（2回目の追加）
<日英・EPA>
・2021年1月 日英・EPA発効⇒EPAの発効と合わせて指定（保護が開始）。

指定産品のGIマークについて

・「指定」により保護される外国の産品には、日本の登録標章（GIマーク）は付けられません。



・外国産品に、外国のGIマークが付いていることがありますが、国内法令上、表示の義務はありません。



5 登録標章（GIマーク）の使用

- 地理的表示法に基づき産品が登録された場合、GI登録産品を販売等する者のみが、「地理的表示」及び「GIマーク」を使用することができる。
- 例外として、GI登録産品の加工品、商標としての利用、先使用品等には、「地理的表示」等の使用が可能。
- GI登録産品そのものだけでなく、その包装、広告やインターネット販売サイト、外食メニュー等（包装等）にも「地理的表示」及び「GIマーク」を使用できます。

・ 商品ポップ



・ 外食メニュー



・ インターネット販売サイト



- GI登録産品の加工品とその包装等に「GIマーク」を使用する場合には、地理的表示やGI登録産品と一体的に表示する必要があります。

GI産品である「霞ヶ関りんご」に近接してマークが使用されています。



「霞ヶ関りんご」を使用した「ジャム」がGI産品であるとの誤認を与える可能性があります。

- ・ (株)食文化が運営するECサイト(豊洲市場ドットコム)内に開設したGI産品特設コーナーの掲載産品を拡充。
- ・ ふるさと納税サイト「さとふる」と連携し、GI制度の紹介ページと取扱産品をつなげることで、制度の認知度向上、普及を推進。



地理的表示 (GI) 保護制度とは?

地域の風土に根付いた昔の伝統や古くから伝わる製法で作られる、唯一無二の個性を持った農産品や食品たち。たとえば「神戸ビーフ」、「市田柿」、「夕張メロン」などが思い浮かびます。これらの産品に代表されるような、生産地の持つ自然的・人的条件（気候・自然環境・伝統的な技法など）に結びついた特性を持つ伝統的な産品の名称（地域ブランド）を、国が地域共有の知的財産として保護するのが「地理的表示 (GI) 保護制度」です。

- ・ (一社)全日本・食学会と連携し、食学会所属の著名シェフの店舗においてGI産品を活用したレストランフェアを実施(東京(R4.10月)、大阪(R4.11月)、中部(R5.1月)の3箇所各4店舗＝全12店舗で実施)。
- ・ GI産品の潜在力を引き出す加工品(惣菜、スイーツ等)のレシピ開発も検討。



(写真はイメージ)

8 (参考)GI産品と関係業界とのコラボの推進 近畿農政局

メリット

1

商品開発が容易になる
(「季節限定」「地域限定」)

メリット

2

原料調達が安定
(安定した品質、一定のロット)

メリット

3

SDGsにつながる
(地方創生、地元密着、地産地消)



みやぎサーモン × JR東日本

JR東日本フーズとの共同開発により、押し寿司弁当を東京駅と仙台駅にて数量限定販売。売行きが好調であったことから、現在まで継続して販売中。



辺塚だいたい × キリンビール

地域の特産果実でつくる、キリンビール株式会社の「いいね!ニッポンの果実。氷結®」シリーズにおいて、期間限定販売(完売)。鹿児島県内一の繁華街のご当地ハイボール「天文館ハイボール」の原料にも使用されている。



今金男しゃく × 湖池屋

日本の風土・文化が生み出す素材を発信する「湖池屋フライドポテト」のシリーズにおいて、2019年から季節限定販売。



全国のGI産品 × 豊洲市場ドットコム

豊洲市場に集まる産品を一般消費者に紹介・販売するECサイト「豊洲市場ドットコム」(会員数32万人、年間1億PV)において、2022年1月から全国のGI産品の取扱いを開始。



江戸崎かぼちゃ × セブンイレブン

「江戸崎かぼちゃのポタージュ」を2018年から茨城県内全域で期間限定販売。2021年には、北関東地域まで販売が拡大。



大口れんこん × 加島屋

地域の特産野菜を使用した「大口れんこんピクルス」を地元の醸造会社が製造。新潟の老舗食品企業・加島屋本店において季節商品として限定販売。



吉川ナス × 百貨店・ミシュランレストラン

GI登録をセールスポイントに、伝統野菜に関心があった新宿伊勢丹、京急百貨店上大岡店と取引を開始。都内ミシュランレストラン等とも取引。



お問合せ先

農林水産省知的財産課 ☎03-6738-6442

または

日本地理的表示協議会 ☎03-5567-1991
(一社)食品需給研究センター

「地理的表示メールマガジン」を配信しています！

生産者、流通・小売業者の方々

- ・ 公示をいち早く確認したい！
- ・ 地理的表示に取り組む際の参考にしたい！
- ・ 制度説明会に参加したい！



消費者の方々

- ・ 登録された製品の情報をいち早く知りたい！
- ・ 登録された製品について詳しく知りたい！



地理的表示メールマガジン で情報を配信！

配信開始

平成27年4月から～

配信登録

地理的表示法のHP

配信内容

- ・ 新規の申請（公示）内容
- ・ 新規の登録内容
- ・ その他説明会情報等
- ・ 登録生産者団体の参加するPRイベント等

(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html) をご覧ください！

MAFF
農林水産省2022年**11月**本編スタート!

だいじょうぶ、知ぬ。がんばって。

BUZZ MAFF(はすまふ)とは？

農林水産省職員自らが、その人ならではのスキルや個性を活かして、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山村の魅力を省公式YouTubeチャンネルで発信するプロジェクト。

「知ぬどんどん」とは？

知財フリークの「知ぬ」がGI広聴団長に任命されたことを皮切りに、どんどんGIの輪になり、その認知度向上にどんどん邁進する姿を描く連続ドラマです。

お問合せ

輸出・国際局知的財産課 ☎03-6738-6442

日テレ新ドラマ「それパク」 応援企画始動!



拝啓、日本テレビ様

BUZZMAF
は ば ズ ま ふ

「それって
パクリ
じゃない
ですか?」

NEW!! 知ぬ×それパク Vol.1【緊急】日本テレビの新ドラマについてお話しします

いよいよ始まった大型企画!「知ぬ×それってパクリじゃないですか?」
真の知的財産エンタメドラマはどちらだ!?



「それってパクリじゃないですか?」について <https://www.kyokushin.co.jp/kyokushin/> (知ぬと知ぬのリンク)



贈る言葉
「G愛とは」

知ぬどんどんVol.6

G年I組担任
ち パチ
知ぬ八先生

Vol.6:全大学生に告ぐ!!

「知ぬどんどん」新年度一発目は、全世界特産「GIとは何か?」、知ぬVS「Z世代」



Vol.5

偉い人たちが集まる会で大アバれして
きました(日本GI協議会総会にて)

偉い人が集まる「GI祭」の情報を聞きつけた知ぬ。
世紀の「大凸撃」が始まる。



Vol.4

あか牛と愛し合ってきました

遂に、生産者の元を訪れた知ぬ。
そこには、感動の「けしき」が広がっていた。



【番外編】

知ぬ、まさかのラジオデビュー!?

遂に活動が認められ、念願のラジオ出演!
意気揚々とラジオ局に向かった……のだが。



Vol.3

【感謝】「愛」は広がり、時空をも超える!?

GIマークの知られざる能力が解き放たれる。
よそ見厳禁の第3話!!

近畿地域の地理的表示(GI)登録産品



近畿地域の地理的表示(GI)登録産品

令和4年12月末現在

登録番号	登録年月日	登録産品名	生産地	登録生産者団体
2	H27.12.22	但馬牛、但馬ビーフ、TAJIMA BEEF	兵庫県内	神戸肉流通推進協議会
3	H27.12.22	神戸ビーフ、神戸肉、神戸牛、KOBE BEEF	兵庫県内	神戸肉流通推進協議会
13	H28.3.29	三輪素麺	奈良県全域	奈良県三輪素麺工業協同組合
13	H28.3.29	三輪素麺	奈良県全域	奈良県三輪素麺販売協議会
37	H29.5.23	万福寺甘とう	京都府鞍馬市、舞鶴市及び福知山市	全国農業協同組合連合会
39	H29.8.10	紀州金山寺味噌	和歌山県	紀州味噌工業協同組合
56	H29.12.15	近江牛、OMI BEEF	滋賀県内	一般社団法人滋賀県畜産振興協会
78	R1.5.8	佐用もち大豆、Sayo Mochidatzu	兵庫県佐用郡佐用町	佐用もち大豆振興部会
85	R1.9.9	伊吹そば、伊吹在来そば、Ibuki Soba、Ibuki Zairaisoba	滋賀県米原市	伊吹そば生産組合
108	R3.5.31	わかやま布引だいこん、Wakayama Nunohiki Daikon	和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区	わかやま農業協同組合
122	R4.10.21	近江日野産日野菜、Omi Hinosan Hinona	滋賀県蒲生郡日野町	グリーン近江農業協同組合

但馬牛



生産地:兵庫県内

登録団体:神戸肉流通推進協議会

農林水産大臣登録第2号
平成27年12月22日登録



特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B2等級以上に格付けされた枝肉であり、肉そのものが柔らかい。

地域との結び付き

素牛である但馬牛は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛で、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは農耕用の役牛として保存。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識され、長い歳月をかけ改良が重ねられた良質な肉質の肉用牛。

神戸肉流通推進協議会 兵庫県神戸市西区玉津町居住88番 <http://www.kobe-niku.jp/>

神戸ビーフ



生産地:兵庫県内

登録団体:神戸肉流通推進協議会

農林水産大臣登録第3号
平成27年12月22日登録



特性

兵庫県北部の但馬地方の山あいでは長い歳月をかけ改良が重ねられた但馬牛を素牛として肥育し、A・B4等級以上でBMSNo6以上に格付けされた枝肉であり、最高級の霜ふり肉。

地域との結び付き

素牛である但馬牛は、兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配した牛で、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいでは農耕用の役牛として保存。明治期に肉牛として遺伝的に良質な血統であることが認識され、長い歳月をかけ改良が重ねられた良質な肉質の肉用牛。

神戸肉流通推進協議会 兵庫県神戸市西区玉津町居住88番 <http://www.kobe-niku.jp/>

三輪素麺



生産地: 奈良県全域

登録団体: 奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会

農林水産大臣登録第12号
平成28年3月29日登録



特性

約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

地域との結び付き

手延べ素麺発祥の地とされている。毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一同に会し、大神(おおみわ)神社で「ト定祭(ぼくじょうさい)」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。

奈良県三輪素麺工業協同組合 奈良県桜井市大字三輪334-6 <http://www.miwasoumen-kumiai.com/>
奈良県三輪素麺販売協議会 奈良県桜井市大字芝322-2

万願寺甘とう



生産地: 京都府綾部市、舞鶴市及び福知山市

登録団体: 全国農業協同組合連合会

農林水産大臣登録第37号
平成29年6月23日登録



特性

辛み成分のない甘味種とうがらし。ピーマンのような肉厚な果肉を有する。大型果であるが果肉は柔らかく、丸ごと食べられる。肩部のくびれとやや湾曲した果形が特徴。さわやかな甘い香りと、ほのかなとうがらしの香りが匂う独特の風味。

地域との結び付き

舞鶴市万願寺地区で「伏見とうがらし」が自然交雑して誕生した「万願寺甘とう」の在来種を基に、京都市が品種「京都万願寺2号」を育成。種子の採種など品種の維持については、生産地の生産者部会と地元JAによって管理されており、この地域でしか生産できない。

全国農業協同組合連合会 東京都千代田区大手町1-3-1 <http://www.zennoh.or.jp/index.html>

(画像提供: 公益社団法人 京のふるさと産品協会)

紀州金山寺味噌

生産地:和歌山県

登録団体:紀州味噌工業協同組合



農林水産大臣登録第39号
平成29年8月10日登録



特性

和歌山県内で伝統製法により生産されている食べる味噌。野菜を麹と一緒に仕込み、発酵・熟成させているため、麹と野菜の味とが溶け合い、味がまろやかである。また、粒が残った状態でも柔らかな食感である。

地域との結び付き

金山寺味噌は鎌倉時代に中国の径山寺から和歌山県に持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力であり、和歌山県が金山寺味噌発祥の地とされている。1948年頃に、現在の製法が確立し、その後、確立した製法により和歌山県内で継続して生産されている。

紀州味噌工業協同組合 和歌山県和歌山市十二番丁75番地 <http://www.kinzanjimiso.jp/>

近江牛

生産地:滋賀県内

登録団体:一般社団法人 滋賀県畜産振興協会



農林水産大臣登録第56号
平成29年12月15日登録



特性

融点が高い不飽和脂肪酸であるオレイン酸を多く含んでおり脂質の口溶けが良い。約400年前から生産が続く最も古い銘柄牛のひとつであり、日本の牛肉食文化への貢献や肥育技術の高さから日本三大和牛とも称される。

地域との結び付き

江戸時代は牛肉食が禁止されていたが、彦根藩は将軍家への献上のため、唯一、牛肉の生産が許されていた。琵琶湖の豊かな水に恵まれ稲作が盛んであったことから、稲わらを中心に給餌する肥育技術が発達。大正時代から肥育振興策が行われ、昭和26年には、日本初となるブランド牛肉振興団体「近江肉牛協会」を設立するなど、日本でも最も古くから和牛生産に取り組んでいる。

一般社団法人 滋賀県畜産振興協会 滋賀県近江八幡市唐崎町北四丁目12-2 <http://shiga.jin.gr.jp/>

佐用もち大豆

生産地: 兵庫県佐用郡佐用町

登録団体: 佐用もち大豆振興部会



農林水産大臣登録第78号
令和元年5月8日登録



特性

グリシニン(タンパク質)含有量が多く、加熱するともちもちした食感を有する在来種の大豆。一般的な品種と比較すると大粒で約3割重く、ショ糖をはじめとした糖質含量が高く甘味が強い。大豆を専門に取り扱う流通業者からこれらの品質が高く評価されている。

地域との結び付き

耕地は千種川水系の川砂が混ざった水はけの良い肥沃な土壌で大豆の生育に適している。また、登熟期に当たる9月から収穫される12月まで10度以上の昼夜の寒暖差が得られ、子実の肥大が良好である。地域では、種子専用ほ場を設け、原々種、原種、種子の厳格な管理を行い、品種固有の特性や形質、純度の維持に努めている。

佐用もち大豆振興部会 兵庫県佐用郡佐用町佐用2611番地1

伊吹そば

生産地: 滋賀県米原市

登録団体: 伊吹そば生産組合



農林水産大臣登録第85号
令和元年9月9日登録



特性

伊吹山中腹で栽培されてきた在来種で主に直径4.5mm以下の小粒なそば。甘皮(種皮)の部分が多く、それに由来する緑の色調や香りが強く出る。また、うま味と甘みは他の優良品種と比べても遜色がなく、製粉業者やそば店から高く評価されている。

地域との結び付き

元来の生産地のある姉川上流域は、斜面地で水はけが良く、周囲を山に囲まれ他品種との交雑が生じにくい環境であり、また、米原市は、水はけの良い扇状地上や黒ボク土の圃場を擁し、そば栽培に適する。姉川上流域を通常の採種場とすることにより、在来種を保全しつつ安定した生産を確保する体制を確立し、それより下流の米原市内へと生産域を拡大した。

伊吹そば生産組合 滋賀県米原市伊吹1760番地

わかやま布引 だいこん

生産地：和歌山県和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区

登録団体：わかやま農業協同組合



農林水産大臣登録第108号

令和3年5月31日登録



特性

生産地である和歌山市布引地区、内原地区、紀三井寺地区、毛見地区の砂質土壌で生産される青首大根で、根部の上から下まで太さがそろいヒゲ根が少なく、毛穴が浅く肌のきめが細かい。また、市場関係者からも、製品の品質の良さが評価され、高値での取引に繋がっている。

地域との結び付き

生産地の砂質土壌は、通気性、排水性に富み土中深くまで酸素の供給が良く、しかも柔らかい土壌のため、製品の生育には好適であり、一級河川の紀ノ川も近く地下水も豊富なため水管理も容易である。また、系統試験と収穫適期の設定については、平成11年以降、当初の生産者を中心とした実施から、わかやま農業協同組合が引継ぎ、管理を徹底している。

わかやま農業協同組合 和歌山県和歌山市栗栖642

近江日野産日野菜

生産地：滋賀県蒲生郡日野町

登録団体：グリーン近江農業協同組合



農林水産大臣登録第122号

令和4年10月21日登録



特性

ほっそりとした形と節のみで安定的にさくら色を発色するほど根の上部まで濃い赤紫の色調を呈している。

地域との結び付き

室町時代に日野の鎌田（現在の滋賀県蒲生郡日野町）で発見された品種「かぶ」を起源とし、交雑防止のため春先に地域に咲く黄色い花を全て剪り取る「雑菜剪り」（ぎつなかり）の風習や、原種の管理組合を設立するなど、地域が一体となって保全に取り組んでいる。

グリーン近江農業協同組合 滋賀県東近江市八日市町1-17



地理的表示(GI)保護制度

ジーアイってなに？

GI 産品の魅力紹介

地理的表示(GI)保護制度は、農林水産物の品質等の特性が産地と結びついている産品を登録し、これを国が保護する制度です。登録された産品にはGIマークを使用することができます。
今回の「消費者の部屋」展示では、地理的表示(GI)保護制度について、パネルとパンフレットの展示によりご紹介します。



○展示期間：令和5年5月8日（月）～ 5月18日（木）9:00～17:00
（土・日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。）

○展示場所：東山区役所 1階 展示ホール
京都市東山区清水5-130-6
京阪電車「清水五条」駅下車徒歩約10分
京都市バス「清水道」下車南へ徒歩すぐ

＜お問合せ先＞

近畿農政局 消費・安全部 消費生活課 「消費者の部屋」
担当：前田、田中、高橋 電話：075-414-9771
（直通）

経営・事業支援部 輸出促進課
担当：柏、諒野 電話：075-414-9025（直通）

農林水産省
近畿農政局

