

明 細 書

平成 29 年 7 月 27 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒927-0433）イシカワケンホウス グンノトチョウアザ ウ シ ツ ラ アザ石川県 鳳 珠 郡 能都町 字 宇 出津 ヲ 字 1 番地 12
能登町商工会内

名称（フリガナ）：ノ ト能登 いしり・いしる セイサンシャキョウギカイ生産者協 議会

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 船下 智香子

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

2 農林水産物等の区分

区分名：第 8 類 調味料類

区分に属する農林水産物等：しょうゆ（魚醤油）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：いしり、いしる、よしる、Ishiri、Ishiru、Yoshiru

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：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

5 農林水産物等の特性

「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。

「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。

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。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）原料

原料は、イカ又はイワシ等の魚と塩を使用する。

(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。

(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。

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

(1) 生産地の自然条件と伝統的製法

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。

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、その後の夏の高温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。

「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。

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。

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。

(2) 食文化とのつながり

「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。

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。

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。

8 農林水産物等の特性が確立したものであることの理由

「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」などと呼ばれるようになったといわれている。

「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。

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。

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。

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

① 登録商標「いしり」

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

満了年月日：令和 9 年 3 月 27 日

② 登録商標「いしる」

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：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

商標登録の登録番号：第 2037960 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 63 年 4 月 26 日

更新登録日：平成 30 年 3 月 6 日

満了年月日：令和 10 年 4 月 26 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

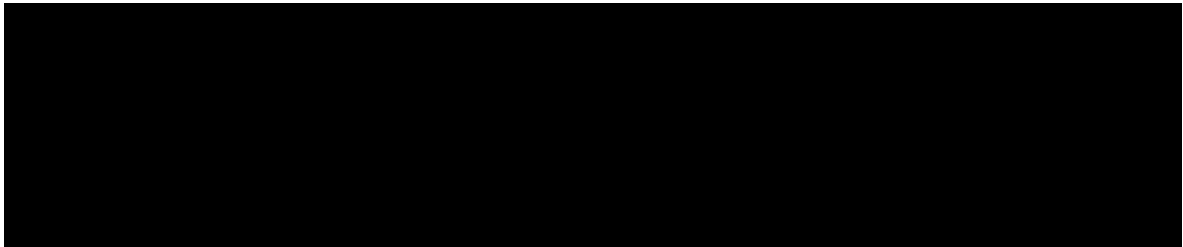
【商標権】

商標権者の承諾の年月日：平成 29 年 7 月 27 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 used to redact contact information.