

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）の運用をめぐって

蛭原健介

1 はじめに

2014年6月18日、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」（平成26年法律第84号）、いわゆる「地理的表示法」が成立し、同年6月25日に公布された。同法律は、2015年6月1日に施行されるとともに、申請の受付が始まり、同年12月22日には、その第一弾として、「神戸ビーフ」、「夕張メロン」、「あおもりカシス」など7件が登録された。また、2016年2月2日に、「くまもと県産い草」など3件が登録され、3月10日には、「鳥取砂丘らっきょう」が登録されている（当初の「砂丘らっきょう」の登録は拒否）。

地理的表示法の制定の経緯やその概要については、すでに多くの論稿において紹介されているところである¹。そこで、本稿では、施行後の運用の状況について見ていくこととしたい。

2 地理的表示法にもとづく登録事例

農林水産省のウェブサイトによれば、2016年3月10日までに登録されたのは、以下の11件である（登録番号1～7は2015年12月22日に、登録番号8～10は2016年2月2日に、登録番号11は2016年3月10日に登録）。

登録番号	名称	区分	生産地
1	あおもりカシス	第3類果実類 すぐり類	東青地域（青森県青森市、青森県東津軽郡平内町、青森県東津軽郡今別町、青森県東津軽郡蓬田村、青森県東津軽郡外ヶ浜町）
2	但馬牛	第6類 生鮮肉類 牛肉	兵庫県内
3	神戸ビーフ	第6類 生鮮肉類 牛肉	兵庫県内
4	夕張メロン	第2類 野菜類 メロン	北海道夕張市
5	八女伝統本玉露	第32類酒類以外の飲料等類 茶葉（生のものを除く。）	福岡県内
6	江戸崎かぼちゃ	第2類 野菜類 かぼちゃ	茨城県稲敷市及び牛久市桂町
7	鹿児島島の壺造り黒酢	第27類 調味料及びスープ類 その他醸造酢（米黒酢）	鹿児島県霧島市福山町及び隼人町
8	くまもと県産い草	第4類 その他農産物類（工芸農作物を含む）いぐさ	熊本県八代市、熊本県八代郡水川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町
9	くまもと県産い草畳表	第41類 畳表類 いぐさ畳表	熊本県八代市、熊本県八代郡水川町、熊本県宇城市、熊本県球磨郡あさぎり町
10	伊予生糸	第42類 生糸類 家蚕の生糸	愛媛県西予市
11	鳥取砂丘らっきょう・ふくべ砂丘らっきょう	第2類 野菜類 らっきょう	鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑

上記のように、2016年3月10日までに登録された11件の内訳は、野菜類3件、果実類1件、生鮮肉類2件、調味料・スープ類1件、酒類以外の飲料等類1件、その他農産物類（いぐさ）1件、畳表類1件、生糸類1件であった。地理的表示法における登録の対象には、食用に供される農林水産物や飲食料品のほか、食用に供されない農林水産物（花き、生糸、木材、真珠等）、食用に供されない加工品（畳表等）も含まれている。2016年2月2日に登録された「くまもと県産い草」、「くまもと県産い草畳表」、「伊予生糸」の3件は、いずれも食用に供されない農林水産物・加工品である。他方で、ワインや焼酎などの酒類の地理的表示については、酒類業組合法にもとづき国税庁長官が指定を行う制度があり、飲料品でありながらも、地理的表示法による登録の対象からは除外されている。

生産地の地理的範囲については、都道府県単位のもものが3件（八女伝統本玉露の「福岡県内」、但馬牛および神戸ビーフの「兵庫県内」、同一都道府県内の複数の市町村を生産地とするものが4件（あおもりカシスの「東青地域」、江戸崎かぼちゃの「稲敷市・牛久市桂町」、くまもと県産い草・くまもと県産い草畳表の「八代市・氷川町・宇城市・あさぎり町」、単一の市町村が2件（夕張メロンの「夕張市」、伊予生糸の「西予市」）、単一の市町村内の特定の地域だけを産地とするものが2件（鹿児島島の壺造り黒酢の「霧島市福山町・霧島市隼人町」、鳥取砂丘らっきょうの「鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑」）となっている。ただし、霧島市福山町・霧島市隼人町は、2005年11月の合併以前は、それぞれ福山町・隼人町であった。

3 登録拒否事例

2016年3月10日までに登録を拒否されたものとして、「砂丘らっきょう」および「出雲の菜種油」がある。地理的表示法によれば、登録拒否の事由には、生産者団体に関する事由（13条1項1号）、生産行程管理業務に関する事由（同項2号）、登録の申請に係る農林水産物等（申請農林水産物等）に関する事由（同項3号）、申請農林水産物等の名称に関する事由（同項4号）がある。

「砂丘らっきょう」の拒否理由は、地理的表示法13条1項4号イに該当するというものであった。当該条項は、「普通名称であるとき、その他当該申請農林水産物等について第2条第2項各号に掲げる事項を特定することができない名称であるとき」は、農林水産大臣は登録を拒否しなければならないとしている。また、同法2条2項は、以下のように規定している。

「この法律において『特定農林水産物等』とは、次の各号のいずれにも該当する農林水産物等をいう。

- 一 特定の場所、地域又は国を生産地とするものであること。
- 二 品質、社会的評価その他の確立した特性（以下単に「特性」という。）が前号の生産地に主として帰せられるものであること。」

申請農林水産物等の名称については、その製品に関して、生産地と特性を特定できる名称でなければならない。地名を含まない名称であっても、保護の対象となる余地はあるが、その場合に

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）の運用をめぐって

においても、生産地と特性を特定できる名称であることが前提となる²。拒否された「砂丘らっきょう」という名称は、地名を含んでおらず、どこの砂丘であるか明らかでないため、生産地と特性を特定することができないと判断されたものと思われる。なお、前述のとおり、地名を含んだ名称である「鳥取砂丘らっきょう」および「ふくべ砂丘らっきょう」の登録は認められている。

また、「出雲の菜種油」については、地理的表示法13条1項3号イに該当する、すなわち「特定農林水産物等でない」というのが拒否理由であった³。いまだ同法2条2項に規定された要件を満たすにはいたっていないと判断されたものと思われる。

地理的表示法2条2項の「特定農林水産物等」の要件については、「確立した特性が生産地に主として帰せられるものであること」が必要であり、申請農林水産物等が、同種の農林水産物等と比較して差別化された特徴をもち、その特徴を有した状態で概ね25年生産された実績がなければならない。さらに、生産地の特徴や生産地ならではの生産方法が、特性と結びついていることを合理的に説明できなければならない⁴。

4 申請書・明細書の具体例

地理的表示の登録申請にあたり、生産者団体は、申請書の添付書類として、当該製品の生産基準を含む明細書を作成し、農林水産大臣に提出しなければならない。明細書は、生産者団体ごとに定める必要があり、生産者団体が複数存在するときは、その生産者団体ごとの明細書を定めなければならない。

申請書や明細書においては、当該製品の特別な「品質」と、産地と品質との「結びつき」の存在を説明し、産地と結びつきのある一般品と異なる特性を明確にする必要がある。また、その品質を担保するものとして、原料や製法などの生産基準も定めなければならない。この点が、従来の地域団体商標制度とは大きく異なっている。

本稿では、具体例として、2015年12月22日に登録された「あおりカシス」と「夕張メロン」の2件を紹介することとしたい。

(1) あおりカシス

カシスは欧米で広く栽培されている果実であり、一般にはクロスグリ（英名はブラックカラント）と呼ばれている。とくにポーランドの収穫量が多く、世界全体の半分を占めている。フランスでは、カシスを原料として用いたりキュールが保護地理的表示（IGP）に登録されている。欧州司法裁判所の判例で有名な「カシス・ド・ディジョン」、あるいは、「カシス・ド・ブルゴーニュ」、「カシス・ド・サントンジユ」がそうである。

「あおりカシス」の申請書では、その特性、生産方法、その特性がその生産地に主として帰せられる理由、生産されてきた実績について、以下のように記載されている。

特定農林水産物等の特性

「あおりカシス」は、栽培開始以来約40年の歴史を有し、海外でカシスの品種改良が現在ほど進む前の昭和40年にドイツから導入された品種である。

一方、海外産（ポーランド、フランス、ニュージーランド等）はカシスを産業として取り組んできたため、品種改良が盛んに行われ、カシス特有の酸味が少なく、生で食べやすい品種や、機械収穫し易いように熟期が揃う品種、大粒品種など改良されたものが栽培されている。

「あおりカシス」は、種苗法上での品種名は特定されていないが、1果重あたり平均1グラム前後であり、他の海外品種が1～3グラムであることと比較すると小粒で皮が厚く、酸味とともに甘み・苦味を有することから、自然のカシスの姿や食味に近いと考えられ、一般に流通する海外産より、さわやかな酸味や独特の芳香が特徴である。

加工する際は、この自然の酸味を活かして、甘みを付けたり、乳製品と合わせると相性が非常に良く、加工に適した品種である。

さらに、カシスには植物が外的ストレスから身を守るために生成される成分であるアントシアニン（ポリフェノールの一種）が豊富に含まれているが、「あおりカシス」はこのアントシアニンを特に多く含んでおり、青森県が栽培試験をしている他の6品種（ラジアント、ロモンド、サレック、シュワルゼ、ボスクープジャイアント、ウェリントン）と比較すると、100gあたり80mg～250mgも多く含まれていることがわかっている。

これはアントシアニンの紫色の色素成分が、皮に多く含まれると考えられることから、皮が厚く小粒であるのが特徴の「あおりカシス」の品種による特性となっている。

加えて、熟期が一定でないこと、腐敗果、虫の混入防止、大規模栽培の生産者が少ないこと等の理由から、機械収穫ではなく、完全したものをから選別し、全て手摘みで行っていることも特徴の一つとしてあげられる。

また、「あおりカシス」は、平成27年1月19日付けで「中小企業による地域産業資源を活用した事業活動の促進に関する法律」第4条第1項に基づく「青森県地域産業資源」の一つに指定され、公的な認証を取得している。平成19年度にはカシス生産量日本一となっていることや生産方法に関して食の安全・安心に対する消費者ニーズに対応した取り組みが評価され、青森銀行「あおぎん賞」を受賞。

平成24年10月にはイオンリテール（株）が推進するフードアルチザン（食の匠）活動に、生産者の熱心な取り組みで生産量日本一に育てたことが評価されて選定され、「あおりカシス食の匠倶楽部」を設立、さらには月刊「料理王国」主催の料理王国100選に、国産であることやカシスの食味が評価され、3年連続選出（2013～2015）されるなど高い評価を得ており、「あおりカシス」が約40年前に青森市に導入されて以来、大切に守り育てられ、地域に根差した品種の一つとして定着し、青森市の特産品の一つとして広く認知されているものである。

特定農林水産物等の生産の方法

- (1) 品種
「あおりカシス」を用いる。
- (2) 栽培の方法
東青地域はカシスの栽培に適した夏季涼涼な気候のため、病害虫の発生も少ないことから、「あおりカシス」は原則として農薬を栽培期間中は使用せず栽培、手摘みで収穫されている。
- ただし、病害虫の発生により生育及び収穫量などへの影響が大きいと考えられる場合は農薬を使用するが、農薬残留や薬害の影響を発生させないため、出来る限りBT剤等の使用により防除するものとし、使用事例が少なく効果や薬害が不明なものは事前に東青地域県民局へ相談するものとする。
- 栽培に当たっては、品質管理を効果的・効率的に行うため下記のとおり栽培する。
- 1) 剪定 株元まで日光が入るように剪定を行う。仕立てはブッシュ仕立てとし、結果枝を15～20本程度とする。
 - 2) 施肥 融雪後すぐに株元へ施用。
 - 3) 土壌改良 pH6.0～6.5を目安に堆肥、苦土炭カル等を施用。
 - 4) 除草 収穫までに3～4回行い、刈り取った草は株元にマルチする。収穫後も除草を行う。
 - 5) 収穫 過熟になると脱粒しやすくなるため、手摘みで2～3回に分けて行う。
- (3) 出荷規格
出荷に当たっては下記により選別を行う。

規 格	品 質 基 準
特別栽培	青森県特別栽培農産物の認証を受けた生産者 色づきの特に良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの
特A	大玉で色づきの特に良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの

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）の運用をめぐって

A	色づきの良いもの 葉、つるなどの混入が全く見られないもの
B	上記規格以外で、未熟果1割未満のもの 葉、房などを除去したもの（果実に付く短いつるは可）

(4) 最終製品としての形態

「あおりカシス」の最終製品としての形態は、果実類（カシス）である

特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであること理由

カシスは四季の変化がはっきりとし、夏季冷涼な環境に生育し、これまでの栽培による研究でpHが6.0～6.5の弱酸性で肥沃な土壌を好むことがわかっている。

カシスは、導入当初に想定していた通り、多雪であり夏季冷涼で病害虫の発生も少ないこと、及び、東青地域は「あおりカシス」導入のきっかけとなったドイツや生産量世界一のポーランドとの月平均気温データの比較からも、気温は年間を通して類似しており、特にカシスの収穫期である7月までの気温がポーランド（ワルシャワ）と近く好適地と言える。

また、土壌については、積極的な堆肥投入による土づくりを行い、石灰質肥料で酸性矯正するとともに、苦土炭カルド弱酸性に保つことで、果粒を肥大させる生産方法が地域の生産者に根付いている。

あおりカシスの会は、「あおりカシス」を、青森市へ導入された当初から現在に至るまで品種改良などせず、当時の品種のまま大切に守り育ててきた。アントシアニンを豊富に含み、酸味や風味が豊かであるという特性は、品種「あおりカシス」によるところが大きい。

なお、平成24年度の全国のカシス収穫量データによると、全国のカシス収穫量10.8トンのうち、「あおりカシス」の収穫量は6.6トンで約61%（出荷量では約79%）を占めており、日本一の生産地となっている。これは剪定技術や施肥・土壌改良の指導など、会員に対する生産技術の向上を図ってきたことによるものである。

特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

青森市は昭和50年代から「あおりカシス」の栽培を始めた、国産カシスの産地としての先進地であるが、栽培のルーツは昭和40年まで遡る。

昭和40年2月～7月、弘前大学部農学部教授望月武雄氏（土壌学）が、北米・ヨーロッパ・タイなどで研修外遊中、ドイツの研究員ケムラー氏から「カシスは青森の気候などものともせず育つだろう」とスグリ苗木提供の申し出を受ける。がしかし、旅程の途中につき断念。

同年秋、青森県東北町（旧上北町）出身の米内山義一郎代議士が青森の気候風土に適した作物を求め、ドイツへの視察を計画。それを知った望月氏が、米内山氏へ苗木の持ち帰りを依頼。

米内山氏は、黒・赤・白のスグリ苗木を約50本取得し、望月氏と二分けした。

その後、望月氏は青森市内の自宅でカシス栽培を始め、昭和50年になり育成されたカシスを元青森市農林部長土岐政雄氏へ紹介、栄養豊富で味も良く、気候も適していることから、カシスの青森市での特産化を目指して、木を株分けし、青森市農業指導センターへ寄贈。

昭和52年には、指導センターで増殖した苗木を市内の農協婦人部へ提供、栽培を勧めた。これが青森市にカシス栽培が根付くきっかけとなった。

ただ、栽培当初は一般には馴染みがなく、酸味が強く生食には向かないフルーツだったことから、市から栽培を進められた農協婦人部が庭先で自家用に栽培を続けるだけであったが、特産化を目指し、昭和60年に「青森市管内農協婦人部農産加工振興会」（現あおりカシスの会）を発足（発足当初約30名）。

その後、カシスの普及に努めたものの知名度が低く、中々売れなかったが、小さな実でジャムにしたときの爽やかな酸味と甘さなどに惹かれていた会員達は、地道な活動で徐々に会員を増やしながら栽培を続け、市内の事業者と協力しながらカシスの商品化に取り組むなど特産化を目指してきた。

その結果、日本一の生産地として全国から注目を集めることとなり、「あおりカシス」の需要が急増した。また、平成17年の旧浪岡町との合併により、会員数も一気に増加（現在約210名）、会員の栽培技術の向上を図り、生産量を増加させるため、りんごなど果樹に対する普及指導を行っている県とも連携し、栽培マニュアルの整備や、会員の中から地域の生産者を指導する「あおりカシスマイスター」の育成を行い、品質・生産量が飛躍的に向上し、平成25年度産から10トンを超える収穫となり（平成17年度産はわずか約2.4トンだった）現在に至っている。

研究論文

特定農林水産物等の特性の箇所では、あおりカシスの特徴として、皮が厚く小粒であること、酸味とともに甘み・苦味を有し、自然のカシスの姿や食味に近く、一般に流通する海外産より、さわやかな酸味や独特の芳香を有すること、他の品種に比べて、アントシアニンを特に多く含んでいること、また、機械収穫ではなく、完熟したのから選別し、全て手摘みで行っていることがあげられている。さらに、マスコミ等における評価や青森市の特産品の一つとして広く認知されていることへの言及がある。

あおりカシスの特性がその生産地に主として帰せられるものであること理由については、気温がカシスの栽培に適していること、果粒を肥大させる生産方法が地域の生産者に根付いていること、収穫量が全国の6割を占め、日本一であることについて、記述されている。

あおりカシスが生産地において生産されてきた実績に関しては、昭和50年代から苗木の提供がはじまり、栽培が試みられてきたこと、昭和60年代以降、カシスの商品化、特産化、栽培技術の向上が図られ、品質・生産量とも飛躍的に向上するにいたったことなどが書かれている⁵。

伝統野菜ではなく、日本での栽培の歴史も比較的短いカシスが、地理的表示の登録を認められたことは、この制度の運用の実態として興味深い。また、いわば「農協の婦人部の半ば趣味的な活動」⁶から発展した「あおりカシスの会」という、生産者と加工業者で組織する任意団体が申請団体となって、青森県や青森市と連携をとりながら申請が行われた点でも、注目すべき事例であるといえよう。

(2) 夕張メロン

メロンは、北海道から九州まで全国各地で栽培されており、カシスよりも馴染み深い農産物である。フランスでは、南仏の「ムロン・ド・ケルシー」、ヴィエンヌ県などを産地とする「ムロン・ド・オー・ポワトゥー」、カリブ海の海外県を産地とする「ムロン・ド・グアドループ」が保護地理的表示に登録されている。

「夕張メロン」は、夕張市農業協同組合の登録商標となっており、一定の基準に適合するものだけが、その名の下で出荷できることとされてきた。なお、申請農林水産物等の名称が登録商標である場合でも、申請団体が当該登録商標に係る商標権者である場合などには、登録は可能である（13条2項）。

今回の地理的表示の登録申請にあたり、提出された夕張メロンの申請書は、以下のような内容であった。

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）の運用をめぐって

<p>特定農林水産物等の特性</p>
<p>夕張メロンは、果肉が赤肉系品種でスパイシーカンタロープとアールスフェボリットの一代交配種で、品種名は夕張キングである。</p> <p>品種特性は、メロン種の中では早生系品種で着果から成熟期までの期間が45日タイプ型である。果実外観は、果重1.0～2.5kgで果形は長円形でネットが発生、果皮色は収穫時は灰緑色で食べ頃には黄色に変わる。果実内部は果肉色がオレンジ色で、果肉は繊維質が少ないことから非常に柔らかく、ジューシーである。芳醇な香りが強い品種で、糖度10度以上である。また、加工に供するものについては、外観（形・ネット）が生食用の規格ではないものであり、その他（香り・肉質等の品種特性を満たし、熟度がある果実）は生食用と同様である。</p> <p>昭和35年4月5日、17名の有志により夕張メロン組合が設立され、厳格な栽培基準と検査体制で54年の歴史を刻んできた。その間、全国農業協同組合中央会より農業の担い手として経営技術が優秀であり他の範となるものと認められ日本農業賞（昭和47年12月）を、高品質な農産物の安定供給により、ふるさと小包の普及拡大に寄与したと認められ、ふるさと小包郵政大臣賞（平成5年4月）を受賞、昭和52年よりブランド保護の観点から商標登録を申請し、当時では地域名＋メロンという名前での商標登録は非常に難しいとされてきたが、粘り強く申請し続けた結果、平成5年念願が叶い「夕張メロン」という商標登録に成功した。毎年5月中旬の初出荷には、初セリが全国ニュースとして注目されるなど、高級嗜好品として全国的な知名度を有するに至っている。</p>
<p>特定農林水産物等の生産の方法</p>
<p>「夕張メロン」の生産方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 品種 品種「夕張キング」を用いる。</p> <p>(2) 栽培の方法 生産地（夕張市）内において、夕張メロンとなる指定された品種の「夕張キング」を使用し栽培を行っている。 具体的には、定植時期は3月から6月まで、栽培施設はハウス・ミニハウス・ロジを使用し栽培する。植付方法は振分整枝で株間55cm以上・一方整枝で70cm以上である。…メロンに登録のある農薬を適正に使用し、土壌伝染病害虫対策として台木を使用する。収穫時期は5月から9月である。</p> <p>(3) 出荷規格 出荷に当たっては、共撰規格（特秀・秀・優・良）、個撰規格について定めた「夕張メロン出荷規格」を遵守し、共撰規格の糖度は特秀品で13度以上、秀品で12度以上、優品で11度以上、良品で10度以上、一果の重量は、特秀品で1.3kg～1.8kg、秀品は1.1kg～2.5kg、優品・良品が1.0kg～2.5kgである。ネットの密度と果皮色については、特秀品で90%以上の緑～灰緑、秀品で70%以上の緑～灰緑、優品で50%以上の緑～緑黄、良品で40%以上の緑～黄緑である。 個撰品については、糖度は10度以上でネットの密度40%以上、一果の重量は1.0kg～3.0kg、果皮色は緑～黄色である。</p> <p>(4) 最終製品としての形態 「夕張メロン」の最終製品としての形態は、青果（メロン）である。</p>
<p>特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであること理由</p>
<p>夕張メロンの生産地である夕張市は、山や丘陵に囲まれた地形的特徴から、他のメロン産地と比べ、昼夜の気温の変化が大きく、果実成熟期である6月～7月においては、6月で最高気温が20.4℃、平均気温で14.6℃、最低気温で10.0℃と寒暖の差が最高と最低で10.0℃以上の差であり、7月では最高気温23.3℃、平均気温で18.3℃、最低気温で14.6℃と寒暖の差が最高と最低で8℃以上と大きい。降水量も6月・7月は梅雨がないため月100mm前後で非常に少ない。</p> <p>土壌は樽前系火山灰となっており水はけが良い。夕張メロンの特性としては高温多湿に非常に弱い特性上、これらの自然的条件を備えた夕張市において「夕張メロン」を栽培することが、芳醇な香り、ジューシーな果肉、十分な糖度を得られる条件である。</p> <p>夕張メロンは父「スパイシーカンタロープ」母「アールスフェボリット」を親にもつ一代交配種であり、父親と母親の優れた性質を、その子一代に限り発揮する遺伝学上の特性を利用した品種であり、夕張市から種子が市外に出たことはない。この品種特性を最大限に生かすためには、上記に記した地理的要素に加え、昭和35年より同一品種「夕張キング」を栽培・研究し続け培った栽培技術の蓄積が、栽培管理上の畑づくり、ネット発生や果実肥大等に不可欠な細やかな温度・湿度・土壌水分管理に生かされており、故にこの地域での栽培でないと「夕張メロン」を栽培することが出来ない。</p>
<p>特定農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績</p>
<p>昭和35年4月、17名の有志により夕張メロン組合が設立され、数々の試験栽培を繰り返し同年現在のF1（一代交配種）夕張キングが作出された。こうして多年の願望である新品种が作出されたことにより、夕張市のメロン栽培の方向付けがなされた。作付、栽培、撰果、出荷と一元的に生産組合を中心に農協と一体となり取り組んだ結果、昭和40年から50年ごろには北海道を代表する産地となった。昭和54年より全国初の産地直送をスタートさせ現在まで、その生産を54年間継続している。</p>

夕張メロンの特性については、果肉が非常に柔らかく、ジューシーであること、芳醇な香りが強く、糖度が10度を上回ることといった品種特性のほか、厳格な栽培基準と検査体制の下で、高い社会的評価が確立されてきたことが強調されている。また、夕張メロンの特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由については、山や丘陵に囲まれた地形的特徴から、他のメロン産地と比べ、昼夜の気温の変化が大きいこと、梅雨がないため6・7月の降水量が非常に少ないこと、土壌は樽前系火山灰となっており水はけが良いこと、さらに、栽培技術の蓄積が、畑づくりや温度・湿度・土壌水分管理に生かされていることが申請書に記述されている。

夕張メロンがその生産地において生産されてきた実績に関しては、昭和35年以来、50年以上にわたって生産が継続されてきたことが書かれている。

以上、2つの事例を簡単に紹介したが、申請書や明細書においては、申請農林水産物等の「特性」につき、抽象的に「おいしい」「味が良い」などと記載するのではなく、①物理的な要素（大きさ、形状等）、②化学的な要素（酸味、糖度、脂肪分等）、③微生物学的な要素（酵母、細菌の有無等）、④官能的な要素（食味、色、香り等）、⑤その他の要素をふまえて、同種の産品と比較して差別化された特徴を説明しなければならない。また、「生産の方法」については、営業秘密やノウハウ等、関係者間で秘匿されてきたものが開示されないよう配慮しつつ、申請農林水産物等の特性と関係する生産の行程を記載する必要がある。そして、「特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由」については、生産地や生産の方法が、どのように特性に関係しているかを記載しなければならない。たとえば、地形、土壌、気候といった生産地の自然的条件を説明したうえで、特性との結びつきを説明するといった形になる⁷。

5 地理的表示制度活用への期待

地理的表示法施行後、2015年6月から2016年3月までの間に、11件が登録され、2件が拒否された（拒否されたもののうち1件は、別の名称で登録）。すでに500件以上が登録されている地域団体商標に比べると周知度はまだ低いといわざるをえないが、地理的表示制度は、行政が取り締まりを行うことを前提とした制度であるため、生産者にとっては、訴訟等の負担なく産品のブランド価値を保護できるメリットがある。また、地理的表示法においては、酒類の地理的表示と同様、TRIPS協定の追加的保護のレベルの手厚い保護が与えられる。すなわち、真正の原産地が表示される場合、翻訳して使用される場合、「種類」「型」「様式」「模造品」等の表現を用いる場合のように、産地の誤認を招かない表示（たとえば、「偽神戸ビーフ」「茨城県産夕張メロン」のような表示）であっても禁止される効果をもたらすのである。

地理的表示法は、現在のところ、日本国内においてのみ効力を有するにすぎないが、今後、二国間協定により、日本の地理的表示が海外でも保護されるようになることも予想される。EUでは、地理的表示の登録により、まがい物や基準以下のものが排除されるとともに、生産基準書の公表等を通じて消費者に情報が伝達され、品質に対する信頼性が向上し、価格上昇の効果がみられるという。日本においても、地理的表示制度は、生産者に同様な効果をもたらさしうであろう。

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）の運用をめぐって

地理的表示制度の下では、たんに生産地に関する地理的要件を満たすだけでは不十分であり、品質要件を含む、定められた基準を遵守して生産されたものでなければ、その地理的表示を使用することは認められない。したがって、その品質や、産地と品質との結びつきの存在が保証され、ひいては消費者の利益が保護されるというメリットもある。

今後、地理的表示の活用がとくに期待されているのは、各地の食文化をも反映するものとなっている多種多様な伝統野菜である。画一的、効率的な大量生産が求められるなかにあって、作りづらく手間のかかる伝統野菜の栽培面積や生産量は、近年、農家の高齢化や後継者不足もあって大きく減少している。こうした伝統野菜を守っていくために、既存の地域団体商標に加え、地理的表示制度を活用していこうというのである⁸。伝統野菜の生産はコストがかかり、生産性も低いことから、一般品との差別化や付加価値の向上を図ることが不可欠であり、地理的表示制度の活用は、おそらく伝統野菜の生産に大きな可能性をもたらすこととなるであろう。

- 1 たとえば、高橋梯二『農林水産物・飲食品の地理的表示』（農山漁村文化協会、2015年）、香坂玲編『農林漁業の産地ブランド戦略』（ぎょうせい、2015年）、朝日健介「法令解説 地理的表示法の制定」時の法令1973号、荒木雅也「地理的表示の目的と役割」時の法令1962号、同「地理的表示の登録手続きの問題点と、生産者間の合意形成の意義」時の法令1968号、二本松裕子＝及川富美子「日本における地理的表示保護制度の創設（上・下）」国際商事法務43巻6・7号、伊藤成美＝鈴木将文「地理的表示保護制度に関する一考察」知的財産法政策学研究47号、今村哲也「地理的表示法の概要と今後の課題について」ジュリスト1488号など。
- 2 内藤恵久「我が国の地理的表示保護制度（地理的表示法）」香坂玲編『農林漁業の産地ブランド戦略』（前掲）33頁参照。
- 3 「出雲の菜種油」については、香坂玲「我が国の地理的表示保護制度（地理的表示法）」香坂玲編『農林漁業の産地ブランド戦略』（前掲）218頁以下に詳しい。
- 4 内藤恵久・前掲論文32頁参照。
- 5 申請の経緯については、香坂玲・前掲論文201頁以下に詳しい。
- 6 香坂玲・前掲論文201頁。
- 7 内藤恵久・前掲論文35頁。
- 8 香坂玲＝富吉満之『伝統野菜の今』（清水弘文堂書房、2015年）は、次のように地域団体商標と地理的表示制度の課題を指摘している。「すでに制度として運用されている地域団体商標では、伝統野菜も個別と総称の双方で数多く登録され、一定の効果は上げているものの、地域の同じ製品の生産者の加盟の可否をめぐる裁判の問題などが出てきており、商標権を取得している団体とその他の団体との間の軋轢が生じてきており、課題も少なくない。一方、地理的表示の保護については、我が国においてもすでに法制度は整備されつつあるものの、具体的な運用はこれからで、実際に施行されてから試行錯誤となる面もあろう。だが、グローバル規模での競争や規格化が進むなかで、地理的表示で保護される商品はローカルな多様性を持つ高付加価値産品としての注目が集まっており、地理的表示保護制度は地域と消費者を結びつける役割を担うことが期待されている」（234頁以下）。

【付記】 本稿は、2015年度中央大学共同研究費による研究成果の一部である。