

「八丁味噌」の地理的表示登録に関する
第三者委員会

報告書

令和3年3月12日

第1 はじめに

地理的表示とは、農林水産物・食品等の名称で、その名称から当該産品の産地を特定でき、製品の品質や社会的評価等の確立した特性が当該産地と結びついていることを特定できる名称の表示をいう。

また、「地理的表示」の英語表記である「Geographical Indication」の頭文字を取って「GI」と略される。

具体的には、特定の生産者による伝統的な製造方法などの人的要因、産地特有の気候や土壌などといった自然的要因が、製品の特性と結びつき、製品の品質や社会的評価が確立している名称の表示をいい、これらの産品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、地域の共有財産として保護する制度が地理的表示保護制度である。

我が国では、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」（平成26年法律第84号。以下「地理的表示保護法」という。）に基づき、農林水産物・食品の地理的表示が保護されており、令和3年2月末時点で、104産品が登録されている。また、日EU経済連携協定に基づき、我が国72産品、EU89産品の地理的表示が、さらに日英包括的経済連携協定に基づき、我が国47産品、英国3産品の地理的表示が相手国・地域で保護されている。

愛知県味噌溜醤油工業協同組合（以下「県組合」という。）を申請者とする「八丁味噌」は、平成29年12月15日に地理的表示登録されたが、登録の取消を求める行政不服審査請求が提起され、行政不服審査会からの答申を受け、審査庁たる農林水産省により本第三者委員会が立ち上げられた。

「八丁味噌」をめぐる問題は、知的財産をめぐる専門的かつ複雑な経緯を持つ問題であるため、各分野の専門家がそれぞれの専門的知見を活かし議論を進めてきた。

本報告書は、「八丁味噌」の地理的表示に関する第三者委員会」として、計4回に渡る委員会での議論を踏まえ、「八丁味噌」の地理的表示登録に係る調査・検討結果をまとめたものである。また、最後に当委員会としての今後の地理的表示「八丁味噌」についての提言をとりまとめた。

本報告書を踏まえ、審査庁において適切に裁決が行われ、また「八丁味噌」をめぐる争いが早期に解決されることを望むものである。

第2 本第三者委員会の設置に至る経緯の概要

1 「八丁味噌」の地理的表示登録に至る経緯

平成27年6月1日に八丁味噌協同組合（以下「八丁組合」という。）による「八丁味噌」の地理的表示登録申請が行われた。その後、同24日に県組合による「八丁味噌」地理的表示登録申請が行われた。

まず、先願である八丁組合の申請について農林水産省において審査が行われたが、岡崎市八帖町の外でも「八丁味噌」が製造されていること、昭和初期には「八丁味噌」の文字を含む商標が県組合会員企業により登録されていたこと等の理由があり、農林水産省から八丁組合に対し「岡崎市八帖町」と限定している生産地を「愛知県」に変更できないか打診を行ったが、八丁組合は申請を取り下げた。

八丁組合の申請取下げにより、生産地を愛知県とした後願の県組合の申請の審査が開始され、法令に基づく登録の拒否理由が存在しないとして、平成29年12月15日に県組合の「八丁味噌」が地理的表示登録された。

2 八丁組合による行政不服審査請求とその概要

平成30年3月14日に、八丁組合は、県組合が申請した「八丁味噌」の地理的表示登録につき、「八丁味噌」の名称は八丁組合の組合員が岡崎市八帖町において伝統的製法により生産する味噌を指し「八丁味噌」の名称によって本件申請に係る豆味噌の特性とその生産地とされている愛知県が結びついていることを特定することができるとはいえないなどの理由から、地理的表示保護法第13条第1項第4号イに該当し、登録を拒否すべきものであるとして、当該登録の取消しを求めて農林水産大臣（以下「審査庁」という。）に対し、行政不服審査請求を行った。

その後、行政不服審査法（平成26年法律第68号）による審理手続が進められ、令和元年5月27日に審査庁は、総務省行政不服審査会に対し、①岡崎2社と愛知6社の「八丁味噌」の特性は大きな違いがないこと、②需要者は「八丁味噌」の生産地は岡崎市八帖町に限定されない愛知県内を含むものと認識していることからすれば、需要者は「八丁味噌」という名称が岡崎2社のみならず、愛知6社の生産する「八丁味噌」をも指すものと認識しているなどとして、本件申請に地理的表示保護法第13条第1項第4号イ事由はなく、本件審査請求は棄却すべき旨諮問を行った。

3 行政不服審査会の答申の概要

審査庁からの諮問に対し、令和元年9月27日に行政不服審査会から答申が出された（令和元年度答申第35号（特定農林水産物等の登録に関する件。以下「答申」という。））。本件答申の概要は、以下のとおりである。

- 本件審査請求については、県組合による「八丁味噌」の登録申請に地理的表示保護法第13条第1項3号イに該当する登録拒否事由がないかについて更に検討を尽くす必要があるから、「本件審査請求は棄却すべき」との審査庁の判断は現時点においては妥当とはいえない。
- 地理的表示保護法第13条1項3号イ（特定農林水産物等でないとき）の登録拒否事由（特に「品質、社会的評価その他の確立した特性が前号の生産地に主として帰せられるものであること」の要件充足）がないとの審査庁の判断について、
 - ・ 審査庁は、「八丁味噌」の名称は、愛知県で生産された豆味噌のみに限って使用されており、いわゆる「名古屋めし」の代表的な調味料として愛知県内に定着し、同県の特産品として広く認知されていることから「八丁味噌」の確立された特性としての社会的評価を認定しているが、これを裏付ける具体的資料は見当たらない（なお、過去に県組合が実施したアンケート結果の内容では当該認定の裏付けとして不十分である一方、八丁組合が提出した署名の結果等からは、愛知県において岡崎2社の生産する豆味噌が「八丁味噌」として認識されることがうかがわれる。）。
 - ・ 「名古屋めし」の調味料として岐阜県や三重県、愛知県内の一般的な豆味噌が用いられている可能性も否定できず、審査庁の認定に係る「八丁味噌」との名称が付された豆味噌の社会的評価が、一般的な豆味噌と区別されたものといえるかも判然としない。
 - ・ 「名古屋めし」の「代表的な」調味料が「八丁味噌」との名称が付された豆味噌であり、これが愛知県内に「定着」し、愛知県の特産品として「広く」認知されているとの認定が相当か、これが「同種の農林水産物等」と比較して差別化された特徴たりうるものかどうか、更に具体的な資料に基づく十分な検討を要する。
 - ・ また、審査庁の判断において「八丁味噌」との名称が付された豆味噌に対する社会的評価が本件申請に係る豆味噌に対する社会的評価が前提とされている点も、審査関係人の主張、具体的な資料を吟味した上での再検討を要するものと考えられる。
 - ・ 「八丁味噌」の名称が付された豆味噌に対する社会的評価が、そのまま県組合の申請に係る豆味噌に対する社会的評価であり確立した特性であるとした審査庁の認定・評価において、八丁組合が指摘する、両者が生産する豆味噌の相違点がそれぞれの社会的評価において何らかの意味を持つものなのかどうかといった観点から検討されていることをうかがうことができない（本件申請に係る豆味噌と岡崎2社が生産する豆味噌に大きな違いがない旨の認定では不十分）。
- 地理的表示保護法において、申請農林水産物等が「特定農林水産物等でないとき」（3号イ事由）と申請農林水産物等の名称について「普通名称であるとき…」（4号イ事由）とが

別個の拒否事由として掲げられていることからすれば、各事由の有無はそれぞれ区別して検討されるべき。しかし、審査庁においては専ら4号イ事由に着目して3号イ事由の有無を審査、検討していることが伺われるため、裁決においては、それぞれの拒否事由の有無の審査、検討はいかなる解釈、判断枠組みによって行われるべきものか、審査庁としての考え方が示されるべき。

第3 「八丁味噌」の地理的表示登録に関する第三者委員会について

1 「八丁味噌」の地理的表示登録に関する第三者委員会の設置

総務省行政不服審査会による答申を踏まえ、県組合による「八丁味噌」の特定農林水産物等の登録の申請に係る審査における「確立した特性」としての社会的評価の認定等について、専門的な見地から調査検討を行うため、「八丁味噌」の地理的表示登録に関する第三者委員会が設置された。

委員会においては、県組合が申請した「八丁味噌」の地理的表示の登録に係る（１）特定農林水産物等の名称の保護に関する法律に規定する「八丁味噌」の確立した特性としての社会的評価の認定について、（２）その他、「八丁味噌」の地理的表示の登録認定に関する事項について審議することとされた。

2 委員会委員及び議事概要

委員会委員及び議事概要は以下のとおりである。

（１）委員会委員

氏名	現職	専門分野
小林 哲（座長）	大阪市立大学 経営学研究科 教授	地域ブランド
荒木 雅也	茨城大学 人文社会科学部 教授	知的財産法 経済法
池本 誠司	弁護士（元消費者庁参与、元内閣府消費者委員会委員）	消費者行政
デサンモーリス クレッグ	慶應義塾大学 商学部 専任講師	食文化
前橋 健二	東京農業大学 応用生物科学部 教授	発酵学・醸造学

（２）議事概要

開催日	議事概要
第1回 （令和2年3月25日）	・地理的表示「八丁味噌」を巡る経緯等の説明・意見交換
第2回 （令和2年6月4日）	・第1回委員会の御意見に関する説明・意見交換 ・県組合・八丁組合に対する照会事項の検討
第3回 （令和2年10月13日）	・県組合、八丁組合に対しての意見照会に対する両組合からの回答内容についての議論 ・報告書に盛り込むべき項目等の検討
第4回 （令和2年12月8日）	・「八丁味噌」第三者委員会報告書の検討

第4 本委員会の検討結果

「八丁味噌」の地理的表示登録に係る答申を踏まえ、本委員会においては「八丁味噌」の社会的評価等について更に調査検討を行う観点から、行政不服審査における両組合からの提出資料の精査、また両組合への更なる質問及び資料要求により関係資料を収集し検討を進めた。また、今回の検討は「八丁味噌」の社会的評価に主眼をおいているが、両組合の「八丁味噌」の製法等の相違点についても詳細に議論を行った。

1 審査会の指摘事項と検討すべき論点等

(1) 審査会答申第3 2 (2) エ (イ) について

答申の当該部分において行政不服審査会は次のように指摘する。「「八丁味噌」との名称が付された豆味噌の「同種の農林水産物等と比較して差別化された特徴」としての社会的評価の認定について、これを裏付けるに足りる具体的な資料は見当たらない」「「名古屋めし」の調味料として岐阜県や三重県、愛知県内の一般的な豆味噌が用いられている可能性も否定できず、審査庁の認定に係る「八丁味噌」との名称が付された豆味噌の社会的評価が、これらの一般的な豆味噌と区別されたものといえるかも判然とはしない」、「「名古屋めし」の「代表的な」調味料が「八丁味噌」との名称が付された豆味噌であり、これが愛知県内に「定着」し、（名古屋市や岡崎市にとどまらない）愛知県の特産品として「広く」認知されているとの認定をすることが相当か、これが「同種の農林水産物等と比較して差別化された特徴」たり得るものかどうか、更に具体的な資料に基づく十分な検討を要するものといわざるを得ない」。この指摘を受けて、以下の2つの観点から検討を行った。

【論点】「八丁味噌」が岡崎市や名古屋市にとどまらず愛知県の特産品として広く認知されているとの根拠について

【論点】「名古屋めし」の代表的な調味料としての八丁味噌の使用実績について

(2) 審査会答申 第3 2 (2) エ (ウ) について

答申の当該部分において、行政不服審査会は次のように指摘している。「「八丁味噌」との名称が付された豆味噌に対する社会的評価が本件申請に係る豆味噌に対する社会的評価であることが前提とされている点も、審査関係人の主張、具体的な資料を吟味した上で再検討を要する」「「八丁味噌」との名称が付された豆味噌に対する社会的評価が、そのまま本件申請に係る豆味噌に対する社会的評価であり確立した特性であるとした審査庁の認定、評価において、審査請求人が指摘する岡崎2社の生産する豆味噌と本件申請に係る豆味噌の相違点が、それぞれの社会的評価において何らかの意味を持つものなのかどうかといった観点からの検討がされていることをうかがうことはできない」。この指摘を受け、以下の2つの観点から検討を行った。

【論点】 「八丁味噌」の社会的評価における八丁組合と県組合の寄与について

【論点】 八丁組合の「八丁味噌」と県組合の「八丁味噌」の相違点の社会的評価における意義

(3) 本委員会における検討事項

本委員会における主な検討事項として、「八丁味噌」の地理的表示登録に関し、地理的表示保護法第13条第1項第3号イに該当する事由がないとした処分庁の判断が適当であったか、調査・検討することとする。

ここで留意すべきことは、答申において「特定農林水産物等の登録の審査においては、いかなる名称による申請であるかについてはひとまず措いた上でも、3号イ事由の有無が検討されるべきものと解される¹⁾」としている点である。

この点、本委員会においては、八丁組合と県組合の八丁味噌のみならず、愛知県内外で生産される豆味噌との特性の違いについて調査・検討すべきものと解して議論を進めた。

なお、「特定農林水産物等」に該当するかどうかは、観念的な「農林水産物」を前提として審査することはできず（特にその社会的評価について）、申請された「名称」が実際に用いられている「農林水産物等」の生産地の特定性や特性を審査する必要があることから、その使用されている「名称」が法律上保護され得る名称かどうかとあわせて、審査を行う必要がある。従って、当該名称の審査とリンクさせて、法第13条第1項第3号該当性の審査がなされること自体は何ら問題がないものとする。

また、第13条第1項第4号イ該当性についても、本検討から得られた検討結果を用いることができるものについて言及することとする。

2. 個別論点の検討

(1) 県組合と八丁組合の「八丁味噌」の製法及び特性の相違について

個別論点の検討に当たり、まず、この検討とも密接に関連し、また本件行政不服審査において論点となっている、両組合の「八丁味噌」の製法、特性の相違点について専門的な見地から調査・検討した。

ア 行政不服審査における八丁組合、処分庁及び審査庁の主張の概要

八丁組合は、審査請求書において、県組合の味噌は、愛知県で生産される一般的な豆味噌の特性を有するにすぎず、八丁組合の味噌とは生産地（自然的要因・人的要因）及び産品の特性（品質や社会的評価等）について大きな違いがあることから、岡崎市八帖町で伝統的な製法で生産する味噌を指す「八丁味噌」の名称によって生産地及び特性を特定でき

¹⁾ 答申P18

ず地理的表示保護法第13条第1項第4号イの登録拒否事由に該当する旨主張する²。

一方、処分庁は、愛知県6社が生産する「八丁味噌」の生産方法と岡崎2社が生産する「八丁味噌」の生産方法の原理は同じであることなどから、本件登録処分に係る味噌の特性と生産地である愛知県とが結びついていることを特定できる旨主張する³。

審理員及び審査庁は、両者の味噌の生産方法は全く同一ではないものの、大豆と塩のみを原料とし、蒸した大豆で作った味噌玉の表面に麹菌を繁殖させて豆麹を作ること及び仕込みを行った上で重りをのせて熟成させるといった本質的な部分は共通しており、また、特有の酸味、うまみ、渋みがあり、色が濃いという特徴でも共通している。岡崎2社の「八丁味噌」と愛知6社の「八丁味噌」は、審査請求人が主張するように製品の特性が全く異なっているとは言えない。また、社会的評価についても岡崎2社の「八丁味噌」と愛知6社の「八丁味噌」が全く別の味噌であるとの社会的な評価が存在すると考えることはできないと主張した⁴。

地理的表示保護法においては、「生産」とは、農林水産物等に特性を付与又は保持するために行われる行為をいい（第3条第4項）、製法が特性を付与するものなのかが重要となる。この観点から、まず、両組合の「八丁味噌」の①製法の相違点、②品質の相違点について、検証を行うこととする。

イ 両組合の「八丁味噌」の製法の相違点

両組合の八丁味噌の製法の相違点について検証するに当たり、八丁組合が製法の違いとして主張する ①味噌玉の大きさ ②仕込み容器 ③重し ④仕込み水分 ⑤熟成期間 ⑥酒精の使用、更に⑦テロワール について検証することとする。

(ア) 味噌玉の大きさ

まず、地理的表示「八丁味噌」の登録簿上の味噌玉の大きさは、直径20mm以上、長さ50mm以上としている。八丁組合の味噌玉の大きさは、いわゆる「八丁式大玉」で最大直径72mm 最小直径50mm程度の大きさとする⁵。一方、県組合各社の味噌玉の大きさは各社によって異なり、①八丁式大玉と同様の大きさとしているものが2社（E社 60×65mm、G社50×80mm）、その他の各社は、25～35×55～70となっており、登録簿上より各社大きな味噌玉を用いていることが確認できる⁶。

八丁組合は、「味噌玉が大きいことによって蔵に住み着く乳酸菌等が多くなり、「蔵ぐせ」が酸味や渋みなどの独特の風味を醸し出す」⁷とするが、県組合側は、「径19mm以上であれ

² 平成30年3月14日審査請求書P3～7、P14～15

³ 平成30年5月11日 処分庁弁明書P6

⁴ 平成31年4月8日 審理員意見書P6及び令和元年5月24日審査庁諮問説明書

⁵ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 P2

⁶ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 資料7

⁷ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 P2～P3

ばみそ玉内の菌叢の違いはみられず味覚センサー等による分析でも顕著な差は確認できない⁸、各社とも蔵ぐせも考慮しながら、「八丁味噌」に最適な味噌玉の大きさを企業努力として確立した結果が味噌玉の大きさの違いとしている⁹。県組合の多くは、業者によって違いはあるが味噌玉の直径または長さを大きくすることによって豆味噌との差別化を図っていることが県組合側資料から確認された。

(イ) 仕込み容器

まず、地理的表示「八丁味噌」の登録簿上、仕込み容器の規定はなく、各社に委ねられている。八丁組合の仕込み容器は「木桶」としている¹⁰。一方、県組合各社の仕込み容器を見てみると、現在、「八丁味噌」を製造している9社のうち、「木桶」としているのが6社、「木桶・ステンレス」としているのが1社、「ステンレス」としているのが2社となっており¹¹、多くの企業が八丁組合と同様に木桶を使用していることが確認できる。しかしながら、木桶仕込みは他県の豆味噌製造および各種味噌・醤油製造に広く用いられているものであり、木桶とステンレスタンクの相違点はあったとしても、木桶の使用が特段八丁味噌の品質を特徴付けているとは確認されていない。

また、県組合は木桶の使用について、「愛知県の食品工業技術センターの先生方からの衛生面における示唆（菌の除去や木片の混入）もあったため、ステンレスタンクに切り替えたメーカーもある」、「木桶とその他の容器における品質差については、顕著な差があるとした文献はみたことがない¹²」としている。

(ウ) 重し

まず、地理的表示「八丁味噌」の登録簿上、「重しにより負荷をかける。形状は問わない。仕込み・発酵を均一化・安定化させ、味噌タンク中の空気を追い出し、味噌の酸化を抑える目的で使用」とする。八丁組合側の重しは「天然石の重石を円錐状に組み上げる。中の空気を抜く作業を行う。¹³」とする。一方、県組合側各社の重しを見ると、現在、「八丁味噌」を製造している9社のうち、「自然石」としているのが6社、「コンクリート又は自然石との併用」としているのが2社、「味噌」としているのが1社となっており、多くの企業が八丁組合と同様に「自然石」を使用していることが確認できる。一方、八丁組合側と同様に自然石を「円錐状に組み上げる」方法をとっている企業は確認できない。

県組合側は、「重しをする意味は、仕込み・発酵を均一化・安定化させ、仕込み容器中で熟成中の味噌の空気を追い出し酸化を抑える目的で使用します。よって、その条件を満たせばよく、重しの材質や重さを規定する必要はない」としている。

⁸ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 P5

⁹ 県組合の事務局への補足説明

¹⁰ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 P3

¹¹ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 資料7

¹² 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 P5

¹³ 八丁組合「八丁味噌」申請書

また、重しの量について、八丁組合は「仕込重量の50%以上¹⁴」としている。一方、県組合は、「α社によれば、石の総重量は桶の大きさにより対応が必要で味噌に対して1/2～1/3程度」、「大きな桶になりますと、味噌の自重を加味しなければ、品質の安定を図れないため重しの重量を加減している」「α社は、八丁味噌組合の蔵元に対して、八丁味噌の元みそを納入していましたが、重しの総重量についての指定はありませんでした」としている。

(エ) 仕込み水分

地理的表示「八丁味噌」の登録簿上、仕込み水分についての規定はない。八丁組合側の水分量は、「最終製品の水分が40%程度となるよう水分を制御¹⁵」するとしている。一方、県組合側の水分量を見ると、43.0±2.30とされており¹⁶、八丁組合と同様の水分量の八丁味噌もあれば、水分量が相対的に多い八丁味噌も存在すると考えられる。水分量の多少は製品の硬さに大きく影響する。

(オ) 熟成期間

地理的表示「八丁味噌」の登録簿上、熟成期間は、一夏以上、温度調整を行う場合は25℃以上で最低10か月間としている。八丁組合は、「2回の夏、2回の冬（二夏二冬）以上の期間熟成、熟成期間を短くするための加温等はない¹⁷」としている。八丁組合は県組合側の「八丁味噌」の熟成期間を「一夏以上熟成（3ヶ月以上）¹⁸」で「一般的な豆味噌よりも更に短い期間でよいとされている¹⁹」と主張し、八丁組合の「八丁味噌」の熟成期間との違いを強調している。

一方、県組合の「八丁味噌」の実際の熟成期間を見ると、非加温の天然熟成の平均で13.5か月～28.6か月（加温熟成で11.6か月～12.7か月）となっており、八丁組合が二夏二冬で2年以上とすると、3企業が同様の期間の熟成を行っており、また、5企業が平均で20か月以上の熟成を行っている（天然熟成で最短の期間は、13か月～17か月、最長期間を見ると、全ての企業が20か月以上の熟成を行っている²⁰）。

また、県組合は「八丁味噌」の登録簿の出荷基準にある「色Y値3%以下」の基準を満たすためには、天然熟成で最低でも一夏を経過した1年以上が必要²¹としている。通常の豆味噌との違いで見ると、「八丁味噌」と通常の豆味噌を分けて生産している2企業では、通

¹⁴ 八丁組合「八丁味噌」申請書

¹⁵ 八丁組合地理的表示申請時明細書

¹⁶ 平成29年5月11日県組合意見書P17 「別表第1 八丁味噌と他の味噌との一般成分の比較」

¹⁷ 八丁組合「八丁味噌」申請書

¹⁸ 八丁組合HP https://www.hatcho.jp/sozai/gi/gi_problem.pdf

¹⁹ 平成30年3月14日 審査請求書 P7

²⁰ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 資料6及び資料7

²¹ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 P5

常の豆味噌は加温熟成で熟成期間が平均で110日と短期間で製造されており、「八丁味噌」と熟成期間に明確な差があることがわかる。

これから見ると、登録された「八丁味噌」の明細書の規定には「一夏以上」と記載されており、3ヵ月程度の比較的短期な熟成も許容しているようではあるものの、実際は県組合でも天然熟成の場合平均で1年以上の熟成を行っており、より長期の熟成を行っている。このため、現在の明細書等における天然熟成の熟成期間を「一夏以上」としている記載は、需要者等に県組合の八丁味噌は短期間の熟成により生産されているとの誤解を与える記載となっているものと考える。

(カ) 酒精の使用

地理的表示「八丁味噌」の登録簿上、酒精の使用についての記載はなく、また、同様に八丁組合側の「八丁味噌」の地理的表示申請書においても酒精の使用についての特段の記載はない。

八丁組合は、酒精の使用について、「アルコール（酒精）を加えることによって発酵を抑制するのであるから、岡崎2社の作る「八丁味噌」とアルコール（酒精）が加えられた愛知6社の作る「八丁味噌」の品質が大きく異なることは自明²²とする。一方、県組合側は、「アルコール（酒精）は、八丁味噌の熟成中に添加するものではないから、アルコールを加えることによって発酵を抑制するとの…主張は全く当たらない」「アルコール（酒精）の添加は、あくまでも熟成後に、包装後の酵母によるガス発生防止及び産膜酵母の発生防止のために行われるもの」としている²³。

また、全国味噌工業協同組合連合会は、「容器の膨張につながる包装後のガス発生や味噌の香味を損なう産膜酵母の発生を防止するため、豆味噌においては米味噌と同様に熟成終了後に酒精を添加する。…また、酒精は豆味噌の香味等の品質には影響しない²⁴」としている。

(キ) テロワール

八丁組合は、「酒や醤油、みりん、ワイン、ウィスキーなど醸造物は、その地域のテロワール（土壌、地勢、気候、人的要因等）に育まれている。俗に「蔵ぐせ」と呼ばれ、その蔵、その地域によって生まれる特徴がある」「八丁味噌も八帖町（旧八丁村）に住み着く乳酸菌や酵母などの菌類によって独特の風味を醸し出している」とし、資料として蔵ぐせについての資料²⁵を提出している。

一方、県組合側は、「八丁組合は生産地を愛知県岡崎市八帖町としているが、八丁味噌がその地点…だけでしか作れない合理的理由はありません（北に約4, 5kmに（資）野田味噌

²² 平成30年7月19日八丁組合反論書 P5

²³ 平成30年8月20日県組合意見書 P6

²⁴ 平成30年8月20日県組合意見書 丙第38号証

²⁵ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 P1～P2 資料1～7

商店、南西約20Kmにイチビキ（株）あり）。気候的には愛知県内とさして変わりません。水利も愛知県内は東は豊川、中央は矢作川、西は木曾川があり、水に恵まれた土地です²⁶」としている。

八丁組合側が提出した「蔵ぐせ」を示す資料を見ると、例えば「味噌蔵ごとに味噌の風味を醸し出す要素、そこに住みついた酵母や乳酸菌のような微生物の種類やそれらが働く環境条件が異なり、それらによって香味などにその蔵特有の個性が生み出されます²⁷」とあるように、蔵ぐせは蔵ごとに異なるものと解される。ただし、八帖町の蔵に周辺地域と異なる特有のテロワールがあるという根拠は示されていない。テロワールに関わる微生物の存在を裏付ける資料も示されていない。

なお、八丁組合と県組合の双方の「八丁味噌」の原料について見ると、生産地に特段の制限はない。

ウ 両組合の「八丁味噌」の品質の相違点

次に、両組合の「八丁味噌」の品質の相違点について見ると、まず、県組合が八丁組合の岡崎2社と県組合の愛知6社が生産する「八丁味噌」の味覚の差異の確認のために分析機関に依頼して行った、①味覚センサーによる比較、有機酸分析及びアミノ酸分析の結果及び②官能試験の結果がある。具体的には、①味覚センサー分析の結果、岡崎2社と愛知6社の八丁味噌の差は小さく類似した味であること、アミノ酸及び有機酸の岡崎2者の八丁味噌のバランスは愛知6社の八丁味噌のバランスのばらつきの範囲内にあり、「旨みが大変強く」あるいは「適度な酸味がありうまみ強い」として特性に大きな違いがあると主張は根拠がない又は明確でない②官能試験結果からも岡崎2社及び愛知6社の八丁味噌に有意な差は認められない、としている²⁸。

一方、八丁組合側は、製法の違いが味の違いにつながるとして、「八丁式大玉となると内層の比率が大きくなるので、生酸菌も乳酸菌が大きな比率をしめるようになる²⁹」「乳酸菌の繁殖は玉の表面・表層よりも嫌気的な内部で著しく、大玉ほど乳酸生成量は大きく…大玉を用いた味噌は熟成は遅いが色、特に照り・冴えの優れたものとなる³⁰」との記述のある文献を提出している。この文献は古くから広く味噌業界で知られているものである。

その上で県組合側は、「安全・安心に対する関心の高まりから、より清潔（安全）かつおいしい八丁味噌が求められてきたことから、より耐熱芽胞菌（バチルス属）が少なくなるように味噌玉径を小さくし、過度な酸味を抑えるように改善に努めてきた」ものであり、

²⁶ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 県組合回答 P1

²⁷ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 P1～P2 資料4

²⁸ 平成30年6月12日県組合意見書 P3～P4。なお、味覚センサー及び官能検査については、両者の「八丁味噌」について品質上の有意差を確認できるほどの確度がないとの指摘が委員からあった。

²⁹ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 資料9 P35

³⁰ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 八丁組合回答 資料10 P187

「岡崎2社の八丁味噌の品質も過度な酸味を抑える方向で改善されているのが認められる」としている³¹。

エ 本委員会の見解

上記イ及びウのとおり、行政不服審査会の答申を踏まえ、県組合と八丁組合の「八丁味噌」の製法及び品質、またその違いが及ぼす社会的評価の影響について調査・検討を行った結果、本委員会の見解は以下のとおりである。

(ア) 製法について

県組合と八丁組合の「八丁味噌」の製法の相違点を見ると、それぞれ製造者によって違いは見られるものの、味噌玉の大きさや熟成容器、熟成期間等の製造方法には両組合で重なりが多いものの、それぞれの製造者によって違いが見られる。その違いは製造技術の進歩や食品衛生の観点等合理性があるものと考えられる。

そもそも「八丁味噌」の起源は、愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）を起源とすることは疑いがなく、遅くとも昭和初期には、岡崎市八帖町以外でも「八丁味噌」が作られるようになり、愛知県内に広まっていったものと考えられる。

八丁組合の2社は、八丁式大玉の味噌玉製法、低水分仕込み法、木桶の醸造法、円錐の石積製法、天然醸造で醸造期間は二夏二冬と、従来の製法の一部は維持しつつ、例えば、蒸煮工程、味噌玉握り工程、製麹工程等において機械化を進める³²など、生産工程の近代化と合理化を図ってきたことが認められる。

また、県組合の各社を見ると、味噌玉の大きさや熟成容器、熟成期間等の製造方法には八丁組合側との重なりも多く見られるが、各社がそろって同じというわけではない。県組合側も製造工程の近代化を図るとともに、自らの味噌蔵の「蔵ぐせ」や食品衛生の観点、また消費者ニーズに即した「八丁味噌」を各社企業努力として確立した結果として、八丁組合との製法の違いが生じていると主張しており、その主張に違和感はない。

大豆と塩のみを原料とし、蒸した大豆で作った大きめの味噌玉の表面に麹菌を繁殖させて豆麹を作ることや仕込みを行った上で重りをのせて長期熟成させるといった豆味噌製造の基本的な部分が共通していることに加え、岡崎2社の製法と同じような大きな味噌玉、低い仕込み水分量、長期間熟成などの製法を用いている県組合製品がみられる。一方、八丁組合に特異の円錐状の石積みや木桶仕込みなど相対的に古来からの製法を維持していることは、それ自体は伝統的価値として尊重すべきものであるが、地理的表示保護法上「特性」を付与・維持するための「生産の方法」として法的保護に値するかは、品質に与える影響も考慮する必要があり、それは後述する。

また、八丁組合側は、「テロワール」の違いを主張するが、八帖町が八丁味噌の発祥地であることは争いが無いが、八帖町の気候が特別に八丁味噌の品質を作るとのエビデンスは

³¹ 平成30年8月20日県組合意見書 P4

³² 第3回「八丁味噌」第三者委員会八丁組合回答P3～P4

乏しく、また、八丁組合提出資料にもあるとおり、蔵ぐせは蔵ごとに異なるものであり、八帖町の蔵とそれ以外の地域の蔵で違いがあるというエビデンスも十分ではない。

(イ) 品質について

ウにあるとおり、両者の主張も踏まえ、委員会において検討を行ったが、県組合の「八丁味噌」と八丁組合の「八丁味噌」には、成分分析値から品質上の有意な差を認めることはできなかった。同じ材料を用い、一部は異なるものの本質的な部分では共通する製法で「八丁味噌」を製造すれば、技術革新や各社の企業努力などにより合理的な製法に変化したことによる製法の違いはあるとはいえ、成分的に品質が同等な八丁味噌ができているとの主張に対する有効な反論も見当たらなかった。

(ウ) 結論

八丁組合が古来からの製法を相対的に維持しているとの製法の一部の相違点は認められるが、成分分析値から両組合の品質には有意な差を認めることができなかった。このため、製法の違いが品質の違いを生み出すとの八丁組合の主張は一般論としては認められるものの、八丁組合の現行の製法でなければ同等の品質の味噌を作ることができないとの主張には根拠を見出せなかったと考える。なお、この点、行政不服審査会の答申においても「八丁味噌」の製法の違いと品質に関しては、特段の指摘はなかったところであるが、地理的表示保護法における特性の認定にあたり、両組合の「八丁味噌」の品質に大きな違いはないとする処分庁の見解は妥当性があると考えられる。

(2) 八丁組合の「八丁味噌」と県組合の「八丁味噌」の相違点の社会的評価における意義 (論点1)

ア 「八丁味噌」の社会的評価についての八丁組合、処分庁及び審査庁の主張

(1) の検討結果を踏まえつつ、個別の論点に議論を進めていく。行政不服審査会の指摘を踏まえた各論点は、地理的表示「八丁味噌」の特性として認定された社会的評価に関するものであり、この点、まず八丁組合、処分庁及び審査庁の主張を見ることとしたい。

審査請求書において、八丁組合の「八丁味噌」の社会的評価の根拠として、江戸時代からの岡崎藩・宮内庁の御用達であること、また博覧会での受賞歴とともに、市場でも他の一般的な豆味噌と比較して2倍程度の高値で取引されていることを挙げている³³。一方、処分庁は愛知6社が生産する「八丁味噌」の生産量、商標登録の現状、種々の刊行物の記載内容を考慮すれば「八丁味噌」の生産地が愛知県であることは需要者に認知されていると主張する³⁴。

³³ 平成30年3月14日 審査請求書 P5、令和元年6月19日諮問説明書

³⁴ 平成30年5月11日 処分庁弁明書P6

審査庁は、「八丁味噌」は、「名古屋めし」の代表的な調味料として愛知県内に定着し、愛知県の特産品として認知されており、岡崎2社の「八丁味噌」と愛知 6 社の「八丁味噌」が全く別の味噌であるとの社会的な評価が存在すると考えることはできない³⁵としている。

イ 地理的表示産品の社会的評価に係る基本的考え方

「八丁味噌」の社会的評価に係る各論点の検討に入るにあたり、地理的表示保護制度における「社会的評価」の意義について考えてみる。商品の表示の持つ機能（出所を表示する機能、自他を識別しその品質を保証する機能、宣伝広告機能）の保護を趣旨とする商標制度や不正競争防止法における商品等表示に関する不正競争行為規制等とは異なり、地理的表示保護制度は、地域と結びついた確立した特性（社会的評価を含む）を有する農林水産物・食品等の名称を当該地域共有の知的財産として保護する制度であって、特性が確立したものであることは、一定期間継続して当該地域において生産されてきた伝統性（おおむね25年以上の生産実績）により認定されている。そして社会的評価の審査に当たっては、「八丁味噌」の審査に適用される「特定農林水産物等審査要領」（平成27年5月29日付け食産第679号食料産業局庁通知）別添4 特定農林水産物等審査基準（以下、単に「特定農林水産物等審査基準」という。）においては、過去および現在の評価及びこれらの評価を博すことになった要因に係る資料により判断するものとしており、WIPOにおける研究報告³⁶も、このような考え方と整合している。

なお、特定の地域で長年にわたり使用されてきた名称を有する産品について、他の産品と区別される評価を得ているかどうかについては、当該農林水産物等の流通や実需の状況や評判を示す審査資料（受賞歴やアンケート調査を含む）等を総合的に考慮して認定されるべきものであり、必ずしも生産地における評価を求めるわけではない。これまでの我が国の登録審査においても、申請産品に対する生産地外の需要者の評価を審査資料として用いてきたものであり、EUその他の国外における登録審査のあり方に鑑みても、こうした考え方をとることは全く不自然なことではない。

また、地理的表示制度は前述のとおり商標制度等とは異なる趣旨を持つため、地域で使用されてきた名称を特定の者に独占させるものではなく、地理的表示としての登録後においても、登録生産者団体に加入するか又は新たな生産者団体を組成し、登録簿に沿った形で自ら明細書や生産行程管理業務規定を作成し、登録を受けることで、地理的表示を使用可能としている。

これらに鑑みれば、その申請に係る地理的表示の社会的評価も地域と結び付いた名称を使用する産品全体について、他の類似産品とは異なる共通の評価を有しているかどうか審査の対象である。なお、同一名称を使用している産品の中に、ハイグレードな商品と一般向けの商品が存在することは当然であるが、同一名称内におけるグレードの格差は地理的表示の登録とは直接関係しないことに留意する必要がある。

³⁵ 平成31年4月8日 審理員意見書 P6

³⁶ WIPO, DocSCT/10/4(25 March 2003)

本委員会は、「社会的評価」について上記の解釈を前提に検討を行うこととする。

ウ 両組合の「八丁味噌」の製法の相違点の社会的評価における意義

(1) のとおり、本委員会においては、両組合の「八丁味噌」の製法に一部相違点が見られるものの、品質上有意な差を認めることはできなかった。このため、製法の相違点は品質には中立的であると考え、その製法の相違点の社会的評価における意義について検討する。

県組合と八丁組合の「八丁味噌」の製法には、例えば円錐形に石積をするなど一部相違点が見られる。例えば石積は、かつて必要な作業であったものの現在では実質的な必要性よりも景観を重視することに意義があると考えられ、円錐状の石積みと木桶の景観³⁷が特徴的であり、八丁組合の製法は「八丁味噌」の社会的評価を構成する一要素となっていると考えられる。一方、県組合側も石積、木桶の伝統的製法で製造する業者が雑誌等に八丁味噌として紹介されており³⁸、八丁組合の「八丁味噌」のみ、その伝統的製法が雑誌等に取り上げられているわけではない。

また、八丁組合は、他の一般的な豆味噌と比較して2倍程度の高値で取引されていることをその社会的評価の根拠とするが、当委員会の調査の結果、八丁組合、県組合両者の「八丁味噌」とも、豆味噌の間で1.5倍～2倍程度の価格差がみられ³⁹、これは両者の「八丁味噌」が豆味噌とは異なる社会的評価を得ている根拠と考えられる。また、県組合の組合員企業α社の「八丁味噌」と八丁組合の組合員企業β社の「八丁味噌」は同価格帯で販売されており、八丁組合と県組合で明確な差が必ずしもあるわけではない。なお、これらは令和2年の価格であるが、登録からの期間を鑑みても有効性はあるものと考えられる。

エ 本委員会の見解

イから、県組合と八丁組合の製法の相違点が「八丁味噌」の社会的評価に顕著な影響を及ぼしていることを裏付ける証拠はなかった。

また、実態としても地理的表示登録の際に、県組合、八丁組合が提出した資料によれば、平成28年の「八丁味噌」の出荷量は、両組合共に相当な分量にのぼり⁴⁰、そのうち県組合企業の出荷量の合計は、八丁組合2社の合計の約83%であること、また県組合の「八丁味噌」は相対的に業務用の割合が多いが、これが外食産業等の料理や加工用に幅広く用いられていることに鑑みれば、県組合と八丁組合の両者の「八丁味噌」が、相当量流通し、その社会的評価を構成していることが適当である。なお、流通に当たって製法の相違点が消費者に明確に認知されているわけではない。

また、地理的表示保護法上は、「八丁味噌」という名称で流通している農林水産物等であ

³⁷ 平成30年10月23日 八丁組合反論書 甲第39号証

³⁸ 平成29年5月11日 県組合意見書 甲第31号証、第32号証

³⁹ 第三回「八丁味噌」第三者委員会 追加資料P2

⁴⁰ 平成29年6月12日学識経験者委員会資料別添4

る味噌について、それ以外の味噌と差別化され地域と結びついた確立した共通の特性があるかどうかを審査するものであり、共通の特性を有する製品の中における評価の違いについては審査の対象にならない。したがって八丁組合や県組合の一部が行っている伝統的製法による商品と業務用向けの製法による商品との相違は、一般の豆味噌と差別化された愛知県を生産地とする「八丁味噌」の社会的評価を認定した本登録においては問題とならないことに留意が必要である。

(3) 「八丁味噌」が岡崎市や名古屋市にとどまらず愛知県の特産品として広く認知されているとの根拠について（論点2）

ア 県組合の八丁味噌の生産実績・商標の取得

愛知県の特産品としての認知を議論するための基本的な認識として、「八丁味噌」の生産実績と商標について見ておく。県組合の企業においては、昭和3年の中利の「昭和八丁味噌」を始め、昭和初期から複数企業が「八丁味噌」の販売を行っている⁴¹。また、昭和15年に商標登録された「イチビキ八丁みそ」を始めとして「八丁味噌」を含む商標を県組合6社が各社取得している⁴²。また、「八丁味噌」を生産する県組合各社は、愛知県の各地に分布しており、「八丁味噌」の生産は岡崎市八帖町にとどまらず愛知県内各地で行われてきた実態がある⁴³。このことは、実需者が「八丁味噌」が愛知県の特産品として認知する基礎となると考えられる。

イ 全国味噌業公正取引協議会陳述書

全国味噌業公正取引協議会は、不当景品類及び不当表示法（昭和37年法律第134号）に基づき「みその表示に関する公正競争規約」（以下「公正競争規約」という。）を定め、公正取引規約に違反する行為があると認めるときは、違反に対する措置を取ることができることとされている。

公正競争規約第4条においては、商品名に特定の地域名を表示する等、特定の地域名、地域的特徴を意味する事項を強調して表示する場合は、施行規則に定めるところによらなければならないものとされ、施行規則においては、「当該地域で古くから広く認知された特徴を備え、その地域で生産、加工及び包装されたもの」との条件を定めている（第2条（5）イ）。

全国味噌業公正取引協議会と（社）全国公正取引連合会が公正取引委員会の委託事業により作成した「みその表示―適正な表示のためにⅢ―」（以下「マニュアル」という。）においては、「当該地域で古くから認知された特徴を備え、その地域で生産、加工及び包装

⁴¹ 第2回「八丁味噌」第三者委員会資料6 P1

⁴² 平成29年5月11日県組合意見書P3～P6、第2回「八丁味噌」第三者委員会資料6 P1

⁴³ 第1回「八丁味噌」第三者委員会資料5「八丁味噌の生産範囲（愛知県）」

されたもので、その呼称がよく使われている」製品の例として「八丁みそ」が記載されている⁴⁴。

全国味噌業公正取引協議会が本委員会に提出した陳述書によれば、当該協議会は、八丁味噌の地理的表示登録以前（平成18年頃）において、愛知県外の事業者が自社の豆味噌の表示として「八丁味噌」を使用した場合には、当該名称を使用しないよう指導していたとしている⁴⁵。

これは、県組合の八丁味噌を含む愛知県の「八丁味噌」が「当該地域で古くから認知された特徴を備え、その地域で生産、加工、包装されたものでその呼称がよくつかわれている」ものであると味噌の表示を管理する全国味噌業公正取引協議会が認識していたものであり、愛知県の特産品として広く認知されている根拠となるものである。

なお、同マニュアルには一般に知られている地名として「その他 八丁みそ（八町村）」（ママ）と記載があるが、全国味噌業公正取引協議会によれば、これはあくまで地名の例示であり、また、全国味噌業公正取引協議会が県組合の八丁味噌を指導したことがないことから八丁味噌の生産地を岡崎市八帖町に限定するものではないと考えられる。

ウ 県組合が提出した「八丁味噌」に関する調査について

行政不服審査会は答申において、「本件先行申請に対する意見書の添付資料として参加人が提出した資料（広告代理店が実施した「八丁味噌」に関する調査」と題するアンケート結果）があるが、その調査エリアは東京都、対象者は300人とどまっており、結果を見ても、八丁味噌は名古屋の味噌とするものが27%と最も多く、八丁味噌は東海地方の味噌であるとするものが14.7%あり、八丁味噌は愛知県の味噌であるとするものは、20.7%にすぎず、八丁味噌の社会的評価の認定の基礎とするには足りない指摘する。

確かに、当該調査のサンプル数は必ずしも多くなく、また対象も東京都に限定されてはいない。しかしながら、既に述べたとおり、地理的表示製品の社会的評価は、生産地の社会的評価のみで判断するものではなく、流通状況等を勘案して総合的に判断するものであり、このことは国内外の先例に照らしても不自然なことではない。多数の人口を擁する東京都の消費者に対して「八丁味噌」の認知に係る調査を行うことは、「八丁味噌」の社会的評価を考える上で意義はあるものと考えられる。また、当該調査の結果を見ると、八丁味噌は名古屋の味噌とする回答と愛知県の味噌とする回答を併せて47.7%を占めるものであり、これは、愛知県全域で「八丁味噌」を生産している県組合の八丁味噌の社会的評価への貢献を示すものにとらえることもできる。

エ 本件地理的表示登録の取消を求める署名について

なお、八丁組合が審理手続で提出した署名結果によれば、岡崎市内において21,905人、同市を除く愛知県内では25,342人、合計53,081人が本件処分の見直しを要望する署名をした

⁴⁴ 第2回「八丁味噌」第三者委員会資料7「公正競争規約表示マニュアル」

⁴⁵ 第3回「八丁味噌」第三者委員会追加資料P1

とある⁴⁶。

答申においては、当該署名により「八丁味噌」が「岡崎2社が岡崎市内において生産する豆味噌が、（愛知県ではなく）岡崎市の特産品として相当程度認知されているとうかがわれる」とあるが、署名用紙を見ると「この登録により、現状古来からの伝統的な製法を守り続けている八丁味噌製造業者の方が「八丁味噌」の名称使用に制約を受けることとなり、今後海外で「八丁味噌」としてその商品を販売できなくなるおそれも生じています」とある⁴⁷。地理的表示保護法上、八丁組が登録生産者団体として追加されれば、現状の製法を変更することなく「八丁味噌」の名称を制約なく用いることができるところ、当該署名は、そのような制度を十分理解しないまま、八丁組が「八丁味噌」の名称使用の制約を受けることへの反対を示す趣旨で署名されたものが相当数含まれているとも考えられる。よって、当該署名結果は、「八丁味噌」が愛知県ではなく岡崎市の特産品として相当程度認知されている根拠とは必ずしも言えない。

オ 本委員会の見解

以上、ア～エで述べたとおり、全国味噌業公正取引協議会の指導実績や八丁味噌の生産実績等の根拠資料を考慮すれば、「八丁味噌」は愛知県の特産品として広く認知されていると考えることが適当である。また、国内外の地理的表示の運用では、生産地の画定にあつては産物の歴史が重視されており、八帖町のみならず愛知県全域で早くから生産されたうえに、それが今日まで続いてきたことを考えれば、愛知県を生産地として画定することが至当である。

(3) 「名古屋めし」の代表的な調味料としての八丁味噌の使用実績（論点3）

ア 県組合及び八丁組合の「八丁味噌」の出荷量

地理的表示登録の際に、県組合、八丁組合が提出した資料によれば、平成28年の「八丁味噌」の出荷量は、そのうち県組合企業の出荷量の合計は、八丁組合2社の合計の約83%⁴⁸であること、また県組合の「八丁味噌」は相対的に業務用の割合が多いが、八丁組合の「八丁味噌」の割合も多く、これが外食産業等の料理や加工用に幅広く用いられていることに鑑みれば、「名古屋めし」の代表的な調味料として広く使用されていることが伺われる。

イ 「名古屋めし」の「八丁味噌」の使用実績

審査会答申第3 エ（イ）における指摘を受け、本委員会において更に調査・検討を行う

⁴⁶ 平成31年1月25日八丁組合 反論書 P3 甲48号証

⁴⁷ https://www.hatcho.jp/img/20180601_shigai.pdf

⁴⁸ 平成29年6月12日学識経験者委員会資料別添4⁴⁹ 第2回「八丁味噌」第三者委員会資料9「県組合A社「八丁味噌」の外食やメーカーでの使用例」

ため、「八丁味噌」の「名古屋めし」の具体的な使用実績について、組合側に情報提供を求めた。この結果、県組合側から2つの資料が提供された。1つは、県組合A社「八丁味噌」の外食やメーカーでの使用例⁴⁹であり、外食4品、土産物2品、食品メーカー10品、デリカ7品の使用例が記載されており、味噌カツ、みそだれ、味噌煮込み等いわゆる「名古屋めし」の調味料として用いられている例等が記載されている。また、9品目の商品名に「八丁みそ」又は「八丁味噌」と使用されている。また、もう1つは東海地区最大の和食麺類チェーン監修の「みそ鍋つゆ」と記載された商品のデザイン写真⁵⁰であり、「八丁味噌使用GI製品の八丁味噌を使用しています」との記載がある。

これを見ると、いわゆる「名古屋めし」の調味料として県組合の「八丁味噌」が使用されていることが把握できる。また、10品目について「八丁みそ」又は「八丁味噌」と商品名に付されていることから鑑みても、「名古屋めし」の代表的調味料として認識されていることがわかる。なお、これらは令和2年6月時点でのデータではあるが、登録からの期間をかんがみても登録時の使用状況を伺い知ることができる。

ウ 「名古屋めし」と通常の豆味噌の使用

なお、行政不服審査会の答申において、「「名古屋めし」の調味料として岐阜県や三重県、愛知県内の一般的な豆味噌が用いられている可能性も否定できず、審査庁の認定に係る「八丁味噌」との名称が付された豆味噌の社会的評価が、これらの一般的な豆味噌と区別されたものといえるかも判然とはしない」との指摘を受け、当委員会は愛知県近県の豆味噌の生産・流通実績について調査した。

本委員会からの質問に対する県組合の回答によれば、愛知県の近県で豆味噌を生産しているのは三重県と岐阜県であり、このうち、三重県の企業から数千トン程度の豆味噌が愛知県に出荷されていると推測されるとのことである⁵¹。このことから、「名古屋めし」の調味料として、八丁組合と県組合の「八丁味噌」以外に愛知県や三重県の豆味噌も使用されていると考えられるが、「八丁味噌」の登録簿においては、「名古屋めし」の「代表的な」調味料として「愛知県の特産品として広く認知されている」としているものであり、「名古屋めし」の調味料として通常の豆味噌の使用を否定するものではない。また、八丁組合と県組合の「八丁味噌」の供給量が限られていることや外食産業等の原料コストの観点からも「名古屋めし」の全てに「八丁味噌」が使用されているものでもないことは明らかである。

エ 本委員会の見解

以上、ア～ウで述べたとおり、「八丁味噌」の流通量や「名古屋めし」の「八丁味噌」の

⁴⁹ 第2回「八丁味噌」第三者委員会資料9「県組合A社「八丁味噌」の外食やメーカーでの使用例」

⁵⁰ 第3回「八丁味噌」第三者委員会追加資料P2

⁵¹ 第3回「八丁味噌」第三者委員会県組合回答P2

使用実績を考慮すれば、「名古屋めし」の代表的な調味料として「八丁味噌」が使用されていると考えることが適当と考える。また、付言すれば、「名古屋めし」の調味料として通常の豆味噌が使用されているからといって「八丁味噌」の社会的評価の判断に影響を与えるものではないと考えることが適当である。

(4) 「八丁味噌」の社会的評価における八丁組合と県組合の寄与について（論点4）

ア 地理的表示産品の社会的評価の帰属主体に係る考え方

行政不服審査会の答申においては、八丁組合の「八丁味噌」の社会的評価を示す資料に言及しつつ、「八丁味噌」の社会的評価が県組合の「八丁味噌」に対する社会的評価であることが前提とされている点も、審査請求人の主張、具体的な資料を吟味した上で再検討を要する」と指摘する。しかしながら、3. (2) イにおいて述べたとおり、地理的表示保護制度における「社会的評価」の帰属主体について考えると、伝統性を有する農林水産物・食品等の名称を地域共有の知的財産として保護するという地理的表示保護制度の趣旨に鑑みれば、その申請に係る地理的表示の社会的評価も地域に共有される性質のものであるとするのが適当である。

前述したとおり、「八丁味噌」は遅くとも昭和初期には岡崎市八帖町以外でも作られるようになり、その後、愛知県全域に生産が広まり、その生産が今日まで続いている実態がある。

従って、「八丁味噌」の社会的評価が県組合の「八丁味噌」に対する社会的評価であることが前提とされている」との指摘は当たらず、地理的表示保護制度が申請主義である以上、申請主体たり得る「八丁味噌」の社会的評価における県組合の寄与があるかどうか重要であり、その点調査・検討を行った。

イ 県組合及び八丁組合の「八丁味噌」の出荷量

3. (1) において述べたとおり、平成28年の「八丁味噌」の県組合企業の出荷量の合計は、八丁組合2社の合計の約83%であり、これが外食産業等の料理や加工用に幅広く用いられていることに鑑みれば、「八丁味噌」の社会的評価の形成に相当程度貢献しているものと考えられる。

ウ 県組合側の特許技術

県組合は、八丁味噌の生産の質的・量的向上に貢献した事実として、大正時代にイチビキ株式会社が取得したみそ玉製造機があり、この特許を独占せず、広く豆味噌製造業者に開示し、豆味噌作りの基本技術として広く使われ、質的・量的向上に貢献したと主張する⁵²。この点、みそ玉製造機を八丁組合2社が所有していた事実も確認でき、イチビキ発祥の味

⁵² 第3回「八丁味噌」第三者委員会県組合回答P1

噌玉作成の機械化により八丁味噌の生産の質的・量的向上に貢献し、その社会的評価の形成を支えていると評価することが適当である⁵³。

エ 近年の県組合の「八丁味噌」の出荷量

なお、近年の県組合の「八丁味噌」の出荷量（販売実績）を見ると、平成28年から令和元年まで毎年10%強ずつ増加しており⁵⁴、また、業務用ではなく、一般消費者向けに販売されている地理的表示「八丁味噌」も、地理的表示「八丁味噌」全体に占める出荷量の割合が平成30年度と令和元年度の比較で2倍以上に増加しており⁵⁵、これも「八丁味噌」の社会的評価における県組合の寄与の傍証といえることができる。

オ 県組合の「八丁味噌」の社会的評価を示す資料

行政不服審査会答申において、「岡崎2社の生産する豆味噌と本件申請に係る豆味噌との相違を強調した上で、「八丁味噌」との名称を付された豆味噌に対する社会的評価は、専ら…岡崎2社の生産する豆味噌に対するものであることをうかがわせる資料（甲38から45まで…）が提出されている。」とある。行政不服審査会答申においては言及されていないが、同様の伝統的製法で製造されている県組合の「八丁味噌」についての雑誌記事等が行政不服審査の過程で県組合から提出されている⁵⁶。

カ 本委員会の見解

以上、ア～オで述べたとおり、「八丁味噌」の社会的評価は、愛知県の知的財産として共有されているものであり、八丁組合又は県組合のどちらかのみには属するものではない。「八丁味噌」の社会的評価の形成に八丁組合の貢献はもちろん大きい、「八丁味噌」の社会的評価はもっぱら八丁組合の八丁味噌によるものとはいえず、県組合の八丁味噌もそれに準ずる貢献をしているものと考えられ、八丁組合、県組合の両者の寄与により「八丁味噌」により社会的評価が形成されているとすることが適当であり、「八丁味噌」の社会的評価が岡崎2社の寄与によってのみ形成されているとはいえない。

なお、「八丁味噌」の社会的評価については、長期間にわたる名称の使用実績や流通実績等から「名古屋めし」の代表的な調味料として愛知県に定着し、愛知県の特産品として認知されていることから、一般の豆味噌とは異なる確立した特性としての「社会的評価」を認定して、登録に至ったものである。2（2）ウで前述したように、地理的表示の登録の要件は「八丁味噌」という名称を使用して流通している農林水産物等を一体としてとらえ、その名称を有する産品が地域と結び付いた「確立した特性」を有することである。八丁組合2社と県組合6社のそれぞれの「八丁味噌」製品の実需者からの評価が一樣ではないこと自体は否

⁵³ 平成30年6月12日県組合意見書丙第8号証及び第9号証

⁵⁴ 第2回「八丁味噌」第三者委員会第2回資料4

⁵⁵ 第3回「八丁味噌」第三者委員会県組合回答P1～2

⁵⁶ 平成29年5月11日県組合意見書28～32号証

定できないが、その多様な評価は一般の豆味噌と差別化された「八丁味噌」の社会的評価を認定した本登録においては問題とならないことに留意が必要である。

第5 結論

1 本委員会の結論

第4で示したとおり、行政不服審査会の答申を受け、本委員会で検討を行った結果、農林水産大臣が行った「八丁味噌」の地理的表示登録に係る社会的評価の認定に当たり、「名古屋めし」の「代表的な」調味料が「八丁味噌」との名称が付された豆味噌であり、これが愛知県内に「定着」し、愛知県の特産品として「広く」認知されている、また「同種の農林水産物」と比較して差別化された特徴を持つとの認定は適当であったと結論づける。

従って、本件「八丁味噌」の登録処分に地理的表示保護法第13条第1項第3号イに該当する登録拒否事由があるとは認められず、違法・不当な処分とは言えないことから、本件「八丁味噌」の確立した特性としての社会的評価の認定についての処分庁の判断は適当であると結論づける。

なお、審理員意見書及び審査庁の諮問説明書においては、八丁組合側が主張している①「八丁味噌」の生産地に争いがあることから、農林水産物等審査基準の定めによれば、生産地の範囲が特定できず、その特性が生産地に主として帰せられるものではないこと⁵⁷、②「酒精」が加えられた商品と加えられていない商品を区別することなく、その特性や生産方法や出荷量が検討され、本件登録に至ったのならば、本件登録に係る生産方法が特性に結び付いているとはいえないことから、地理的表示保護法第13条第1項第3号イに該当する⁵⁸との主張に触れられていない。

①について、処分庁は、当該審査基準の規定は相異なる生産地が存在し、生産地が特定できないときの解釈を示したものであり、「八丁味噌」の発祥の地が現在の岡崎市内であることに加え、過去の裁判例や本件登録処分に関して提出された各種資料等を踏まえ処分庁は生産地が愛知県と特定できる判断したと反論している⁵⁹。

①及び②とも、本委員会の検討結果も踏まえれば、八丁組合側の主張には理由がないと考えるが、裁決に当たっては、審査庁はこの点にも触れる必要があることを付言する。

2 地理的表示保護法第13条第1項第4号イ該当性について

本委員会については、地理的表示保護法第13条第1項第3号イ該当事由があるかについて中心に議論したが、同第13条第1項4号イ事由（「普通名称であるとき…」）に該当するかどうかについても言及したい。

「八丁味噌」の審査に適用される「特定農林水産物等審査要領」（平成27年5月29日付け食産第679号食料産業局長通知）別添3 名称審査基準 第2 法第13条第1項第4号イ該当性の基準において、「普通名称とは、その名称が我が国において、特定の場所、地域又は国

⁵⁷ 平成30年6月11日 八丁組合反論書 P9～P10

⁵⁸ 平成30年8月20日 八丁組合反論書 P6～P7

⁵⁹ 平成30年7月17日 処分庁弁明書 P5

を生産地とする農林水産物等を指称する名称ではなく、一定の性質を有する農林水産物等一般を指す名称をいう」とし「なお、農林水産物等の生産地の範囲に争いがある名称であっても、当該生産地に地理的限定があることが明らかな場合は、普通名称に含まれないものとする」とされている。

この点、第4（2）でも述べたとおり、全国味噌公正取引協議会が愛知県以外の豆味噌へ「八丁味噌」の使用をやめるよう指導していたことに鑑みても、「八丁味噌」の生産地は愛知県に限定されており、「当該生産地に地理的限定があることが明らかな場合」に該当することから、普通名称には該当しないと考えられる。

その他列挙されている事項（動物又は植物の品種名と同一の名称、不正競争防止法第2条第1項第1号及び第2号に掲げる行為を組成する名称、新規名称）に該当するかどうかは、①該当しないことが明白である事項（動物又は植物の品種名と同一の名称、新規名称）、また不正競争防止法の解釈の問題（不正競争防止法第2条第1項第1号及び第2号に掲げる行為を組成する名称）であることから、本委員会の検討の結果も踏まえた上で審査庁において適正に判断することを望む。

また、オのその他「需要者が、申請農林水産物等の名称から、当該申請農林水産物等について法第2条第2項各号に掲げる事項を認識できない場合」については、例えば、製品の名称に地名が入っていない場合であって、かつ需要者が生産地を認識できない場合などが当てはまるが、「八丁味噌」について見ると、八丁組合の「八丁味噌」のみを需要者が「八丁味噌」と認識しているとは認められず、県組合の「八丁味噌」を含め愛知県を生産地とした社会的評価を有する産品であると認められることから、当該規定には当てはまらないとすることが適当である。

【補論】 本委員会の地理的表示「八丁味噌」の今後のための提言

本委員会としての結論は以上のとおりであるが、本委員会の議論を通じて、委員会で共有された地理的表示「八丁味噌」の今後の在り方についての提言を行いたい。

1. 八丁組合側は「たとえ、我々の不服審査請求が認められなかったとしても、今度は違う形で農水省に対して粘り強く対応していきたいと考えます⁶⁰」と今後とも争う姿勢を崩していないが、委員会としては、八丁組合の「八丁味噌」を含めた形で、県組合とともに愛知県の知的財産として地理的表示「八丁味噌」は保護されていくべきであるとする。

本報告書で述べたとおり、「八丁味噌」の地理的表示登録の根拠となっている「八丁味噌」の社会的評価は、「八丁組合」「県組合」どちらか一方ではなく、両組合の「八丁味噌」によって形成されているものである。

「八丁味噌」の発祥の地が岡崎であることは、愛知県内の味噌業者共通の認識であり、また県組合側も「GI登録に関して八丁組合を決して排除するつもりはなく、八丁組合にも団体の追加登録をお願いしたい、八丁組合独自の明細書を作成いただいて構わない⁶¹」としており、県組合側も八丁組合と共同して愛知県の地域の共有財産として「八丁味噌」を守ろうという意思をみせている。

また、農林水産省においても「八丁味噌」の地理的表示の登録の際には、副大臣から「八丁味噌」のGI登録は「八丁味噌」の普通名称化を防ぎ、愛知県で「八丁味噌」を生産する皆の共有財産として保護する必要があったため登録したものであり、愛知県全域で歴史ある「八丁味噌」を守るためにも、岡崎市の生産者にも声をかけて頂き、関係者が一丸となって、対応していただけるようお願いする旨の発言を行っており⁶²、当然ながら八丁組合の登録生産者団体の登録を拒んでいるものでもない。

従って、八丁組合が「八丁味噌」の登録生産者団体として登録するための障壁は特段なく、八丁組合の「八丁味噌」を地理的表示「八丁味噌」として表示するかは、八丁組合側の意思次第である。両組合とも生産効率化と品質向上を目指して製法が変化している中でも相対的に円錐状の石積など「伝統的製法」を色濃く残している八丁組合の製法は、その景観を含め伝統的文化として尊重すべきであり、後世に引き継がれるべきものである。

一方、県組合側も少なくとも昭和初期から「八丁味噌」を製造してきた伝統があり、また登録簿上は見えてこない、木桶、石積、長期熟成など八丁組合と共通の「伝統的製法」も確認でき、また生産効率化と品質向上を目指して製法を変化させてきた合理性も尊重されるべきものである。

両組合が双方の伝統的製法、文化的価値や品質向上の取組の相互理解を図るため話し合うことから、両組合が共同した愛知県の知的共有財産としての「八丁味噌」の保護が始ま

⁶⁰ 八丁味噌協同組合HP https://www.hatcho.jp/GI_problem.html

⁶¹ 第二回「八丁味噌」第三者委員会 資料6 P3

⁶² 第三回「八丁味噌」第三者委員会 資料4

るものであり、国・地方公共団体も協力してそのための協議を両組合が行うことを強く望む。

2. 仮に八丁組合が主張するように、地理的表示「八丁味噌」の登録がなくなった場合、誰にメリットがあるのだろうか。登録がなくなれば、八丁味噌の類似品は、中国でも発見されており⁶³、また、中国企業により「八丁味噌」又は「Haccho miso」の商標登録⁶⁴が中国でなされている。更に、三重県の味噌製造業者が「八丁味噌」を含む商標出願をした事実（後に登録拒絶）⁶⁵や、また長野県の味噌製造業者がカナダで「八丁」との商標出願を行った事実⁶⁶からみれば、一般の豆味噌が「八丁味噌」として、日本国内又は海外での販売が広がり、一般名称化することは想像に難くない。

そうなった場合、県組合各社、八丁組合各社が登録している「八丁組合」を含む自社の商標により自社のブランドとして保護するしか手段がなくなるが、両組合とも業務用の割合が相当量に上ることもあり、八丁味噌と銘打った安価な豆味噌との価格競争に引きずられ、県組合側のみならず、八丁組合側も大きな営業上のダメージを受けることは避けられないものとする。そうなった場合、八丁組合、県組合が長期間をかけて築いてきた社会的評価も毀損され、また、「八丁味噌」の名称を信頼して消費してきた実需者も影響を受けるものであり、そのような事態は避けるべきであるとする。

3. それでは、どのような方法が、県組合、八丁組合が歩み寄れる方法なのだろうか。

地理的表示保護法上、当該特定農林水産物等の特性が保持される限り登録簿の生産の方法に上乘せして各登録生産者団体の明細書、生産行程管理業務規定に追加的な生産方法を規定することは可能であり、例えば、八丁組合の明細書に味噌玉は握拳大、仕込みは木桶を使用、熟成は二夏二冬以上、重しは円錐状の自然石などと現在の生産方法を規定し差別化を図ることは可能である。八丁組合は、県組合と協議しなくとも、自らの判断で現在の伝統的な生産方法を規定した明細書等を作成し、生産者団体追加登録の申請を行うことが可能であり、当該申請が行われた場合には農林水産省は速やかに審査を行うことが望ましい。

また、県組合と八丁組合の協議により、「八丁味噌」の登録簿において、生産の方法の中に伝統的製法に関する生産の方法を追加し、出荷規格等により当該伝統的製法を遵守した八丁味噌のみが使用できる種類名を定めることも可能である。例えば、地理的表示「三輪素麺」は、登録簿の「生産の方法」において、三輪素麺の製品規格として「普通品」

⁶³ 平成29年度 国内外における地理的表示（GI）の保護に関するレポート P10
(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/chizai/attach/pdf/180320-3.pdf>)

⁶⁴ 平成 30 年度 主要輸出国の知財制度等実態調査委託事業 P37
(https://www.maff.go.jp/j/kanbo/tizai/brand/b_syoku/attach/pdf/index-10.pdf)

⁶⁵ 令和元年8月11日 八丁組合主張書面 資料 4

⁶⁶ 令和元年度 国内外における地理的表示（GI）の保護に関するレポート P12
(http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/gi_mark/index.html)

「上級品」「最上級品」を規定し、原材料や麺線規格（麺の細さ）において、それぞれの規格に合わせて異なる要件を設定している。同様に、八丁味噌の登録簿に伝統的な製法を「生産の方法」欄へ追加し、当該追加した製法に適合する八丁味噌には「元祖八丁味噌」を使用する旨定めるといった方法により、伝統的な製法に基づく八丁味噌のみが「元祖八丁味噌」を使用できるものとしてその区別を登録簿に規定する。八丁組合は、生産者団体の追加に伴い八丁組合に適用される当該伝統的製法を規定した明細書を新たに作成し、この基準に適合する八丁味噌について「元祖八丁味噌」を付することを定める方法がある。

4. このような形で、地理的表示保護法上も八丁組合側が「八丁味噌」の発祥であることを示す名称や、製法の文化的な価値を尊重した生産の方法を示すことは可能であり、一方、県組合側も100年近くの使用実績のある伝統的な「八丁味噌」の名称を引き続き安定的に使用することができ、双方にメリットがあるのではないだろうか。

他の地理的表示産品でも、但馬牛、八女伝統本玉露、三輪素麺、比婆牛など、発祥地から広がって県域で生産され、県域で共有する知的財産として登録生産者団体で（三輪素麺では2つの登録生産者団体が共同して）その名称や伝統を守っている事例もあり、八丁味噌が特異な事例というわけではない⁶⁷。

地域団体商標、地理的表示と続いた論争に終止符を打ち、両組合が尊重しあい、納得する形で「八丁味噌」が国内又は海外でその名称が保護され、愛知県の伝統的産品として発展していくことを願い、提言として、本報告書を閉じることとしたい。

⁶⁷ 第1回「八丁味噌」第三者委員会 資料5