

地理的表示保護制度に基づく登録産品

【登録番号 第 167 号 御膳みそ】

申請団体：徳島県味噌工業協同組合

生産地：徳島県



白地図素材 CraftMAP(<http://www.craftmap.box-i.net/>)

地域との結び付き

- 江戸時代に、藩主が製塩と藍製造を振興した阿波の国では、多量の肥料を用いる藍栽培の余肥が、裏作の大豆を良質なものとし、これが地元の塩、米と相まってみそ製造が発展した。
- 藩主の御膳に供され、藩主がその味を諸侯に披露し広まったと言われる。
- 昭和 40 年代に県開発の酵母の導入や原料等の共通規格の作成により品質を安定・向上させた。

特性

- 塩分濃度も高いが米麴の比率が高いことにより甘味も強く、熟成による酸味、渋味、苦味のアクセントを含み、リンゴのような爽やかな香りも有する、深みのある豊かな味わいのみそである。
- 藩主の御膳に供したため「御膳みそ」と呼ばれ、焼き味噌やおかず味噌としても食されるなど徳島の郷土料理として根付いている。

生産の方法

- (1) 原料は、主に米、大豆及び食塩である。
- (2) 配合割合は、大豆 1 に対し、米麴の原料である米は 1.1 以上使用する。
- (3) 発酵・熟成期間は、速醸タイプが概ね 1 ヶ月以上、天然醸造タイプが 50 日程度以上であり、各社の製品、発酵・熟成方法（速醸、天然醸造）ごとに長短ある。