



県内初!!

「紀州金山寺味噌」が地理的表示（GI）保護制度に登録されました。

「紀州金山寺味噌」が地理的表示（GI：Geographical Indication）保護制度に和歌山県の産品として初めて登録されました（全国では39番目の登録。「味噌」の登録は全国初）。

1. 登録産品について

- (1) 登録産品の名称：紀州金山寺味噌
- (2) 登録生産者団体：紀州味噌工業協同組合
- (3) 登録産品生産地の範囲：和歌山県内
- (4) 登録産品の特性



- ・野菜がふんだんに入った醸造嘗め味噌。
- ・国産の大豆・裸麦（大麦）・米の3種類を全て麴にし（米を用いるのは他の地域にはない製法）、野菜として国産の瓜・茄子・生姜・紫蘇の4種類を全て使用し、熟成醸造させる。
- ・全体的に卵色から褐色の茶系色を有する。また、麴の原料である大豆、裸麦（大麦）、それぞれの粒が残った状態でも柔らかい食感。
- ・金山寺味噌は鎌倉時代に中国から持ち帰られた味噌の製法を起源とする説が有力で、保存食として由良町興国寺の僧、覚心によりその製法が伝えられ、今なお伝統食として、県内で醸造され続けている。

2. 地理的表示（GI）保護制度について

- (1) 地域で長年育まれた伝統と特性を有し、その品質等の特性が生産地と結びついている農林水産物や食品の名称を、知的財産として保護するものです。
- (2) GI マークを表示することでブランド価値が高まり、今後、海外でのブランド保護に向けても大変有効となります。



お問い合わせ先

和歌山県庁農林水産部食品流通課 生産者支援班 米田、瀧

電話：073-441-2820 / FAX：073-432-4161