

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第146号	登録年月日	令和6年3月27日
申請番号	第135号	申請年月日	平成29年7月28日
特定農林水産物等の区分	第8類 調味料類 しょうゆ（魚醤油）		
特定農林水産物等の名称	いしり、いしる、よしる、Ishiri、Ishiru、Yoshiru		
特定農林水産物等の生産地	石川県輪島市、珠洲市、七尾市、鳳珠郡能登町、同郡穴水町及び羽咋郡志賀町		
特定農林水産物等の特性	<p>「いしり」は、石川県能登地域に伝わる伝統的な魚醤油で、秋田県の「しょつつる」、香川県の「いかなご醤油」とともに、日本三大魚醤油として知られている。</p> <p>「いしり」には、遊離アミノ酸（グルタミン酸やアスパラギン酸などのうま味成分のほか、甘味や酸味等を示す成分）が多量に含まれており、これらのアミノ酸のバランスが「いしり」の豊かな旨みと独特の風味を生み出していると考えられている。この「いしり」の風味は、原料となるイカやイワシ等の素材自体がもつ天然の発酵力をいかして長期間発酵・熟成させる伝統的な製法からもたらされており、この特色ある製造技術は我が国の重要な財産として、国の「登録無形民俗文化財」に登録されている。</p> <p>また、能登地域には「いしり」独特の風味をいかした郷土料理が数多く存在し、代表的なものに、ホタテ貝の貝殻の上で野菜やイカなどを「いしり」で煮て食べる「いしりの貝焼き」や、大根やきゅうりを「いしり」でつけた漬物「べん漬け」があり、「いしり」は能登地域の郷土料理等に欠かせない万能調味料として定着している。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 原料 原料は、イカ又はイワシ等の魚と塩を使用する。</p> <p>(2) 製造方法・出荷規格 1年以上発酵・熟成させ、固形分を除いた液状のもので、魚介類の風味を有するもの。</p> <p>(3) 最終製品としての形態 「いしり」の最終製品としての形態は、しょうゆ（魚醤油）である。</p>		

<p>特定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</p>	<p>(1) 生産地の自然条件と伝統的製法</p> <p>能登沖には、暖流と寒流が交わる日本海でも有数の好漁場が形成されており、漁獲量が多いことや、製塩用の土器が出土するなど、古くから塩づくりが盛んであったことから、「いしり」の原料となるイカ、魚及び塩が豊富な地域であった。</p> <p>また、漁のできない厳しい冬の食料確保のため、保存食をあみ出す必要性に迫られたことが、生産地の発酵技術を発達させたと言われており、特に「いしり」の発酵工程では、冬の寒さを利用して漬け込み直後の腐敗を防ぎ、その後の夏の高湿多湿な気候条件を利用して発酵を促すなど、能登地域の気候をいかした伝統的製法が江戸時代に既に確立していたとされる。</p> <p>「いしり」の熟成過程においては、主に原料魚介類中の自己消化酵素の働きによって製造タンクの中の原料が徐々に分解され、液層と固層に分離される。その際、タンクの上層部には、脂肪分や魚の骨、イカの残渣等が固まった層ができ、これが蓋の役目をするすることで、タンク内部が嫌氣的な状態になるとともに、食塩により腐敗菌の増殖が抑制され、乳酸菌などによる発酵が進むといった工程をたどる。</p> <p>このように、「いしり」の品質特性は、能登地域の原料、気候条件をいかした伝統的な製法により生み出されている。</p> <p>なお、「能登のいしる・いしり製造技術」は、地域的特色が顕著で我が国の発酵調味料の製造技術の変遷や地域差を理解する上で重要な財産として、国の「登録無形民俗文化財」に登録されている。</p> <p>(2) 食文化とのつながり</p> <p>「いしり」は、古くから能登地域において、野菜や魚を煮るときの調味料として、また、漬物のつけ汁や刺身のつけ醤油として数多くの料理に使われてきた。</p> <p>醤油の普及とともに全国の魚醤油が姿を消すなか「いしり」が今日まで継承されてきたのは、醤油では代用のきかない「いしり」独特の風味をもち、その風味をいかした郷土料理が現在まで受け継がれてきたためであり、地域の食文化とのつながりが非常に深い。</p> <p>また、「いしり」や発酵食を継承するため、国民文化祭やその他イベント等において、能登の発酵文化の紹介や「いしり」の試飲等の取組を実施している。</p>
<p>特定農林水産物等の特性が確立したもの</p>	<p>「いしり」等の名称は、「いか汁」や「魚（ぎょ）汁」の言葉がなまって「いしる」、「いしり」、「よしる」などと呼ば</p>

<p>であることの理由</p>	<p>れるようになったといわれている。</p> <p>「いしり」は、少なくとも江戸時代中期には漁家によって製造が行われ、加賀藩前田家や徳川家に献上されていたと言い伝えられており、『日本水産製品誌（農商務省水産局）』（1913）には、能登の魚醤油として、「烏賊腸（いかわた）醤油が古来能登で製造され、佐渡や渡島等にも伝わり」と記述されていることから、能登地域独自の伝統調味料として、古くから製造されていたことが確認できる。</p> <p>また、「いしり」は昭和30年頃まで漁家の自家消費用として製造されていたが、昭和末期頃には小規模事業者により年間30トン程度が製造されるようになり、昭和62年及び昭和63年に「いしり」及び「いしる」が商標登録された。</p> <p>平成時代に入ると、食のニーズの多様化と食品メーカーや飲食店での需要の高まりによって製造量が増大し、平成28年度には、約20の事業者により年間約200トンが製造されている。</p>
<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号ロ該当の有無：有</p> <p>ア 商標権者の氏名又は名称：能登町商工会 登録商標：いしり 指定商品又は指定役務： 1 人工甘味料 5 乳糖，乳児用粉乳 29 食用油脂，乳製品 30 調味料，香辛料，アイスクリームのもと，シャーベットののもと 31 ホップ 32 ビール製造用ホップエキス，乳清飲料 商標登録の登録番号：第1940125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。） ： [登録日] 昭和62年3月27日 [更新登録日] 平成29年2月28日 [存続期間満了日] 令和9年3月27日 専用使用権者の氏名又は名称：－ 商標権者等の承諾の年月日：平成29年7月27日</p> <p>イ 商標権者の氏名又は名称：能登町商工会 登録商標：いしる 指定商品又は指定役務：</p>

	<p>30 調味料・香辛料・アイスクリームのもと・シャーベットののもと</p> <p>商標登録の登録番号：第 2037960 号</p> <p>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。)</p> <p>： [登録日] 昭和 63 年 4 月 26 日</p> <p>[更新登録日] 平成 30 年 3 月 6 日</p> <p>[存続期間満了日] 令和 10 年 4 月 26 日</p> <p>専用使用権者の氏名又は名称：－</p> <p>商標権者等の承諾の年月日：平成 29 年 7 月 27 日</p>
<p>登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名</p>	<p>能登いしり・いしる生産者協議会</p> <p>石川県鳳珠郡能登町字宇出津ヲ字 1 番地12 能登町商工会内</p> <p>会長 船下 智香子</p>
<p>備考</p>	