

# 「地理的表示保護制度（GI）」における『八丁味噌』 の登録見直しに関する要望

「八丁味噌」は江戸時代初期より、地理的には岡崎城から西に八丁（約 870m）の地で作られてきた味噌で、その名も岡崎市の八帖（八丁）町の地名に由来します。今も岡崎市八帖町にある八丁味噌製造業者は、その風土を生かした古来からの伝統的な製法を守り続けています。

しかしながら、このたび、産品の名称（地理的名称）を保護することを目的とした「地理的表示保護制度」の登録において、岡崎市八帖町の八丁味噌製造業者が所属する八丁味噌協同組合ではない、他組合が「八丁味噌」を登録し、登録生産者団体となりました。

この登録により、現状、古来からの伝統的な製法を守り続けている八丁味噌製造業者の方が「八丁味噌」の名称使用に制約を受けることとなり、今後、海外で「八丁味噌」としてその商品を販売できなくなるおそれも生じています。これは、産品の名称（地理的名称）を保護するという「地理的表示保護制度」からすれば、正に本末転倒な事態といえます。

今般農林水産省が「八丁味噌」として登録した味噌は、岡崎市の八丁味噌協同組合の八丁味噌とは、歴史、製造方法、品質が全く異なります。すなわち、農林水産省が登録した八丁味噌の生産基準は、岡崎市の八丁味噌協同組合が守り続けてきた古来からの伝統ある製法とは全く異なるものであり、従来から消費者が「八丁味噌」として認識していた味噌の製造方法と全く異なります。「八丁味噌」が国内外で高く評価され、地域を代表する食材としてブランドを築いているのは、岡崎の風土の中で、木桶を使い、石を積み上げ、二年間寝かせるという、古来からの製法を脈々と守ってきたからこそであるものと思っています。もし、そのようなブランドとは全く異なる方法で製造された味噌を「八丁味噌」として国が認めれば、これまで培ってきた「八丁味噌」としてのブランド価値が損なわれ、ひいては「八丁味噌」の古来からの伝統的な製法を後世に亘って保持し続けることが困難です。

今般農林水産省が、国内外において消費者が八丁味噌であると認識している味噌とは異なる味噌を「八丁味噌」として登録したことは誠に残念であり、消費者に対する多大な混乱が生じ、消費者にとっても大きな不利益が生じるものと思われます。岡崎の伝統的な八丁味噌による食文化を世界に発信できるよう、また生産者が誇りをもって味噌づくりを未来につなぐことができるよう、農林水産省に今般の登録の見直しを要望します。

農林水産大臣 齋藤 健 様

岡崎の伝統を未来につなぐ会

代表 堀越哲美（愛知産業大学学長）／寺部 暁（愛知学泉大学学長）  
牧山助友（人間環境大学学長）／林 陽子（岡崎女子大学学長）  
早川久右衛門（八丁味噌協同組合理事長）

	住 所	氏 名
1	岡崎市	
2	岡崎市	
3	岡崎市	
4	岡崎市	
5	岡崎市	
6	岡崎市	
7	岡崎市	
8	岡崎市	
9	岡崎市	
10	岡崎市	

署名は自署にてボールペンで記入し、下記へご持参またはご郵送下さい。「同上」は無効になります。

この署名簿は農林水産大臣に提出など八丁味噌の伝統を守る活動以外の用途には使用しません。

署名用紙が足りないときはコピーしてご記入ください。

提出先：岡崎商工会議所 総務部 〒444-8611 愛知県岡崎市竜美南 1-2 TEL (0564) 53-6161