

様式 1

明 細 書

作成日：平成 27 年 6 月 24 日

更新日：令和 7 年 1 月 24 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒460-0008) アイチケン ナ ゴ ヤ シ ナカクサカエ 愛知県名古屋市中区 栄 1 丁目16番 7 号 チョウメ パン ゴウ

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

区分に属する農林水産物等：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 4.5～5.1 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 4.5～5.1 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。

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

「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。

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。）：

☒ 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】

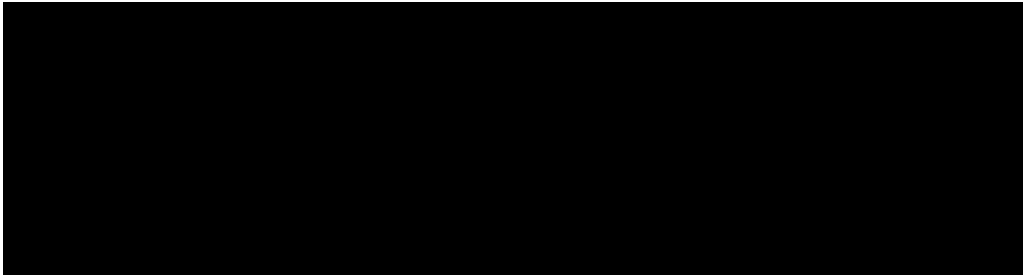
☐ 専用使用権は設定されている。

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 redacting the contact information for item 10.

明 細 書

令和 6 年 7 月 30 日

1 作成者

住所（フリガナ）：アイチケンオカザキシハッチョウチョウ 愛知県岡崎市 パンチ 八 丁 町 69 番地
名称（フリガナ）：ハッチョウミン 八 丁 味噌 キョウドウクミアイ 協 同 組 合
代表者（管理人）の氏名及び役職：代表理事 早川 久右衛門
ウェブサイトのアドレス：<https://www.hatcho.jp/>

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（豆味噌）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：ハッチョウミン 八 丁 味噌、Hatcho Miso

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：愛知県岡崎市八丁町

5 農林水産物等の特性

「八丁味噌」は、我が国で最初の味噌生産企業による商品として現在の愛知県岡崎市八丁町に誕生し、江戸時代初期に生産を開始してから 350 有余年が経過した。「八丁味噌」は次の特性を有している。

- (1) 熟成期間は、一般的な豆味噌の熟成期間（6 ヶ月から 12 ヶ月）に比べ、二夏二冬以上の長期熟成である。そのためメイラード反応が十分に進み、抗酸化作用のあるメラノイジンが多く生成されることにより、艶のある黒みを帯びた赤褐色（概ね Y 値 3.0% 以下）となる。

また、大豆麹の酵素によって大豆のタンパク質が分解され、味噌中にアミノ酸が増加し、アミノ酸の中でも水に難溶性のアミノ酸が結晶化してキビ粒と呼ばれる結晶が多く見られるようになる。

- (2) 水分量は、一般的な豆味噌（44.9%程度：日本食品標準成分表（2010））よりも少ない 40%程度である。

少ない水分でも円滑に熟成が進むよう、仕込み完了時に熟成を阻害させやすい空気の押し出し作業を行い、その後、量と形状において特徴のある重しをする。

一般的に、重しの重量は、仕込みの重量の 1/4～1/3 程度であり、重しの置き方は平

面であるのに対し、仕込みの重量の 1/2 に相当する約 3 トンとしている。また、重しの置き方は、重しの力が木桶全体に行き渡るよう重しとなる石を円錐状に組み上げるにより、40%程度の少ない水分でも木桶全体に水分が均等に保たれ熟成が進むようにしている。

少ない水分と円錐状に組み上げた多量の重しにより長期熟成させることで味噌の固さを均一化し、変形させても元に戻りにくい半固形状の味噌となっている。

- (3) 高温多湿という自然条件から大豆で作った味噌玉に直接麹菌を付ける「味噌玉作り製法」が定着した歴史があり、仕込み準備段階の味噌玉作りにおいて、一般的な豆味噌の製法よりも大きな大人の握り拳サイズの味噌玉を作るため、味噌玉が生産地の微生物を多く抱えることにより適度な酸味等（酸味の pH は 4.5～4.9 程度）を生じさせると考えられている。

大豆の蛋白質は麹の酵素で分解されるが、酵素分解は夏の気温が高い時期に良く進み、冬の気温が低い時期には分解スピードは落ちるものの、二夏二冬以上これを繰り返すことにより渋味、うま味、こなれた塩味、濃厚なコクを生む。

仕込みには木桶を使用しているが、その木桶には生産地の微生物が定着しており、これが熟成を安定化させ、特有の味と香りを生む。

- (4) 原料は大豆であるが、他に用いるものは塩と水のみであり、甘味料や保存料などは一切用いない。天然醸造で長期間熟成させてできあがる味噌であり、熟成時に加温等も一切行わない。

味噌中に保有する水分が少なく、仕込み時における空気の押し出し作業に加え、多量の重しにより味噌中の空気が押し出されて、均一な水分状態で適度な塩分が分布していることにより、雑菌が繁殖しにくく、長期熟成によりメラノイジンが多く生成され酸化を防止することも加わり、暑さ寒さに強く保存性に優れた特性を生じている。

また、濃厚なコクを有しており、そのコクは加熱しても失われにくく（加熱耐性がある）、少量の使用でも料理の味に変化を与えることができる（料理時に伸びがきく）。

- (5) 江戸時代に江戸で評価され、当時の生産量の三割を船で江戸に輸送していた。

明治・大正時代に各地で開催された博覧会や海外の万博等に出品・受賞し全国に知られた。例えば、明治 44 年にドイツ・ドレスデンでの万博衛生博覧会に出品の際、船便でインド洋赤道直下の長期間輸送に耐えて品質が劣化しなかったことが評価され、3 等賞を受賞している。

昭和時代には、昭和 31 年に南極に観測隊を派遣するにあたって携行食として長期保存に耐えうるかの耐暑耐寒試験を受け優秀と判定され、同年の予備観測から使用されたことから、南極地域観測統合推進本部長・文部大臣および日本学術振興会南極地域観測後援特別委員会会長から感謝状を受けた。

平成時代になり、平成 18 年に「八丁味噌」の地を舞台にした NHK の連続テレビ小説「純情きらり」などのほか、独特の製法と伝統的な味として評価されテレビ放送、雑誌、書籍でしばしば取り上げられている。

生産者は、味噌を日本で最も早く企業として生産した者であるが、今に続く歴史と資料が注目され、年間 20 万人以上の見学者が生産者を訪れる。

地元の代表的な調味料として定着し、日本国内の有名料亭の味噌汁や各種料理の調味料として使用されているほか、フランス料理店のソースや煮込み料理、イタリア料理店のソースなどの調味料として使用されており海外に輸出もされている。

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、塩、水である。

(2) 原料処理・製麹方法

選別した大豆を洗浄し、その日の気候に合わせて一定時間水に漬け、水切り後蒸し上げる。蒸した大豆を一定の温度まで冷ました後、蒸した大豆で大人の握り拳ほどの大きさの味噌玉を作り、その表面に種麹（麹菌）をまぶして繁殖させて大豆麹を作る。

(3) 仕込・熟成

大豆麹と塩、水を混ぜて約 6 トンが入る木桶に仕込み、木桶の上部に円錐状に重石（天然石300個から500個程度）を約 3 トン積み上げ、2 年以上（二夏二冬以上）の期間、味噌蔵で熟成させる。熟成は天然醸造であり、熟成時に加温等は一切行わない。

仕込み時において、最終製品における水分が40%程度となるよう水分を制御するとともに、仕込み完了時に、味噌の酸化を防ぐため、中の空気を抜く作業を行う。

(4) 出荷基準

「八丁味噌」特有の渋味・苦味・適度な酸味（pH は4.5～4.9程度）・こなれた塩味、うま味による濃厚なコク、それを引き立てる特有の香りを有し、異味異臭がなく、艶のある黒みを帯びた赤褐色（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」の生産地である八丁町は、愛知県岡崎市の西端にあり矢作川と乙川が合流する三角州状の地である。

この地での味噌生産に至ったのは、矢作川の水運により大豆や塩などの入手、製品の搬出の容易性によるところもあったが、この地の自然的条件に合わせた生産方法を開発したことにより八丁味噌が誕生した。

愛知県では、高温多湿という自然条件から大豆で作った味噌玉に直接麹菌を付ける「味噌玉作り製法」が定着した歴史があり、大人の握り拳サイズの味噌玉で水分を少なくし、二夏二冬の長期熟成をさせる等の独自の生産方法は、八丁町の気候に合わせた結果である。

また、少ない水分量に制御する技術や重石の量を通常より多くし円錐状に組み上げる技術が生産地において伝承されている。

さらに、生産地に棲みつく微生物が大きな味噌玉に作用するとともに、木桶に棲みつく微生物も熟成に影響を与えることにより特性が生じている。

このような、生産地の自然的条件に合わせた生産方法と、技術を受け継いできた生産地の人的条件によって、八丁味噌は、艶のある黒みを帯びた赤褐色、うま味を示すアミノ酸等の結晶、ほぼ均一に固くしっかりとした形を維持して、大豆のうま味や蛋白質やアミノ酸が多く含まれ、渋味・苦味・適度な酸味・こなれた塩味・うま味による濃厚なコク、それを引き立てる特有の香りを持ち、耐暑耐寒性・保存性・加熱耐性に優れ、利用時の伸びがきく等の特性が生まれている。

加えて、独自の生産方法が江戸時代初期の頃から八丁町において継承されていることは、歴史的に八丁町で造られる八丁味噌の特性が生産地である八丁町と強く結びついていることを示している。

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

八丁町は、江戸時代初期には、「八丁村」と呼ばれていた。徳川家康公誕生の岡崎城から西方向に八丁の距離（約870m）に存在することから名付けられた村名である。

その時代に、八丁村の自然的条件を考慮した生産方法によって、原料とする大豆のうま味をコクのある味噌に仕立て上げることができたことから顧客の評判を呼ぶようになり、八丁村で造られた味噌は、個々の店の屋号で称されるのではなく、地名にちなんで「八丁味噌」と称されるようになった。

当時、生産者としても、八丁村で造られた味噌は、他地域で造られた味噌とは、味、形、保存性、色などにおいて差異があることから、他地域産の味噌と区別するため、八丁村で生産された豆味噌という意味の商標として「八丁味噌」という名称を表示し使用するようになった。

岡崎城から矢作川に架かる矢作橋との間の八丁村には東海道（現在は「往還通」と呼ばれている）が通じていて、生産者が東海道に接していたことから、「八丁味噌」の名称は、近隣の者に知られ、東海道を往来する者に知られ、また、岡崎藩で使われ、家康公の関東への国替えに従って関東に移動した人々によって江戸時代に広く知られるようになり、多量の八丁味噌が船で江戸に運ばれ人々に食された。

また、明治・大正時代に各地で開催された博覧会やドイツでの万博等に出品・受賞し八丁味噌は全国に知られた。

日本国内の有名料亭の味噌汁や各種料理の調味料として使用されるとともに、フランス料理店のソースや煮込み料理、イタリア料理店のソースなどの調味料として使用され、海外にも輸出されている。

戦争の影響を受け一時的に生産を中断した昭和15年から昭和25年の期間を除き、江戸時代から350有余年にわたり、同じ地で、大人の握り拳サイズの味噌玉、木桶に円錐状の石積、二夏二冬の長期熟成といった生産方法を維持し、今日に至っている。

令和3年から令和5年の生産地における「八丁味噌」の出荷量は、以下のとおりである。

年次	出荷数量（トン）
令和３年	688
令和４年	761
令和５年	791

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を含む。）：

☒ 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

