

菓子類国内初！ 「ちんすこう」が 地理的表示（GI）に 登録されました



ちんすこう GI 登録証授与式の様子

地理的表示（GI: Geographical Indication）とは、その地域ならではの特性を持つ製品の名称のことです。GI 製品には独特の魅力や社会的評価などの特性があり、その特性が地域で長年培われてきた特別な生産方法や、気候・土壌、伝統・文化などの地域の特徴から生みだされているとして国に認められているものです。

ちんすこうは、琉球王朝時代からの伝統菓子をルーツとした、サクサクとした食感と口溶けの良さを併せ持つ沖縄の焼き菓子です。現代では様々なちんすこうが生まれ、県内外で高い評価を受けています。これらのことが認められ、ちんすこうは令和6年8月27日にGIとして登録されました。

GIに菓子類が登録されるのは国内で初めてのことです。

これを受けて、登録団体である沖縄県観光おみやげ品公正取引協議会の松本会長より、左記のコメントをいただきました。

〈松本会長のコメント〉

沖縄の歴史ある知的財産ちんすこうが、菓子類では国内で初めてGI登録となったこと、喜ばしく思います。これまで沖縄の人たちが守ってきたちんすこうを、左記3つの定義を遵守しつつ、未来に受け継ぐ財産として守ってゆきたいと考えております。

- ① ちんすこうの生産行程は沖縄県内で実施する
- ② 原料は、小麦粉等の穀粉、砂糖、ラード（ラード由来の油脂を含む）を用いる
- ③ 原料を混ぜ焼成する

ちんすこうについて

ちんすこうは、琉球王朝時代に数多く誕生した琉球菓子の一つで、王朝最後の包丁人が作っていた「ちんすこう」は、丸い菊の形をした蒸し菓子でした。その子孫が後に菓子店を興し、一口サイズの焼き菓子として販売したことから、現在のように誰もが食せるものとなりました。

また、沖縄には豚を余すところなく食べる文化があり、ちんすこうの原料にもラードが使用されています。このことが味にコクや深みを与え、一般的なクッキー等とは異なる独特の風味を生み出しています。



ちんすこう
令和6年8月登録
農林水産大臣登録第155号

沖縄のGI製品

他にも、沖縄では、クエン酸を多く含む「琉球もろみ酢」、大玉で肉厚の「ぐしちゃんピーマン」、鮮やかな黄色の「中城島にんじん」がGIとして登録されています。



ぐしちゃんピーマン
令和6年1月登録
農林水産大臣登録第140号



中城島にんじん
令和6年3月登録
農林水産大臣登録第147号

お問い合わせ先
農林水産部 食料産業課
098-866-1673

琉球もろみ酢
平成29年11月登録
農林水産大臣登録第44号