

流通業者の皆様へ



農林水産大臣登録第79号

今シーズンより

GIマーク（地理的表示）の いぶりがっこ がはじまります！

いぶりがっこのブランド保護の観点からいぶりがっこの製造基準等について検討を重ね、平成29年9月に農林水産省の地理的表示（GI）保護制度に申請し、令和元年5月8日に登録となりました。

GIマークが付いている「いぶりがっこ」の製造基準は？

製法・工程

（原材料）

- ◆国内産の大根を用いる。

（燻し）

- ◆「ナラ」や「サクラ」等の広葉樹を用いて、昼夜2日以上燻す。

（燻し大根の仕入れ）

- ◆燻した大根を仕入れる場合は、上記の原材料及び燻しの方法で燻した大根であること。

（漬け込み）

- ◆燻し終えた大根は、ぬか床に40日以上漬け込み、低温で長時間発酵・熟成させ製品とする。
- ◆仕込みにあたって使用する添加物は、自然由来のものを基本とし、以下の食品添加物（甘味料としてのサッカリン及び塩類、着色料として食用黄色4号および食用黄色4号アルミニウムレーキ、保存料としてソルビン酸およびその塩類）を用いないものとする。



【燻しの様子】



【いぶりがっこ】

※加工品へのいぶりがっこの表記について

加工品の商品名やラベル等に『いぶりがっこ』という名称を表記するには、①上記の製造基準を満たし、かつ、②当協議会へ加入している3団体の会員事業者のいぶりがっこを使用する必要があります。それ以外の商品については、いぶりがっこという表記は法律上認められておりませんので、ご注意ください。

秋田県いぶりがっこ振興協議会

【地理的表示保護制度とは】

- ◆ 地域には長年培われた特別の生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得するに至った産品が多く存在しています。これら産品の名称(地理的表示)を知的財産として保護する制度が「地理的表示保護制度」です。
- ◆ 日本においても地理的表示保護制度を創設するため、平成26年6月18日に「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 通称GI)(平成26年法律第84号)が成立し、平成27年6月1日より制度の運用を開始しました。
- ◆ 日本とEUの経済連携協定(EPA)の発効に伴い法律が改正され、平成31年2月1日に施行されました。
- ◆ 産品の品質について基準を満たす生産者だけが「地理的表示」を名称として使用可能。不正な表示は行政が取締りを行います。
- ◆ 地理的表示保護制度は、国際的に広く認知されており、世界100カ国を超える国で実施されています。

【秋田県内の地理的表示 (G I) 保護制度登録状況】

第32号
大館とんぶり



第51号
ひばり野オクラ



第60号
松館しぼり大根



第79号
いぶりがっこ



※平成27年6月の制度開始からこれまでに、38都道府県の85産品、外国1か国の1産品の計86産品が登録されています。(令和元年9月9日現在)

【秋田県いぶりがっこ振興協議会 概要】

- 設立の目的
いぶりがっこ製造業者並びにその他関連産業との相互連携により、いぶりがっこ産業の振興に資することを目的とする
- 活動内容
 - 品質向上及び技術研鑽
 - 生産販路拡大
 - 地理的表示保護制度に係る申請及び管理運用
- 会員団体・賛助会員
(会員団体)
 - ・秋田いぶりがっこ協同組合(18社)
 - ・秋田県漬物協同組合(9社)
 - ・横手市いぶりがっこ活性化協議会(19団体)
- (賛助会員)
 - ・秋田県観光文化スポーツ部
 - ・秋田県農林水産部
 - ・株式会社秋田銀行地域未来戦略部

〔事務局〕

〒010-0923 秋田市旭北錦町1-47 秋田県中小企業団体中央会内

TEL:018-863-8701 / FAX:018-865-1009

ホームページ URL <https://www2.chuokai-akita.or.jp/iburigakko/>

