

# 地理的表示（GI）登録事例

—生産者団体へのヒアリングから—



農林水産知財対応委員会

有馬 百子, 高原 千鶴子, 田代 茂夫

## 要 約

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）の施行から5年以上が経過し、登録数は100件を超えた。農林水産知財対応委員会では、地理的表示（GI）登録の実態と活用状況を調査するために、これまで複数の登録生産者団体へのヒアリングを実施してきた。ヒアリング結果については、「地理的表示申請手続き手引書」にも掲載している。<https://www.jpaa-members.jp/index.php>

今回これらの事例から「三島馬鈴薯」、「くろさき茶豆」、「すんき」、「飯沼栗」、「ヤマダイかんしょ」及び「奥久慈しゃも」の6件をとりあげて紹介する。

## 目次

1. はじめに
2. 事例の紹介
  2. 1 三島馬鈴薯
  2. 2 くろさき茶豆
  2. 3 すんき
  2. 4 飯沼栗
  2. 5 ヤマダイかんしょ
  2. 6 奥久慈しゃも
3. おわりに

地理的表示「三島馬鈴薯」、「くろさき茶豆」、「すんき」、「飯沼栗」、「ヤマダイかんしょ」及び「奥久慈しゃも」について、登録状況及びヒアリング結果を概説する。

## 2. 1 三島馬鈴薯

### (1) 登録概要

名称及び登録番号：三島馬鈴薯 第18号  
登録年月日：平成28年10月12日  
登録生産者団体：三島函南農業協同組合

(地域団体商標：登録第5457531号)



三島馬鈴薯

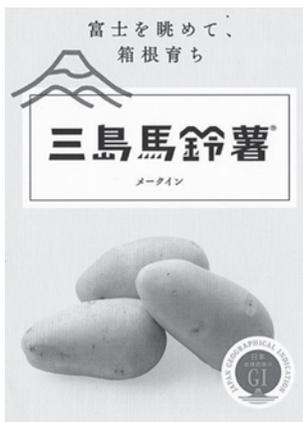
[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/i18.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/i18.html)

## 1. はじめに

「地理的表示法」は、2015年6月に施行され、5年を経過し、その登録は2020年11月18日現在103件となっている。しかしながら、会員が、地理的表示登録申請の代理人として関与した案件は、現状では非常に少数である。当委員会では、会員が地理的表示登録申請手続の相談などの業務を行う際に活用することを目的として「地理的表示申請手続き手引書（暫定版）」及び「同（完成版）」を作成した。そして、この手引書に、できるだけ多くの事例に基づくより有用な情報を掲載し、会員に有効活用してもらえよう、各種生産者団体へのヒアリングを実施している。そのうち、

表 1 ヒアリング実施地理的表示 (GI) 一覧

登録番号	名称	生産者団体	特定農林水産物等の区分	特定農林水産物等の生産地	登録日
18	三島馬鈴薯	三島函南農業協同組合	第2類 野菜類 馬鈴しょ (現在の第1類に該当)	静岡県三島市の箱根西麓地域(佐野、徳倉、沢地、川原ヶ谷山田、川原ヶ谷小沢、川原ヶ谷元山中、塚原新田、市山新田、三ツ谷新田、笹原新田、山中新田、谷田台崎、玉沢)静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域(桑原、大竹、平井、丹那、畑、田代、軽井沢)	平成28年10月12日
29	くろさき茶豆	新潟市黒埼地区茶豆組合協議会	第2類 野菜類 えだまめ (現在の第1類に該当)	新潟県新潟市西区黒埼地区、新潟市西区小新的場地区、新潟市西区亀貝寅明地区	平成29年4月21日
34	すんき	すんきブランド推進協議会	第17類 野菜加工品類 野菜漬物のうち、(一)から(八)までに掲げるもの以外の野菜漬物(乳酸発酵漬物(無塩)) (現在の第5類に該当)	長野県木曾郡木曾町、上松町、南木曾町、木祖村、王滝村、大桑村及び長野県塩尻市の一部(旧檜川村)(平成17年3月31日当時の長野県木曾郡)	平成29年5月26日
38	飯沼栗	下飯沼栗生産販売組合	第3類 果実類 くり (現在の第1類に該当)	茨城県東茨城郡茨城町	平成29年6月23日
64	ヤマダイかんしょ	串間市大東農業協同組合	第1類 農産物類 野菜類(さつまいも)	宮崎県串間市	平成30年8月6日
71	奥久慈しゃも	農事組合法人 奥久慈しゃも生産組合	第6類 生鮮肉類 鶏肉、内臓肉、その他の生鮮肉類 (現在の第2類に該当)	茨城県久慈郡大子町、常陸大宮市、常陸太田市、高萩市	平成30年12月27日



「三島馬鈴薯」しおり  
(三島函南農業協同組合作成)

特定農林水産物等の区分：第2類 野菜類 馬鈴しょ  
(現在の第1類に該当)

特定農林水産物等の生産地：静岡県三島市の箱根西麓地域、静岡県田方郡函南町の箱根西麓地域

(2) 「三島馬鈴薯」の特徴

富士山を間近に見上げる箱根西麓は、水はけのよい肥沃な火山灰土壌の土地であり、昭和30年頃からこの地において馬鈴薯の生産が始まった。「三島馬鈴薯」は、①メイクインを用い、②南向き斜面の圃場で生産し、肌を傷つけないように丁寧に収穫し、その後、1週間以上風乾貯蔵を行い、③出荷規格に基づいて選別を行った後、出荷されている。

傾斜地で大型収穫機を使用することができなかった等の理由により、現在に至るまで、一つ一つ丁寧に収穫されてきたことが、「三島馬鈴薯」の肌の美しさに

繋がっている。また、風乾貯蔵による熟成により、メイクインの特徴である粘質で崩れにくい肉質を維持しつつ、甘みとしっとりでほくほくの食感が生まれ、保存性も高まる。このような食味と保存性のよさから主要な青果市場の担当者の評判がよく、同時期の他産地のメイクインと比較して2~5割程度高い単価で取引されている。

(3) 地理的表示取得の経緯

三島函南農業協同組合(以下、「組合」という。)では、平成23年に地域団体商標「三島馬鈴薯」を取得し、ブランド化を推進していた。平成27年からの地理的表示(GI)保護制度の運用開始にあたり、三島市からの勧めもあり、組合、生産者、自治体及び地域が一丸となってGI申請に向けて取り組むこととなった。

(4) 地理的表示申請から登録まで

GI申請において、当初、「三島馬鈴薯」の特性である味や食感等について、他産地品との差異を示すため、糖度等各種分析を行ったが、明確な差が得られなかった。このため、最終的には、「三島馬鈴薯」を扱う業者に行った食味、品質、他産地との比較等のアンケート結果を添付することにより、登録に至った。品質を数値で示すことは、必ずしも必要ではなく、同種産品と比較して差別化された特徴を客観的に説明できる特性を適切に選択することが重要と考えられる。

「三島馬鈴薯」は、現状では、全て手掘りで収穫を行っているが、将来的に機械化された場合も明細書の変更の必要がないように、明細書では手掘りに限定せず、丁寧に収穫すると記載されている。生産の方法は、登録後の基準となり、基準が遵守されない場合には、登録産品としての出荷は禁止される。このため、記載内容は、特性を付与するための必要十分なものとし、過度に記載し過ぎないように留意した。

また、生産行程管理業務規程に記載されている確認業務は、組合において、従来から実施されている通常業務である。実際には、記載された以上の業務が実施され、GI取得に伴い、確実に業務記録をとるようになったことのみが変更点とのことだった。定められた生産地である傾斜地で、品種及び方法を遵守して栽培すれば、「明細書」等に記載されている食味等の特性が得られることは長年の経験に基づいて保証される。

登録産品は、差別化された特徴を有した状態で概ね25年以上生産され伝統性を有する。生産者団体において、特性を実現するための確認方法は、代々引き継がれ、蓄積されており、それらを過不足なく記載することが重要と考えられる。

#### （5） 地理的表示の活用と登録の効果

地域の活性化及び生産者の利益向上のためには、「三島馬鈴薯」の認知度向上が必要と考え、組合では活発なPR活動を実施している。商店街にGI等を示す大型の幟や横断幕を設置し、パンフレットや贈答用の箱に入れる葉には、「三島馬鈴薯」がGI登録産品であることを明記している。さらに、TV、新聞等の取材に積極的に応じ、「三島馬鈴薯」に関連する各種イベントの開催や市内レストラン等に「三島馬鈴薯」を使ったメニューを提供してもらう等、様々な活動を実施している。また、「三島馬鈴薯」を原料とする三島コロッケやビール等の加工品、馬鈴薯以外の箱根西麓三島野菜についても同時に積極的にPRされ、地域の活性化に大きく貢献している。

「三島馬鈴薯」の価格は、他産地の馬鈴薯に比べもともと高値であったため、GI取得によるさらなる価格上昇の効果は認められていない\*1。しかし、GI登録後、引き合いが増えたことにより、生産者に、よいものを作っているという自覚が生まれ、若手に増産の動きも出ている。GI登録の最も大きな効果は、生産者のモチベーションの向上だと考えられる。

#### （6） 海外展開について

生産地が三島函南の傾斜地に限定され、現状では、大幅な収穫量の増加は見込めない。このため、海外展開は難しいが、海外へも発信はしていきたいと考えている。

#### （7） 地理的表示保護制度に期待すること

GI取得の真の効果は、GI制度がもっと社会に認知されて初めて得られるものと考えられる。日本さらには世界に日本のGIをアピールして、GIマークを見れば、一目でよいものだとわかるように制度が浸透してほしい。

## 2. 2 くろさき茶豆

### （1） 登録概要

名称及び登録番号：くろさき茶豆 第29号

登録年月日：平成29年4月21日

生産者団体：新潟市黒埼地区茶豆組合協議会

生産地：新潟県新潟市西区黒埼地区、

新潟市西区小新的場地区、新潟市西区亀貝寅明地区

区分：第2類 野菜類 えだまめ

（現在の第1類に該当）

### （2） 「くろさき茶豆」の特徴

「くろさき茶豆」はいわゆる中間型大豆に属し、着莢数が多く、また、一般のえだまめに比べ、莢はやや大きく平べったく、毛茸は淡い茶色という特徴を有している。また、小平方（こひらかた）茶豆を祖先とする品種群が持つ独特の「色」と「香り」を特徴とし、その「色」はえだまめの莢の中に薄い皮がありその薄皮が茶色なので茶豆と言われる由縁になったといわれており、また「香り」は、ほうじ茶を焙じる時の香りやポップコーンの香りにも例えられる。

### （3） 地域との結びつき

生産地である黒埼地区は信濃川下流の沖積土地帯に位置し、圃場の大半は海拔ゼロメートル地帯の転作田で、その肥沃な土壌はえだまめの生育に最適である。

\*1 <https://www.at-s.com/news/article/economy/shizuoka/802589.html>（三島馬鈴薯、過去最高の平均単価 コロナ影響、家庭内消費増 | 静岡新聞アットエス (at-s.com)）2020年夏は、長雨によりジャガイモの供給量が全国的に減ったほか、新型コロナウイルスの影響で家庭内消費が増加し、平均単価は昨年より2倍で過去最高を記録した。



くろさき茶豆

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/29.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/29.html)



くろさき茶豆の畑



「くろさき茶豆」しおり  
(JA 越後中央作成)

しかし、「くろさき茶豆」は、他のえだまめ品種にくらべると栽培管理がむずかしく播種期が早いと徒長倒伏のおそれがある。これを産地一体となった取組で克服し、品種適性に合わせた作型と適正な肥培管理により、高品質・安定出荷を続けている。

#### (4) 「くろさき茶豆」の歴史

「くろさき茶豆」の祖先である「小平方茶豆」は明治末期に山形県鶴岡市から取り寄せた茶豆種子を、黒埼地区の小平方集落において長い年月をかけて「香り」が強く地元の気象や土壌に適するものを選抜してきた経過があり、その種子は“門外不出”として大切

に守られてきた。その後、昭和40年代後半から始まった米の減反政策に対応するため、JAや町の依頼に応じてその種子を黒埼地区一円に採種ほ場を設置して普及し、名前を「くろさき茶豆」とした。やがて全農を通じて県内全域に茶豆の栽培が広がったが、「くろさき茶豆」の名称は生産地で生産されたものだけに使用されている。

#### (5) 「朝取り」を基本とする生産方法

栽培にあたっては、特に「香り」「味」を有する品種の特性が十分発揮されるよう、品種適性に合わせた適期の播種と収穫、鮮度を保持するための「朝取り」、追肥に重点を置いた適切な肥培管理を行い、さらに有機物施用や土壌改良資材の施用による土づくりにも努めている。また、出荷は、生食用と加工用に分け、生食用の出荷に当たっては、「新潟県青果物出荷規格基準」「えだまめ」の「品質区分」「選別基準」及び「調製」に従い、加工用については同規格基準の「出荷できないもの（規格外品）」のうち、過熟、未熟、病虫害の莢を除いたものとしている。

#### (6) 地理的表示登録の効果

農業の生産性の向上や農産物・食品の高付加価値化を図るなど「大農業都市」の実現に向けた第一歩となった。

販売面では、GI登録から4年経過したが豊作等による価格暴落は今のところ無く、安定した収入が見込めるため生産農家数の減少に歯止めが掛かっている。また、生産振興やイベント等に対する行政の支援も受けやすくなったと感じる。

## 2. 3 すんき

### (1) 登録概要

名称及び登録番号：すんき 第34号

登録年月日：平成29年5月26日

生産者団体：すんきブランド推進協議会

生産地：長野県木曾郡木曾町、上松町、南木曾町、木祖村、王滝村、大桑村及び長野県塩尻市の一部（旧栖川村）

区分：第17類 野菜加工品類 野菜漬物のうち乳酸発酵漬物（無塩）  
(現在の第5類に該当)



すんき

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/34.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/34.html)



「すんき」しおり\*2  
(木曾町・木曾町農林水産物加工販売施設等連絡協議会作成)

## (2) 「すんき」の特徴

「すんき」は、長野県木曾郡に古くから伝わる伝統食で、原料である赤蕪由来の食物繊維が豊富で、原料成分をほとんど変化させることなく保存している食品で、国内外において唯一と考えられる稀有な「無塩の乳酸発酵食品」である。「すんき」は、長野県で一般的に漬けられる野沢菜漬けの古漬けに似た、べっこう色をした漬物で、木曾郡では古くから健康維持に効果があるとされており、整腸作用や抗アレルギー作用などの機能が注目され、研究が重ねられている食品である。

## (3) 地域との結びつき

発祥の地である木曾郡木曾町開田高原及び木曾郡王滝村は、標高 500m 以上の内陸高冷地のため、昼夜の寒暖差が大きく、夏涼しく、冬寒い。特に発祥地のひとつである開田高原は、標高 1,100m を超え、冬季の冷え込みが特に厳しい地域である。赤蕪が収穫期を迎える直前の 10 月終わりから 11 月ごろに、赤蕪畑に 2, 3 回、霜が降りる寒さが、「すんき」作りには重要とされている。

## (4) すんきの歴史 (出典：木曾シヨップ HP より引用)

「すんき」の作られた時代詳細は定かではないが、約 300 年前、大津の義仲寺で催された芭蕉一門の俳句会で、門下の凡兆が「木曾の酸茎 (すぐき) に春も暮れる」と詠み、また、およそ 150 年前には、御岳登山を普及させた普寛行者 50 年忌の席で、すんき料理が出されたという古文書が残っている。

海から遠くはなれた木曾の人々にとって、「米は貸しても塩は貸せるな」と伝わるほど食塩は貴重なもので、「すんき」は、厳しい冬場でも野菜を摂取できるように食塩を一切使わずに、乳酸菌を用いて作られた木曾の保存食品である。

## (5) 生産方法

「すんき」は、赤蕪の茎葉若しくは茎葉と葉の付け根部分にあたる胚軸の一部を利用し、調整、洗浄後に湯通しを行い、それに、すんき種を加えて漬け込んだものである。すんき種は乳酸発酵のスターターであり、前年に製造したすんきを冷蔵、冷凍、又は乾燥したものや、前年に製造したすんきの漬け汁を冷蔵したものを「種」として作るという形で代々受け継がれてきたもので、その中で、良好な発酵を行う乳酸菌が地域に棲み着き、木曾郡ならではの「すんき」を生み出したと考えられている。

## (6) 地理的表示登録の効果

新規就農者を積極的に受け入れ、また、販売については、一部の事業者が、大手デパートと取引を開始したり、または、「すんき」が県内でチェーン店を展開するスーパーやそば店などで扱われるようになり、少しずつ新規開拓をしている。

## 2. 4 飯沼栗

### (1) 登録概要

名称及び登録番号：飯沼栗 第 38 号

登録年月日：平成 29 年 6 月 23 日

登録生産者団体：下飯沼栗生産販売組合

特定農林水産物等の区分：第 3 類 果実類くり

(現在の第 1 類に該当)

特定農林水産物等の生産地：茨城県東茨城郡茨城町

\*2 本しおりを使用する場合は、木曾町役場の許可が必要です。



飯沼栗

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/i38.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/i38.html)



飯沼栗のパフレット (下飯沼栗生産販売組合作成)

## (2) 「飯沼栗」の特徴

茨城町は、標高 30m 程度の平坦な台地であり、保水通気性が良く、排水性も良好な火山灰性土壌（関東ローム層）に覆われ、この地域の地形・自然条件はクリ栽培に適している。「常陸国風土記」（713 年）の記載からも、古くからこの地方で良いクリが産したことが伺える。

近代のクリ栽培は、昭和 8 年頃、開墾地にクリが植えられ、昭和 38 年から盛んにクリ園が造成されることにより始まった。その後、昭和 43 年に、クリの品質向上や計画的出荷等による収益性の改善をめざして、クリ栽培の先駆けとなった農家数名が中心となって、下飯沼栗生産販売組合（以下、「組合」という。）を設立し、市場へのお荷を開始した。平成 30 年現在、組合には「飯沼栗」の生産者である 11 戸の組合員が所属しており、「飯沼栗」は、全て組合から出荷されている。

「飯沼栗」は、1 穂 1 果を目標とした栽培技術、全果洗浄、徹底した選別選果等により、一般的な栗と比べ、大果で、色つや・形状等の外観に優れる。さらに、長年にわたる冷温貯蔵の取り組みの結果、品質を劣化させず糖含量を増加させることが可能となり甘みの強

い果実が実現されている。このため、市場においては、同期間の国内の他の出荷地のクリに比べ約 2 倍の高価格で取引され、クリの最高級品と評価されている。

## (3) 地理的表示 (GI) 取得の経緯

GI 申請のきっかけは、農林水産省から茨城町への出向者の勧めであった。既に他産地の栗より高値で取引されていたことから、GI 取得による価格の上昇は期待できないと考えたが、茨城町の栗の認知度向上及び地域おこしを目的として、申請することとなった。なお、役所の支援を条件に申請を行うこととなったため、代理人への委任は検討していない。

## (4) 「飯沼栗」の生産方法と地理的表示の申請

### 1) 品種

他の産地のクリの収穫時期と重ならない晩生品種の「石鎚」に統一されている。「石鎚」は熟すと穂から外れ実だけ地面に落ちる特性があり収穫効率がよい品種である。現状では、「石鎚」以外の品種を用いることは考えられないが、他品種があった場合を想定して、「石鎚」と同等の性質を満たす場合には新たな品種も用いる」ことを明細書に明記している。

### 2) 栽培方法

一般のクリは 1 穂 3 果であるのに対して、飯沼栗の生産者は、1 穂 1 果を目標とした大果生産にこだわり、授粉に関して研究を重ねて技術を確認し、収量を落とすことなく大果（1 穂 1~2 果）の安定生産を実現した。上記授粉技術は、門外不出のノウハウであり、GI 申請においても開示されていない。組合は集落単位で形成され、生産者間でノウハウを共有し、いいものを作っている生産者があれば、教え合うことにより、生産技術のさらなる向上につながっていると考えられる。

### 3) 洗浄

収穫した果実は全て洗浄（水洗い）を実施する。この産地では、クリを洗うことはほとんどないと考えられるが、どろが付着していると栗が変色する等の理由から「飯沼栗」は、全ての果実を洗浄している。洗浄には、組合員により考案された揺動式栗洗浄機（実用新案登録第 1948759 号）が用いられている。

### 4) 冷温貯蔵

洗浄後、果実にオガ粉をまぶした状態で約 1 ヶ月間全量冷温貯蔵する。従来から実施されていた方法であ

るが、この工程で甘みが生じることが分析により確認されたため、明細書にデータを添付して提出した。また、オガ粉の油の影響で、栗につやが生じる。この工程では、オガ粉を濡らして保存するが、冷蔵庫に入れるときの積み方も重要となる。

#### 5) 選別選果

生産者が行う貯蔵前及び貯蔵後の2回の選別に加えて、集荷所において行う共同選果の合計3回に及ぶ徹底した選別選果により、出荷品にロス（虫食い果等の混入）が生じることはほとんどなく、出荷先からのクレームもない。

### (5) 地理的表示の活用と登録の効果

GI登録後、市場から出荷量を増やすよう要望があり、役場等にも「飯沼栗」購入の問い合わせがある。「飯沼栗」は以前よりふるさと納税の返礼品となっているが、GI登録後、申込み数が増え、準備していた数量（上限100個）が全て完了するようになった。また、レストランや和菓子屋では、「飯沼栗」を用いた商品やメニューの開発が進められている。

さらに、GI登録により、作業員の意識が向上し、選別作業もより厳格に実施されるようになった。

茨城町には、「飯沼栗」の他に、さつまいも、しじみ（ひぬまやまとしじみ）等、多くの特産品がある。町では、生産者と一体となって、いばらきまつり、デパートの物産展等でPR活動を行っている。

### (6) 海外展開の予定

輸出はしておらず、現状では検討していない。

### (7) 地理的表示保護制度に期待すること

生産者や組合を信用して、報告書等の事務処理を簡略化することが求められていた。

## 2. 5 ヤマダイかんしょ

### (1) 登録概要

名称及び登録番号：ヤマダイかんしょ 第64号

登録年月日：平成30年8月6日

登録生産者団体：串間市大東農業協同組合

特定農林水産物等の区分：第1類 農産物類 野菜  
(さつまいも)

特定農林水産物等の生産地：宮崎県串間市



出荷前のヤマダイかんしょ

### (2) 生産地について

「ヤマダイかんしょ」の生産地である串間市は、宮崎県の最南端に位置し、東は日向灘、南は志布志湾に臨み、沖合を流れる黒潮の影響を受けて温暖で、日照時間の長い気候条件（平均気温17.4℃、年間日照時間2,014.2時間（2016年））にある。また、主な栽培地である大東原台地の土壌は、黒ボク土及び赤ホヤと呼ばれる火山灰地であり、水はけが良く、さつまいもの栽培に適した自然条件を備えている。

### (3) 特性について

「ヤマダイかんしょ」は、鮮やかな紅色で、色つやの良い美しい外観を有し、果肉は淡黄色で、加熱すると快いもろさのあるホクホクとした食感と上品な甘さを持つさつまいもである。

他産地の端境期における需要を満たすため、温暖な気候を活かして6月から出荷を行える栽培体制を整えるとともに、越冬貯蔵方法を確立し、昭和54年（1979年）には、周年出荷体制を確立した。

また、ひげ根の除去等を丁寧に行うほか、形状2種、品位4等級及び重量7段階による厳格な選別を行ってきた。

このような長年に渡る品質の良い製品の安定的な供給の結果、主たる出荷先である西日本の市場関係者からは、「かんしょと言えばヤマダイかんしょ」とまでの高い評価を得、市場の信頼を獲得している。

### (4) 地域との結びつきについて

生産地である串間市は、宮崎県の最南端に位置し、温暖で日照時間が長いことに加え、水はけの良い火山灰地を有したさつまいもの栽培適地である。この大東原台地の土壌には、膨軟性があり、良好な保水性と排

水性、通気性を兼ね備えていることが、果皮の色を鮮やかにすることに寄与している。

### （5）生産の実績について

生産地では、昭和20年（1985年）代から澱粉用さつまいもの栽培が行われていたが、昭和35年（1960年）の農産物輸入自由化により大打撃を受けた。こうした中で、昭和40年（1965年）、青果用さつまいもの栽培を開始した。

昭和43年（1968年）には、市場が求める「年間を通じた安定的供給」に対応するため、周年出荷体制の構築を目指し、冬期貯蔵方法確立のための取組みがはじめられた。生産者有志による研究会が立ち上げられ、試行錯誤の末、大量のさつまいもを効率的に越冬させることのできる、独自の貯蔵方法を確立した。串間市大東農業協同組合では、地域の関係機関とも連携し、この貯蔵方法と、マルチ栽培、トンネル栽培などの早出しの栽培体系を組み合わせた周年出荷体制を構築した。

また、形状2種、品位4等級、重量7段階の出荷基準を厳格に実施するため、全箱を目視にて確認し、市場毎に異なる形状及びサイズに対する要望に応じてきた。

さつまいもの栽培に適した自然条件と、市場の要望に応えるための生産者の不断の努力の積み重ねにより、市場の高い評価と信頼を獲得し、西日本有数の青果用さつまいも産地としての立場を確立してきた。

### （6）生産の方法について

登録簿には、以下のとおり記載され、説明がなされている。

#### 1) 品種

「高系14号」に由来する系統である「宮崎紅」を用いる（自然災害や病害虫の発生により「宮崎紅」の使用が困難なときは、「高系14号」及びそれに由来する系統を用いることもある。）。

#### 2) 栽培の方法

超早掘り（トンネル）、早掘り、晩掘り（普通）のいずれかの作型により栽培する。

超早掘り（トンネル）：概ね1月から3月に定植し、6月から7月に収穫。

早掘り：概ね3月から4月に定植し、7月から8月に収穫。

晩掘り（普通）：概ね5月から6月に定植し、9月

から11月に収穫。

#### 3) 出荷規格

別紙の「JA串間市大東青果用かんしょ標準規格」に従う。（登録簿の資料1参照）

標準規格は、出荷基準として、品位基準4種（A、B、C、D）及び選別基準として7階級、2形状及び重量が規格されている。

#### 4) 最終製品としての形態

「ヤマダイかんしょ」の最終製品としての形態は、青果（さつまいも）である。

### （7）申請・登録の経緯

#### 1) GIの登録申請手続きについて

GIの登録申請については、串間市役所からの働きかけがあった。申請書類は、串間市役所の担当者及び串間市大東農業協同組合の担当者で取り組んだ。鳥取県のGI「鳥取砂丘らっきょ」の担当者を講師に呼んで勉強したこともあった。申請日は、平成29年（2017年）6月20日である。

#### 2) 登録について

申請後、農林水産省からの補正命令が何度かあり、そのたびに補正した。そして、平成30年（2018年）8月6日に登録された。申請から登録まで約1年2か月要した。

### （8）登録後の効果・現在の課題及び展望

#### 1) 登録の変更

登録簿によると、登録事項の変更が数回行われている。「特定農林水産物等の区分の変更」、「特定農林水産物等の名称の変更」、「特定農林水産物等の生産の方法の変更」及び「規則第6条第2項各号に掲げる事項の変更」について記載されている。

#### 2) 課題

生産量（出荷量）が年を追うごとに減少している。そして、生産者も同じく減少している。生産量を維持するため、耕作地をまとめて、共同で耕作を行う、ドローンによる防除などを実施し省力化を図っている。

## 2.6 奥久慈しゃも

### （1）登録概要

名称及び登録番号：奥久慈しゃも 第71号

登録年月日：平成30年8月6日

登録生産者団体：農事組合法人 奥久慈しゃも生産

組合



奥久慈しゃも

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/i71.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/i71.html)



奥久慈しゃも (常陸太田市)

特定農林水産物等の区分：第6類 生鮮肉類 鶏肉、  
内臓肉、その他の生鮮肉類 (現在の第2類に該当)  
特定農林水産物等の生産地：茨城県久慈郡大子町、  
常陸大宮市、常陸太田市、高萩市

### (2) 「奥久慈しゃも」の特徴

「奥久慈しゃも」は、阿武隈・八溝山系に位置し周囲を山々に囲まれた茨城県県北の中山間地域で、地域特有の交配様式・血統を持つ三元交雑肉用鶏の素びなをストレスの少ない環境下で長期間飼育して生産される地鶏である。軍鶏の肉質を引き継ぎ、低カロリーで動物性タンパク質を使用しない配合飼料を給与し、低密度でよく運動させて飼育することから、身が良くしまり肉汁が豊富である。また、脂肪が少なく歯ごたえがあり、鶏特有の臭みがほとんど感じられないと需要者から評価されている。

昭和60年、久慈郡大子町、同水府村(現常陸太田市)、那珂郡山方町(現常陸大宮市)の生産農家13戸により任意組合「奥久慈しゃも生産組合」が設立され、「奥久慈しゃも」の生産・販売が本格的に開始さ

れた。生産羽数は、当時6,500羽程であったが、品質の高さや生産者の積極的な販売PR活動等により知名度が向上し、茨城県県北地域において生産が拡大した。この結果、平成29年度末には生産羽数は約51,000羽まで増加している。

奥久慈しゃも生産組合は、商標(通常)「山の鶏肉奥久慈シャモ」(登録第1976857号)の商標権者でもあり、ブランド化にも積極的である。

### (3) 地理的表示取得の経緯

茨城県の畜産課より、GI制度について紹介され、販売量上昇を目的に取得を勧められた。JAS取得時に、費用等がかかり苦勞したことから当初は消極的であったが、地鶏で最初のGI登録となれば知名度向上にも役立つと考え、取得することとなった。

### (4) 「奥久慈しゃも」の生産方法

#### 1) 素びな

「奥久慈しゃも」の素びなは、種鶏である軍鶏種(雄)と交雑種(雌)(名古屋種(雄)とロードアイランドレッド種(雌)を交配)を交配して作出されたものを用いる。軍鶏種は元来闘鶏用であり気性が荒く、長期間の群飼育が困難であったが、茨城県養鶏試験場(現茨城県畜産センター)の技術協力によって闘争性の低い軍鶏種が選抜され、群飼育が可能となった。また、雄系の軍鶏の食味を最大限に引き出しつつ、肉質及び生産性に優れた交雑種の組み合わせとするため、肉と卵の味に定評があり肉付きのよい名古屋種、生産性の高いロードアイランドレッド種を、茨城県養鶏試験場において独自に選抜し交配させた。

「奥久慈しゃも」の素びなは、奥久慈しゃも生産組合が管理し、組合員のみに配布されている。

#### 2) 飼育方法

孵化の時から積算して、雄は最低110日齢以上、雌は最低130日齢以上肥育する。なお、28日齢以降は10羽/m<sup>2</sup>の低密度の環境で飼育する。また、配合飼料は、とうもろこし、マイロ、大豆油かす、なたね油かす等を混合調整したものに食塩、カルシウム源のほかヨモギなどの滋養成分や海藻由来の天然ミネラル等を添加した配合飼料用い、動物性タンパク質及び抗菌性飼料添加物は使用しない。

### (5) 地理的表示の活用と登録の効果

GI 取得により、売り上げが上がり、県外を含め各地からの引き合いが増えた。町、県及び農水省等が開催したイベントにおいても、「奥久慈しゃも」をGI 産品としてアピールしている。

大子町では、「奥久慈しゃも」を用いた親子丼、焼き鳥、カレー、蕎麦等を提供する飲食店のマップが作成され、「奥久慈しゃも」は町の観光に欠かせない重要な要素となっている。釜めし、カレー等の加工品も開発され、冷凍しゃも肉、卵とともに販売されている。

### (6) 海外展開の予定

現状では輸出はしていないが、シンガポールの料理店等から引き合いがある。

輸出するためには、食肉処理場が HACCP を取得する必要があり、取得時だけでなく更新時にも 100 万円程度の費用を要するため、費用対効果を考慮すると困難とも考えられる。

ただし、EU が日本からの輸出を認めることとなり、農水省も HACCP 取得等輸出推進に向けた積極的な支援を行うと聞いた。今後、「奥久慈しゃも」の輸出を検討し、国内鶏として最初のヨーロッパ参入を実現し、若い従業員のモチベーション向上にもつなげていきたい。

### (7) 地理的表示制度に期待すること

GI の取得及び維持には手間がかかるが、価値ある産品を保護する制度であるので、負担は仕方ないと考えている。今後、申請すれば誰でも取得できる制度にすることなく、真に価値ある産品にのみ GI を認めて頂きたい。

消費者からは、GI に知名度がないことを指摘されており、もっと認知されることを望む。

### (8) まとめ

奥久慈しゃもの生産農家は現在 8 軒で、大子町、常陸大宮市、常陸太田市及び高萩市の 4 市・町に分散している。山間部の交通等不便な地で、高齢の生産者が組合の支援を受けながら伝統的方法を承継して、優れた地域ブランドの品質を維持していることがわかった。GI を地域の共有財産として守り、日本の地域ブランドとして EU 等海外に向けて発信するにあたり、知的財産権が最大限に活かされ、生産者の利益につな

がるよう調査研究及び提言を行っていきたい。

## 3. おわりに

本ヒアリングを通じて、日本各地において、手間暇を惜しまないこだわりのある伝統的な生産方法により優れた特性の農林水産物が引き継がれていることが確認できた。そして、GI 登録が生産者をはじめとする農林水産業関係者の人々の誇りやモチベーションにつながっていることも実感できた。しなしながら、GI 制度が十分認知されていない現状では、GI 登録が生産者の利益に直接結びついているとまではいえない。一方で、生産者は後継者不足等深刻な問題を抱えており、生産者、組合、自治体及び地域が一体となった取り組みが重要であることがわかった。伝統ある日本の農林水産物を保護し、地域の活性化に資するために我々弁理士が知的財産権の観点からどのような支援ができるかさらに検討し実現していきたい。

## 謝辞

本稿は、日本弁理士会農林水産知財対応委員会で実施した生産者団体へのインタビューの結果に基づきます。同インタビューにご協力頂き、本稿の作成にあたりご助言を頂きました以下の皆さまに、こころより感謝申し上げます。

- ・三島函南農業協同組合 外岡賢大様、石井文彦様
- ・会員 林實様
- ・越後中央農業協同組合 本店経済部長 山賀晃様
- ・越後中央農業協同組合 JA 東部園芸センターセンター長 岡田幸治様
- ・長野県木曾地域振興局農政課 農業振興係 主査 小口さなる様
- ・長野県木曾地域振興局農政課 (すんきブランド推進協議会事務局) 篠田秀明様
- ・すんきブランド推進協議会 副会長 野口廣子様
- ・下飯沼栗組合組合長 田口一彦様
- ・茨城町生活経済部 農業政策課 郡司孝紀様、大島剛様、郡司裕美子様
- ・串間市大東農業協同組合 島田慎也様
- ・農事組合法人 奥久慈しゃも生産組合理事 高安正博様
- ・奥久慈しゃも生産農家 須賀川様ご夫妻 (常陸太田市)

(参考文献)

- ・内藤恵久「地理的表示法の解説」大成出版社 2015
- ・農林水産省「地理的表示保護制度申請者ガイドライン」平成 27 年 10 月 1 日

・農林水産省「地理的表示保護制度登録等申請マニュアル」平成 31 年 2 月版

(原稿受領 2020.12.23)



## ヒット商品は こうして 生まれました!

令和元年  
改訂版

**ヒット商品を支えた知的財産権**

「パテント・アトニー誌」で毎号連載しております、「ヒット商品を支えた知的財産権」。

こちらの記事を一冊にまとめた「ヒット商品はこうして生まれました!」は発明のストーリーをコンパクトにまとめたもので、非常に好評を博しております。

是非ご覧いただき、知的財産、更には弁理士への理解を深めていただければ幸いです。



◆本誌をご希望の方は、[panf@jpaa.or.jp](mailto:panf@jpaa.or.jp) までご一報ください。