

平成 30 年 1 月

農林水産省の地理的表示（GI）保護制度に関する報道について

八丁味噌協同組合

日頃より岡崎の地場産業である八丁味噌をご愛顧いただき感謝申し上げます。一部新聞等で報道されました「農林水産省の地理的表示（GI）保護制度」につきまして、ご心配をおかけいたしました。また、応援や励ましのメール等をいただき、ありがとうございました。

今後も今と変わることなく「八丁味噌」の製造、販売を行いますのでご安心いただけますよう、お願い申し上げます。

今回は伝統産業を守る厳しさを改めて感じさせられました。長い歴史の中で戦時中の物価統制や木桶の確保、石積技術の伝承など、様々な難問を乗り越え岡崎の地で「八丁味噌」の伝統を守り続けてきました。しかし今回の農林水産省によるG I 登録には愕然とし、このままでは「八丁味噌」の伝統が衰退してしまいます。

八丁味噌協同組合の「カクキュー」と「まるや」はこの危機を乗り越え、100年200年先まで江戸時代から続く伝統製法を守り、八丁味噌の味と伝統を伝え続ける所存です。今後も引き続き、ご支援ご愛顧いただきますようお願い申し上げます。

記

【地理的表示（GI）保護制度】

農林水産物や食品が、産地の伝統的製法や現地の風土に起因し、特性がある場合、地名を冠した地域ブランドとして保護する制度。（新聞掲載内容より）

【地理的表示（GI）保護制度で認定された「八丁味噌」と八丁味噌協同組合の「八丁味噌」の製法の違い】

（農林水産省の公示内容より）

	農水省認定（G I 登録）の八丁味噌	八丁味噌協同組合の八丁味噌
生産地	愛知県	愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）
味噌玉	直径 20mm 以上、長さ 50mm 以上	握り拳ほどの大きさ
熟成期間	一夏以上熟成（温度調整を行う場合は 25℃ 以上で最低 10 ヶ月）	天然醸造で 2 年以上 （温度調整は行わない）
仕込み桶	タンク（醸造桶）	木桶のみ（約 6 トン仕込める大きさ）
重し	形状は問わない	重石は天然石を円錐状に約 3 トン積み上げること

※八丁味噌協同組合の「八丁味噌」は先使用権があり、法的にも引き続き販売することに問題ありませんので、ご安心ください。

以上