

明 細 書

作成日：平成 29 年 7 月 7 日

更新日：令和 元年 7 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒987-2233)

宮城県栗原市築館字照越大ケ原 43 番地 1

(ミヤギケンクリハラシツキダテアザテルコシダイガハラ)

名称（フリガナ）：新みやぎ農業協同組合

(シンミヤギノウギョウキョウドウクミアイ)

代表者（管理人）の氏名（フリガナ）：

代表理事組合長 大坪輝夫

(ダイヒョウリジクミアイチョウオオツボテルオ)

ウェブサイトのアドレス：<https://www.ja-shinmiyagi.or.jp/>

2 農林水産物等が属する区分

区分名：第 16 類 豆類調製品類

区分に属する農林水産物等：凍豆腐

3 農林水産物等の名称

イワデヤマメイサンコオリドウフ イワデヤマコオリドウフ

名称（フリガナ）：岩出山名産凍り豆腐、岩出山凍り豆腐

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：宮城県大崎市岩出山

(平成 18 年 3 月 30 日現在における行政区画名としての宮城県玉造
郡岩出山町)

5 農林水産物等の特性

「岩出山凍り豆腐」は、にがりと宮城県産の大豆のみを使用した昔ながらの製法で生産した凍り豆腐で、弾力に富んだ硬めの歯触りと滑らかな舌触りが特徴である。また、凍結し氷温で熟成した豆腐を一旦水にさらして解凍し水分を絞ってアクを取り除いた後に再凍結するという岩出山独自の工程を経ていることから雑味が少なく大豆の風味が豊かである。さらに、見た目に色が白く肌理が整っている。

「岩出山凍り豆腐」は、膨軟剤を使用している一般の凍り豆腐に比べて、調理の際の水戻しに手間がかかるが、煮崩れせずに形が整ったまま出汁がよく染み込む。

このような品質が高く評価され、価格は一般の凍り豆腐の 2 倍以上となっている。

6 農林水産物等の生産の方法

「岩出山凍り豆腐」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 原材料

宮城県産大豆を使用する。

(2) 生産の方法

- ①宮城県産大豆とにがりのみを使用し、生産地内で製造する。
- ②5 cm平方を基準とする独自の形に切りそろえ、約－3℃の冷凍庫内で15日間程度氷温で熟成させる。
- ③一度水にさらして解凍し、水分をしぼり、アクや雑味をぬく。
- ④冷凍庫で2回目の凍結を行い肌理を整える。
- ⑤戸外又は乾燥庫で乾燥させる。

(3) 最終製品の確認

目視で外観を確認し、形状が不良なものを取り除いた後、金属探知機で異物混入の有無を確認する。

(4) 最終製品としての形態

「岩出山凍り豆腐」の最終製品としての形態は、凍り豆腐である。

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

「岩出山凍り豆腐」の歴史は古く、江戸時代末期の1842年に斉藤庄五郎という人物が、奈良で凍り豆腐の前身である氷豆腐の製造を学び岩出山に持ち帰ったことが始まりであると伝えられている。斉藤庄五郎が残した伝記には、「本来の凍み豆腐より舌触りのよい独特の豆腐を製造せり」とあり、「岩出山凍り豆腐」の原形がこのときに生まれたことが記録されている。

岩出山地区は奥羽山脈の東側にあり、厳しい寒気にさらされるが、周囲に比べて雪が少なく、風もそれほど強くない。この湿気や強風を嫌う凍り豆腐作りに適した環境・風土を活かし、田畑が雪に閉ざされる冬場の換金作物として、また、貴重なたんばく源として、この地で凍り豆腐作りが広まった。以来、170年の長きにわたって、独自の改良を重ねながら「岩出山凍り豆腐」は作り続けられている。

1960年代になると、冷凍機を導入する等、技術革新が進んだが、豆腐作りの各工程は自動化や無人化が困難なため、職人の目と手で確認しながらの作業が必要である。特に、豆腐の凝固の仕方は原料大豆の種類や新旧の差によって変化するため、独自の堅さに仕上げるためのにがりの量や攪拌の仕方等は経験によるところが大きく、この経験や技術は代々受け継がれている。

また、宮城県は北海道に次ぐ大豆の生産量を誇っている。岩出山は、宮城県の中でも古くから大豆生産が盛んな地域であり、良質な大豆を十分に供給することが可能である。地元産大豆にこだわった「岩出山凍り豆腐」は、県内で生産された農林水産物の良さを活かし地域の文化や技術にこだわりをもってつくられた特産品として、宮城

県の「特別表示食品」に認証されている。

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

「岩出山凍り豆腐」の生産高に関する最も古い記録として、「明治9年（1876年）に岩出山から仙台、石巻その他近村へ凍り豆腐を輸出した」と玉造郡地誌に記載されている。また、「町と事業者が一体となりこの伝統産業の生産拡大を行ってきた結果、昭和34年に岩出山凍り豆腐組合が設立され、昭和35年には、凍り豆腐事業所が86戸になった」と岩出山町史に記載されている。

その後、天候不順や後継者不足に悩まされ、現在、岩出山の生産者は5軒のみであるが、原料の県内産大豆にこだわり、江戸時代から続く伝統を守りながら年間およそ10万袋（20枚入り換算）の生産を維持している。

地元では郷土料理を始めとしておでんや鍋用の具材として重宝されるほか、特に、正月の仙台雑煮に欠かせない食材として利用されている。

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（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

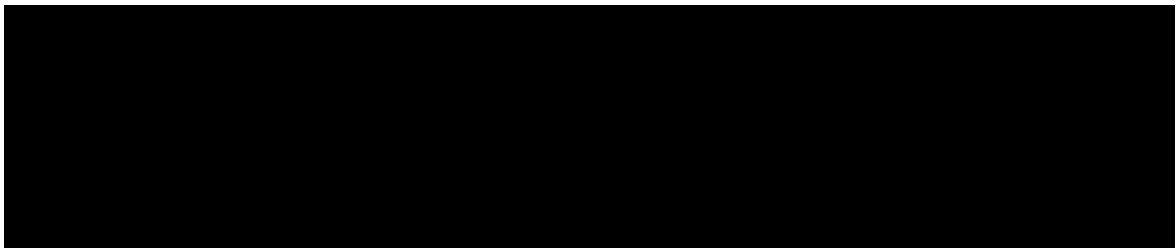
【商標権】

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

A large black rectangular box redacting the contact information for item 10.