

# 八丁味噌、GIマーク騒動

## ……なぜ強行する、トンチンカン農水省？

GIマークをご存じですか？「風土や伝統が育んだ特色ある地域産品を保護する」ことを目的とした「地理的表示保護制度」のマークです。ヨーロッパではこれが大いに活用されワインやチーズなどの伝統と地域に根ざした農業者・事業者を守る上で大きな役割をはたしています。日本でもこれが導入され、「神戸ビーフ」や「夕張メロン」などが登録され、消費者にとっても「品質」の証として好評です。日本の農畜産物を海外へ広めていく上でも有効な手だてとして期待されます。

しかし運用を誤るとトンデモないことになります。「八丁味噌」をめぐって「伝統」と「品質」を守り頑張ってきた老舗を「排除」し、努力してきた海外展開を「妨害」という、トンデモ事態が発生しているからです。このままでは日本の「GIマーク」の信頼も失墜しかねません。



### 今、何が起きているのか

昨年12月、農水省は、日本の49番目のGIマークに「八丁味噌」を登録した。これに対して、岡崎の老舗2社がつくる八丁味噌協同組合が不服を申し立てる（3/14 服審査請求）事態となりました。

不服の理由は、農水省の今回の認定は、江戸時代より守り続けてきた八丁味噌の「製法」と「品質」と全く異なるもの。このままでは「品質」の異なる「八丁味噌」が出回ることになる。登録にあたっては「産地の合意形成」が必要としていたにもかかわらず、一方的に強行したのは許されない、というものです。

端的に言えば、「まがい物」に認証を与え「八丁味噌」の名称を勝手に使うのは許されない。「地理的」「伝統」を守るどころか壊そうとしている。登録を取り消してほしい。……ということです。

### 岡崎城から八丁の距離で作られるから……

全国的には、麦や米を原料にして製造する味噌が多いのですが、東海地方では、大豆と塩、水だけを原料とした「豆味噌」があります。

そして、岡崎城から八丁の距離にある八丁村で作られた豆味噌が「八丁味噌」と呼ばれるようになりました。家康も大いに気に入っていたようで、品質の良い味噌として全国に広がりました。岡崎城から八丁の地で東海道を挟んで向かい合った2社のカクキュウ（合資会社八丁味噌）とまるや八丁味噌とが江戸時代より400年にわたり、「品質」の良い八丁味噌を作り続けてきたわけです。「値段は高い」が美味しい高品質の豆味噌、「八丁味噌」は、消費者に絶大な信頼を勝ち取ってきました。

そして愛知県内の他の業者も、近代になって長期熟成の豆味噌を販売するに際し、「八丁味噌」の名称を借用、ブランドの「あやかり商売」をしてきたという歴史があります。そして今回、こともあろうに農水省が「あやかり商売側」を優遇し騒動になったわけです。

## 全く異なる「製法」「品質」

農水省がGIマークで今回登録した製法は、老舗2社の伝統製法とはまったく異なるものです。登録されたのは「愛知県味噌溜醤油工業協同組合」の申請した近代工業的な製造方法です。

以下、製法の一部を比較します。上段が「名伝統製法」下段が農水登録の工業製法。

### 【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（温度調整を行う場合は25°C以上で最低10ヶ月）

伝統製法では、気候風土と向き合いながら天然で2年以上かけて熟成。一方の農水認定は、人工的な温度調整を行い10ヶ月で製造。これなら風土関係なしに何処でも製造できます。

### 【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）

伝統製法では「木桶」を使用。季節の変化により温度・湿度の変化に反応しながら時間をかけて微生物が味噌を熟成していきます。一方の農水認定では、タンクを使用しているため工業的な管理で短い期間に製造。

### 【重し】

#### ■重石は天然石を円錐状に約3トン積み上

#### 形状は問わない

伝統製法では、木桶ごとに石積の仕方を工夫します。桶のある場所や桶毎の微生物の状態など個別に違うようです。一方の製法は荷重をかけるだけ。

.....

出来た味噌の「品質」は当然違ってきます。醸造では「微生物の力」をかりて微量な微妙な成分の風味を引き出します。まだ工業的に測定できていない部分がまだまだあります。四百年続いてきた「伝統」と「品質」には「続いてきた理由」があるのです。

「GIマーク」が「風土や伝統が育んだ特色ある地域産品を保護する」のが目的であるならば、四百年にわたって守り営んできた岡崎の老舗の「伝統製法」に裏打ちされた「品質」の味噌こそ登録すべきでしょう。

## 農水省は何を村度しているのか？

農水省は、GIマークにより、海外展開へのでこ入れにしようとしているようです。

しかし老舗では、有機大豆を使った八丁味噌の販路を欧米で開拓、すでにその「品質」は高く評価されています。今回のGIマーク騒動で、混乱が生じ、日本のGIマークへの信頼を揺るがしかねません。

登録にあたって農水省は、当初から地理的要件を「愛知県」とするよう老舗2社に迫っていたようです。愛知県内の工場で大量生産した「豆味噌」に「八丁味噌」の名をつけ世界の市場に売り出す、そんな意図が最初からあったのではないかと。・・・農水省にも安易な成果主義がはびこり初めているのでしょうか。その結果「伝統」と「品質」を汚し、信頼を失ってはなんにもなりません。一旦「八丁味噌」の登録を取りやめ、「八丁味噌協同組合」と知恵を絞って調整していくべきでしょう。

登録の「仕組み」も構造的に問題があります。「公平」で「透明」なものにすべきでしょう。現在「村度」「不透明」が行政を汚染しつつあります。何のためのGIマークか、地理的表示保護制度なのか原点に立ち戻るべきです。

2018/5/28 大村昌宏