

農林水産省の「地理的表示（GI）保護制度」に関する行政不服審査請求について

八丁味噌協同組合

日頃より岡崎の地場産業である八丁味噌をご愛顧いただき感謝申し上げます。

新聞等で報道されましたとおり、八丁味噌協同組合は平成 30 年 3 月 14 日、農林水産省へ「地理的表示（GI）保護制度」に関する行政不服審査請求を行いました。

下記に示すように、農林水産省が登録した「八丁味噌」は長年お客様にご愛顧いただき守り続けてきた「八丁味噌」とあまりに異なる品質と製法です。このままでは「八丁味噌」が愛知県内で一般名称化し、異なる品質のものが存在することになり、お客様を混乱させてしまう恐れがあります。江戸時代から築き上げてきたお客様との信頼を守り続けるために、不服審査請求を行うに至りました。

また、応援や励ましのメール等をいただき、感謝いたします。ありがとうございました。

○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

○「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しました。約 2 年にわたり補正等を行いました。農水省から「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、拒絶の可能性が濃厚となり、やむなく平成 29 年 6 月に取り下げました。その後、平成 29 年 12 月に現在の内容が認定されました。（農水省の資料には産地の合意形成が必要とあり、今回登録の申請に対し岡崎市などが反対の意見書を出しました。また製法・品質が異なる味噌が登録になるとは思いませんでした）

○岡崎の 2 社は「八丁味噌」を引き続き販売可能です。

先使用权（G I 登録以前から使用しているものが、引き続き使用できる権利）があり、岡崎の 2 社は昔から使用しているため法的にも現在と変わらず販売できますのでご安心ください。

江戸から明治、そして戦中戦後の厳しい時代を乗り越えてまいりました。そして今回、伝統産業を守る難しさを改めて感じさせられましたが、八丁味噌協同組合の「カクキュー」と「まるや」は、これからも江戸時代から続く伝統製法を守り、八丁味噌の味と伝統を伝え続ける所存です。今後も引き続き、ご愛顧いただきますようお願い申し上げます。