

平成 30 年 1 月 22 日  
愛知県味噌溜醤油工業協同組合

「八丁味噌は、愛知の味噌」  
農林水産省、八丁味噌を GI (地理的表示保護制度) 登録

愛知県味噌溜醤油工業協同組合（所在地：愛知県名古屋市、代表理事：中村光一郎）が申請していた「八丁味噌」が、愛知の共有財産として、農林水産省の GI（地理的表示保護制度）に登録されましたのでお知らせいたします。

【特定農林水産物の特性】

「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つた。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な条件でもある。

「八丁味噌」は、赤褐色で色が濃く、うまみが強いだけでなく、適度な酸味が独特の風味を持つ。愛知県内に定着し、味噌カツ、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、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。

【登録情報】

登録番号 第 49 号  
登録年月日 平成 29 年 12 月 15 日  
登録申請の年月日 平成 27 年 6 月 24 日  
特定農林水産物の区分 第 27 類 調味料及びスープ類 豆味噌

農林水産省 URL

[http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi\\_act/register/49.html](http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/49.html)

以上