

明 細 書

作成日：平成 28 年 4 月 1 日

更新日：令和 6 年 8 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：^{ワカヤマケンワカヤマシミノチョウ チョウメ パン ゴウ}（〒640－8331）和歌山県和歌山市美園町5丁目6番 12 号

名称（フリガナ）：^{キシウ ミ ソ コウギョウキョウドウクミアイ}紀州味噌工業協同組合

代表者（管理人）の氏名：理事長 久保 公一

ウェブサイトのアドレス：<http://www.kinzanjimiso.jp/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 27 類 調味料及びスープ類

区分に属する農林水産物等：その他味噌（醸造嘗め味噌）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{キシウキンザンジ ミ ソ}紀州金山寺味噌

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：和歌山県

5 農林水産物等の特性

金山寺味噌は、食べる味噌（醸造嘗め味噌）であり、その製法は、鎌倉時代に、和歌山県内に伝えられたとする説が有力であり、それ以降、和歌山県内を中心としてその製造が続けられており、現在では、和歌山県、千葉県、静岡県等の限られた地域でのみ生産されている。

「紀州金山寺味噌」では、麴の原料として、大豆、裸麦（大麦）、米の 3 種類の全てを使用し、具材として瓜、茄子、生姜、紫蘇の全てを用いている。そのため、具材の混ざり具合に応じて様々な食感や食味が得られる。さらに、これらの具材を麴と一緒に仕込み、発酵・熟成させているため、麴の旨味と野菜の味とが溶け合い、味がまろやかである。

一方、一般的な金山寺味噌は、麴材料として大豆、小麦を使用し、具材として瓜、茄子、生姜を使用しており、これらの点において「紀州金山寺味噌」と異なっている。

「紀州金山寺味噌」の最終の製品状態は、全体的に卵色から褐色（JIS 慣用色名）の茶系色を有し、麴の材料である大豆、裸麦（大麦）、米の粒が残った状態になっている。これらの麴の材料を全量麴で使用しているため、粒が残った状態でも柔らかな食感である。

さらに、地域の各生産者がブランド管理に取り組んだ結果、複数の生産者の「紀州金山寺味噌」が和歌山県優良県産品推奨制度である「プレミアム和歌山」に選定され、社会的な評価を得ている。

「プレミアム和歌山」は、和歌山県において、悠久の歴史の中で先人が育んできた技術・技能や、これらに基づく数々の製品、温暖な気候風土の恵みである農林水産品、県民の努力が生み出した特産品等を県が誇るべき財産として保護すべく制定されたものであり、① 和歌山県内で生産・製造されたもの、② 安心・安全を重視したもの、③ 和歌山らしさ・和歌山ならではのものを、を選定、推奨するものである。すなわち、「プレミアム和歌山」に選定されるということは、これらの基準を満たすものとして高い社会的評価が得られている証である。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 原料等

- ① 「紀州金山寺味噌」の加工に使用される紀州金山寺味噌麴の原料は、大豆、裸麦(大麦)、米の3種類の全てを使用する。
- ② 「紀州金山寺味噌」の具材は、瓜、茄子、生姜、紫蘇の4種類の全てを使用する。
- ③ ①の麴の原料および②の具材は、国内産のものを使用する。

(2) 原料の処理

- ① 米は、精米、洗浄、浸漬を行う。
- ② 裸麦は、精麦、洗浄、浸漬を行う。
- ③ 大豆は、精選、脱皮、洗浄、浸漬を行う。
- ④ 上記処理を施した米、裸麦、大豆を蒸し、冷却後に全てに種麴(アスペルギルスオリゼ菌)をまぶして製麴する。

(3) 仕込み、発酵、熟成

麴と洗浄、細断された具材と食塩と砂糖とを混合し、仕込みを行い、発酵、熟成させる。

(4) 出荷基準

「紀州金山寺味噌」は、粒が残った(挽いていない)状態であり、全体的に卵色から褐色(JIS慣用色名)の茶系色を有するものである。

(5) 最終製品としての形態

「紀州金山寺味噌」の最終製品としての形態は、その他味噌(醸造嘗め味噌)である。

7 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の理由

金山寺味噌は、米味噌や麦味噌等の調味に使用するものではなく、主としてそのまま食するものであり、その製法については、宋での修行から帰国した僧、覚心が1254年に帰朝し、現在の和歌山県日高郡由良町に興国寺を開山した際に伝えた宋の径山寺(きんざんじ)の味噌の製法を起源とする説や、高野山真言宗の開祖である空海(弘法大師)が、遣唐使として入唐・勉強の折(835年11月長安入り)、唐の金山寺から持ち帰り、高野山開創後、大勢の修行僧を養う「僧坊食」として用い、その後修行僧が各地に広めたとされる説等があるが、前者が有力である。

このように、金山寺味噌は、和歌山県を発祥とし、現在では、和歌山県、千葉県、静岡県等の限られた地域でのみ生産されている。

和歌山県内では、製法の伝来以来、現在の和歌山県和歌山市、有田郡湯浅町、御坊市を中心として、伝統製法による生産を継続している。具体的には、和歌山県内で生産される金山寺味噌は、麴の原料として、大豆、裸麦（大麦）、米の3種類の全てを使用し、具材として瓜、茄子、生姜、紫蘇の全てを用いるという他の地域の金山寺味噌にはない製法を有し、この製法から、具材の混ざり具合に応じて様々な食感や食味が得られ、また、まろやかな味が得られている。

このように、「紀州金山寺味噌」は、和歌山県地域に受け継がれてきた伝統製法によって生産され、他の地域で生産される金山寺味噌にはない特性を有している。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

「紀州金山寺味噌」は、鎌倉時代に中国から持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力であり、民衆の保存食として、興国寺（覚心）によりその周辺地方（現在の湯浅地方、御坊地方等）にその製法が伝えられたとされている。その後、紀州地域を領した領主等の産業奨励政策によって、紀州の他地域にもその製法が広まった。

伝来した時点での詳細な製法は不明であるが、現在の製法に近似する工業的な製法は1615年に完成されたとされ、江戸では紀州名物として販売されていた。なお、この時点では砂糖の使用は定かではないが、遅くとも終戦頃には、砂糖の使用が行われており、現在の製法が確立されている。

以来、和歌山県和歌山市、有田郡湯浅町、御坊市を中心とする和歌山県内でその製法による生産が継続されており、「紀州金山寺味噌」の名称で販売されている。

また、1951年には、和歌山県内の味噌生産者らにより、紀州味噌工業協同組合が設立され、「紀州金山寺味噌」の名称を使用するための規定を策定することによりブランドの保護を図っている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

（1）法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☐ 該当する

商標権者の氏名又は名称：

登録商標：

指定商品又は指定役務：

商標登録の登録番号：

商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）：

☒ 該当しない

（2）法第13条第2項該当の有無（（1）で「該当する」欄にチェックを付した場合に限る。）

☐ 法第13条第2項第1号に該当

【専用使用権】

- ☐ 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- ☐ 専用使用権は設定されていない。
- ☐ 法第 13 条第 2 項第 2 号に該当
【商標権】
商標権者の承諾の年月日：
【専用使用権】
- ☐ 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- ☐ 専用使用権は設定されていない。
- ☐ 法第 13 条第 2 項第 3 号に該当
【商標権】
商標権者の承諾の年月日：
【専用使用権】
- ☐ 専用使用権は設定されている。
専用使用権者の氏名又は名称：
専用使用権者の承諾の年月日：
- ☐ 専用使用権は設定されていない。

10 連絡先

[Redacted contact information]