

地理的表示

地理的表示 (Geographical Indication : GI) 制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地ならではの特性（品質、社会的評価等）が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名（地域ブランド）を独占的に名乗ることができる制度。

※ 酒類の地理的表示については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」第86条の6に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準」（平成27年国税庁告示第19号）により、国税庁長官が指定することとしている。

※ 海外の地理的表示としては、ボルドーワイン、スコッチウイスキーなどが有名。

【地理的表示の導入効果】

1 「地域ブランド」による他の製品との差別化

製造された酒類とその地域の繋がりを明確にすることにより、「地域ブランド」の構築や付加価値の向上が期待でき、他の製品との差別化を図ることができる。

2 消費者の信頼性の向上

品質審査等により一定の品質が確保されることにより、消費者の信頼性向上につながる。

3 日本の特産品として輸出事業に寄与

地理的表示が浸透しているヨーロッパ等においては、信頼できる特産品として扱われるなど、海外への輸出を後押しすることが期待できる（クールジャパンの振興にも寄与）。

4 「地域ブランド」の保護効果

行政の取締により「地域ブランド」が保護される。似たような表示も禁止されるため、努力して築き上げた「地域ブランド」への「ただ乗り」を防止できる。

GI球磨

地理的表示「球磨」

- 名称
球磨
- 産地の範囲
熊本県球磨郡及び人吉市
- 酒類区分
蒸留酒

○ 米由来のまろやかな甘さを感じる米焼酎

単式蒸留焼酎「球磨」は、総じて米由来のまろやかな甘さを感じる味わいと清涼感のある香味を有しています。

その中でも、常圧蒸留したものは香ばしさを伴った米特有の香りを有しており、減圧蒸留したものは果実様の香りを有しています。

○ 焼酎製造に適した球磨盆地の気候風土と球磨川水系の水

熊本県球磨郡及び同県人吉市は、九州中央部の九州山地に囲まれた球磨盆地にあり、日本列島では低い緯度でありながら冬季の平均気温が低く、寒暖の差が大きい。濃霧の日も多く、この環境により、比較的低温での発酵及び適度な環境による貯蔵が可能となり、清涼感のある香味を有する焼酎の製造に適しています。

また、球磨盆地を流れる球磨川水系の水は、焼酎製造に適した軟水であり、「球磨」は、この地域の水を使用することにより、米由来のまろやかな甘さを引き立たせています。

○ 原料及び製法等

1 原料

- イ 米は国内産米のみを使用していること
- ロ こうじは国内産米から製造された米こうじのみを使用していること
- ハ 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で採水した水のみを使用していること

2 製法等

- イ 熊本県球磨郡又は同県人吉市内で発酵、蒸留、貯蔵及び容器詰めが行われていること
- ロ 米、米こうじ及び水又は米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものであること
ただし、米こうじ及び水を原料としたもろみについては、その一次もろみに

米こうじ及び水を加えて更に発酵させたものに限る

○ 管理機関

地理的表示「球磨」の特性を維持するため、球磨焼酎管理委員会が「地理的表示『球磨』生産基準」の「酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについての確認業務を行います。

【球磨焼酎管理委員会】

住所：熊本県人吉市麓町5番地1 球磨焼酎酒造組合内

電話番号：0966-22-5059