

# 「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				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

※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ください。「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するなど、八丁味噌の伝統を守る本要望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、大変お手数ですがコピーしてください。

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

○農水省認定（G I 登録）の「八丁味噌」と岡崎 2 社の「八丁味噌」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

- ◆ 製法が大きく違うにも関わらず、農水省は大差がないとしています。
- ◆ 農水省が認定した八丁味噌は大量生産が可能な普通の豆味噌と変わりません。
- ◆ このままでは「八丁味噌」の名称で品質、製法、味の異なる味噌が大量に出回ることになり消費者は大量生産された味噌を伝統製法で 2 年以上熟成した味噌と勘違いし、購入する可能性があり、不利益を被ります。さらに、岡崎伝統の八丁味噌のブランドの信用は失われ、100 年、200 年先の未来に岡崎伝統の八丁味噌を伝えることはできません。

○「地理的表示（GI）保護制度」の経緯

平成 27 年 6 月に八丁味噌協同組合が申請。その後、愛知県の組合も申請。農水省からは地域に争いのあるものは登録しない。（地理的表示活用ガイドライン P36、特定農林水産物等審査要領の別添 4 農林水産物等審査基準 P15 に記載）「登録を目指すのであれば、生産地を「愛知県」に」「今のままでは登録は困難」と言われ、約 2 年、農水省とやり取りしたが、拒絶の可能性が濃厚となり、八丁味噌協同組合はやむなく平成 29 年 6 月に取り下げた。（愛知県の組合の申請も利害関係者の合意形成がなされないのでは登録できないと確信していた）

その後、愛知県の申請に対し岡崎市、岡崎商工会議所、八丁味噌協同組合はそれぞれ反対の意見書を出した。しかし、地域に争いがある中で、平成 29 年 12 月、わずか半年で現在の内容が認定された。

明らかに作り方が違い、従ってその味や風味にも違いがある。ところが農水省は同じと判断し、争いがあるにも関わらず登録した。

岡崎の伝統を未来につなぐ会