



地域と結びついた農水産品

地理的表示(GI)保護制度

地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品のうち、その地域で25年以上生産されており、品質や社会的評価、そのほかの確立した特性が産地と結びついていること。そして、その結びつきを特定できるような名称が付けられているものについて、その名称を

具体的な制度の内容

保護及び登録を認められた場合は、地理的表示と併せて登録商標のGIマークを使用することができ、品質について国が「お墨付き」を与えることになり、国内外での販路拡大や輸出なども期待できます。また、GIマークにより、他の産

品と差別化を図ることができる。同時に、不正使用は国が取り締まるなどのメリットもあります。現在の登録は全国で154品目、福井県産品は5品目です。(令和7年1月現在)

登録番号
14号

吉川ナス

詳細は56ページへ



登録日／平成28年7月12日
生産地／福井県鯖江市
生産者団体／鯖江市伝統野菜等栽培研究会

鯖江市の旧吉川村一帯で栽培され、品種改良されずに継承されています。光沢のある黒紫色をした直径10cmほどの大きさの楕円形やや巾着型をした丸ナスです。肉質が緻密で水分量が多いため、火を通すところみのある食感が生まれます。また、煮崩れしにくく味が濃く独特の形をしているのも特徴です。

登録番号
16号

山内かぶら

詳細は58ページへ



登録日／平成28年9月7日
生産地／福井県三方上中郡若狭町山内
生産者団体／山内かぶらちゃんの会

古くから若狭町山内で栽培されてきた在来品種で、種子の採取を一括管理することにより他のカブとの交配を避け、特徴を継承しています。円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多いですが肉質は緻密で硬く、煮ても煮崩れせず、漬けると歯ごたえがある漬物に仕上がります。葉もカブ菜としての利用に適しています。

登録番号
43号

上庄さといも

詳細は44ページへ



登録日／平成29年11月10日
生産地／福井県大野市上庄地区
生産者団体／福井県農業協同組合

盆地特有の気候で、昼夜の温度差が大きいためデンプンが蓄積しやすい、こつぶながら煮崩れしにくいです。真名川や九頭竜川など豊富な河川水により、夏に必要な灌漑も容易です。「大野在来」と呼ばれるサトイモで、肉質が緻密で固くしまり、食べるともちもちとした独特の歯触りが好評です。

登録番号
45号

若狭小浜小鯛ささ漬

詳細は28ページへ



登録日／平成29年11月10日
生産地／福井県小浜市
生産者団体／協同組合小浜ささ漬協会

古くから鯛漁が盛んで、大消費地の京都に近いため、保存性を有しながらも塩や酢の使い方によって、生に近い風味を持つ、小鯛ささ漬の製造技術を明治期に確立。小鯛を三枚におろし、骨を取る作業は機械化が困難で、熟練した技能者により品質が支えられています。酢漬の後、樽詰めにされます。

登録番号
69号

越前がに

詳細は10ページへ



登録日／平成30年9月27日
生産地／福井県
生産者団体／福井県漁業協同組合連合会

越前海岸沿岸から近距離にずわいがにの好漁場が形成されたため、古くからずわいがにの産地として知られています。漁獲後水揚げまでの間、冷温で保管されるため、鮮度や身質が良く、カニミソや内子(卵巣)も濃厚な旨味です。90年以上にわたり福井県より皇室に献上されています。



日本の地理的表示保護制度のものであることをわかりやすくするため、大きな日輪を背負った富士山と水面をモチーフに、日本国旗の日輪の色である赤や伝統・格式を感じる金色を使用し、日本らしさを表現しています。