特集

地理的表示保護制度という選択



十勝川西長いも


あおもりカシス


くろさき茶豆


すんき



三輪素麺

産地が品質を保証するための仕組みを構築する新たな地域ブランド制度「地理的表示保護制度」が施行されて３年目、今や全国で 38 産品が登録されている。６次産業化が点から発生する取組みであるとすれば、地理的表示保護制度は面としての取組みであり、期待される役割は大きい。他方、品質を保証するためのルールづくりや合意形成など産地の努力も必要とされる。制度を選択した産地の決断と実際を追った。

（監修／㈱結アソシエイト・松田恭子）

早わかり解説

地理的表示保護制度とは何か？

松田 恭子



松田 恭子
日本能率協会総合研究所で10年間公共系の地域計画コンサルタントとして勤務。その後、東京農業大学国際食糧情報学科助手を経て農業コンサルタントとして独立。実需者と生産者の連携の仕組みづくりや産地ブランド戦略を支援している。日本政策金融公庫農業経営上級アドバイザー試験合格者。㈱結アソシエイト代表取締役。

地理的表示保護制度とは何か？6次産業化プランナーや地理的表示保護制度活用支援窓口の統括アドバイザーの一人として支援を行っている民間農業コンサルタントの立場から、制度の特徴と活用について考察する（支援窓口であるGIサポートデスクの公式見解ではない）。

1 地理的表示保護制度の特徴

基本① 地名＋産品名を地域の共有財産として保護する制度である

地理的表示（GI……Geographical Indication）とは、地名と産品名が組み合わさった農水産物・食品の名称で、その名称を聞けば特性や産地を思い浮かべることができるものを指す。地理的表示保護制度（GI制度）とは、その名称を地域共有の財産として保護していこうというものだ。世界100カ国を超える国で導入されているGI制度は、日本では平成26年に法律が成立し、平成27年6月から申請を受け付け、現在38産品が国に登録されている。

基本② ブランドを守るための品質保証の仕組みを持っている

地理的表示保護制度が従来の他の地域ブランド制度と大きく異なるのは、「品質保証」の仕組みを持っていることだ。生産者団体は、名称（地理的表示）が示す生産地の範囲や品質等の特性を自ら定義し、その特性に影響を与えるような生産方法の基準を決める。

登録された後は、基準を満たした産品だけに名称と日本の真正な特産品としてGIマークをつけて出荷する。偽物が出回ったときに国が取り締まるため、消費者はGIマークを手掛かりにすれば偽物をつかまされることもなく、生産者団体が保証する「良い商品」を買うことができる。

なお、これまで培われてきたブランドの信用を守るための仕組みであるため、産品が一定期間（概ね25年以上）生産されていること、名称が実際に使用されていることが申請の基本的な要件となる。

基本③ 産品の特性を自ら定義する

そのために、申請団体はまず、産品の特性を自ら定義するところから始める。「特性」を説明することは、GI制度に限らず、生産者や産地が苦手とするところだ。「食べてみればわかる」「その年によって違うから説明できない」「他所とそんなに違わない」という説明では、GI制度に限らず日頃の商談でも通じない。

それでは、特性をどのように定義すれば良いだろう？　特性には、味や食感、栄養成分、機能性…といった品質と、受賞歴やシェアのような社会的評価も含まれる。「糖度○度」「○○成分○％以上」等、必ずしも数値で示される必要はないが、ある程度客観的であることが必要だ。消費者や顧客から受けている評価を類似の商品と比較して整理することで、自らの特徴が見えてくる。これは、GI制度に限らず、他のマーケティング活動でも同じことだ。

基本④ 特性に影響を与えている産地の条件は何かを整理する

地理的表示の基本は「特性が産地と結びついている」という考え方だ。申請団体は、その結びつきを整理したうえで、特性に影響を与えている条件を管理していくことになる。産品の特性が消費者に「アウトプット」として提供する価値とすれば、産地の条件とは、寒暖差・土壌・水温といった自然条件や産地独自の伝統製法、また産地が選択してきた品種や生産方法の組合せといった「インプット」と理解できる。

基本⑤ 特性と産地の条件を決めることがブランドの戦略を左右する

③④で特性や産地との結びつきを定義すると、それは申請団体が外部に宣言する「約束」となり、守るべき基準として管理しなければならない。他の産品と差別化するためには高い基準を設定することも重要だ

が、基準に満たないものは名称を付けられなくなるため、自らの首を絞める場合もある。そうかといって、緩い基準を作ればブランドとしての訴求力がなくなる。どのような基準を設けるか産地が戦略的に考えることが必要だ。

2 現在登録されている産品の特徴

16ページ以降に、現在登録されている産品の一覧を整理した。「地域との結びつき」は農林水産省ホームページ上に掲載されているものだ。結びつきは【品種】【生産方法】【規格】【歴史】【自然】のどの要素が強いかという点から区分を試みた。

【独自品種】区分は、独自品種を地域で厳格に守っている。13の産品で、伝統野菜など地域に古くから伝わる在来品種や、地域で選抜・育成された品種をこの地域でしか栽培できないよう厳しく管理している。その品種の特徴が現れるよう生産の方法を定めたり規格を設けたりしている産地もある。

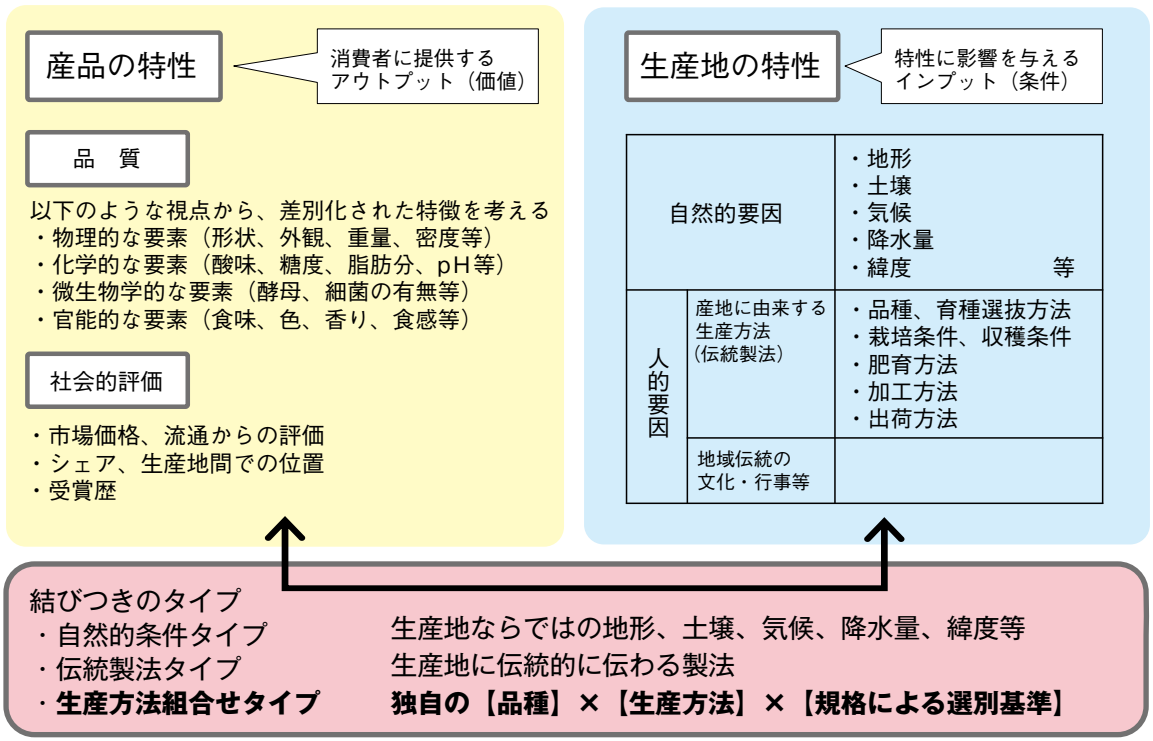
【自然条件】区分は、自然の特徴を活かし特徴のある生産を行っている。5つの産品で、産地の地形・土壌・水質・水温等の自然条件を活かすことにより、他地域の同じ産品に比べ独自性の高い差別化された特徴を引き出している。水産品では加えて鮮度保持技術を組合せて産地に対する認知度や高評価を得ている。

【歴史文化】区分は、地域の文化や産業奨励策により産品が育まれてきた。その土地の文化や地方行政の地場産業奨励策によって生まれた産品は、古くから生産地に伝統的に伝わる独自の製法や特性を守ることにより産品の特性や社会的評価に大きな影響を及ぼしている。

【上位規格】を前面に出す産品は少ない。市場流通向けの標準的な規格を上回る選別基準を明確に掲げているのは7産品（牛肉を除くと5産品）と少ない。やはり、品質のバラつきの多い農産物において、厳しい基準を自ら設定することは下位規格を同じ名称で出荷しないことになるため合意が難しいのだろう。そのような中で、市田柿、くろさき茶豆、東根さくらんぼは厳しい規格を設定している意欲的な事例だ。

【生産方法】にこだわることで、一般的な品種でも差別化している産品がある。独自品種や産地のみに伝わる伝統製法に区分されず、生産方法にこだわった産品として、八女伝統本玉露、江戸崎かぼちゃ、三島馬鈴薯、西尾の抹茶等が挙げられる。もちろん、これらの産品も生産方法を歴史的に継承しているが、他の産地

地理的表示保護制度では、産品の特性と生産地との結びつきが重視される



「産地の特性と結びつく特徴的な生産方法」については、生産者団体が基準を設けて管理することが必要となる

特定農林水産物等審査要領等をもとに、筆者作成

で見られない訳ではない。しかし、こだわった生産方法を組み合わせることにより他地域の産品と差別化を図っている。

　このように見てくると、自分達の産品が受けている評価を再認識したうえで、それが品種・生産方法・規格の選別基準等のどこに由来するものかを整理することにより、産地が継承すべき価値やストーリーが見えてくる。一連の検討は、モノや情報が溢れているなか、同じモノであっても何故この産地が良いのかという強みを整理する良い機会となる。

　登録された産品は、種苗の使用、土地利用の範囲、規格や生産方法等について、自らルールを決めている。歴史がある産品ほど、発展のなかで基準や生産方法は多様化するが、ルールについて合意形成を図っている。20ページからは、登録申請者団体がいかにしてGI申請に取り組んだかについて統轄アドバイザーが民間個人の立場から解説する。

3 地理的表示保護制度の位置づけ

　GI制度は伝統的な産品の名称を知的財産として保護するものだが、日本では輸出促進策として語られることが多くなってきた。例えば、平成28年11月に決定された農業競争力プログラムでは、輸出拡大を更に促進するためのさらなる取組みとして「日本産品の品質や特色のアピールにつなげるため、国際標準化を見据えたJAS規格、日本発の食品安全管理規格等の充実・普及、地理的表示、品種登録の活用やこれらを含む知的財産の保護を図る」こととされている。

　7月11日、農林水産省は日本と欧州連合（EU）の経済連携協定（EPA）の大枠合意に基づき、関税撤廃のほか、GI制度についても相互で保護する品目を決定した。相互保護の対象として発表された品目は、38の登録産品のうち、生産量が少ないため輸出に当面向かない品目を除く8品目に新たな品目が加えられた。相互保護の対象になると、相手国内産品と同様の審査手続きを行いEPA発効後に保護されることになる。

　EU側のリストには、チーズ、ハム、オリーブオイル、バルサミコ酢など農産物では71品目が含まれる。相互保護が始まると、日本産の「パルメザンチーズ」は、イタリアのGI産品の「偽物」となるため名称が使えなくなる。同様に、日本の産品の名称もEUで保護されることになる。知的財産を活用して日本の良いモノを海外にアピールする時がやってきた。

現在登録されているGI産品一覧（1）

	主要名称	所在府県	登録申請者団体	地域との結びつき	独自品種	生産方法	上位規格	歴史文化	自然条件
1	あおもりカシス	青森県	あおもりカシスの会	昭和40年に弘前大学教授がドイツで、青森の気候に適するであろうと苗木提供の申し出を受けて導入。品種改良せず、当時の品種のまま地域で守り育ててきた。	○	○			
2	但馬牛	兵庫県	神戸肉流通推進協議会	素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで農耕に用いられた役牛が由来。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た。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良が重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。			○		
3	神戸ビーフ	兵庫県	神戸肉流通推進協議会	素牛である但馬牛は、約1200年も昔から兵庫県北部の但馬地方の山あいで農耕に用いられた役牛が由来。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た。兵庫県の県有種雄牛のみを歴代に亘り交配し、長い歳月をかけ改良が重ねられた種雄牛と同じく県内の但馬牛を交配した良質な肉質の肉用牛。			○		
4	夕張メロン	北海道	夕張市農業協同組合	山や丘陵に囲まれて昼夜の気温差が大きく、また、降水量が少ない上、火山灰土壌で水はけがよいという地理的特徴から、優れた品種特性が発揮される。さらに、栽培技術の蓄積による細やかな栽培管理により、この地域でないと「夕張メロン」を栽培することはできない。	○				

現在登録されているGI産品一覧（2）

	主要名称	所在府県	登録 申請者団体	地域との結びつき	独自品種	生産方法	上位規格	歴史文化	自然条件
5	八女伝統本玉露	福岡県	八女伝統本玉露推進協議会	立地条件がもたらす朝夕の気温差が朝霧の発生を促し、うま味成分が多く蓄えられるため、高品質な茶が生産される。稲わら等の天然資材による棚被覆（間接被覆）や自然仕立て、手摘み作業といった生産方法を110年以上守り受け継いでいる。		○			
6	江戸崎かぼちゃ	茨城県	稲敷農業協同組合	土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。		○			
7	鹿児島の壺造り黒酢	鹿児島県	鹿児島県 天然つぼづくり米酢協議会	1800年代初期には生産が開始された伝統的製法による黒酢の発祥の地。一年を通じて温暖で寒暖の差が小さく、また、薩摩焼の壺が身近に得られる土地柄は黒酢造りに最適の地である。		○		○	
8	くまもと県産い草	熊本県	八代地域・熊本宇城・球磨地域各農業協同組合	熊本県優良指定品種（ひのみどり、夕凪、ひのはるか）は生産地の生産者に栽培が限られている。泥染め行程はいぐさ栽培の歴史に合わせて効率的な製法技術として確立。	○	○			
9	くまもと県産い草畳表	熊本県	八代地域・熊本宇城・球磨地域各農業協同組合	いぐさ栽培の歴史に合わせて栽培から加工・製織までの行程を一貫して行う畳表生産が地場産業として定着し、1970年には日本一の産地に成長。				○	
10	伊予生糸	愛媛県	愛媛県西予市蚕糸振興協議会	生の状態で冷蔵保存した繭を原料とする生繰り法により、テンション（張力）を抑えつつ低速で、かつ、多数の繭から繰糸する多条繰糸機を用いて生産する貴重な産地。		○		○	
11	鳥取砂丘らっきょう	鳥取県	鳥取いなば農業協同組合	鳥取砂丘に隣接した砂丘畑は、地力が低いことと、風が強く空っ風であり、砂質の環境（70mもの砂の層）であるがゆえに無駄な水分や栄養素等がないため、らっきょうの栽培に適していた。		○			○
12	三輪素麺	奈良県	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	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「卜定祭（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。			○	○	
13	市田柿	長野県	みなみ信州農業協同組合	原料の市田柿は下伊那郡高森町が発祥の地である。この地域は昼夜の寒暖差が大きいため、高糖度の原料柿ができること、晩秋から初冬にかけて川霧が発生し干柿の生産に絶好の温度と湿度が整う地域であることから、高品質の干し柿が産出できる。干し柿の生産シーズンに各生産農家にかけられる柿のれんは当地の風物詩となっている。	○	○	○		
14	吉川ナス	福井県	鯖江市伝統野菜等栽培研究会	吉川ナスは、鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていたナスであり、現在まで品種改良されることなく継承されてきた。	○				
15	谷田部ねぎ	福井県	谷田部ねぎ生産組合	生産地は砂地で排水が良く、ねぎ栽培に適している。当地で栽培されてきた在来品種を用い、斜めに植え替える栽培方法はこの地の伝統的な栽培方法である。	○	○			
16	山内かぶら	福井県	山内かぶらちゃんの会	「山内かぶら」は古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種。種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承し続けている。	○				
17	加賀丸いも	石川県	南加賀地区丸いも生産協議会	昭和9年の手取川の洪水によって川砂が流入した田んぼでいもを栽培すると、形の丸いいもが多く採れるようになった。川砂と田んぼの土の混ざり具合が、大きくて丸みをもったいもの栽培に適した土壌となっている。	○	○			

現在登録されているGI産品一覧（3）

	主要名称	所在府県	登録 申請者団体	地域との結びつき	独自品種	生産方法	上位規格	歴史文化	自然条件
18	三島馬鈴薯	静岡県	三島函南農業協同組合	箱根西麓の南向き斜面で通気性、保水性に優れ、じゃがいもの生産に適した土壌及び自然条件。傾斜地で大型収穫機等の使用ができないことで、手掘りによる肌目のきれいなじゃがいもを生産している。		○			
19	下関ふく	山口県	下関唐戸魚市場仲卸協同組合	山口県出身の伊藤博文によるふぐ食公許以来の伝統。仲卸業者の目利きとふぐ処理の技術の高さは、とらふぐの集積地としての長い歴史の中で連綿として培われたものである。		○		○	
20	能登志賀ころ柿	石川県	志賀農業協同組合	原料柿の最勝柿は、明治時代、当地において優れた系統を選抜したもの。能登地域の気候は、糖度の高い原料柿の生産や収穫後の干柿加工に適している。	○				
21	十勝川西長いも	北海道	十勝川西長いも運営協議会	長いも栽培に適した厚い腐植層を持つ黒ボク土。1971年に導入した優良種子を隔離栽培し、優良無病の選抜・育種を繰り返し厳格に管理することで、特性を守り続けている。	○				
22	くにさき七島藺表	大分県	くにさき七島藺振興会	原料である七島藺は約350年前から栽培を開始。府内藩、日出藩、杵築藩などで栽培が奨励され、昭和中期頃まで当地の重要な産業だった。現在は生産者や当地の県内畳店、七島藺問屋、行政、県内外からの移住者を含めた地域住民などで「くにさき七島藺振興会」を立ち上げ、担い手の育成や支援を実施し七島藺の文化を守り育てている。				○	
23	十三湖産大和しじみ	青森県	十三漁業協同組合	十三湖は、遅くとも明治時代からしじみ漁が始まった歴史を有する全国有数のしじみ漁場。漁業者による操業制限等の継続的な取組により品質の高いしじみの持続可能な生産を実現。		○			○
24	連島ごぼう	岡山県	倉敷かさや農業協同組合	高梁川の砂の堆積を利用し、他産地にはない砂地土壌で栽培している。伏流水が豊富にあり、灌水不足にならない立地。中国・四国地方では最大の洗いごぼうの産地。					○
25	特産松阪牛	三重県	松阪牛連絡協議会	古くから日本全国からの旅行者の往来が多く、交易が盛んであるなか、長期肥育による肉質の探求にいち早く特化。技術継承のための取組を継続することで、長期肥育に対応できる肥育方法を確立。		○		○	
26	米沢牛	山形県	米沢牛銘柄推進協議会	明治初期、藩校に招へいされた英国人が横浜居留地に持ち帰った牛肉が評判となったのが端緒。以来、日本で牛肉食が一般的でなかった明治初期から牛肉店が開店するなど肉牛肥育が盛んで、大正期には年間と畜数300超に達する。昭和53年から、共励会、共進会を開催し、地域全体の肥育技術の研鑽・向上に取り組む。		○		○	
27	西尾の抹茶	愛知県	西尾茶協同組合	矢作川と矢作古川に囲まれた三角州に位置する茶園は、地下水位が低く、根深となるため、茶の旨味成分であるテアニンの生成が促される。鎌倉時代から茶産地としての伝承があり、明治期に茶産地として本格的に発展。隣接する岡崎市からは茶臼に適した御影石が産出され、石細工の技術も高く、良質の抹茶につながる茶臼が生産されてきた。		○			
28	前沢牛	岩手県	岩手ふるさと農業協同組合	雪解け水が豊富で米づくりに適しており、良質で清潔な稲わらの供給が可能。牛の肥育を始めた昭和40年代は生産技術が未熟であったが、地域のリーダー育成や飼養管理研修など、地域が一丸となって生産技術の向上に取り組み続けた結果、東の横綱「前沢牛」として全国的な知名度を有するに至った。			○		
29	くろさき茶豆	新潟県	新潟市黒埼地区茶豆組合協議会	明治末期に山形県鶴岡の血縁者から取り寄せた茶豆を、黒埼地区（小平方集落）において長い年月をかけて選抜。栽培管理が難しい品種であるが、地域一体となって栽培技術の向上・鮮度保持に取り組み産地化が図られた。	○	○	○		

現在登録されているGI産品一覧（4）

	主要名称	所在府県	登録 申請者団体	地域との結びつき	独自品種	生産方法	上位規格	歴史文化	自然条件
30	東根さくらんぼ	山形県	果樹王国ひがしね 6次産業化推進 協議会	さくらんぼの最高級品種「佐藤錦」発祥の地。生産者の栽培技術や品質向上に向けた取組により、高品質のさくらんぼを広く提供できるようになり、日本一の生産量を誇っている。東根市をはじめ地域全体のさくらんぼによる町おこしの取組みが、「東根さくらんぼ」の知名度の向上に繋がっている。		○	○		
31	みやぎサーモン	宮城県	みやぎ銀ざけ振興 協議会	宮城県のリアス式海岸は、水深が深く波も穏やかで、7月後半まで海水温が20℃以下と低いことから、ギンザケの養殖に適している。宮城県は「養殖ギンザケ」発祥の地であり養殖の開始は昭和51年頃（国内養殖ギンザケ生産量のシェア9割超）。平成8年頃に生餌から人工配合飼料に切り替えるとともに、活け締めによる鮮度保持技術を向上させてきた。		○			○
32	大館とんぶり	秋田県	あきた北農業協同 組合	山に囲まれ風が少ないことが、実が落ちやすいホウキギ栽培に適している。加工処理に必要な豊富な湧き水に恵まれている。江戸時代から「とんぶり」を食す習慣があったとされ､加工に必要なノウハウが伝承。｢とんぶり｣の語源は｢ぶりこ（秋田の県魚であるハタハタの卵）｣といわれ、秋田を代表する特産品の一つ。				○	
33	大分かぼす	大分県	大分県カボス 振興協議会	大分県では江戸時代から、かぼすが栽培されており、古くは薬用として重宝されたと言われている。県による栽培奨励や昭和54年に大分県知事が提唱した「一村一品運動」による需要開拓等、他産地に類を見ない振興を通じ、全国生産量の9割以上を占めるとともに、周年出荷体制を構築。県を代表する産品として認知。				○	
34	すんき	長野県	すんきブランド 推進協議会	標高が高く寒さの厳しい気候・風土が赤蕪栽培に適している。塩が貴重な時代に山深い地で冬季の野菜を保存する必要があったことから、塩を一切使わない製法が発達。300年以上続く木曽地域の伝統食。		○		○	
35	新里ねぎ	栃木県	新里ねぎ生産組合	生産地の土壌（小石混じりの粘性質の高い黒く粗い土壌）及び気候（南側に山が少なく日照に恵まれ、また冬期の冷気を受けやすい気候）が成長の促進と甘みの増進に好適。品種や栽培方法を変えずに、江戸時代末期から100年以上にわたり継続して栽培。	○	○			
36	田子の浦しらす	静岡県	田子の浦漁業協同 組合	田子の浦しらすの漁場は、富士山や南アルプスの山々からの栄養によりプランクトンが豊富な駿河湾の最北部に位置し、水揚港までの距離も短い。更にしらすを傷付けずに漁獲できる「しらす一艘船曳網漁」による漁獲や船上での氷締めの作業等を徹底することで鮮度が良く、形も良いしらすが水揚げされる。		○			○
37	万願寺甘とう	京都府	全国農業協同組合 連合会	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府が品種「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。	○				
38	飯沼栗	茨城県	下飯沼栗生産販売 組合	茨城町は、関東ローム層の平坦な台地で保水性、通気性が良く、台風や雪の被害が少ない安定した気候であるためクリ栽培に適している。1毬1果の授粉技術は門外不出であり、クリ洗浄機の開発、冷温貯蔵技術の確立、出荷まで3回の選別選果を厳格化するなど生産組合が品質管理に取り組んできた結果、大きく色つやの良い栗が生産されるようになった。		○			

注）農林水産省ホームページ掲載情報を抜粋（http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/）
ただし、○による区分は筆者の考察によるもの

あおもり
カシス
青森県

品種を守り 市民参加型の栽培を確立した あおもりカシスの可能性





1 産地の概要

（GI）地理的表示保護制度登録第1号、『あおもりカシス』は本制度において多くの恩恵を受けた産品である事は間違いない。青森市を中心とした、東青地区を中心に現在、約200名の生産者が栽培をしている。実際に出荷・販売まで手掛けている生産者はその内の140名程度で、大規模農家はいない。栽培面積は全体で8ha、出荷量は年間12t程度である。原料は選別後冷凍にして、販売は『あおもりカシスの会』が一括して実施している（あおもりカシスの会は、生産者が中心で作る任意団体で事務局は青森市役所内にある）。

2 特性と課題

あおもりカシスの苗は、昭和40年代にドイツより導入され、株分けを中心に品種を守って来た経緯がある。そのため原種に近く、現在の一般的な品種に比べると粒が小さい。

このため機械化が難しく、収量の割に手が掛かり、高単価となる。また表面の皮も厚く、適度な甘みはあるが、酸味が強く、苦味もある。その反面、通常の品種より重量当たりのアントシアニンの量は多く健康面での訴求効果は高い。

しかし、カシス自体はそのまま食べられる果樹ではなく、一部の消費者を除いて、殆どは加工業者や飲食店等に原料として供給され、消費者の口に入る時には、加工されているため、GIマークを目にする事は殆どない。加工業者や流通業者等の関係者の知名度は確実に上がっているが、消費者の認知をどう上げるかが今後の課題である。

また、登録後引き合いが増えているが、増産は機械化が難しく、既存生産者の栽培面積を増やすと同時に、新規生産者を増やす事で対応はしているが、増産には時間が必要となる。

3 GI登録後の変化

あおもりカシスは、GI登録前は知名度が低く、手間が掛かるため、一般的なカシスより、高単価で販売せざるを得ず、苦戦が続いた。カシスの木も成長が進み、1本当たりの収量も増え在庫が多くなっていた。GIの制度は法人格を持たない、任意団体でも登録が可能という事で、渡りに船であった。この制度で一番課題となる合意形成は、あおもりカシスの会が中心で、会員の中に青森市役所が入っていた事もあり、順調に進んだ。登録1号という事もあり、注目を集め、瞬間的ではあるが、インターネットへのアクセス数が登録前の10倍に増えた日もあった。現在では落ち着いて来てはいるが、登録前の2倍近いままのアクセス数を維持している。また、全国放送のテレビ番組に取り上げられるなど、知名度も飛躍的に伸び、問い合わせも多いが、単価が高いため、実際の取引に繋がる事は多くはない。取組や、品質特性等を理解した上で取引が始まる場合が多く、地元を中心に取引が増加している。

そして、生産者側にも大きな変化があった。趣味の延長線上でやっていた生産者が多かったが、GIの特徴である、品質を明文化する事により、品質に対しての意識が高まり、ブランド化への誇りを持ち始めている。新規参入も6戸あり、確実にあおもりカシスの裾野は広がっている。

4 あおもりカシスの未来

あおもりカシスは、他の登録産品と考え方が違う部分が大きい、収益性も大切な要素ではあるが、地域の



鈴木勝美　岩手志援株式会社 代表取締役。食・農を通した地域づくりコンサルタント。地域の自立を第一に考え、やり方ではなく、在り方を大切にしたコンサルティングを実施中。

すんき
長野県

伝統食「すんき」の継承・発展のため、原点に戻り品質基準を設定

活性化を考えた社会性の高い生産物でもある。GIの理念の1つ、『地域の共有財産』を大切にしている。また、お客様の手元に届く場合、生産物というよりは、加工品で届く場合が多く、地元を中心とした、加工業者等の協力も不可欠となる。

品質を向上させるため、県と連携して栽培マニュアルを整備して来た経緯もあり、『あおもりカシスマイスター』制度を作り、生産者が生産者を教える環境を整備して来た。生産者・加工業者・行政、そして地域が一体となって取り組む、あおもりカシスは、こらからの農業の1つの在り方を示している。

関わる人たちが、お互いの立場で当事者意識を持って産地を盛り上げる。古くて新しいあおもりカシスの未来に期待したい。



毛賀澤明宏 ㈱産直新聞社代表取締役。雑誌「産直コペル」、季刊「産直新聞」の発行人。全国の直売所・地産地消の地域おこしの現場をつなぎ、情報と経験の共有を広げる中から、中山間地農業集落の継続可能なあり方を探る。「全国縦断！直売所経営セミナー」や「信州直売所学校」主宰。農水省選定「地産地消の仕事人」等歴任。著書に「どーんと直売！喜びを売る農産物直売所」（川辺書林）など。

1 信州・木曽谷の名物「すんき」

「木曽路はすべて山の中である」―島崎藤村が代表作「夜明け前」の冒頭にこう書いたように、深い山々に囲まれた長野県木曽地域。ここで、「すんき」と呼ばれる伝統食が営々と食べ継がれている。世界的にも珍しい「無塩漬物」。平成29年5月にGI登録された。

「御嶽山が望める地域で作られる」との言い伝え通り、長野県木曽郡（平成大合併で近接する塩尻市と合併した旧木曽郡楢川村も含む）がその産地。原材料は、ほぼ全量、木曽地域で栽培される開田蕪・王滝蕪・三岳黒瀬蕪・細島蕪・芦島蕪・吉野蕪の6種類の「木曽の赤蕪」。茎葉の部分を「すんき」に、蕪の部分を「赤蕪漬け」に利用するために、地域でタネを守り、育て続けられてきた伝統野菜だ。

2 世界的にも稀有な「無塩漬物」

「すんき」の最大の特性は塩を一切使わず、乳酸菌による発酵作用で作ること。「無塩乳酸発酵食品」だ。

国内では、新潟県の「いぜこみ菜」、福井県の「すなな漬け」（いずれも大根が原料）などがあるが、生産量は極めて少ない。海外でも、中国の「酢菜」（原料は白菜）やネパールの「グンドルック」（同カラシ菜）等が散見される程度。

これに対して「すんき」は、平成27年度現在、掌握できる限りで18団体・個人が製造販売をしており、その量は推定で33ｔ。もちろん家庭でも自家消費用に作られており、地域で「すんき祭り」や「すんきコンクール」なども開催される「生きた地域の伝統食」なのである。

乳酸菌発酵のプロセスは、多種類の乳酸菌が多様な役割を演ずる「並行複合発酵」と呼ばれ、仕上がった「すんき」は、生産者ごとに、また漬けるたびに、乳酸と酢酸のバランスやコハク酸の含有量が微妙に変化し、味も香りも個性のあるものになる。

近年では、「すんき」乳酸菌の機能性に注目する研究機関や食品業者なども増えてきている。

3 GI登録で目指したもの

申請団体は、GI申請のために生産者団体・行政で新たに組織された「すんきブランド推進協議会」。長年にわたる認知度アップの取組みにより、ある程度注目が集まりはじめていた中で、「味付けすんき」「しょうゆすんき」など本来の「すんき」



き」の範疇に入れられない製品も販売されたりするようになっていた。

そこで、伝統食「すんき」の原点に戻って、本来の形（原料・生産工程）を維持・継承することが、GI登録の主要な目的となった。名称だけでなく、生産工程管理基準も含めて登録されるGI制度は、「地域の伝統食を守る」という同協議会の目的にピッタリと合致したのだ。掌握できる限りすべての18生産団体・個人が協議会に加盟し、発足後も追加で加入が増えていることに、地域の思いが如実に示されていると言えよう。

ちなみに、伝統的な製造方法にこだわるあまり、生産工程管理基準を当初、極めて細かく設定しようとしてしまい、その後の議論で、実際に実行・点検できる形への修正をはかったそうだ。

4 新シーズンに向け活気づく地元

「すんき」のシーズンは、晩秋から厳冬期。GI登録されたのは本年5月。登録の発表と同時に、注文が殺到したが、製品は、どの生産団体にも無く、電話口で「10月末まで待って」と詫びる毎日だったそうだ。

いよいよ登録後初のシーズンが近づき、「キックオフイベント」の計画が進むなど、地元は活気づいている。

「GI登録で木曽の伝統の味が認められとてもうれしい。より良質でおいしい『すんき』を提供できるように生産工程管理に力を入れたい。乳酸菌発酵のメカニズムの科学的究明を深め、伝統食の今日的発展につなげて行きたい」。すんきブランド協議会の松井淳一会長は、こう話している。



山岸 喜久男　新潟県を退職後、平成20年4月：新潟県農業会議勤務、平成23年4月：新潟県六次産業化サポートセンター勤務、平成27年7月：県内の果樹栽培技術等を支援。現在は農業のブランド化に関する支援を行う。

くろさき茶豆
新潟県

枝豆ブランド産地で農協が主体となり丁寧に合意形成

1 産地の概要

「くろさき茶豆」は平成29年4月GIの第29号に登載された、新潟県初、枝豆初の産品だ。

産地は新潟市中心部から約10㎞の南部に位置し、信濃川が育んだ肥沃な土壌を活かして生産が行われている。生産者は200名を超え、7月13日現在17の組織で協議会を設立している。流通は農協経由が約1／3、その他多様な販売先を持っている。

2 特性と課題

「くろさき茶豆」は、ほうじ茶を煎じたようと例えられる〝独特の香り〟と食べ飽きない〝食感の良さ〟が特徴だ。種子は明治末期に山形県から個人が導入して以来、集落から門外不出として長年継承され、コメの生産調整（減反）政策が始まった昭和45年以降、旧黒埼町の転作作物として位置づけられ地域で栽培が広がった。他方、栽培面では草丈が伸びて倒伏しやすく、さらに「莢の色が褪めやすく品質が低下しやすい」という市場関係者等からの指摘もあった。

これらの課題に対処するため、産地では栽培指針を定め、元肥量、追肥時期、排水対策さらに土作りという管理を組織が一体となって取り組んできた。また、出荷規格を遵守し、鮮度保持のために2時から収穫を始め朝8時までに選別・検査を経てJAの予冷施設に入庫するというルールを設定した。この「朝取り」について、ある農家は「自分一人では無理だが、地区の農家全員がやっているから出来る」と語っている。

栽培が難しい品種を産地が結束して栽培面、出荷面での取組みを実践することにより、県内の5割を占めるブランド産品が確立されたのだ。



十勝
川西いも
北海道

農協を超えた広域連携産地が目指す輸出ブランド

3 GI登録に向けた合意形成

GI法が平成26年6月に施行された3か月後の10月、産地では早くも申請に向けて第1回準備会を立ち上げた。8月末に地元新聞がGI制度を取り上げ、「くろさき茶豆」が有望ではないかと論じた記事に農協経営管理委員が反応し、チャンスを前向きに捉えた。

準備会では、申請に必要な明細書作成委員を選任。次いで、全農家にGI申請の意向についてアンケートをとるなど積極的な活動が開始された。11月から12月にかけては明細書作成委員会を随時開催して品種の選定、生産地の範囲、特性の明確化等々、申請に関わる諸課題について検討を重ねた。

明細書作成委員会のメンバーは各地区の農家組合の代表者5人、協議会代表5人、行政等関係機関代表3人の合計13人。産地が広く、協議会を構成する各組織の思惑等も絡んで必ずしも意見がすんなり集約される訳ではなかった。明細書だけで7回に及び話し合いを持ち、〝生産者ファースト〟に徹し、みんなで申請及び登録に向けた意思統一を重要視しながら合意形成を図り、平成27年5月には協議会の臨時総会を開き、申請に向けた組織承認を得た。

この事務局を引き受けたのは、流通のシェアが約1／3のJA越後中央東部園芸センターの職員だ。担当の山賀氏は「初めての取組みでどう進めて良いか他の事例もあまりないなかで、丁寧な方法を取った。合意形成には至ったが、産地の生産者がGIを本当に実感したのは登録されて行政を表敬訪問し、メディアで取り上げられるようになってからではないか。そこから本気度が違ってきた」と語る。今ではメディアからの問合せを一手に引き受け、要請に応じて様々な団体を取材先として紹介している。同時に、今シーズンの収穫を前に5月には関係する流通販売事業者40社余りに集まってもらい制度への理解を訴えた。嬉しいのは、新たに協議会に加わりたいと地域の2地区から依頼があったことだという。7月の出荷前には栽培記録カードを確認、さらに出荷終了後には生産・販売実績報告書及び地理的表示の確認を行うこととしており、これから出荷時期を迎え忙しい日々が続く。東京では新潟県のアンテナショップ「ネスパス」のほか、池袋西武や新宿の京王百貨店でもGIマーク付きの商品が並ぶ予定だという。協議会で一つ一つ確認をとって決めた約束ごとが実を結ぶ夏になりそうだ。



鈴木 善人 技術士（農業部門）、株式会社リープス代表取締役、株式会社スマートサポート代表取締役、一般社団法人 The Earth Café 代表理事。

1 産品の概要

火山灰由来の真っ黒い腐植層が厚く堆積した水はけのよい土壌が広がる十勝平野で1970年代から栽培されている「十勝川西長いも」は、長さが短い〝とっくり〟型で、肌、肉質ともに白く、褐変しにくく、歯ごたえや食感がよく、トロロにしたときの粘りが強いのが特徴である。

水はけの良い土壌と冷涼で夏場の日照時間が長く、昼夜の温度差が大きいことから急激な成長が抑制されじっくりと時間をかけて大きくなることで成分含量が凝縮することでこの特徴は現れる。他産地との品質差別化の重要なポイントともなっている。

十勝川西長いもの種子（種いも）は、当初から独自に産地の栽培環境に適した優良株を選抜し、育種を繰り返してきたものである。6年間かけて種子を増殖させる際には、ウィルス等の罹患を防ぐため隔離圃場で厳格に管理され、生産計画にあわせて必要量だけ生産者に配布されており、遺伝資源を守る仕組みが構築されている。

2 産地化への経緯

1980年代に入ると、「十勝川西長いも」は当該地域の特産品として社会的にも広く認知されるようになり、いわゆる〝ブランド〟としてJAや生産者も意識するようになった。需要も大幅に増加したことで、帯広市川西地区だけでなく、同等の

三輪素麺
奈良県

伝統食品が互いの製造工程を開示して品質基準を作成

1 産地の概要

手延べ素麺発祥の地で受け継がれてきた「三輪素麺」は、平成28年3月29日にGI登録第12号となった。

素麺は、寒い時期の製造に適し、農林業従事者の冬場の仕事確保につながったため、昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ、生産地が奈良県下全域に広がった。

奈良県三輪素麺工業協同組合の組合員約80名と、奈良県三輪素麺販売土壌や気象環境を有する隣接する芽室町、中札内村の生産者にも参加を呼びかけ、昭和60年には「十勝川西長いも運営協議会」を設立した。

その後も、増え続けるニーズに対応するため清水町、新得町、池田町高島、足寄町、浦幌町、鹿追町にも産地は拡大していった。JA帯広かわにしが中心となって既にブランドとして確立しているところに、新たな産地がJAとして協議会に参加したためGI申請時の合意形成も容易であった。

3 輸出に向けた取り組みと課題

平成11年には台湾への輸出を開始している。台湾では地場産のものより白く美味であることが評価された。その後、薬膳の食材としてアメリカやシンガポール等にも輸出するようになり、現在では輸出額が11億円を超えるまでに成長している。グローバル市場に対応しブランド力を強化するために、集出荷貯蔵施設では通年出荷とあわせHACCPやSQF認証の取得により品質管理を徹底している。

輸出量を拡大するなか、平成24年ごろには、台湾で「十勝川西長いも」を模倣する商品が流通しているものもみられ、ブランドの保護が必要となった。平成18年には北海道で最初に地域団体商標を取得し、その後海外でも商標登録を進めていたが、今回、より効果が期待される地理的表示（GI）保護制度が新たに設けられたので申請を行い、平成28年10月に夕張メロンにつづく北海道で2番目の登録産品となった。

4 GI制度への期待

平成28年産の十勝川西長いもからGIマークをつけた出荷を始めたが、昨年秋に十勝地方を襲った大雨被害の影響から不作となり、市場相場も高く推移しているため、現時点ではGI取得による国内での経済効果を定量的評価することは難しい。海外市場では、まだGI制度が周知されていないため、今後、取引先や小売店でもGIについて説明し理解を深めてもらうことで、模倣品から守り、販売促進に資するような取り組みに発展することを期待している。

HACCPやSQF認証と同様に、GI取得によって十勝川西長いもの定義を明確化し、その生産工程管理も厳格に管理されたことで国内外の取引先等からの信用も高揚すると同時に、生産者のモチベーションも向上しており産地力が強化されていることを実感している。

今後、日本のGI登録が多くの国々において普及認知されることで、新たなグローバルマーケットへの進出が期待される注目の産品である。





吉住　裕子　㈲未来教育設計代表取締役。平成11年中小企業診断士として独立開業。新規事業起ち上げやそのための人財づくりの側面から、地域の変わりたい・変わる、を鋭意支援中。
http://www.miraikyoiku-ss.jp

協議会の構成員である卸売りや一部生産を担う9社が、共同でGI申請・登録を行った。

2 「三輪素麺」のGI登録を目指した理由

「三輪素麺」は、タンパク質の高い小麦粉を使用して生産することによって、麺にしっかりとしたコシの強さが出て、伸縮性に優れ、非常に細い製麺が可能となる。茹でのびもしにくい。GI登録された生産方法によれば、原料を練り合わせ、麺帯にした後、撚りをかけ、細く延ばし、熟成させ、引き延ばし、分けてまた引き延ばし……といった手間をかけた伝統製法で作られている。このような加工特性や製造方法だけでなく、古くからの歴史的経緯を持つことも「三輪素麺」の特徴だ。その名前のとおり、三輪の大神神社と深いつながりがあり、生産の始まりは約1300年前の奈良時代に遡る。毎年2月5日に、全国の手延べ素麺産地の関係者が集い、大神神社で相場を占う卜定祭や、1年の活動の締めくくりとして夏のおわりに行うそうめん感謝祭は、現代においても続けられている。

　このように伝統性という価値を持つ産品ではあるが、産地では、全国的な知名度はまだ十分ではないと考えられていた。そのため、ブランド力向上の一手段として、GI登録を目指したそうである。

3 GI登録に向けた合意形成

　産地では「三輪素麺」の品質のさらなる向上のために、基準づくりを重視した。通常であれば、自社の製造工程を他社に明かすことは考えにくいが、奈良県三輪素麺販売協議会の構成員である9社が、互いの工場を見学し合って、設備やデータの公開をし、品質基準づくりと合意形成に努めたそうである。地域一体となって、ブランド価値の維持・向上を図る覚悟をしなければ、このような動きはできなかっただろう。

4 GIへの取組みが地域とのつながりをさらに深める

　GI申請にあたっては、地域で話し合って決めた産品の品質基準等を記載した申請書類作成が必要になる。申請者となる生産・加工業者の団体のみでは、合意形成や書類作成が進みにくいケースが多々あり、県や市町村が支援に入る産官連携が見られる。「三輪素麺」においては、そこに地域金融機関である南都銀行もサポートに加わって、産業と行政機関と金融機関が連携して取り組む産・官・金体制が構築された。

　また、桜井市は、「三輪素麺」を優れた地域資源として、大和さくらいブランドに認定しているが、それだけにとどまらず、三輪素麺を食べる習慣を広め、伝統文化への理解の促進と桜井市の地域経済の活性化を図るために、条例まで制定した。「桜井市三輪素麺の普及の促進に関する条例」と呼ばれるもので、本年7月7日より施行されている。

　条例文中に、平安時代以降に宮中や貴族の間で、七夕に素麺を食する風習があったことが記されているように、施行日にも思い入れがあったようだ。このような思いや心意気がつまった条例が、伝統ある食品産業をどのように後押ししていくのか、今後を見守りたい。

5 末筆ながら大事なこと

　仕事柄、GI制度や登録産品のことを知人・友人に話すことがあるが、真っ先に尋ねられることは、制度内容のことではなく、「ところで、GIマークがついた産品ってどこで買えるの?」である。一般消費者にとっては最も重要な情報だろう。「三輪素麺」は夏季になると有名百貨店やスーパー等で販売されるが、奈良県三輪素麺工業協同組合のホームページからも買い求めることができる。

三輪素麺オンラインストア
URL：https://miwasoumen.stores.jp/

