

別記様式1

明 細 書

令和6年1月23日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒012-0105）秋田県湯沢市川連町字平城下 23-2

ゆざわ小町商工会内

（アキタケンユザワシカワツラチョウアザヒラジョウシタ23-2

ユザワコマチショウコウカイナイ）

名称（フリガナ）：秋田稲庭うどん協議会（アキタイナニワウドンキョウギカイ）

代表者（管理人）の氏名及び役職：会長 佐藤 養助

ウェブサイトのアドレス：<https://inaniwaudon.yuzawakomati.com>

2 農林水産物等の区分

区分名：第5類 農産加工品類

区分に属する農林水産物等：穀物類加工品類

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：稲庭うどん（イナニワウドン）、INANIWA UDON、Inaniwa Udon

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：秋田県

5 農林水産物等の特性

「稲庭うどん」は、生産地である秋田県において江戸時代から脈々と受け継がれてきた独自の伝統的製法により生産される手延べうどんであり、茹で時間が短く、茹でた麺は光にかざすと美しい透明感を帯びた白さを持ち、コシの強い食感と平たい形状が特徴である。

江戸時代には秋田藩主の御用品とされ、明治以降は国内博覧会での受賞や宮内省御用達等、数々の栄を受けてきた。

需要者からは、なめらかな舌ざわりとつるつるとしたのどごしが高く評価されており、日本三大うどんとも称され、秋田県を代表する伝統ある名産品として認知されている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）原料

小麦粉、食塩、水、澱粉（打ち粉）、その他植物由来の食品原料、添加物を使用することができる。

(2) 生産方法

「小巻き」、「手緋い」、「つぶし」、「延ばし」といった伝統的工程によって生産し、「手緋い」、「延ばし」の工程は手作業で行う。

(3) 製品規格

食品表示基準に定める「手延べ干しめん」とする。

(4) 最終製品としての形態

「稲庭うどん」の最終製品としての形態は、めん類（手延べ干しめん）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

「稲庭うどん」の製造は、寛文5年（1665年）に秋田藩稲庭村小沢集落の佐藤市兵衛が始めたと言われ、干しうどん及び白髯素麺、栗素麺等各種の麺類を製造し、「比類なき上品」と称せられ、元禄3年（1690年）秋田藩主の御用を賜り、その子孫である佐藤長太郎が廃業した後、初代稲庭（佐藤）吉左衛門が技術を受け継ぎ、年とともに改良を加えて伝統的製法を確立したとされている。

宝暦2年（1752年）に稲庭吉左衛門は、秋田藩主佐竹公の御用達となり「御用饅飩所」の看板を掲げ操業、秋田藩が贈答品に使った稲庭干しうどんの評判がよく、徳川家をはじめ各方面から所望されるようになったと言われている。

江戸時代の紀行・草本学者である菅江真澄の著書『雪の道奥雪の出羽路（ゆきのみちおくゆきのいでわじ）』（1801）には、「もとも小麦は三梨村の土毛にて、此小麦もまた世にまれなる麦といへり、さりければ麦により水により家によりて名品とはなりぬ。諸国にも出羽ノ仙北雄勝ノ郡の稲庭饅飩と人知れり。」とあり、「稲庭うどん」発祥の地とされる稲庭本郷（現：湯沢市稲庭町）近隣の三梨村（現：湯沢市三梨町）において生産した良質な小麦と良水により作られるうどんは名品と評され、広く全国に知られていると記されている。

万延元年（1860年）に、この門外不出かつ一子相伝としていた伝統的製法が断絶することを防ぐため、稲庭吉左衛門家から二代佐藤養助に伝授され、江戸時代から現在に至るまで稲庭吉左衛門家と佐藤養助家の両家が一子相伝の技術として昔ながらの伝統的製法を守ってきた。

「稲庭うどん」の伝統的製法には、熟成した生地を紐状に加工して「小巻き」で更に熟成し、「手緋い」で縊りをかけて細くした後、「つぶし」で平らにしてから「延ばし」を行って製麺し、打ち粉には澱粉を使うという工程があり、こうした技術で製造された「稲庭うどん」は、茹でると乳白色の光沢をもつ。また、生地の発酵による炭酸ガスの気泡が麺の中に存在することで、茹で時間の短さ、コシの強い食感、茹で伸びのしにくさに繋がっている。

明治10年（1877年）に第1回内国勸業博覧会において褒状を受けて以降、明治20年（1887年）に宮内省御用や国内の数々の博覧会等で受賞するなどの榮譽を受けており、「稲庭うどん」の評価が更に高まった。

「稲庭うどん」にとって大きな転機となったのは、昭和47年（1972年）に七代佐藤養助が、商売目的で製法や品質の異なる「うどん」が「稲庭うどん」を名乗るなど、「稲庭うどん」のブランド力低下の懸念があったことや、豪雪地帯のこの地の地場産業を育成

して出稼ぎを解消し、「稲庭うどん」を地域のブランドとしていきたいという思いから、それまで一子相伝、すなわち家人以外には門外不出であった伝統的製法の公開に踏み切ったことである。このことによって、家内工業であった「稲庭うどん」づくりが地場産業となり、製造量が大幅に増加して広く一般にも出回るようになり、「稲庭うどん」の知名度がより向上した。

生産地では、伝統的製法を守るとともに「稲庭うどん」普及のため、昭和51年（1976年）に生産業者が中心となって「稲庭うどん協議会」を発足。平成13年（2001年）には、更なる充実発展のため「秋田県稲庭うどん協同組合」を発足させ、加盟構成員全員が伝統的製法を守り続け「稲庭うどん」を生産している。

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

昭和47年（1972年）に、七代佐藤養助が製法を公開したことで、「稲庭うどん」づくりは秋田県の地場産業へと発展し、製造量の大幅な増加によって全国的な知名度が更に向上していった。

平成23年（2011年）から、うどん食文化の活性化を図り新たな発見と感動を生み出すため、全国の有名な“ご当地うどん”が一堂に集結する、『全国まるごとうどん EXPO』を湯沢市内で開催しており12回目の開催となる令和6年（2024年）には、2日間でおおよそ7万人の来場があるなど学生ボランティアも毎回活躍する地域を挙げての一大イベントに成長し、観光や受入人口の増加にも一役買っている。

平成28年（2016年）、湯沢市は、日本三大うどんと称される「稲庭うどん」を、手緋いや延ばし・つぶしなどの特徴的技法、全国的知名度、地域経済における需要度、他の地域産業資源への波及効果等を考慮し「ふるさと名物（中小企業庁）」に選定、秋田県を代表する伝統ある名産品として全国、世界に発信している。

令和5年（2023年）9月、湯沢市議会は、「稲庭うどん」を郷土の誇りとして将来にわたり守り育て、伝統ある食文化として後世へ伝承していく認識のもとに、「稲庭うどん」の普及促進と地域経済の発展を目指し「稲庭うどん振興条例」を制定している。

また、「秋田稲庭うどん協議会」の構成員でもある企業では、海外展開のための積極的な商談の取組や、EU圏への輸出拡大のための産学官連携プロジェクトによる商品開発により輸出実績を伸ばしていることなどが評価され、令和5年度農林水産省「輸出に取り組む優良事業者」輸出・国際局長賞を受賞するなどの実績があり、日本国内にとどまらず、世界でも通用する「稲庭うどん」として成長している。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

☐ 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

の年月日を含む。)：

法第13条第2項該当の有無：

☐ 法第13条第2項第1号に該当する

【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号に該当する

【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号に該当する

【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。

☒ 申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに該当しない

10 連絡先（文書送付先）

