

明 細 書

作成日：平成28年11月10日

更新日：令和3年11月25日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒900-0037) ^{オキナワケン ナ ハ シ ツジ} 沖縄県那覇市辻二丁目 4 番 17 号

名称（フリガナ）：^{リュウキュウ} 琉 球 もろみ ^{ス ジョウウキョウドウクミアイ} 酢事業協 同 組 合

代表者（管理人）の氏名及び役職： 代表理事 松田 亮

ウェブサイトのアドレス： <http://www.moromisu.info/index.html>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 5 類 農産加工品類

区分に属する農林水産物等：酒類以外の飲料等類（その他飲料等類）（もろみ酢）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：^{リュウキュウ} 琉 球 もろみ ^ス 酢、Ryukyu Moromisu

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：沖縄県

5 農林水産物等の特性

（1）琉球もろみ酢の特徴

琉球もろみ酢は、琉球泡盛のもろみを蒸留した後に得られる琉球泡盛もろみ粕を圧搾・ろ過することによって得られる液体（琉球もろみ酢原液）を原液とする非発泡性飲料である。尚、泡盛とは、黒麹（黒麹菌を用いた米麹）によって米のデンプンを糖化し、酵母でアルコール発酵させたもろみを蒸留した酒であり、特に沖縄で製造されたものを琉球泡盛といい、酒類の地理的表示として「琉球」が国税庁長官により指定されている。

琉球もろみ酢は、琉球泡盛もろみ粕を圧搾・ろ過することによって得られる琉球もろみ酢原液をそのままに、もしくはこれに黒糖や果汁などで香りや味、成分を調整して、飲用のほか、調味料などの料理の材料としても利用されている。

琉球もろみ酢は、琥珀色で酸味があるが、主な酸味成分が酢酸である食酢や黒酢と違い、琉球もろみ酢の主な酸味成分はクエン酸であるため、鼻にツンとくる刺激や酢酸臭がなく飲みやすい。尚、琉球もろみ酢に含まれるすべてのクエン酸は、琉球もろみ酢原液のみ、あるいは琉球もろみ酢原液及び副原料として添加される果汁に由来するものであり、工業的に合成又は抽出精製されたクエン酸は含まれない。

（2）社会的評価

琉球もろみ酢は、大手出版社が発行する健康情報雑誌や酢に関する消費者向けガイドブックに大きく取り上げられ健康飲料として高い注目を浴びるようになった。

6 農林水産物等の生産の方法

(1) 生産地

琉球もろみ酢のすべての生産行程は沖縄県内で実施される。

(2) 原料

琉球泡盛のもろみを蒸留した後に得られる琉球泡盛もろみ粕を原料として用いる。

(3) 製造の方法

琉球泡盛もろみ粕を、圧搾・ろ過することによって琉球もろみ酢原液を得る。

琉球もろみ酢原液をそのまま琉球もろみ酢として最終製品にすることもできるが、琉球もろみ酢原液に黒糖などの糖類や甘味料、果汁、植物エキスなどを配合して最終製品にすることもできる。ただし、最終製品である琉球もろみ酢の総重量に対する琉球もろみ酢原液の割合が75%以上となるように調製する。尚、琉球もろみ酢に含まれるクエン酸を産み出す原料としては、琉球もろみ酢原液の他には果汁のみ用いることができる。

(4) 出荷規格

琉球もろみ酢の出荷規格は次のとおりである。

① 琉球もろみ酢原液又は琉球もろみ酢原液に果汁等を添加したものであって、製品重量に対する琉球もろみ酢原液の割合が75%以上であること。

②製品中に含まれるクエン酸のすべてが琉球もろみ酢原液又は果汁に由来するものであること。

(5) 最終製品の形態

琉球もろみ酢の最終製品としての形態は「清涼飲料水（もろみ酢）」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

琉球もろみ酢の特性は、次のとおり琉球泡盛が生産される沖縄県の歴史や気候の影響を受けている。

(1) 歴史的背景

琉球もろみ酢は琉球泡盛もろみ粕から作られるが、その特性は琉球泡盛の製法に起因する所が大きい。琉球泡盛の製法が琉球国（現沖縄県）に伝わったのは14～15世紀ごろと言われ、伝来ルートとしてはタイルート、東南アジアルート、中国・福建ルートと諸説があるが、現在ではこれら複数のルートを通じ重層的に伝来したものと考えられている。こうしたルートを通じてカビを用いることを特徴とするアジアの醸造技術と西洋に発祥した蒸留機が中世の琉球国（現沖縄県）に伝わった。日本を含むアジア地域の中で、伝統的に黒麹菌を用いて作られてきた酒は泡盛のみであり、琉球もろみ酢の特徴的な成分であるクエン酸は、この黒麹菌によって生産される。

(2) 気候に適応した製法

琉球泡盛の製造に黒麹菌が使われるようになったのは、沖縄県の気候の影響を受けたものと考えられている。すなわち、沖縄県は日本で唯一、県土全体が一年を通じて温暖で湿潤な亜熱帯性気候下であり、このような気候下では、醸造の途中でもろみが腐造（雑菌の増殖）する危険にさらされるが、もろみを腐造させない抗菌性のクエン酸を生産する黒麹菌が醸造の過程で選ばれ、現在まで、琉球泡盛の製造に黒麹菌が使われているというのが定説である。

尚、泡盛は酒税法上は焼酎の一種に分類されるが、泡盛と泡盛以外の焼酎には、その製法において次の様な違いがある。泡盛以外の焼酎のもろみの発酵原料は、麹菌を穀粒等に増殖させた麹（米麹、麦麹等）と、麹の数倍量の、麹菌を増殖させていない農産物（米や芋、麦など）で構成される。他方、泡盛の製造においては、発酵原料の全量が黒麹菌を米に増殖させた米麹（黒麹とも言う）であり、黒麹菌を増殖させていない米や他の農産物を加えることは酒税法上許されていない。こうした泡盛の醸造方法は「全麹仕込み」と呼ばれ、この方法により黒麹菌が生産したクエン酸がもろみ中に多量に溶解して、腐造することなく、年間を通して醸造が可能になっている。琉球もろ

み酢がクエン酸を多量に含有するという特性は、その原料が全麹仕込みによって作られるもろみを蒸留した後の残渣（琉球泡盛もろみ粕）であることによる。

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

1973年に、それまで豚の飼料や畑の肥料などに使われていた琉球泡盛もろみ粕を圧搾・ろ過し、これに黒砂糖を混ぜて販売した商品が琉球もろみ酢の最初の商品である。以降、43年間、琉球もろみ酢は沖縄県において生産され続けている。

もろみ酢公正取引協議会の全ての会員が琉球もろみ酢の製造者もしくは販売者である。同協議会が発行した琉球もろみ酢に付与する公正マークは2012～2015年の集計で製品約190万本分に相当する。

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（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、商標権の設定の登録及び存続期間の更新登録）の年月日：

☒ 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]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]