

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第 49 号	登録年月日	平成 29 年 12 月 15 日
申請番号	第 27 号	申請年月日	平成 27 年 6 月 24 日
特定農林水産物等の区分	第八類 調味料類 みそ（豆味噌）		
特定農林水産物等の名称	八丁味噌（ハッチョウミソ）、Hatcho Miso		
特定農林水産物等の生産地	愛知県		
特定農林水産物等の特性	<p>「八丁味噌」の生産地である愛知県は、高温多湿な気候であり、味噌造りで重要な製麹過程で腐敗することが多く、安定した味噌造りができなかった。そこで、「八丁味噌」に関しては、高温多湿でも安全に麹造りができるように大豆だけで味噌玉を作って大豆に直接麹菌を付ける「味噌玉造り製法」が定着してきた歴史がある。加えて、「八丁味噌」の仕込後の熟成温度の高さは、大豆の分解が進み易く、うまみが強く、色が濃い特徴的な味噌ができる自然的な条件でもある。</p> <p>愛知県の高温多湿な気候により人は汗をかきやすく、発汗により不足する塩分や栄養価の高いタンパク質の補給を「八丁味噌」が担うことで、古くから人々の健康維持に役立ってきた。</p> <p>また、愛知県の嗜好性として濃い味を好むこともあいまって、味噌かつ、味噌おでん、味噌煮込み、味噌鍋など、いわゆる「名古屋めし」の代表的な調味料として、「八丁味噌」は愛知県内に定着し、愛知県の特産品として広く認知されているものである。</p> <p>「八丁味噌」は、他の地域の味噌（米味噌等）の主原料が米（又は麦）、大豆、食塩であるのに対し、大豆と食塩のみである点で明らかに異なる。「八丁味噌」は、赤褐色で色が濃く（概ねY値3.0%以下）、適度な酸味があり（概ねpHは4.8～5.2程度）、うまみが強いだけでなく、苦渋味を有する独特な風味を持つ。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>「八丁味噌」の生産の方法は、以下のとおりである。</p> <p>(1) 原料 「八丁味噌」は豆味噌であり、その原料は大豆及び塩である。</p> <p>(2) 原料処理・製麹方法 蒸した大豆で直径20mm以上、長さ50mm以上の大きさの味噌玉を作り、その表面に麹菌を繁殖させて豆麹を作る。</p> <p>(3) 仕込・熟成 豆麹、塩、水を混ぜてタンク（醸造桶）に仕込み、重しをのせて1年以上（温度調整を行う場合25℃以上で最低10か月間）熟成させる。</p>		

	<p>重しは、負荷をかけることにより、仕込み・発酵を均一化・安定化させ、味噌タンク中の空気を追い出し、味噌の酸化を抑える目的で使用し、その形状は問わない。</p> <p>(4) 出荷基準 「八丁味噌」特有の酸味（概ね pH は 4.8～5.2 程度）、うまみ、苦渋味を有し、異味異臭がなく、赤褐色（概ね Y 値 3.0% 以下）を呈していることを確認する。</p> <p>(5) 最終製品としての形態 「八丁味噌」の最終製品としての形態は、味噌（加工品）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>「八丁味噌」の生産地である愛知県は、高温多湿な気候であり、味噌造りで重要な製麹過程で腐敗することが多く、安定した味噌造りができなかった。そこで、「八丁味噌」に関しては、高温多湿でも安全に麹造りができるように大豆だけで味噌玉を作って大豆に直接麹菌を付ける「味噌玉造り製法」が定着してきた歴史がある。しかも、「八丁味噌」は、仕込後の熟成温度も高いため、大豆の分解が進み易く、うまみが強く、色が濃い特徴的な味噌ができる自然的な条件を備えていた。これらの自然的条件を備えた生産地（愛知県）において「八丁味噌」を生産することにより、「八丁味噌」は、他の産地の一般的な味噌（米味噌等）と比べて、色が濃く、適度な酸味があり、うまみが強いだけでなく、苦渋味を有するといった特性が生まれる。</p>				
<p>特定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</p>	<p>「八丁味噌」の生産地である愛知県は、高温多湿な気候であり、味噌造りで重要な製麹過程で腐敗することが多く、安定した味噌造りができなかった。そこで、「八丁味噌」は、高温多湿でも安全に麹造りができるように大豆だけで味噌玉を作って大豆に直接麹菌を付ける「味噌玉造り製法」が天保弘化嘉永（1830 年～1844 年）頃から定着してきた歴史がある。しかも、「八丁味噌」は、仕込後の熟成温度も高いため、大豆の分解が進み易く、うまみが強く、色が濃い特徴的な味噌ができる自然的な条件を備えていた。</p> <p>また、愛知県の嗜好性として濃い味を好むこともあいまって、味噌かつ、味噌おでん、味噌煮込み、味噌鍋など、いわゆる「名古屋めし」の代表的な調味料として、「八丁味噌」は愛知県内に定着し、愛知県の特産品として広く認知されているものである。</p> <p>出荷された「八丁味噌」について、平成 24 年から 26 年までの過去 3 年間の出荷数量は下記の通りです。</p> <table border="1" data-bbox="577 1951 1187 2040"> <thead> <tr> <th>年次</th> <th>出荷数量(トン)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>平成 24 年</td> <td>728.7</td> </tr> </tbody> </table>	年次	出荷数量(トン)	平成 24 年	728.7
年次	出荷数量(トン)				
平成 24 年	728.7				

		平成 25 年	613.9
		平成 26 年	646.3
規則第 5 条第 2 項各号に掲げる事項	<p>法第 13 条第 1 項第 4 号ロの該当の有無：該当しない          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。）          ：－          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：－</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>愛知県味噌溜醤油工業協同組合          愛知県名古屋市中区栄 1 丁目 16 番 7 号          代表理事 中村 光一郎</p>		
備考 変更履歴			
<p>【変更年月日：令和 4 年 10 月 25 日】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・登録に係る特定農林水産物等の区分          (変更前) 第 27 類 調味料及びスープ類 豆味噌          (変更後) 第 8 類 調味料類 みそ (豆味噌)</li> <li>・登録に係る特定農林水産物等の名称          (変更前) 八丁味噌 (ハッチョウミソ)          (変更後) 八丁味噌 (ハッチョウミソ)、Hatcho Miso</li> <li>・登録に係る特定農林水産物等の生産の方法          (変更前)          (3) 仕込・熟成          豆麴、塩、水を混ぜてタンク（醸造桶）に仕込み、重しをのせて一夏以上（温度調整を行う場合は 25℃以上で最低 10 か月間）熟成させる。          重しは、負荷をかけることにより、仕込み・発酵を均一化・安定化させ、味噌タンク中の空気を追い出し、味噌の酸化を抑える目的で使用し、その形状は問わない</li> <li>(変更後)          (3) 仕込・熟成          豆麴、塩、水を混ぜてタンク（醸造桶）に仕込み、重しをのせて 1 年以上（温度調整を行う場合は 25℃以上で最低 10 か月間）熟成させる。          重しは、負荷をかけることにより、仕込み・発酵を均一化・安定化させ、味噌</li> </ul>			

タンク中の空気を追い出し、味噌の酸化を抑える目的で使用し、その形状は問わない。

- 登録に係る特定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  
(変更前)

出荷された「八丁味噌」について、過去3年間の出荷数量は下記の通りです。

(変更後)

出荷された「八丁味噌」について、平成24年から26年までの過去3年間の出荷数量は下記の通りです。