

様式 1

明 細 書

作成日：平成 27 年 6 月 24 日

更新日：令和 4 年 10 月 25 日

1 作成者

住所（フリガナ）：アイチケン ナ ゴ ヤ シ ナ カ ク サ カ エ チョウメ パン ゴウ
(〒460-0008) 愛知県名古屋市中区栄 1 丁目16番7号

名称（フリガナ）：アイチケンミソタマリシヨウユコウギョウキョウドウクミアイ
愛知県味噌溜醤油工業協同組合

代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事 中村 光一郎

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

2 農林水産物等の区分

区分名：第8類 調味料類 みそ（豆味噌）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：八丁味噌（ハッチョウミソ）、Hatcho Miso

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：愛知県

5 農林水産物等の特性

「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。

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。

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。

「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。

6 農林水産物等の生産の方法

「八丁味噌」の生産の方法は、以下のとおりである。

(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。

(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。

(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。

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。

(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。

(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。

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

「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つた。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。

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

「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つた。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。

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。

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。

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

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

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权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：

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权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：

【専用使用权】

専用使用权は設定されている。

専用使用权者の氏名又は名称：

専用使用权者の承諾の年月日：

専用使用权は設定されていない。

10 連絡先

