

# 問題点

## ○農林水産省が登録した八丁味噌と八丁味噌協同組合の八丁味噌の違い

	八丁味噌協同組合の八丁味噌	農水省（G I）登録の八丁味噌
生産地	愛知県岡崎市八帖町（旧八丁村）	愛知県
味噌玉	握り拳ほどの大きさ	直径 20mm以上、長さ 50mm以上
熟成期間	天然醸造で 2 年以上 （温度調整は行わない）	一夏以上熟成（3 ヶ月以上） （温度調整を行う場合は 25℃以上で 最低 10 ヶ月）
仕込み桶	木桶のみ（約 6 トン仕込める大きさ）	タンク（醸造桶）
重し	天然の川石を円錐状に組み上げ、 約 3 トン積み上げること	形状は問わない
添加物 （酒精）	使用していない	登録公示内容に記載がないが 使用しているものも含まれる

## ○農林水産省はHPで地理的表示保護制度について

地理的表示法は、地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性が品質等の特性に結びついている製品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に需要者の利益を図るよう取組を進めてまいります。としています。

### 1.伝統性

八丁味噌の名称は江戸時代に「八丁村で作った味噌」であることから「八丁味噌」と呼ばれるようになりました。八丁村とは現在の岡崎市八帖町です。

岡崎市八帖町では 2 軒の味噌蔵が江戸時代から現在まで受け継がれる伝統製法で、場所を変えることなく八丁味噌の味と品質を守り続けています。

### 2.生産方法

木桶に円錐状に重石を積上げ 2 年以上天然醸造する生産方法は岡崎の地で生まれ、他に類を見ません。

### 3.気候・風土

岡崎市八帖町は旧東海道と矢作川の交わる水陸交通の要所で、原料などを入手し易く、さらに醸造した味噌の輸送が容易でした。岡崎市八帖町の 2 軒の味噌蔵は、こうした地域の環境に合わせ八帖町ならではの味噌造りを続けてきました。

手間のかかる伝統製法を続けられたのは徳川家康公が生まれた岡崎の地域に生まれ、昔からの多くのファンに支えられたからです。同じ場所で造り続けるのは、蔵に住み着く菌類が独特の風味を生むからです。昔からのファンの期待に応えるためにも変えることはできません。

### 4.需要者の利益（消費者が買いたいものを迷うことなく購入できるように）

八丁味噌協同組合の味噌蔵には 2 つ合わせて年間 25 万人もの観光客がいらっしやいます。また、毎年テレビや雑誌に取り上げられ、約 2 メートルの仕込み桶に約 3 トンの重石を積上げた味噌蔵の光景は多くの方に知っていただいています。

2017 年 12 月に八丁味噌協同組合の「八丁味噌」ではない味噌が「八丁味噌」として登録されたことにより、伝統的に守り続けてきた製法とは違う製法により造られた「八丁味噌」が市場に出回る可能性が出てきました。 そうなれば、消費者が、そのような「八丁味噌」を伝統的な製法で造られた「八丁味噌」と間違っ

### 5.まとめ

以上のように、農林水産省が八丁味噌協同組合の「八丁味噌」ではない味噌を「八丁味噌」として登録したことは、地域の伝統的な生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性が品質等の特性に結びついている製品の名称(地理的表示)を知的財産として登録し、それらの生産業者の利益の保護を図ると同時に、需要者の利益を図るとする地理的表（G I）制度の趣旨に反するものであることは明らかです。