

みがけ「知」域の力  
この地で輝く 宮城大学  
MIYAGI UNIVERSITY



資料 3

# 地理的表示保護制度(GI)の重要性

～宮城県産品の事例を取り上げて～

宮城大学食産業学群

School of Food, Agriculture and Environmental Sciences, Miyagi University



公立大学法人 **宮城大学 食産業学群** **フードマネジメント学類**

**西川 正純** 1

# 宮城大学食産業学群の特徴(文理融合)

## 生物生産学類

生産技術 バイオサイエンス  
生産管理(Global GAP) 環境技術

農産物生産  
畜産物生産  
水産物生産

アグリビジネス 食料経済 マーケティング 企業経営 食文化

## フードマネジメント学類

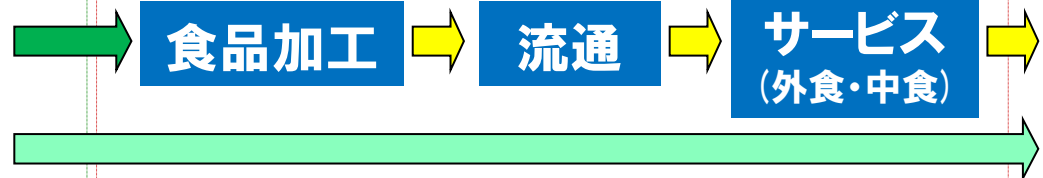
加工技術 保蔵技術 調理技術  
栄養・機能 食品衛生(HACCP)

食品加工

流通

サービス  
(外食・中食)

消費者



キーワードは、「最先端の研究やマーケットのわかる技術者、技術のわかるマーケットター」

# 研究テーマ

## 機能性食品素材の開発・栄養機能の評価

- 高度不飽和脂肪酸のDHA、EPAの機能解明
  - エイコサノイド、ドコサノイド代謝研究
- サメ肝油ジアシルグルセリルエーテルの機能解明ほか
- ウニ殻剥きロボット開発・赤貝の非破壊検査法・マダコ養殖技術の開発

## 農畜水産物のブランド化支援(科学的な視点からのアプローチ)

- ローマ野菜プンタレッツラ、気仙沼産モウカザメ肉、未利用資源アカザラガイ、関上アカガイ、志津川産タコ、磯焼けウニ他

機能性食品の開発  
栄養機能の評価  
(効果効能・薬理作用の確認)

食品成分  
(科学的視点)

農畜水産物の  
ブランド化支援  
(ローカルフードシステム)

# 宮城県産ローマ野菜プンタレッラのブランド化支援

- ローマ近郊だけで生産され、ローマっ子に非常に愛されている冬が旬の伝統野菜
- 苦みと歯切れの良い食感が特徴
- 宮城県とローマ県は姉妹県で栽培スタート
- ❖ ローカルフードシステム(収穫+1日で配送)を構築
- ❖ 苦味成分に抗炎症作用、睡眠改善作用を確認



★仙台市内のイタリア料理店で冬場にプンタレッラの料理を提供



# 春

- シラウオ
- コウナゴ
- ニシン
- イサダ
- シャコ
- たけのこ
- キャベツ
- つぼみ菜
- ...



# 春



宮城県知事 村井嘉浩

## 「海・山・大地」

宮城県は、澄んだ海・肥沃な大地・豊かな森に育まれた、四季折々の多彩で豊富な食材に恵まれております。県内各地で、美味しい宮城の旬が味わえます。みなさま、「食材王国みやぎ」を是非ご堪能下さい。

# 冬

- 赤貝
- ホッキ貝
- のり
- タラ
- 仙台雪菜
- 仙台芭蕉菜
- せり
- ちぢみほうれんそう
- 冬アスパラ
- ...



# 冬

## ×「四季」×「技」



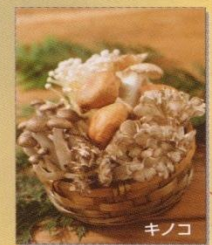
ほら！  
お店メニューの  
どこかにも...

# 夏

- ぎんざげ
- アナゴ
- あわび
- ラズベリー
- つるむらさき
- モロヘイヤ
- そらまめ (あまえくぼ)
- みょうがたけ
- もろきゅうり
- トマト
- ...



# 夏



# 秋

# 秋

- サンマ
- 三陸塩蔵ひがしもの (メバチマグロ)
- 金華さば
- 鮭
- カレイ
- ポッケ
- はたけしめじ
- まいたけ
- しいたけ
- 日本なし
- 自然薯
- なす
- だいこん
- 里いも
- ...

# 未利用水産資源アカザラガイのブランド化支援

- ホタテ貝に似た二枚貝だが、小振りなため商品価値が低い

- カキ垂下養殖の棚に付着するので邪魔者扱い

ホタテ貝 250~300円/kg(殻付き)  
アカザラガイ 60~70円/kg(殻付き)

- 漁師の間では、昔からホタテより味が濃く、美味しいと評判！

- フランス料理で使用する「ペトンクル」に、味、形が非常に似ている！



ホタテガイ(左)とアカザラガイ(右)の貝柱

- ❖ アルギニンやグルタミン酸等のアミノ酸がホタテより多く美味しい！

- ❖ ローカルフードシステム(生産地からフランス料理店への配送)を構築

- ❖ ホタテと同程度の価格での取引を実現！



☆仙台市内のフランス料理店7店舗で提供！



**東日本大震災により生産地は被災！  
震災復興駅弁として、仙台駅で2011  
年6月3日より販売開始、好評を博し、  
8月初旬に8000食分完売！**

**☆再販売を求める声が多く、  
2018年4月に復活！**



**復刻**

あかさらが  
**赤皿貝炊き込み飯**  
が戻ってきた！

お待たせしました！

東日本大震災直後、津波からのがれ、

保管されていた赤皿貝をつかって、

3ヶ月間だけ仙台駅で限定販売され、

毎日「完売御礼」だった、

あの奇跡の駅弁「赤皿貝炊き込み飯」が

2018年4月、満を持して復活！

震災後、養殖棚の再開に3年、

ようやく、「あの味」をみなさまに

おとどけができることは、生産、製造にかかわった

多くの関係者の悲願でした。

地元漁師がイチオシする

赤皿貝のコクのあるうま味を存分にご賞味ください。



※時期により、一部食材献立が変わる場合がございます。

# 関上アカガイのブランド化支援

- 関上アカガイは築地市場で日本一と評価が高い！
- 超有名な寿司屋「すきやばし次郎」の小野二郎さんが、「旬を握る」という本で関上の赤貝を絶賛！



↓

✓ 東日本大震災で被災後、漁の再開・ブランド支援に着手！

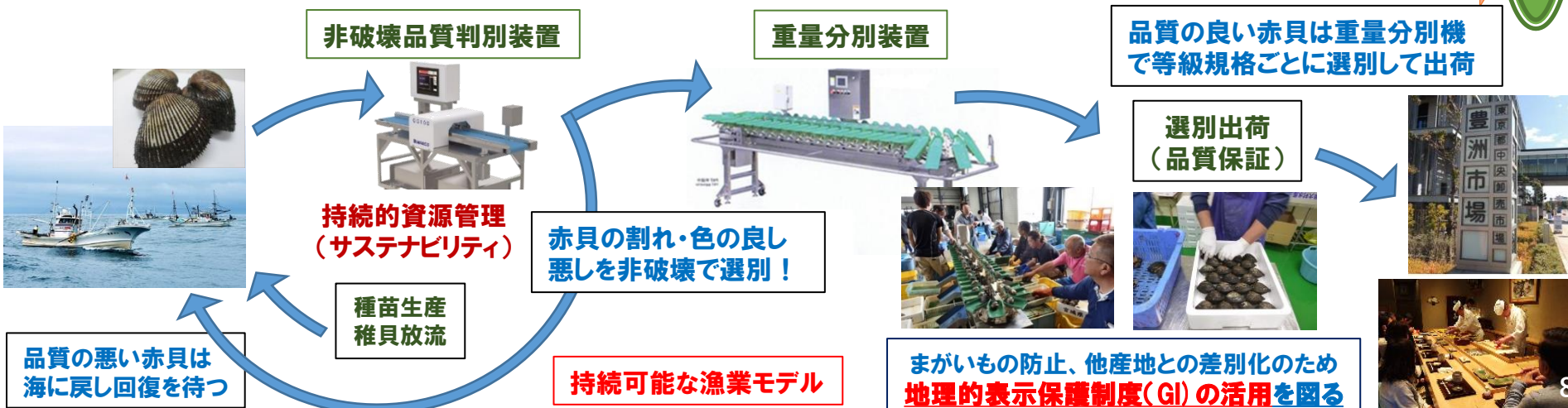
## 《社会科学的観点》



## 《自然科学的観点》



ブランド力向上





# 学生と企業のプロジェクト

産学連携ギフト

【宮城大学 × FUJISAKI】

ハンバーグに閉じ込めた、  
登米産仙台牛の凄さと旨さ。

県内随一の米と和牛の産地として名高い登米市。登米は和牛の餌となる稲わらが豊富にあり、耕畜連携が盛んな地域です。今年、宮城県で開催された和牛のオリンピックでは、種牛の部第2区で、登米の出品牛が初めて日本一となりました。宮城大学の食産業学部が昔さんと藤崎が作る新たな視点のギフトの第3弾として、登米の環境や農畜産を学びながら、登米の誇る「仙台牛」にスポットを当てることにしました。



5年に一度の第1回全国和牛能力先選会



USHIAKARI

牛 燈

登米産仙台牛100%  
ハンバーグステーキ



宮城大学の食産業学部の皆さん

みやぎ登米産「仙台牛」は肉本来の芳醇な甘さ、さらばりとした味わい、きれいな霜降りとした質な脂には感嘆の声が上がるほどでした。この旨みを持った牛肉を老若男女問わずにお楽しみいただけるよう検討した中で生まれたのが、登米生まれの「仙台牛」を100%使用のハンバーグです。A5ランクの登米産仙台牛でしか味わえない美味しさを「牛燈(しあかり)」という名前に込めました。誰もが喜ぶ登米からの贈り物です。



登米の田園風景

Web

03178249



登米産 仙台牛  
ハンバーグステーキ「牛燈」  
01-00601-8

税込 5,400円  
送料別 5,000円  
※米100%のA5ランクステーキ130g×4

Web の商品はインターネットでもご注文いただけます。

送料別 産地または工場より直送の商品です。お申込期間：11月7日(水)～11月16日(月)

【宮城大学 × 古川ミート × FUJISAKI】

大崎耕土の大地をイメージした、  
仙台牛の霜降りローストビーフ

宮城大学の学生との産学連携ギフトは、2017年に世界農業遺産に登録された「大崎耕土」をテーマとした企画の第2弾となります。大崎らしいギフトをつくるにあたり、宮城大学の学生が注目した食材は仙台牛。「今、人気のローストビーフを仙台牛でつくりたい」と考えました。ドイツの著名な加工肉のコンクールでも金賞を受賞する技術力を持つ大崎市の「古川ミート」に協力を仰ぎ、ローストビーフづくりをスタートさせます。大崎耕土の肥沃な大地のように、滋味あふれるローストビーフを目指し、ディスカッションと試食を繰り返しました。試行錯誤の末、霜降りの美しい黒毛和牛最高ランクA5の仙台牛の旨みをギュッと閉じ込めたローストビーフ「しもまつり」が完成したのです。藤崎が自信を持っておすすめできる「大崎耕土」のお届けします。



試食を繰り返して商品開発に取り組む宮城大学食産業学部の皆さん



●私たちは「大崎耕土」の世界農業遺産を応援しています。  
●このロゴマークは産地の品質を保証する

Web

03225868



宮城大学 × 古川ミート × 藤崎  
仙台牛ローストビーフ  
「しもまつり」

税込 5,400円  
送料別 5,000円  
※300セット限り

【宮城大学 × FUJISAKI】

東北初の世界農業遺産に選ばれた、  
受け継がれてきた先人の知恵、  
豊穡なる「大崎耕土」の恵み。



大崎地方に広がる「大崎耕土」は、豊かな農文化、居久根などの農村景観、生物多様性を維持する農業システムが未来に残すべき遺産であるとして、2017年12月に世界農大崎耕土」を研究していた宮城大学の食産業学部では、これを契機にその素晴らしさを広めようという目的のもと、藤崎とともにプロジェクトを推進、宮城大学食産業学部の学生が作った「新澤醸造店」の日本酒、ササニシキ直系の新品種「ささ結」のバックご飯など大崎地方自慢の逸品を厳選し組合せました。名称も「AGAIN(あがいん)」に決定。何度でも多くの人々に召し上がっていただきたいとの想いをこめました。ため池などの水利施設やそれらを管理する「契約罫」を通じ巧みな水管理を通じた水田農業。繰り返した品種改良や育成、栽培、「やませ」や水害などの厳しい環境を乗り越えた、大崎地方の人々の知恵と努力の結晶が「大崎耕土」です。豊穡の大地から零れ落ちる恵みの品々をご堪能ください。



「大崎地方の田園地帯に点在する居久根」の風景

宮城大学の食産業学部の皆さん

Web 03198414

大崎耕土  
世界農業遺産  
空録記念 総合ギフト  
「AGAIN(あがいん)」  
01-00701-5 価格 4,800円  
(本体価格 4,444円)

「新澤醸造」 宮城大学の純米大吟醸720ml×1、「古川ミート」伊達豚がオーブンコンロック250g×1、「小栗栗栗」ささ結パックご飯1500g×2、「はやや社 煎茶製法」はやや社煎茶(後期・後期) 50g×各1、「瀬川幸彦」伊達なしそ(4巻)、「小栗栗栗」献上50gパック200g×1

【宮城大学 × JA古川ブランド米研究会 × FUJISAKI】

豊かな生態系と無数の生命が息づく  
“大崎耕土”の特別栽培米「ささ結」

江合川と鳴瀬川の流域に広がる大崎地方は“やませ”や水害などの厳しい自然環境を克服するため、中世以降、巧みな水管理を通じた水田農業が展開され“大崎耕土”と称される豊穡の大地を形成し、その農業システムが未来に残すべき生きる遺産として2017年12月に東北以北で初めて世界農業遺産に認定されました。“大崎耕土”をテーマに取組む産学連携ギフト第3弾としてご紹介するのは、“大崎耕土”を代表するお米が「ささ結」です。ササニシキの「旨さ」と、ひとめぼれの“強さ”を掛け合わせた注目の米で、ブランド認定基準に環境に配慮した生産があるのが特徴。宮城大学の学生と藤崎はこの部分に光を当て、「ささ結」生産者の中でも特に土づくりなどにこだわりを持つJA古川ブランド米研究会と合同で豊かな土づくりを学びました。田んぼの生き物調査を通じて、おいしいお米をつくる田んぼには豊かな生態系と無数の生命が息づいていることが確認できたのです。このより豊かな土壌で実った「ささ結」は、居久根(いぐね)を含めた“大崎耕土”が素晴らしいことを込めて「#ingね」と名付けられました。おいしい新米を皆様にお届けいたします。



宮城大学食産業学部・事業戦略学部の皆さんと、JA古川ブランド米研究会の皆さん



Web 03237311

大崎耕土  
世界農業遺産  
OSAKI KOUDO  
厳選品  
価格 3,564円  
(本体価格 3,300円)

宮城大学 ×  
JA古川ブランド米研究会 × 藤崎  
「ささ結」 #ingね  
01-00401-4

※詳しくは12月5日(月)15時～16時にご覧ください。  
※お申し込みは12月16日(金)まで。郵送のみとなります。

ささ結Pig (0.0kg)



### 【宮城大学×レストランパリンカ×FUJISAKI】

## 学生が考えた毎日パプリカが食べられる 美味しい栄養ドレッシング。

宮城県が全国で一番生産している野菜をご存じでしょうか。何とパプリカです。宮城県産パプリカは肉厚で大きく、果実のような甘みを感じられます。ヨーロッパでは“ビタミンの王様”と呼ばれ、ビタミンCやEが多く含まれ、βカロテンも豊富な野菜です。宮城の誇る栄養豊富なパプリカを“毎日”手軽に食べる方法はないか、宮城大学食産業学群の皆さんと、ディスカッションしました。答えは野菜にかけて食べられるドレッシング。



商品開発に取り組む宮城大学食産業学群の皆さん。



レストラン「パリンカ」の肉厚で甘みがある宮城県産パプリカ。小袋シェス。

青葉区豊屋下のレストラン「パリンカ」の小間シェフに監修を依頼。国産のニンニクや生姜がリンゴ酢の酸味とさっぱりとしたハーモニーの赤、卵黄を使用し、生野菜をはじめ温野菜にもびつりのクリーミーな貴。どちらも無添加にこだわりました。容器も環境を考えアルミパウチで包装。赤も黄色も主役になるほど美味しいドレッシングの詰合せです。宮城県らしい美味しい栄養をこの夏に贈ってみませんか。

03241332

宮城大学×レストランパリンカ×  
FUJISAKI  
藤崎オリジナル  
宮城県産パプリカドレッシング  
「カラダフル」(赤・黄)  
01-00401-4 ..... 送料込 3,301円  
(本体価格3,056円)  
パプリカドレッシング(赤・黄)各400ml (0.9kg-1)



学生たちのアイデアが光る、  
東北六県の「今」を食べる鍋。



**青森県**  
豆乳と酒粕ベースの  
帆立とイカの海鮮鍋

**岩手県**  
リンゴの風味がポイントの  
久遠名産の「まゆ葉」鍋

**秋田県**  
「しつじゅん」を  
利かせた  
秋田の貝沢山鍋

**山形県**  
庄内地方「どんがら汁」が  
ヒントの味噌ベースの鍋

**福島県**  
豆鮎を使った帆立と  
椎茸出汁の「こつゆ」鍋

**宮城県**  
新名物・青葉餃子と  
宮城県産パプリカを  
使用した中華風鍋

東北六県の多種多様な食文化と豊かな食材を未来へとつないでいくひとつの方策として、宮城大学食産業学群の学生の皆さんと東北六県各県の現代風にアレンジした鍋レシピをつくりました。お湯を入れるだけで電子レンジで簡単に調理でき、かつ安心・安全な無添加。減塩を意識しながらもおいしさにこだわった学生たち自慢の「ふるさと」を運る味をご賞味ください。

03256176



宮城大学×藤崎 東北編巡り  
「みちのく鍋Letter(レター)」  
01-00201-0 ..... 送料込 5,400円  
(精送料5,000円)  
青森県(海鮮豆乳鍋) 秋田県(しよつる風鍋) 岩手県(三陸まゆ葉汁) 宮城県(仙台青葉餃子鍋) 山形県(どんがら風鍋) 福島県(こつゆ風鍋) ※600セット限り



自慢のふるさとの味をベースに新しいアイデアを創る学生さん。

# 学生による「十日もち」の商品開発

当日につきあげたおもちで製造した「大福」に、季節に応じて、抹茶やチーズ、イチゴ、リンゴなど、**地域で生産された産品を活用**したクリーム等をたっぷりとかけた数量限定スイーツ！（毎月10日に販売することから命名）



# GI弁当の開発プロジェクト



## GI製品の彩り弁当

### おしながき

“いぶりがっこ”

“今金男しゃく”  
のポテトサラダ

“みやぎサーモン”  
のマリネ

“山形ラ・フランス”  
の赤ワイン煮

“市田柿”

“岩出山凍り豆腐”  
の炊き合わせ

茄子の  
“八丁味噌”  
田楽

パプリカと  
紫キャベツの  
“鹿児島壺造り  
黒酢”漬け

白ご飯

“くまもとあか牛”  
ステーキ

“清水森ナンバ”  
の炊き込みご飯

“ “内の食材がGI製品です”



- 地理的表示(GI: Geographical Indication)は、  
製品の名称を知的財産として保護する制度です

世界100カ国  
以上で  
導入されて  
います！

- 国が産地と品質を認めた地域の逸品を使い、  
藤崎百貨店のシェフが彩りゆたかなお弁当に仕立てました

- くまもとあか牛、みやぎサーモンのメニューは、  
宮城大学の西川研究室と共同開発しました

# GI産品を用いた商品開発プロジェクト



宮城県

宮城県の野菜では地理的表示（GI）に初めて登録された「河北せり」。北上山地由来の豊富な湧き水と鉄分含有量の高い土壌を兼ね備える恵まれた環境で300年に渡り栽培されています。宮城大学食産業学群の皆さんと注目したのは、シャキシャキした歯ごたえと、葉、茎、根の部位によって味が異なること。この2つの魅力を最大限生かせる、せりが主役になる料理として、せり鍋にたどり着きました。特製スープで「河北せり」をしゃぶしゃぶするように、ぜひシャキシャキ食感を残したままお召し上がりください。この冬は宮城の誇る「河北せり」の鍋をお届けします。



Web FAX発送 03263228



※お届けは12月14日から  
12月16日までとさせていただきます  
※承りは12月5日までとさせていただきます  
宮城大学×藤崎  
いしのまきGI河北せり鍋セット  
01-00301-7 税込4,320円  
(税抜価格4,000円)  
河北せり●●×3、せり鍋スープ750ml×1



「地理的表示(GI)」について

農作物や食品の中には地域の風土や環境、古くから伝わる製法などで、ほかにはないブランドがでできるものがあります。これらの生産者の権利を保護する制度が国際的に推進されています。GI登録された産品は国によって模倣品が排除されることとなりますので、消費者の権利も保護されています。保護対象となった産品の名称には、その登録の証として「GIマーク」を使うことが認められています。



# 地域食材のブランド育成の課題とポイント！（私見）

## ◆ストーリー性！（他産品との差別化）

- ✓その地域に根付いた理由、歴史的価値が重要
- ✓他産地品より鮮度が良い、美味しい、色や艶が良い、体に良い
  - エビデンスが必要



## ◆生産者、流通業者、実需者がwin-winの関係となる！

- ✓流通業者、実需者が安く仕入れ高く売る仕組みは長続きしない
- ✓生産者、流通業者、実需者が目的意識を共有し一体感を持つ



## ◆小ロット産品、未利用資源に付加価値あり！

- ✓地域の小ロット産品、未利用資源を積極的に掘り起こすことで、地域活性化、地産地消、自給率の向上が期待できる
- ✓ローカルフードシステム(地域内流通)の構築も必要



## ◆マスコミ(メディア)を通じた情報発信！

## ◆地理的表示保護制度(GI)の活用！

- ✓ブランド化支援・情報発信をしてもなかなか全国に浸透しない⇒GIの活用が重要

# ●地理的表示保護制度(GI)の役割

## ✓地域に埋もれている優れた産品を掘り起こせる

- 販売力の強化に繋がる
- 食文化の継承に役立つ(ものづくりの重要性を再認識)
- 最近の国際情勢から食料安全保障は重要課題⇒食料自給率の向上にも役立つ

## □GI普及の課題は

### ✓生産者自らが発する声も重要

- 生産者はストーリーや美味しさ、品質の良さを情報発信をすることは苦手



若い人(学生)がSNS等で発信して手助けをすることも重要。売り場に直接立って、生産者と消費者をうまく繋ぐこともよいのではないか！

## ❖次世代の消費者(大学生など)への訴求のポイントは？

- ✓もちろん美味しさや価格ではあるが、最近では、SDGsへの関心が高く、サステナビリティ、人や環境にやさしい(エシカル)、脱炭素・カーボンニュートラルがキーワードとなる！