

別記様式 1

明 細 書

令和 5 年10月31日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒770-0943）徳島県徳島市中昭和町一丁目95番地の 1
（トクシマケントクシマシナカシヨウワチョウ 1 チョウメ 95 バ
ンチノ 1）

名称（フリガナ）：徳島県味噌工業協同組合
（トクシマケンミソコウギョウキョウドウクミアイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事 田中 英太郎

ウェブサイトのアドレス：<https://tokushima-gozenmiso.jimdofree.com>

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：みそ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：御膳みそ（ゴゼンミソ）、Gozen Miso

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：徳島県

5 農林水産物等の特性

「御膳みそ」は、一般的な辛口みそに比べ、リンゴのような爽やかな香りを有し、甘味と酸味が強く、渋味や苦味のアクセントを含んだ深みのある豊かな味わいが特徴の「みそ」である。

また、「御膳みそ」は江戸時代に阿波藩主が認める格式高い「みそ」として生まれ、藩主の御膳に供したことから「御膳みそ」と称されるようになり、地元のみならず古くから関西、中国四国地方においても人気が高く、辛口みそと甘口みその両方の特徴を併せ持った徳島県を代表する「みそ」である。

調味料としてだけでなく、郷土料理である焼き味噌やおかず味噌として食されるなど徳島の食習慣として根付いている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）原料

主な原料は米、大豆及び食塩である。

（2）原料の配合割合

原料の配合割合は大豆 1 に対し、米は1.1以上である。（この配合割合を基準とし徳島県味噌工業協同組合（以下「組合」という。）の各組合員がそれぞれ独自の米の割合を

定め配合している)

(3) 発酵・熟成

発酵・熟成期間については、「御膳みそ」の特性を出すため、加温（速醸）タイプで概ね1か月以上、無加温（天然醸造）タイプで50日程度以上発酵・熟成させる。（各組合員の製品、発酵・熟成方法（加温（速醸）、無加温（天然醸造））ごとに、長短さまざまな期間があるが、夏場の気温が高い時期は発酵・熟成が進むので、味・色沢の変化等も考慮し通常より早く出荷する場合もある。）

(4) 最終製品としての形態

「御膳みそ」の最終製品としての形態は「みそ」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

阿波に国入りした蜂須賀家政公が産業育成のため、保護し発展させた主要産業が鳴門の製塩と藍製造で、藍栽培の余肥の残る土にて裏作として大豆を栽培させたところ、大粒で美味な目白大豆が大量に収穫された。その大豆と塩と古くは天皇直轄領で、蜂須賀公の御膳米を生産したとされる日本最古の棚田もある米作地帯である徳島の米を用いて生まれ発展したのが「御膳みそ」であり、明治36年（1903）に大阪において開催された「内国勸業博覧会」への出品以降、県外への移出が盛んとなり、第2次世界大戦前には関西で一番の販売量を誇る人気の品であったと言われている。

消費者の食生活の変化と共に分解型から発酵型の甘口みそへと発展してきたが、とりわけ昭和43年（1968）に徳島県工業試験場（現徳島県立工業技術センター）が新たに開発した酵母菌の使用により、熟成中に種々の有機酸やアミノ酸が生成され、味、香り、つやともに一段とまろやかさを増して熟成期間も短縮され、飛躍的に品質等の向上が図られた。

全国味噌工業協同組合連合会が制作している全国のご当地みそを紹介するポスターに記載されている各都道府県の「みそ」はほとんどが地名を含んだ名称となっているが、唯一「御膳みそ」は名称に地名は付けておらず、過去にNHKが一般向けに開催していた「みそ講座」のテキストの中でも地名を付けず「御膳みそ」と記載がされており、全国の味噌業界や一般の味噌愛好家において、「御膳みそ」は徳島の「みそ」として認知されている。

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

「御膳みそ」は、天正15年（1587）阿波を領した蜂須賀公の御膳に家臣が作った殿様用の「みそ」を供したことが由来であり、蜂須賀公がその芳香と美味を褒められ他の諸侯に自慢の「みそ」として披露し、それが世の評判を生むこととなったと言われている。

当時の「御膳みそ」は言わば阿波藩御用達を意味し、その後米麴業者が殿様用の上質な「みそ」の製造と商業化を進めて一般庶民にも広がっており、同じ頃天正14年（1586）に蜂須賀公による徳島城築城を祝い、城下の人々に無礼講を許した際に踊られたとされる「阿波踊り」と合わせて、阿波の名物として世に知られていくこととなる。

また、他の地域においても、かつて殿様に献上され食された「みそ」は多くあったと思われるが、徳島の「御膳みそ」ほど、その名称が現在まで残っているものはみられず、江戸時代には調味料としてだけではなく、焼き味噌やおかず味噌として食べられるなど、その習慣は焼き味噌専用の「みそ焼き皿」とともに現代においても根強く残っている。

現在、「御膳みそ」を生産する組合員は13社の内9社あり、令和4年度（2022）の生産量は1,592tであった。

国内市場のみならず海外市場の開拓を強化する目的で、組合ホームページ上に海外向け

の「御膳みそ」PR動画を掲載し、新たな販売方法による海外展開にも積極的に取り組み、ハラル認証を取得して販売を進め、令和4年（2022）にパリへ50kg程度を輸出しており、また、令和5年（2023）にはニューヨークへの輸出も始めている。

「みそ」の製造技術を競う全国味噌鑑評会に、昭和42年（1968）から各組合員が毎年出品しており、農林水産省の局長賞をはじめ各賞を26回受賞し、徳島県産品の中から、安全安心で独自の魅力を持った徳島を代表する優れた商品として「とくしま特選ブランド」の認定も受けている。

組合は、昭和41年（1966）に「御膳」の文字商標を、令和2年（2020）には商標を強化するために図形商標を取得している。

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についても記載する。）：

☒ 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

