

スゴイ農業、スゴイJA②

JA自己改革の現場から

GI効果で10億7,000万円の売り上げに
——JA鳥取いなばの取り組み

竹中明洋 (フリージャーナリスト)



たけなか・あきひろ

1973年山口県生まれ。北海道大学卒業、東京大学大学院中退、ロシア・サンクトペテルブルグ大学留学。在ウズベキスタン日本大使館専門調査員、NHK記者、衆議院議員秘書、週刊文春記者などを経てフリーランスに。政治・安全保障から芸能までカバーする。

地理的表示保護制度 (GI制度) をご存じでしょうか。JA鳥取いなばは平成28年3月に「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」の名称で登録。GI制度登録前には毎年8億円前後だったJAのらっきょう販売額が、10億7,000万円に上昇しました。そのメリットやブランド力を産地、県を挙げた取り組みからたどります。

日本が認めた 鳥取のイッピン

「スタバはないけど、日本一の砂場はある」

かつてスターバックスが店舗を展開していないことにひっかけて平井伸治知事がそう発言したように、鳥取県といえば、砂丘で知られる。その鳥取砂丘の一部に当たる鳥取市福部町で栽培されるのが、特産の鳥取砂丘らっきょうだ。

今年3月、現地を訪ねてみた。

広々とした丘の上に広がるらっきょう畑。現在、71戸の農家が東京ドーム25個分の113haで栽培しているそうだ。1戸当たりの栽培面積は、平均で1.5haを超える。らっきょうは、例年、7月下旬から9月上旬に種球の植え付けを行い、翌年の5月下旬から6月中旬に収穫をする。今年の冬は、鳥取は昭和59年以来の記録的な大雪に見舞われたため、発育が良くないとのことだったが、それでも青々としたらっきょう畑が一面に広がるさまは壮観だ。



JA鳥取いなば福部支店らっきょう加工センターに掲げられたGI登録の看板。JAの加工センターでもGI登録をPR



福部地区の生産農家の井手野治さん(右)と香川恵さん(左)。らっきょうは、収穫から出荷まで多くの手がかかる(JA鳥取いなば提供)

この地区のらっきょうは、鮮やかな白さとシャキシャキした食感を特徴とする。JA鳥取いなば福部支店

営農経済課の今崎純治課長補佐によると、砂丘という厳しい条件で栽培されるが故だそう

だ。「らっきょうは肥沃な土地で栽培すると、黄ばんであめ色になってしまうのですが、ここは養分がない砂地のために白くなるのです。さらに、砂の粒子が細かく水はけが良すぎるために、土壤に保水性がありません。そのため、らっきょうの皮1枚1枚が薄くきめ細くなり、これにより特有のシャキシャキした食感を出すのです」

商標登録とGIはここが違う

この鳥取砂丘らっきょうで、地理的表示保護制度(GI制度)の登録を受けようと、JA鳥取いなばが検討を開始したのは、平成26年7月のこと。その前月に「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」が成立し、GI制度がスタートしたばかりのところだ。JA鳥取県中央会が県内の各JAに対し、登録の申請を募集したところ、唯一応じたのが、JA鳥取いなばだったという。

「8月にはJA鳥取いなばの役職員や生産者を集めてGI制度の説明会のようなものを開いたのですが、そのときは出席者のほとんどが制度について知らないという状況でした。専

門家から説明をしてもらい、全員が納得するまで議論を重ねたのです。やはり合意形成が必要不可欠だと考えたからです」(JA鳥取県中央会・増尾哲也農政担当部長)

JA鳥取いなばでは、すでに平成17年に「砂丘らっきょう」の商標登録をしていたが、平成19年に鳥取県外の業者が中国産のらっきょうを使い、「砂丘らっきょう」として製造・販売する事態が起こった。ほかにも、県内でも他の産地のらっきょうを使いながら「砂丘らっきょう」の商標を不正に使用されることがあった。いずれも、JAがこれらの業者に警告文を送るなどのやりとりの末に、販売を取りやめてもらったが、商標登録制度では、こうした不正使用に対する警告や訴訟は、権利を持つJAが自ら行わなくてはならない。海外の業者が不正を行った場合、困難が予想されるのは言うまでもない。GI制度では、登録を受けた製品について、不正表示は、農林水産省が取り締まりを行い、違反者には刑事罰を科すこともできる。

ただ、登録の申請に向けた作業は容易ではなかった。農林水産省は、地理的表示(GI)とは、「農林水産物・食品等の名称であって、その名称から当該製品の産地を特定でき、製品の品質等の確立した特性が当該産地と結び付



左／晴れた日には地表の表面温度は60℃にもなる 中／JA鳥取いなば福部支店らっきょう加工センター長の岡垣雅信さん。色や形、味など、加工でも高いレベルを保つ 右／らっきょうの収穫風景(JA鳥取いなば提供)

いているということ特定できるもの」と定義づけている。

名称から産品の産地を特定できるだけでなく、産品の特性が産地の風土や文化などと結び付いていなければならないというのだ。

申請に当たってJA鳥取いなばが最も苦労したのが、この点だ。申請書には、その産品の名称の他に、「特定農林水産物等の特性」や「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」などの項目があり、これを埋めなくてはならない。

例えば、特性について、この地区のらっきょうは他産地と比べて歯触りが良く、シャキシャキして色も白いということ記載しようとしたが、登録の審査に当たる農林水産省からは、客観的な根拠を示すよう求められた。他産地とどう違うのか。根拠となる文献を探し、らっきょうの破断強度の測定試験を行って材料を集めた。

平成27年6月に申請。農林水産省の担当者の現地審査などを経て、昨年3月に「鳥取砂丘らっきょう」「ふくべ砂丘らっきょう」の名称で登録が決定した。

登録の効果はすぐに表れた。

多くのマスコミに報道され、電話での問い合わせも増加。中には、収穫シーズンの2か月前にもかかわらず、「すぐに生のらっきょうがほしい」との電話もあった。昨年は天候に恵まれ、作柄も良かったということもあるが、

登録前に毎年8億円前後だったJA鳥取いなばのらっきょうの販売額が、10億7,000万円に上昇した。登録に当たっては、生産方法や品質管理も厳しくチェックされることも、市場の高評価につながったと見られる。まさに国からの「お墨付き」が新たな付加価値を生んだといえる。

GI登録による効果は鳥取砂丘らっきょうだけでなく、青森県の「あおりカシス」や茨城県の「江戸崎かぼちゃ」などでも、登録後に取引が拡大したり価格が上昇したりする効果が表れている。

浜湯山らっきょう生産組合の香川恵組合長は、こう話す。

「国から厳しく審査を受けることを嫌がって、当初は登録に消極的な農家もいたのは事実です。でも、いったん登録を受けた以上、色や形、味など、より良いものを出荷しなければならないという生産者側の意識改革につながりました」

ただ、GI制度の課題は、まだまだ一般の消費者の認知度の低いこと。昨年に鳥取県が大阪市の繁華街・梅田で実施したアンケートでは、制度について知っているとは回答したのは、16%にとどまった。現在のところ、GI登録された産品は30品。登録に向けて努力を重ねる全国のJAを後押しするためにも、消費者への認知度を高める努力を農林水産省に期待したい。