

地理的表示保護制度を活用した高品質海苔のブランド化の検討 (出水天恵海苔グループの実践研究活動支援)

北薩地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物のうち、品質等の特性が地域と結びついている製品について、その名称を知的財産として保護することにより、農林水産業者及びその関連産業の発展に寄与し、併せて需要者の利益を保護することを目的とした「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＝G I法）」が平成27年6月に施行されている。

研究グループが所属する北さつま漁協出水支所は、酸処理剤の不使用や養殖網の一斉撤去・張り込み等の独特な製法による特徴や経営体が少なく意思統一が図りやすいことにより、地理的表示保護制度登録の可能性が高いと考えられる。

しかし、地理的表示保護制度の恩恵を受けるためには、生産手法の一元化や様々な取り決めを行って、国の審査を経るなど克服すべき課題が多い。

こうしたことから、研究グループが中心となって、地理的表示保護制度の研究を行い、導入に向けての道筋を確立する。

【普及の内容・特徴】

グループが取り組むGIブランド認定にかかる研究の支援を普及の柱とした。

具体的には、GIアドバイザーからの助言による、「酸処理剤の不使用や生産手法の一元化以外に生産管理規定に盛り込む『出水海苔の美味しさ』を担保する手法」を検討した。

美味しさは、食感と旨味で表されるが、これらを数値として表すには物理的計測と化学的分析を要する。しかし、分析機器類は高価であり、8経営体しかない出水支所では導入が難しい。そこで、食感は海苔の固さとして摘み取りサイズ（〇〇枚摘みと表現）を指標とし、旨味は海苔の品種を選定することで、美味しさを担保する表現する手法として生産管理規定策定に盛り込むため、海苔流通関係者、飲食店関係者へのブラインドテストによるアンケート調査を実施した。

【成果・活用】

2月21日～22日に開催された大阪シーフードショー会場に於いて、来場者116名に対し、試食により、350枚摘みと500枚摘みのスサビノリ乾海苔を用いて食感に関する嗜好の聞き取り調査を行い、アサクサノリ(350枚摘み)焼き海苔、スサビノリ改良品種「春姫」(350枚摘み)焼き海苔、スサビノリ(350枚摘み)焼き海苔の香り、味に関する嗜好の聞き取り調査を実施した。

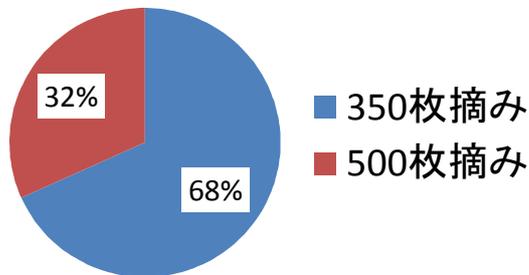
その結果、食感に関する質問には、350枚摘みを好んだ回答者が500枚摘みを好んだ回答者より多かった。香りについては味覚と混同する回答者が多く、アサクサノリを1番と答えた回答者が多かった。また、春姫とスサビノリの香りの好みに大きな差はなかった。味に関する質問には、アサクサノリを1番に推す回答者が圧倒的に多く、次いで春姫、スサビノリの順となった。

この結果を得て、摘採サイズや品種を生産管理規程に盛り込む検討を行っているが、食感や旨味の生産管理規定に関しては、生産者間で養殖手法等が異なることから、生産手法の一元化における現実面での課題が多く、今後は地域の生産者が一致できる点のみでG I認定を目指していくことになった。

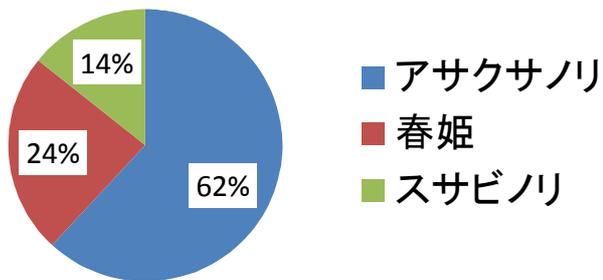


2月21日，22日
 大阪シーフードショー会場に於いて，来場者116名に対し，嗜好の聞き取り調査を実施

食感の好み



香りの好み



旨味の好み

