

# 地理的表示保護制度の概要 と水産物の事例について

---

国立研究開発法人 水産研究・教育機構  
水産技術研究所

村田裕子



# 地理的表示 (GI: Geographical Indication) 保護制度とは

○ 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産品の名称を、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、地域と結びついた産品の品質、製法、評判、ものがたりといった潜在的な魅力や強みを見える化し、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。


# 地理的表示（G I : Geographical Indication）保護制度の大枠

- 我が国では「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（G I 法）」（平成26年法律第84号）に基づき、地理的表示（GI）を保護。

## 制度の大枠

- ① 地域ならではの要因と結び付いた特性を有する製品について、生産地や特性とともに、農林水産大臣が登録。  
（登免税として9万円要。更新料は不要）
- ② 生産地や生産方法等の基準を満たす製品を生産する生産者団体の構成員及びその製品を販売等する者は、地理的表示及びGIマークを使用できる。  
※ 登録内容を満たす製品を生産する地域の生産者は、登録団体への加入等により、地理的表示を使用可能。
- ③ 地理的表示の不正使用は行政が取締り。

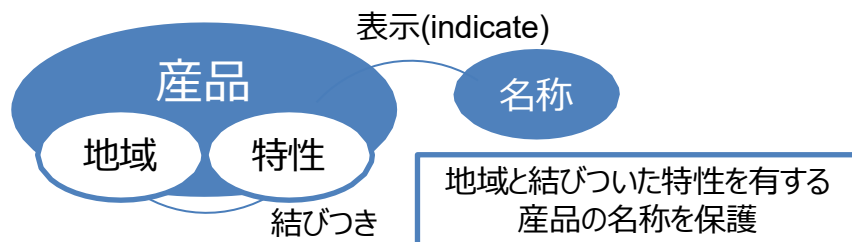
## 効果

- 登録産品のみが地理的表示とGIマークを独占的に使用。
  - 国による取締により、訴訟の負担なく模倣品が排除可能。ブランド価値を守れる。
  - 海外との相互保護の取決めのある国においても保護される。
- 
- 地域と結び付いた製品の品質、製法、評判、ものがたりなどの魅力や強みが見える化。
  - 国による登録やGIマークと相まってブランドを強化。
- これらにより、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得も容易に。
  - 需要者にとっても、商品開発が容易になる、原料調達が安定する、SDGsへの貢献をアピールできるなどのメリット。

# (参考) 地理的表示保護制度と地域団体商標制度の違い

- どちらも産品の名称を保護するものであるが、根本的な考え方が異なる。産品を取り巻く状況に応じ、**いずれかの制度を選択し、又は両者を組み合わせて利用することが可能。**

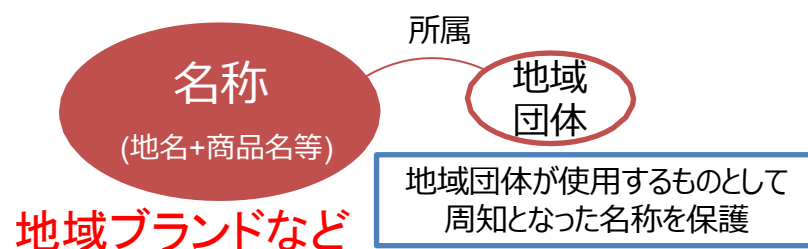
## 地理的表示保護制度



地域共有の財産として保護  
産品の生産方法等の基準を登録  
生産者団体の事後追加も可

行政が取締り  
不正表示（類似表示を含む）を行政が監視・取締り  
（構成員の管理は登録団体が行う必要あり）

## 地域団体商標制度



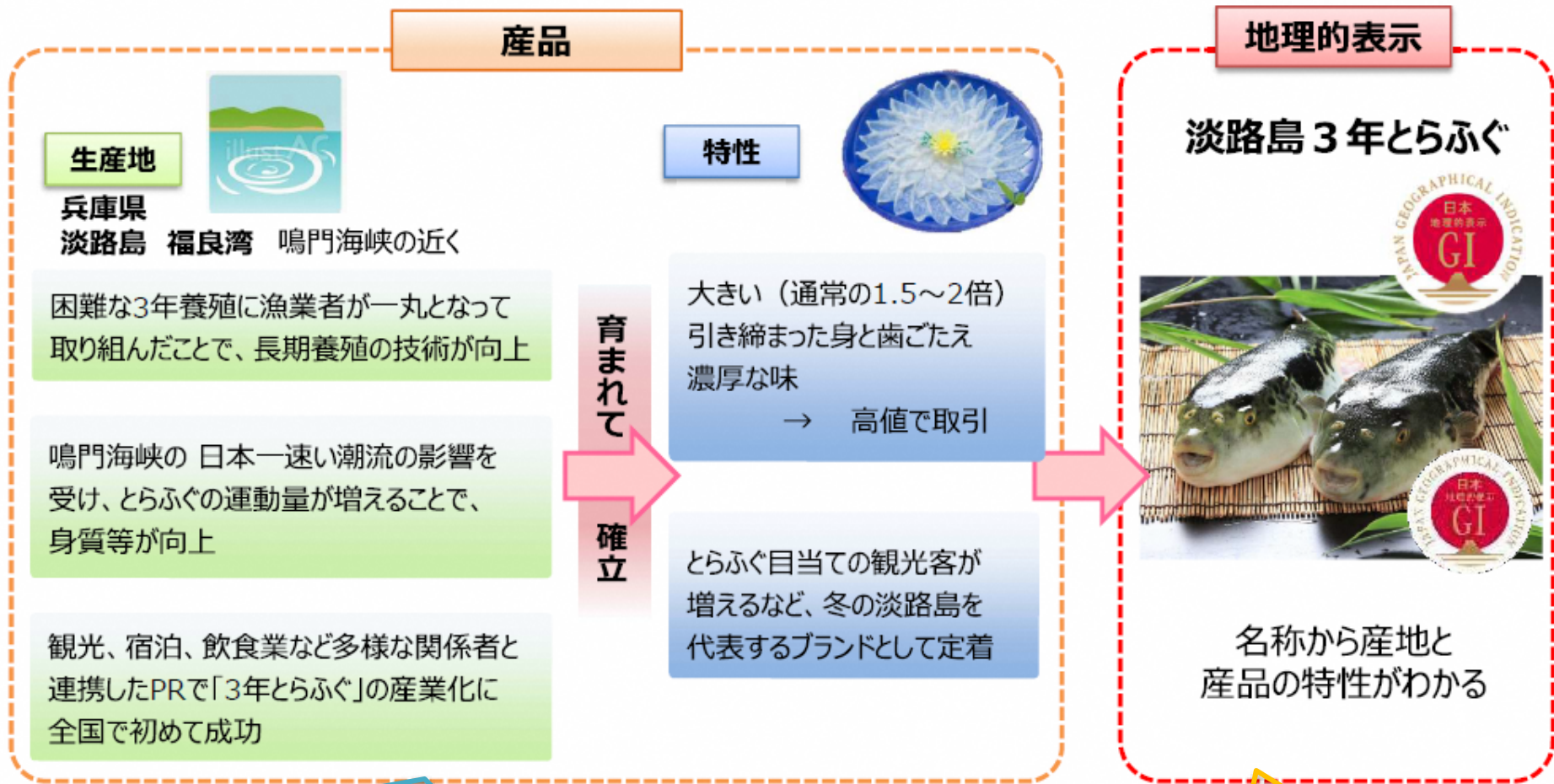
地域団体の財産(権利)として保護  
産品の基準等は任意（自由に設定・変更可能）  
使用権を任意で設定可能

自己で権利行使  
ブランド戦略等に応じて自己で監視・権利行使  
損害賠償請求も可

## その他の主な相違点

農林水産物、飲食料品等（酒類等を除く）	対象	全ての商品・サービス
生産・加工業者を構成員に含む団体 法人格を有しない地域のブランド協議会等も可能	申請主体	事業協同組合等の特定の組合、商工会、商工会議所、NPOに限る
生産地特有の要因が特性と強く結び付いていること	主な要件	一定の需要者に認識されている必要（周知性）
地理的表示保護制度を持つ国との間で相互保護が 実現した際には、当該国においても保護される	海外での保護	各国に個別に登録を行う必要

# 地理的表示（GI : Geographical Indication）保護制度



- 地理的表示は、生産者団体が産品について登録を受け、構成員が使用。登録内容は明細書に記載。
- 登録を受けた生産者団体は、構成員が行う「生産」が、明細書に適合して行われるよう、必要な指導・検査等を実施（生産行程管理業務）。

- 登録された地理的表示が不正使用された場合には、行政が取締り。

# 地理的表示 (GI : Geographical Indication) 保護制度

## 明細書

### 生産地



兵庫県  
淡路島 福良湾 鳴門海峡の近く

漁業者一丸で養殖の技術向上

日本一速い潮流が  
とらふぐの運動量を増やす

観光、宿泊、飲食業と連携した  
PRで、3年養殖による産業化に  
全国で初めて成功

### 特性



大きい (1.5~2倍)  
引き締まった身と歯ごたえ  
濃厚な味  
→ 高値で取引

冬の淡路島を代表する  
ブランドとして定着

### 生産の方法

養殖期間：3年目に出荷

出荷規格：1尾概ね1.2kg以上



## 生産行程管理業務規程

登録生産者団体は、「明細書」に適合して  
生産が行われるよう、管理・指導等を実施

(例)

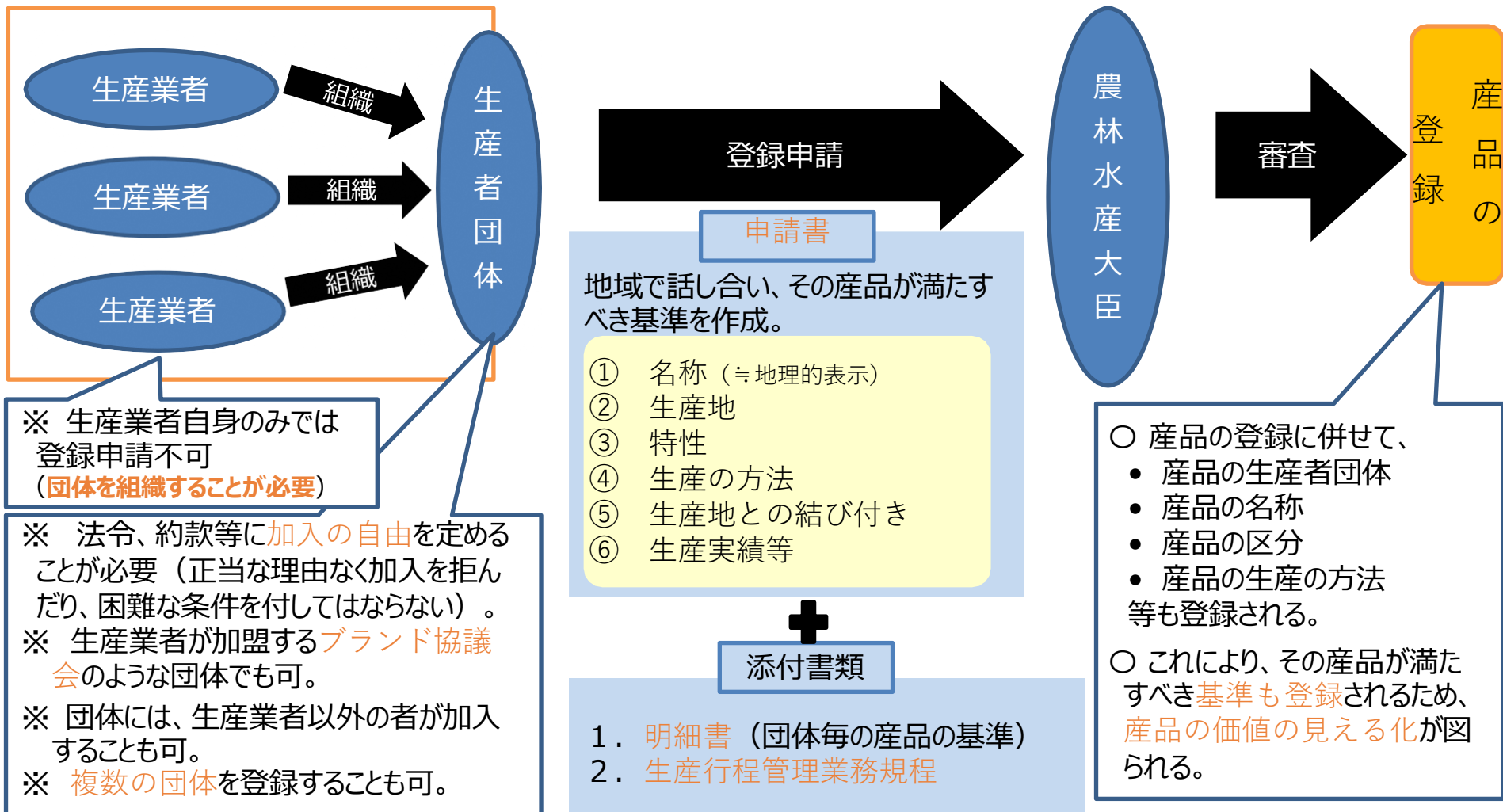
- ◆ 生産地と生産の方法を守るために必要な手順を定めて周知し、定期的に手順の見直しを実施
- ◆ 生産業者は、生産地と生産の方法を守って出荷した記録を保存
- ◆ 漁協は、生産地と生産の方法が守られていないことが疑われる場合、現地調査を行う
- ◆ 生産地と生産の方法を守るために必要な手順の実施結果が確認できる資料を、5年間保存する

ほか  
・  
・  
・

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/)

# 地理的表示法に基づく審査・登録手続①

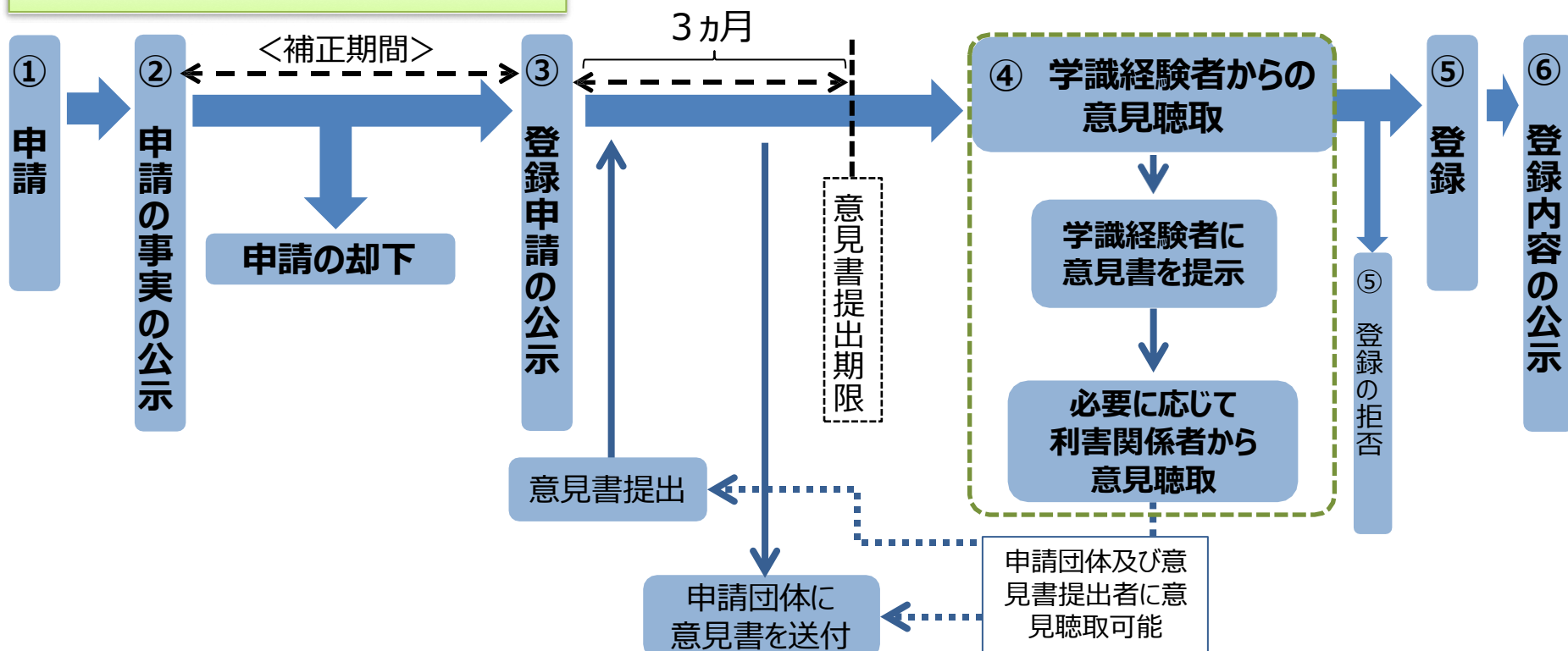
- ① 申請者は、生産業者（産品が加工品の場合は、生産業者＝加工業者）の組織する団体（＝生産者団体）である必要。
- ② 申請は、申請書と添付書類（明細書、生産行程管理業務規程等）により行う。
- ③ 審査の上、産品をその名称、生産の方法等とともに登録。



# 地理的表示法に基づく審査・登録手続②

- 申請の受付後、申請内容について審査
- 補正期間内に補正書の提出がない場合は却下（やむを得ない事情がある場合は除く。）
- それ以外の場合は、公示され、公示後3ヶ月間は誰でも意見提出が可能
- 意見書提出期間終了後、学識経験者の意見聴取を経て、登録の可否を判断
- 登録後、登録免許税（9万円）を納付

## 登録のフロー図



# GIの登録の現状 令和6年8月27日現在 全国148産品が登録

## 【福岡】

八女伝統本玉露  
はかた地どり

## 【佐賀】

女山大根

## 【長崎】

対州そば  
長崎からすみ

## 【熊本】

くまもと県産い草  
くまもと県産い草豊表  
くまもとあか牛  
菊池水田ごぼう  
田浦銀太刀  
八代特産晚白柚  
八代生姜  
くまもと塩トマト  
やまえ栗

## 【大分】

くにさき七島尚表  
大分かぼす

## 【宮崎】

宮崎牛  
ヤマダイかんしょ

## 【鹿児島】

鹿児島島の壺造り黒酢  
桜島小みかん  
辺塚だいたい  
鹿児島黒牛  
えらぶゆり  
種子島安納いも  
種子島レザーリーフファン

## 【沖縄】

琉球もろみ酢  
ぐしちゃんピーマン  
中城島にんじん  
ちんすこう

## 【鳥取】

鳥取砂丘らっきょう  
大山ブロッコリー  
こおげ花御所柿  
大栄西瓜  
伯州美人

## 【島根】

東出雲のまる畑ほし柿  
三瓶そば

## 【岡山】

連島ごぼう  
備前黒皮かぼちゃ

## 【広島】

比婆牛  
豊島タチウオ  
大野あさり  
福山のくわい

## 【山口】

下関ふく  
美東ごぼう  
徳地やまのいも  
長州黒かしわ

## 【徳島】

木頭ゆず  
阿波尾鶏  
徳島すだち

## 【香川】

香川小原紅早生みかん  
善通寺産四角スイカ  
サヌキ白みそ  
大野豆

## 【愛媛】

伊予生糸

## 【高知】

物部ゆず

## 【滋賀】

近江牛  
伊吹そば  
近江日野産日野菜  
水口かんぴょう

## 【京都】

万願寺甘とう

## 【大阪】

富田林の海老芋

## 【兵庫】

但馬牛  
神戸ビーフ  
佐用もち大豆  
淡路島3年とらふぐ  
揖保乃糸

## 【奈良】

三輪素麺

## 【和歌山】

紀州金山寺味噌  
わかやま布引だいごん  
あら川の桃

## 【岐阜】

奥飛騨山之村寒干し大根  
堂上蜂屋柿  
飛騨牛

## 【静岡】

三島馬鈴薯、田子の浦しらす  
西浦みかん寿太郎  
深蒸し菊川茶

## 【愛知】

八丁味噌  
豊橋なんぶとうがん

## 【三重】

特産松阪牛

## 【新潟】

くろさき茶豆  
津南の雪下にんじん  
大口れんこん

## 【富山】

入善ジャンボ西瓜  
富山干柿  
水見稻積梅

## 【石川】

加賀丸いも  
能登志賀ころ柿、いしり・いしる

## 【福井】

吉川ナス  
山内かぶら  
上庄さといも  
若狭小浜小鯛ささ漬  
越前がに

## 【山梨】

あけぼの大豆

## 【長野】

市田柿、すんき

## 【茨城】

江戸崎かぼちゃ  
飯沼栗  
水戸の柔甘ねぎ  
奥久慈しゃも  
行方かんしょ

## 【栃木】

新里ねぎ  
鹿沼在来そば

## 【東京】

東京しゃも

## 【北海道】

夕張メロン  
十勝川西長いも  
今金男しゃく  
檜山海參  
網走湖産しじみ貝  
ところピンブにんにく  
十勝ラクレット  
浜中養殖うに

## 【青森】

あおもりカシス、十三湖産大和しじみ  
小川原湖産大和しじみ  
つるたスチューベン  
大鱈温泉もやし、清水森ナンバ  
青森の黒にんにく

## 【岩手】

前沢牛、岩手野田村荒海ホタテ  
岩手木炭、二子さといも  
浄法寺漆、甲子柿  
広田産イシカゲ貝、西わらび

## 【宮城】

みやぎサーモン、岩出山深り豆腐  
河北せり、仙台せり

## 【秋田】

大館とんぶり、ひばり野オクラ  
松館しほり大根、いぶりがっこ  
大竹いちじく

## 【山形】

米沢牛、東根さくらんぼ  
山形セルリー、小笹うるい  
山形ラ・フランス

## 【福島】

南郷トマト、阿久津曲がりねぎ  
川俣シャモ、伊達のあんぼ柿  
たむらのエゴマ油、昭和かすみ草

平成27年6月の制度開始からこれまで、全国150産品が登録。  
この他、プロシュット デイ バルマ (イタリア)、ルックガン ライチ (ベトナム)、ピントウアン ドラゴフルーツ (ベトナム)、  
ドイトンコーヒー (タイ)、ドイチャンコーヒー (タイ)、ファイムン・バイナップル (タイ) も登録されている。

## 明細書

### 生産地



＜浜中町内水面、浜中湾及び琵琶瀬湾＞

コンブ類が豊富に生育し、その中から餌料価値の高いものをエサとして十分に与えることができる

波浪の影響を受けにくい湾、海水交流のある静穏な湖沼など、養殖に適した自然環境

地域資源や自然環境をいかした独自の地域資源循環型養殖技術を確立

### 特性

オレンジに近い濃い黄色（可食部）  
大きさや色がそろった養殖のエゾバフンウニ

豊かな磯の香り、クリーミーな口溶け、苦味・雑味のない濃厚な甘みや味わいが市場等から高く評価

養殖の強みをいかした生産・出荷戦略により、天然ものの約1.6倍の価格で取引



### 生産の方法

浜中町近海の親ウニから採苗されたエゾバフンウニの人工種苗を使用

出荷養殖用のカゴに收容して餌料価値の高いコンブ類を給餌

ほか



## 明細書

## 生産地

&lt;長崎県&gt;

ボラの卵巣を用いたからすみの発祥の地

秋冬になると成熟した卵巣をもつボラの魚群が来遊し、  
原料が豊富江戸時代にその製法が考案され、150年もの間、将  
軍家に献上されるなど、歴史を重ねる中で高い製造  
技術が確立

## 特性

艶やかな琥珀色で雑味がなく、魚卵そのものから  
醸し出される濃厚な旨味と香りをもつ中国・オランダの文化と融合した卓袱料理で使わ  
れるなど、長崎の食文化とのつながりも深い江戸時代から天下三珍として珍重され、贈答品、  
高級土産及び食通の愛用品としての需要が高い

## 生産の方法

ボラの卵巣と塩のみを原料とし、塩加減を調整した後、  
時間をかけゆっくりと乾燥させ旨味成分を濃縮塩加減、乾燥、仕上げのタイミングは視覚や手の感覚  
を頼りに熟練の技術で判断。整形は手作業

ほか

# 小川原湖産 大和しじみ

生産地：青森県上北郡東北町(小川原湖を含む)、  
上北郡六ヶ所村、三沢市

登録団体：小川原湖漁業協同組合



農林水産大臣登録第52号



## 特性

大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後にも鮮度の良い状態が保持できる。また、しじみ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。

## 地域との結び付き

小川原湖は、水質や底質がヤマトシジミの生息場所として良好であり、全国有数のしじみ漁場。地域の漁業者は、4年程度成長(殻長が15mm以上)させてから漁獲するなど湖内のしじみを持続的に生産する取組を継続してきた。平成5年には、しじみ専用の市場となる小川原湖地区卸売魚市場が開設され、湖内で漁獲されたしじみの一元的な集荷が可能となり、安定した品質のしじみを出荷する体制が確立。

小川原湖漁業協同組合 青森県上北郡東北町旭北四丁目31番地662 <http://www.jf-ogawarako.com/>

# 若狭小 小浜ささ漬

生産地：福井県小浜市

登録団体：協同組合小浜ささ漬協会



農林水産大臣登録第45号



## 特性

日本海産の小鯛を三枚におろして薄塩にし、酢あるいは調味酢に漬けした後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを伴った淡い鮎色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。

## 地域との結び付き

古くから鱈漁が盛んで、大消費地の京都に近い生産地の立地から、保存性を有しながらも生に近い風味を持つ小鯛ささ漬の製造技術が、明治期に当地で確立。小鯛を三枚におろし、骨を取るといった作業は、機械化することが困難であり、生産地の熟練した技能者により品質が支えられている。

協同組合小浜ささ漬協会 福井県小浜市川崎1丁目3-6



# 地理的表示保護制度についての問い合わせ先



担当部署	電話番号
北海道農政事務所生産経営産業部 事業支援課（北海道）	011-330-8810
東北農政局経営・事業支援部 輸出促進課（青森県、岩手県、宮城県、秋田県、山形県、福島県）	022-221-6402
関東農政局経営・事業支援部 輸出促進課（茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、山梨県、長野県、静岡県）	048-740-0032
北陸農政局経営・事業支援部 輸出促進課（新潟県、富山県、石川県、福井県）	076-232-4233
東海農政局経営・事業支援部 輸出促進課（岐阜県、愛知県、三重県）	052-223-4619
近畿農政局経営・事業支援部 輸出促進課（滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県）	075-414-9025
中国四国農政局経営・事業支援部 輸出促進課（鳥取県、島根県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県、高知県）	086-224-4511 (内線：2324)
九州農政局経営・事業支援部 輸出促進課（福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、大分県、宮崎県、鹿児島県）	096-211-9111 (内線：4544)
内閣府沖縄総合事務局農林水産部 食料産業課（沖縄県）	098-866-1673

農林水産省 輸出・国際局 知的財産課

03-3502-8111（内線：4284）

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/index.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html)

# 小川原湖産 大和しじみ

生産地：青森県上北郡東北町(小川原湖を含む。)、  
上北郡六ヶ所村、三沢市

登録団体：小川原湖漁業協同組合



農林水産大臣登録第52号

# 若狭小浜 小鯛ささ漬

生産地：福井県小浜市

登録団体：協同組合小浜ささ漬協会



農林水産大臣登録第45号

# ご清聴ありがとうございました



## 特性

大粒で濃厚な出汁が出るだけでなく、身もしっかり味わえることが特徴のヤマトシジミ。外見も良く、出荷後も鮮度の良い状態が保持できる。また、しじみ専用の市場で品質がチェックされるため、品質にばらつきがなく安定した品質を維持。

## 地域との結び付き

小川原湖は、水質や底質がヤマトシジミの生息場所として良好であり、全国有数のしじみ漁場。地域の漁業者は、4年程度成長(殻長が15mm以上)させてから漁獲するなど湖内のしじみを持続的に生産する取組を続けてきた。平成5年には、しじみ専用の市場となる小川原湖地区卸売魚市場が開設され、湖内で漁獲されたしじみの一元的な集荷が可能となり、安定した品質のしじみを出荷する体制が確立。

小川原湖漁業協同組合 青森県上北郡東北町旭北四丁目31番地662 <http://www.jf-ogawarako.com/>



## 特性

日本海産の小鯛を三枚におろして塩塩にし、酢あるいは調味酢に漬けた後、樽詰め等にしたもの。皮の色が美しいピンク色に輝き、身はつやを帯った淡い藍色または透明感のある白色で身の締まりと適度な塩気と酸味を有している。塩や酢の使い方により保存性を有しながら生に近い風味を持つ。

## 地域との結び付き

古くから鯛漁が盛んで、大消費地の京都に近い生産地の立地から、保存性を有しながらも生に近い風味を持つ小鯛ささ漬の製造技術が、明治期に当地で確立。小鯛を三枚におろし、骨を取るといった作業は、機械化することが困難であり、生産地の熟練した技能者により品質が支えられている。

協同組合小浜ささ漬協会 福井県小浜市川崎1丁目3-6