

沖縄を代表する料理として全国で人気
地団で伝統的な食文化を守り伝えていく

vol.
02

あ!

これも地団!

沖縄の地域団体商標(地団)活用事例

地域団体商標制度は、「地域の名称」と「商品(サービス)名」等の組み合わせからなる商標を地域ブランドとして保護することにより、地域経済の活性化を目的とした制度です。沖縄県内の取組を連載で紹介します。

商標登録:第5008493号 沖縄そば(おきなわそば)

沖縄生麺協同組合

指定商品又は指定役務

小麦粉を使用した沖縄県産のそばのめん



県民のソウルフード、独自の「そば」の定義

「そば」と言うと沖縄では「沖縄そば」が日常的に食べられています。沖縄そばは、材料に小麦粉を使用し、そば粉は一切入っていません。そのため、「そば粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料として製めんしたもの」を「そば」と定める「生めん類の表示に関する公正競争規約」に違反することを理由に、本土復帰後、しばらくの間、沖縄そばに「そば」の表示をすることができませんでした。

しかし、その頃の沖縄では、沖縄そばは、すでに日常食として食されていたため、沖縄生麺協同組合(以下「組合」という。)は「沖縄そば」の名称を使用できるように何度も公正取引委員会との折衝を続け、1978年10月17日「生めん類の表示に関する公正競争規約」において、「名産、特産、本場、名物等」を表示する場合の基準に「沖縄そば」が加えられ、事実上、「沖縄そば」の名称を使用できるようになりました。

組合は、これを記念して、毎年10月17日を「沖縄そばの日」と定め、さまざまなイベントを行っています。



沖縄ブームの到来、そして各地で商品化

2000年に沖縄でサミットが開催された頃から、観光や文化、そして食の面で沖縄が注目を浴び、沖縄そばの知名度も高まってきました。そして、県外でも沖縄そばが作られるようになったこともあり、組合では県内で製麺された沖縄そばを守るために、商標の取得について検討、2006年に地域団体商標の制度が開始されると同時に同制度に基づく商標登録出願をし、同年12月に商標権を取得しています。

それ以来、組合では、組合に加盟している製麺所が製麺した「小麦粉を使用した沖縄県産のそばのめん」を「沖縄そば」と表示しています。

「沖縄そば」は、小麦粉100%にかん水を使用する、中華麺と同じ製法で作られます。他の地域の麺と比べると塩分や水分が少なく、これが独特の歯ごたえを生んでいます。組合では「沖縄そば」専用粉を製粉メーカーと共同で研究開発し、改良を重ねたグレードの高い専用粉を組合員で共同購入して使用しています。



地団があったからこそ守ることができた

県民や観光客から大人気の沖縄そばは、県外の沖縄料理店でも提供されるようになりましたが、組合では、組合に加盟している製麺所が製麺した「小麦粉を使用した沖縄県産のそばのめん」のみに「沖縄そば」の表示を認め、地域団体商標の先使用者を除き、組合に加盟していない製麺所が製麺した麺に「沖縄そば」の表示をすることは認められません。

組合ホームページ内掲載

沖縄そばは特許庁の地域団体商標に認定されており、当組合に許可なく「沖縄そば」の名称使用及び、「沖縄そば」に関連した商品開発、製造、販売など商標権侵害とみなされる行為がある場合は、禁止・中止の要請を行います。

「沖縄そば風」、「沖縄風そば」などの同義語につきましても、商標の侵害行為にあたります。

過去に、県内のコンビニで、組合に加盟していない県外の製麺所が製麺した麺に「沖縄そば」の表示がされた商品が販売されたことがあったようですが、組合が有する地域団体商標の権利を侵害していること

を指摘すると、直ぐに謝罪があり、解決に至ったそうです。組合事務局の畠山さんは「商標権を取得していたことでスムーズに解決できたのだと思います」と話しています。

今後「沖縄そば」の名称が正しく使用、表示されるように、組合では、商標権や「生めん類の表示に関する公正競争規約」を知ってもらうための活動を積極的に行っていく予定です。



子どもたちの沖縄そば離れを食い止めたい

沖縄そばは老若男女に親しまれていますが、現在、子どもたちの沖縄そば離れが懸念されているそうです。組合では、学校給食への提供や、親子料理教室などで沖縄そばの普及活動を行っています。が、「沖縄そばよりもスパゲッティが好き」という子どもたちが増えているように感じたとのこと。日本だけでなく世界各国の麺料理が参入し、沖縄そばもその勢いに押されている側面があるそうです。

「私たちの役割は、沖縄そばを守り、次世代に繋げていくこと。幼い頃から沖縄そばの味を記憶すること、ふるさとの味として、自分のアイデンティティを築ききつかけにもなると 생각합니다。そのためにも、お子様だけでなく親御さん世代に

も沖縄そばの魅力をもっと伝えていきたい」と組合事務局の山元さんは語ります。

コロナ禍の中でPR活動にも制限がありました。が、今後は沖縄そばをもっと身近に感じられるよう、麺の手打ち体験などを行うことで、地域の食文化を伝える事で子どもたちの食育にもなるのではと考えているそうです。



麺の手打ち体験の様子



高校生と一緒に取り組んだ地域ブランド総選挙

組合は、2021年に開催された特許庁主催の「地域ブランド総選挙」の最終大会に参加しました。

この企画では具志川商業高校の生徒が沖縄そばについて取材を行い、Instagramに投稿、今後の商品

展開やビジネスアイデア、PR方策等を競い合いました。生徒たちが、若い感性を生かした柔軟なアイデアで、沖縄そばを使ったレシピも多数考案したことで、今後の可能性が広がったと組合事務局の山元さんは言い、その時に活用したアカウントを引き継ぎ、今もInstagramで情報を発信しています。



沖縄そばを未来に残していくために

現在(2022年8月時点)、組合に加盟している製麺所は18箇所。製麺所の仕事は朝が早く、力が必要です。また、原料が高騰する中で品質を保ちながらニーズに応えていくという難題も抱えています。

今後沖縄そばを残していくためには、後継者にとって魅力ある仕事としてブランディングしていく必要があると組合では考えています。

そのためには、沖縄そばの価値を守り、より一層普及活動を強化していくそうです。美味しい沖縄そばが未来にも引き継がれ、沖縄の食文化が残っていくことを願います。

お問合せ先
経済産業部

地域経済課 知的財産室

☎098-866-1730