

八丁味噌から考えるG I 制度

井町よしたか議員事務所インターン生
橋本尚憲 細海彩奈

目次

第一部

- GI制度とは

第二部

- 八丁味噌について

第三部

- 政策立案

第一部

G I 制度とは

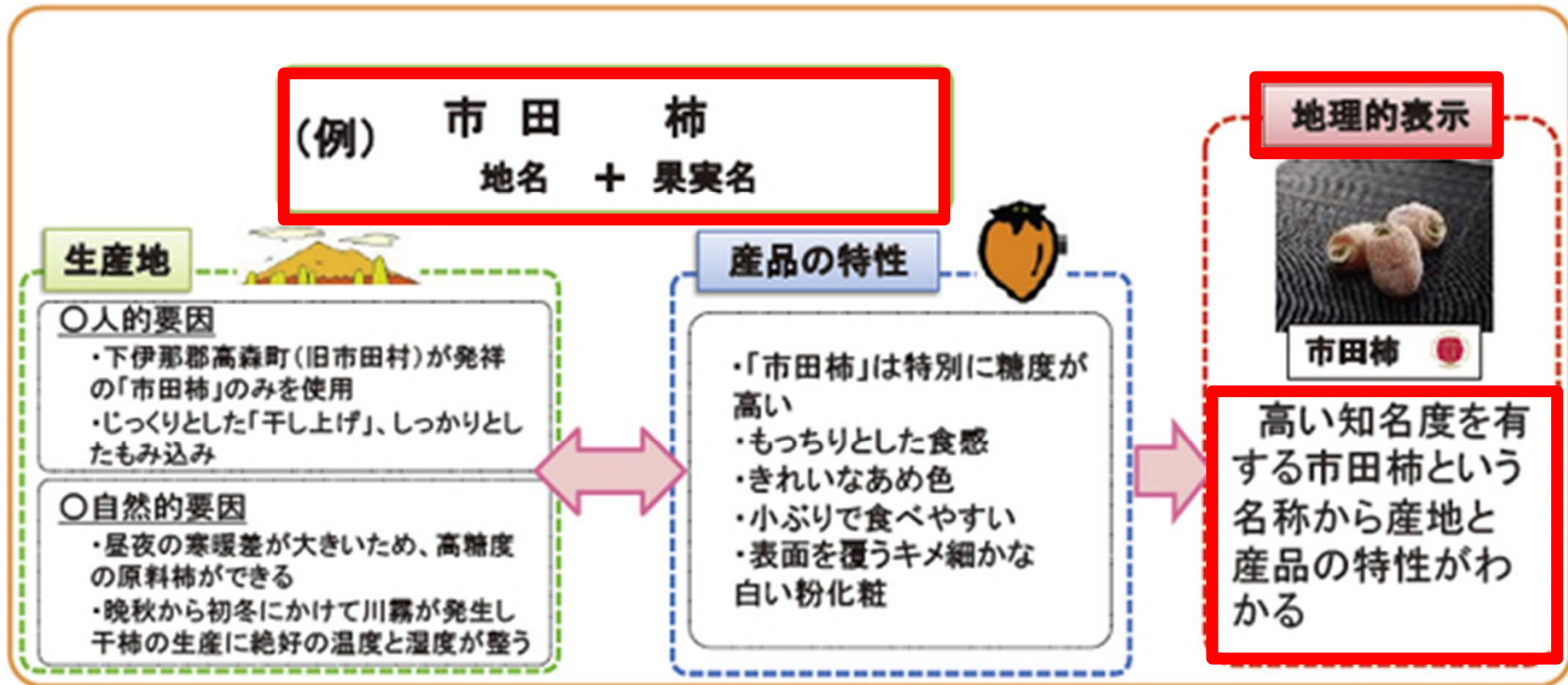
第一部

GI(地理的表示)制度とは、農林水産物・食品等の名称で、その**名称から当該製品の産地を特定でき、製品の品質等の確立した特性が当該産地と結びついているということ**を特定できる名称の表示



第一部

図1 GIのイメージ (市田柿を例に)




第一部

制度の大枠

- ① 産品をその名称、生産地や品質等の基準とともに登録（登録料として9万円要。更新料は不要）。
- ② 基準を満たす産品には地理的表示の使用を認め、GIマークを付す。
- ③ 不正な地理的表示の使用は行政が取締り。
- ④ 生産者は既登録団体への加入等により、自らの産品に地理的表示を使用可能。

効果

- 基準を満たす生産者だけが自らの産品に地理的表示を使用可能。
- 品質を守るもののみが市場に流通。
○ GIマークにより、他の産品との差別化が図られる。
- 訴訟等の負担なく、自分たちのブランドを守ることが可能。
- 地域共有の財産として、地域の生産者全体が使用可能。

第二部

八丁味噌について

第二部

八丁味噌 とは

- 大豆、食塩、水のみを原料とする豆味噌

特徴

- 大豆のコク、酸味、渋み、苦みのある独特な味
- 塩分が少ない

由来

- 江戸時代に主に八丁村で生産されていた
- (八丁村は岡崎城より西へ八丁(約880m)離れている)

第二部

八丁味噌の代表的老舗である
岡崎 2 社がGI登録からはずされ、
県組合 (43社) のみが登録された

岡崎 2 社
県組合

まるや八丁味噌、カクキュー
愛知県味噌溜醤油工業協同組合 43社

第二部

	G I 登録の八丁味噌 (県組合43社)	八丁味噌協同組合の八丁味噌 (岡崎2社)
生産地	愛知県	愛知県岡崎市八帖町(旧八丁村)
味噌玉	直径20mm以上、高さ50mm以上	握り拳ほどの大きさ
熟成期間	一夏以上の熟成(温度調整を行う場合は25℃以上で最低10か月)	天然醸造で二夏二冬 (温度調整は行わない)
仕込み桶	タンク(醸造桶)	木桶のみ(約6トン仕込める大きさ)
重し	形状は問わない	重石は天然石を円錐状に 約3トン積み上げること

第二部

岡崎
2社

県

組合

意見の対立

第二部


- H27 6. 1 地理的表示保護制度スタート
岡崎 2 社 登録申請
- H27 6. 24 県組合43社 登録申請
- H29 6. 15 岡崎 2 社 登録申請取り下げ
- H29 12. 15 県組合43社のみ登録の公示



わずか二年間

政府の見解

- 海外で偽造品が出回る事態を避けたい
- 海外の企業に商標を取られることを避けたい

 **地域でのGI制度の調整期間が短くなった**

第三部

GI制度の改革

政策立案

GI制度の問題点

- ① GI制度の審査過程の情報開示が十分でない
- ② 地域でのGI制度の調整が十分でないまま登録公示される
- ③ GI制度の認定基準が曖昧

今後似たような事例が出てきたときに対応できない

問題点① GI制度の審査過程の情報開示が十分でない

審査過程を農林水産省のホームページで公開する

問題点② 地域でのGI制度の調整が十分でないまま登録公示される

製造業者と政府の合意形成に重点を置く

EUのGI制度は三種類ある。

問題点③GI制度の認定基準が曖昧

現在の日本のGI制度にあたる

日本のGI制度の基準にEUのGI制度を取り入れる

新たに日本のGI制度に取り入れるべき制度

T S G

- 特定の地域との関連はなくても伝統的な生産方法によって特徴づけられているものに付けられる

ご清聴ありがとうございました。

