全味弘報

発行所
全国味噌工業
協同組合連合会
東京都中央区新川1-26-19
電話　03（3551）７１６１
発行者　清水　悟
編集者　井上　美子

健康がいっぱい miso everyday

令和５年

11月役員会・臨時総会を開催

補正予算案及び役員補選につき審議・承認

全国味噌工業協同組合連合会、（一社）中央味噌研究所、全国味噌業公正取引協議会の三団体は十一月十六日㈭午後一時より、茅場町鉄鋼会館八階会議室において、令和五年十一月役員会・臨時総会を開催しました。

茅場町鉄鋼会館には満田会長、矢﨑副会長、中村副会長をはじめ、理事及び監事、各県理事長も含めて全国から三十二名が参集され開催されました。

先ず、司会の清水専務理事より、本日の該当団体及び本日の出席状況が報告され、会議が適法に成立していることが会場に報告されました。

次に、八月に逝去された富山県醤油味噌工業協同組合前理事長で、全味元監事であられた故荒木博氏、十月にご逝去された愛媛県醤油味噌協同組合前理事長で全味元監事の松浦芳三氏へ全味からの弔意を示し、出席者で黙祷をささげました。

次に、令和五年秋の叙勲褒章により旭日小綬章を受章された上田味噌醤油工業協同組合理事柳澤憲一郎氏に全味からの祝意をお伝え致しました。

この後、満田会長の開会挨拶（別掲）を頂きました。

その後、司会より議事に入る旨の案内を行い、恒例により満田会長に議長をお願いする旨の紹介を行い、会場の賛成を受けて議事に入りました。

《審議事項》

第一号議案　各団体令和四年度補正予算案承認について

清水専務理事が全味工連、中味研、全味公正取引協議会の令和五年度上期の予算執行状況から、補正予算案を説明しました。

今回の補正予算については、支出において、当初予算から増減する費用項目の内容と、全体としてほぼ当初予算の規模が維持される旨の説明が行われました。

具体的には、期中に事務局の一名増員により一時的に人件費が増加したこと、また、WEB会議の効果的運用をさらに進め、会議費の圧縮を図っていること等、全味工連、中味研、全味公取協の主要三団体について、損益・収支部分を纏めて判り易く記した「総括表」に基づいて説明し、承認されました。

第二号議案　令和五年度ＰＲ事業の執行状況について

鈴木みそ健康づくり委員会委員長より上期ＰＲ事業の報告と、今後の事業の方向性ともなる今期事業のこれからの予定について報告・説明をしました。

上期の活動状況については通常のＰＲ事業の執行はコロナ禍発生の年以来実施してきた、ＳＮＳを活用したＰＲ素材の提供をさらに効果的効率的に進めるため、スタッフの変更を行うなど調整を図っている旨を詳細に説明しました。

また、その他の予算執行状況としては食育メンバーの新規採用、パブリシティー活動や、地域ＰＲ活動、イベントの実施状況等を説明し、下期についても、今迄の方向性に合わせてそれぞれのＰＲ事業を積極的に対応していくと説明し通期の予算計画についても承認されました。

第三号議案　理事・監事補欠選任の件

理事一名辞任に伴う補欠選任については浅野利夫氏（広島）の辞任に伴い、山本美香氏（広島）の理事選任について、監事一名の辞任に伴う補欠選任については小西克義氏（島根）辞任に伴い、小西広樹氏（島根）の監事選任について、承認決定しました。

第四号議案　輸出拡大推進のための会費等規定（案）承認の件

全味が行う輸出拡大推進事業において、展示会等に出展する会員企業から会費を徴収する規定案が示され、承認されました。

《報告事項》

続いて、報告事項として各担当者がそれぞれのテーマについて簡潔かつ要点を

一・輸出拡大推進事業関連について

清水専務より、十月十三日付で「認定品目団体」として国の認可を受けたこと、今年度事業のアヌーガ（ドイツ、十月七日～十一日）見本市への出展、台湾での販路拡大事業（十月十四日展示会・セミナー開催（台北市））の進捗状況、さらに今後の事業の進め方やスケジュール等について説明が行われた。次年度の予定として、六月の輸出ＥＸＰＯ（東京）、十月のシアルパリ（フランス）の出展、また台湾事業の継続等が計画されています。

二・みそデータについて

清水専務より、全味の生産・出荷、総務省家計調査、財務省貿易統計について説明しました。

みその出荷量については、逓減傾向が続く中、価格改定の影響もあり九月末累計で三・二％減少しています。また、みその輸出金額については、米国について二位であった中国向けが、処理水問題の影響を被り、前年比四〇％減少（九月末累計）しており、全体としても九月末累計で三・一％減少しています。

三・原料事情について

清水専務より原料用大豆及び原料米について今後の状況を説明しました。輸入大豆の価格が高止まりの状況にあって、特に原料米については、昨年来のＭＡ米価格の高騰と供給量の不安に加え、国産米について令和五年産米は、主食用米（業務用含む）の作柄の不良と特定米穀の発生量が大幅減少（約三〇％減少との報道）していることが重なり、価格・数量確保ともに調達は厳しい状況が続くと思われます。

四・中味研・公取協関係の報告

小川理事から、鑑評会実施状況、受賞表示の件について、また、加藤理事から、①景品表示法ステルスマーケティングの規制開始、②食品添加物の不使用表示に関するガイドラインについて、令和六年三月末経過措置期間終了、③食品表示制度の見直しについての進捗状況、等が説明されました。

最後に、今後のスケジュールが示され、以上をもって全ての議事を終了しました。

全国味噌工業協同組合連合会

会長　満田盛護

本日は臨時総会に理事・監事多数の皆様にご参加いただきましてありがとうございました。また、当連合会の事業に関しまして日頃よりご支援・ご協力いただいておりますことに感謝申し上げます。

五月に新型コロナウイルス感染症が五類に引き下げられ経済活動は正常化に向かっておりますが、緊迫化する国際情勢によるエネルギー価格の上昇や長引く円安に起因する国内の物価上昇、そして深刻な人手不足など我々業界を取り巻く環境は非常に厳しく不安定な状況が続いております。

エネルギー産出量に関する勢力図を調べてみましたら、以前とは大きく変化しており世界第一位はアメリカになっております。中東依存を脱却するためにシェールガス開発を推進し、エネルギー自給率一〇五％台になり、今後、中東情勢の変化でエネルギー危機が起きたとしてもアメリカはびくともしない状況になっています。

それに比べまして日本のエネルギー輸入依存国は大きく変わっておらず万一エネルギー危機が発生した場合大打撃を受けるのは日本と韓国と中国と言われています。中国は急遽ロシアとの関係改善を図っておりますので深刻な影響を受けるのは日本と韓国になるそうです。

その様な暗いニュースが多い中で、大変ありがたいことに農林水産大臣から認定農林水産物・食品輸出促進団体に正式に認定されたところでございます。これに先立つこと去年より、輸出強化支援事業に採択を頂きまして、二年続けてシアルパリとアヌーガに出展することが出来ました。この実績として、今後につながる成果も得られましたし、改善する余地や問題点もあったと報告を受けております。

これからも国の大きな後押しを受け、全世界へ向けて日本の誇るスーパー調味料のＰＲを推進して参ります。

また、皆様方と今まで通り、国内ＰＲ事業と合わせてみそ業界の発展・基盤強化を目指し、頑張ってまいりたいと思っております。

今日の臨時総会の審議事項は四点、報告事項が六点ございます。慎重審議をお願い申し上げます。また、会議終了後に鑑評会の表彰式を開催致します。

皆様のご協力をお願い申し上げます。

第64回 全国味噌鑑評会表彰式

第六十四回全国味噌鑑評会表彰式が十一月十六日㈭午後三時より東京日本橋茅場町の鉄鋼会館にて開催された。

はじめに主催者である（一社）中央味噌研究所の満田盛護理事長が開催挨拶を行った。続いて来賓として農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課長の渡邉顕太郎様よりご挨拶を頂いた。その後柏木豊審査長より審査長報告が行われた。尚、農林水産省より来賓として食品製造課 二井敬司課長補佐と豆類加工品・漬物係の山田恵理子様にもご臨席を頂いた。

各賞状は農林水産大臣賞六本と農林水産省大臣官房長賞十五本は渡邉課長から授与された。全国味噌工業協同組合連合会会長賞二十本と一般社団法人中央味噌研究所理事長賞二十本の授与は満田会長から、全国味噌鑑評会審査長賞十四本は柏木審査長から各賞の代表者へ授与された。最後に受賞者を代表して日本味噌株式会社本社工場工場長の天野勝幹氏が謝辞を述べ表彰式が終了した。

終了後、満田会長の挨拶と乾杯の発声により懇親会が催された。昨年の表彰式は列席者の人数を制限し懇親会の開催も見合せたため、久し振りに賑やかな懇親会となった。

農林水産大臣賞（順不同・敬称略）

西京白みそ　屋　株式会社西京味噌（京都）
江戸甘味噌（漉し）　日本味噌株式会社（東京）
吟　醸　マルコメ株式会社（長野）
天然醸造　あやこがね　松亀味噌株式会社（長野）
特別づくり　香　つぶ　あおき味噌株式会社（新潟）
長崎みそ　長工醤油味噌協同組合（長崎）

農林水産省大臣官房長賞（順不同・敬称略）

むらた蔵　蔵の技　白みそ　村田味噌株式会社（大阪）
くらしき塩屋の甘口　株式会社くらしき塩屋（岡山）
金紋　江戸味噌　株式会社日出味噌醸造元（東京）
さらしな味噌　合資会社高村商店（長野）
米こうじ　ひかり味噌株式会社（長野）
雪国の味　丸久味噌株式会社（新潟）
雪の花みそ　華香　株式会社杉田味噌醸造場（新潟）
紅一点石狩　こし　岩田醸造株式会社（北海道）
特別仕込　御天領　株式会社丸世醸造場（長野）
匠の味　赤みそ　株式会社越後一（新潟）
味わい最上　株式会社星野本店（新潟）
赤だし　マルサンアイ株式会社（愛知）
フジジン夜明け麦白みそ　二豊味噌協業組合（大分）
米・麦合せ味噌　高見味噌店　髙見裕士（岡山）
フンドーキン　生詰　あわせ　大分みそ協業組合（大分）

全国味噌工業協同組合連合会会長賞（順不同・敬称略）

黄金扇白みそ　株式会社ますやみそ（広島）
カクリキ甘口うま糀みそ　株式会社花角味噌醸造（山形）
鏡政治商店　甘口みそ　鏡政治商店　鏡新一（山形）
北信濃まるゆき味噌　有限会社中村醸造場（長野）
おかあさん　ハナマルキ株式会社（群馬）
信州蔵出しみそ　有限会社糀屋本藤醸造舗（長野）
勇（かねゆう）　越のかぎろひ　株式会社渋谷商店（新潟）
月山山吹みそ　特撰印　マルタ醸造株式会社（山形）
雪国　山﨑醸造株式会社（新潟）
蔵王花笠　吟醸　赤　株式会社紅谷醸造場（山形）
おがわみそ　復酵　赤こし　有限会社小川醸造場（長野）
いろり　山印醸造株式会社（長野）
饟　新潟県の大豆と米でつくったこうじみそ　株式会社峰村商店（新潟）
学びの品（赤味噌タイプ）　有限会社今野醸造（宮城）
本場仙台味噌　川敬醸造株式会社（宮城）
Original　のだみそ株式会社（愛知）
麦味噌　笹埜商店　笹埜典正（岡山）
とっておき　まぼろしのみそ　株式会社山内本店（熊本）
紅鶴　鶴味噌醸造株式会社（福岡）
アサヒ「あわせみそ」　アサヒ醸造株式会社（福岡）

祝辞

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部
食品製造課課長　渡邉　顕太郎

ただいま、ご紹介いただきました農林水産省の渡邉でございます。第六十四回全国味噌鑑評会表彰式の開催にあたり、一言御挨拶申し上げます。

はじめに、ご出席の皆様方におかれましては、日頃から農林水産行政の推進に格別のご理解・ご協力を賜り、この場をお借りして厚く御礼を申し上げたいと思います。

本鑑評会は、昭和三十年以来、味噌の製造技術と品質の向上を通じて、より豊かな食生活の実現と業界の発展を目的として永きに亘り開催されており、主催者である中央味噌研究所をはじめ関係者の皆様方のご尽力に対し、深く敬意を表する次第です。

第六十四回全国味噌鑑評会において、農林水産大臣賞六点、農林水産省大臣官房長賞十五点が決定されました。受賞の栄誉に浴される皆様方におかれましては、誠におめでとうございます。これも日頃から味噌製造に切磋琢磨され、品質向上のために真摯な姿勢で並々ならぬ努力を重ねてこられた賜物であると考えます。今後とも業界発展のために寄与されることをご期待申し上げます。

さて、輸出拡大につきましては、先月十月十三日に、全国味噌工業協同組合連合会が改正輸出促進法に基づく品目団体として「味噌」が認定されました。誠におめでとうございます。認定にあたりましては、様々な要件を着実に整えられ、多くの会員の皆様のご意見の集約などにご尽力された事務局の方々に改めて敬意を表する次第でございます。

本年は特に、二〇一三年にユネスコ無形文化遺産に和食が登録されて十年の節目の年です。その年に和食の代表的な材料であります味噌が品目団体として認定されたことは、会員企業の皆様の輸出意欲の向上にもつながるものと考えております。

先月には、ドイツ・ケルンでのアヌーガ2023の出展や、積極的な海外への様々なプロモーションをされており、今後もさらなる輸出促進への取組と日本の味噌が世界で普及していくことをご期待しております。

昨今、原材料価格の高騰、円安の進行等、様々な課題があります。国内外の情勢変化を受けまして、現在、農林水産省においては、農業の憲法といわれる食料・農業・農村基本法の見直し作業を進めております。その一つの課題として、食品産業全体の持続的な発展を図るため、当部の方でも課題の解決を図るための検討会を立ち上げました。食糧安全保障、環境等への配慮、人口減少という大きな課題ごとにプロジェクトチームを立ち上げ、生産から、流通、小売、サプライチェーン全体に関係する方々と活発なご議論をいただいているところです。今後とも、皆様方のご意見をお聞きしながら、様々な課題を解決する策を講じてまいりたいと思いますので、今後ともよろしくお願いいたします。

最後になりますが、味噌業界の益々のご発展とご参集の皆様方のご健勝を祈念致しまして、私の挨拶とさせていただきます。本日は誠におめでとうございます。

令和五年十一月十六日

一般社団法人中央味噌研究所理事長賞（順不同・敬称略）

新庄みそ　白みそ　新庄みそ株式会社（広島）
まるみそ　糀みそ　有限会社まるみ麹本店（岡山）
よしのやみそ　株式会社よしのや（長野）
雪ごし　マルマン株式会社（長野）
マルコの越後長吉みそ華　株式会社小池商店（新潟）
糀屋がつくった昔なつかし糀味噌　株式会社宝来屋本店（福島）
タケヤ芳香熟味S　株式会社竹屋（長野）
トモエ北海道の恵み　福山醸造株式会社（北海道）
豪農　山田醸造株式会社（新潟）
ヤマキウ　秋田味噌　小玉醸造株式会社（秋田）
マルジョウ　イ号　株式会社安藤醸造株式会社（秋田）
塩屋のこうじ味噌　赤粒　有限会社塩屋醸造（長野）
酵母仕込みそ　西玉　株式会社伊藤金四郎商店（福島）
キンサン蔵出し味噌　内池醸造株式会社（福島）
特選料亭赤だし　サンジルシ醸造株式会社（三重）
ごていしゅ　ホシサン株式会社（熊本）
フジヨシの麦赤粒　フジヨシ醤油株式会社（大分）
特麦みそ　ニビシ醤油株式会社（福岡）
蔵出し合わせ　サクラみそ食品株式会社（福岡）
滉俊　イチビキ株式会社（愛知）

全国味噌鑑評会審査長賞（順不同・敬称略）

日本海甘口こうじみそ　日本海味噌醤油株式会社（富山）
いつきみそ米　合資会社緑屋本店（熊本）
信州　マルミヤみそ　宮入醸造有限会社（長野）
雪ん子みそ　株式会社山本味噌醸造場（新潟）
おあぎゃんせ　甲文醤油合名会社（青森）
北信濃みそ　赤漉　有限会社芋川糀店（長野）
信州白樺印みそ　新田醸造有限会社（長野）
ナカモ名古屋味噌　ナカモ株式会社（愛知）
大豆みそ　佐藤醸造株式会社（愛知）
名古屋八丁みそ　盛田株式会社（愛知）
マルヱ　田舎麦みそ　マルヱ醤油株式会社（福岡）
大地の贈り物　松合食品株式会社（熊本）
二六玄米白粒　窪田味噌醤油株式会社（千葉）
金の食卓　伊勢蔵株式会社（三重）

謝辞

日本味噌株式会社
本社工場工場長　天野　勝幹

このたび栄えある表彰を受けました皆様を代表いたしまして、誠に僭越ではございますが、御礼の挨拶をさせていただきます。

この度は、第六十四回全国味噌鑑評会において、農林水産大臣賞をはじめとして数多くの賞を頂き誠にありがとうございます。

私ども味噌醸造業にたずさわる者として大変名誉なことであり、大きな励みになることでございます。

本日このように受賞できましたのも、日頃よりご指導いただいております中央味噌研究所の先生方、並びに関係諸団体の皆様、各地方研究機関の先生方、各地技術会の皆様のご指導、ご鞭撻の賜物と深く感謝し、心より御礼申し上げます。

全国味噌鑑評会も、昨年に続いての開催となりました。

全国味噌鑑評会を支える事務局の方々、及び関係される皆様のお心遣いにより、今日に至ることができたことを改めて心より感謝申し上げます。

折角の機会ですので、今回表彰を受けました江戸甘味噌について紹介させていただきます。江戸甘味噌は、元禄時代に江戸の街で発明された味噌で、光沢ある赤褐色の外見ですが、とろりとした甘味のある塩分五・五パーセントの甘味噌です。江戸甘ならではの製法で作っており、戦前は、東京都の消費量の六割を誇りましたが、現在では、東京の数社でのみ製造をしております。

この歴史と伝統のある江戸甘味噌を諸先輩より引継ぎ、伸ばして行くことが私の使命の一つだと思っております。今回の表彰は、それに大きく力を与えていただきました。今後ともご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりましたが、この度、栄えある賞を賜りましたことを農林水産省並びにご支援いただきましたすべての方々に改めて深く感謝を申し上げます。

簡単ではございますが、御礼の言葉とさせていただきます。

本日は誠にありがとうございました。

令和五年十一月十六日

大臣賞受賞者 喜びの声

〔西京白みそ 屋〕株式会社 西京味噌
代表取締役　本田 茂俊

この度の全国味噌鑑評会の開催にあたりましては、農林水産省のご指導の下、満田会長をはじめ柏木審査長、並びに中央味噌研究所、及び関係各機関のご尽力に心より感謝申し上げます。

私どもが農林水産大臣賞の栄に浴しましたことは、社員一同この上ない喜びであります。これも偏に、日頃からご指導をいただく方々のお力添えの賜物と厚く御礼申し上げます。

さて、甘みその部に出品した「西京白みそ」は、新年の旦に食される祝雑煮に相応しく、口に含むと最初に上品な甘さが広がり、そのあと仄かなうま味が残ることを目標に設計しました。冴えた淡黄色も重要なポイントになります。造りは原理原則を徹底し、実行したことが受賞に結びついたものと思います。

今回の受賞にあたっては、和食文化の一端を担うものとしての責任を改めて自覚し、さらに研鑽を深めてまいる所存です。今後ともご指導を賜りますようお願い申し上げまして、喜びの声といたします。

〔江戸甘味噌（漉）〕日本味噌株式会社
本社工場長　天野 勝幹

この度は、第六十四回全国味噌鑑評会におきまして、栄えある農林水産大臣賞を賜り、誠にありがとうございます。日頃よりご指導を頂いております中央味噌研究所の方々をはじめ、業界内外の諸先生方に深くお礼申し上げます。

甘味噌は、大きく白甘と江戸甘の二種に分かれます。この度は、江戸甘の分野にての初めての受賞となります。この受賞により、江戸甘味噌に光が当たり、味噌の多様性に貢献できたことを関係者一同大変喜んでおります。

この度の出品に際して、一番に心掛けたことは、江戸甘味噌の独自の製法である「留め釜」（三日間掛けて大豆を蒸す）を見直し、冴えた赤褐色、きめの細かさ、適度な焦げ感が出る最適なバランスを工夫することでした。

今後とも、歴史と伝統に恥じぬよう、日々の精進を積み重ねて、醸造技術の研鑽に努めますので、一層のご指導ご鞭撻をお願い申し上げます。

〔吟 醸〕マルコメ株式会社
研究開発本部 開発部商品開発課　市川 広海

この度は第六十四回全国味噌鑑評会におきまして、栄えある農林水産大臣賞を賜り、誠にありがとうございます。これも偏に農林水産省、中央味噌研究所の皆様をはじめ、長野県工業技術総合センター、信州味噌研究所の諸先生方のご指導の賜物と深く感謝申し上げます。

昨年の「米みそ・辛口・淡色・粒」部門に続き、「米みそ・辛口・淡色・こし」部門で賞をいただきましたことに、従業員一同大変喜んでおります。

今回の「吟醸」は、多くの諸先生方のご指導と諸先輩方が積み重ねてこられた知見を活かすとともに、部署の垣根を超えて若手が参加しております。発酵の新たな可能性に思いを寄せた意欲的なチャレンジに終わりはございません。これからもさらなる醸造技術の向上に努め、お客様の健康と和食文化の発展に貢献できる味噌づくりを目指してまいります。

末筆ではございますが、鑑評会の運営にご尽力を賜りました関係者各位に重ねて御礼申し上げます。今後ともご指導ご鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

〔天然醸造 あやこがね〕松亀味噌株式会社
専務取締役　木下 吉信

この度は、第六十四回全国味噌鑑評会におきまして栄えある農林水産大臣賞を頂き心より深く感謝申し上げます。また、農林水産省、中央味噌研究所、日頃よりご指導いただいております長野県工業技術総合センター、信州味噌研究所、諏訪味噌技術研究会の皆様にお礼申し上げます。五年ぶりに「淡赤色系」での受賞となり従業員一同大変喜んでおります。今年の夏は異常に暑く、天然醸造での発酵熟成の温度管理には大変苦労いたしました。また、原料となる大豆・米を生産していただいた福島県会津の生産者の皆様に感謝いたします。この度の受賞を心の励みとし、なお一層の研鑽と努力を重ね、受賞の名にはずかしめることなくご期待にそうよういたしたいと思います。お客様に美味しいと言っていただける味噌を愛情込めて造ってまいります。最後になりましたが、鑑評会の運営にご尽力頂きました関係各位の皆様に感謝申し上げます。

〔特別づくり 香 つぶ〕あおき味噌株式会社
代表取締役　青木 光達

この度は第六十四回全国味噌鑑評会において、栄えある農林水産大臣賞を頂き誠に有り難うございます。日頃よりご指導を賜っております中央味噌研究所、新潟県農業総合研究所食品研究センターをはじめ、業界内外の諸先生方、関係各位の皆様に心より感謝申し上げます。「辛口赤色粒・米みそ」での出品でしたので、赤色冴えを保ち、明るさとくすみ等の色調変化を抑えながら香味を醸せたことが評価されたのではないかと存じます。お客様に喜ばれる製品を目指して日々奮闘しております蔵人一同と一緒に喜びを噛みしめております。受賞に至った技術を精査・応用し、更なる品質向上に努めて満足度を向上させて参りたいと存じます。

最後になりましたが鑑評会運営にご尽力されました関係各位皆様に御礼申し上げますと共に、諸先生方々に今後とも引き続きご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

〔長崎みそ〕長工醤油味噌協同組合
理事長　宮崎 太樹

第六十四回全国味噌鑑評会におきまして、栄えある農林水産大臣賞を賜り心より厚く御礼申し上げます。

私共味噌醸造に携わる者として大変名誉な事であり、社員一同大きな励みになる事でございます。これも農林水産省をはじめ中央味噌研究所・業界内外の皆様の御指導の賜物と心から深く感謝申し上げます。九州地方に根付く麦みそは、弊社の軸となる製品として力を入れておりますが、どうしても色がくすみやすく、組成もざらつきやすいものです。今回の受賞は私共の思いを込めて長崎県内の実需者・官民共に開発した長崎県産の裸麦をはじめ、使用する原料を厳選し、弊社で培った技法を駆使した結果、程好い赤みと滑らかさを醸り出せた事をご評価頂いたものと喜んでおります。今後も更なる技術の研鑽に努め、長崎の地からお客様に喜んで頂ける製品をお届けして参りたいと考えておりますので、引き続き皆様からの御指導・御鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

第64回 全国味噌鑑評会審査経過報告

審査長　柏木　豊

第六十四回全国味噌鑑評会審査会が十月十一日㈬から二十五日㈬の間の六日間、全中・全味ビル一階会議室を会場として開催され、その結果に基づいて十月二十七日の最終審査会において受賞対象を選定いたしましたので、その概要をご報告いたします。

はじめに、農林水産省大臣官房におかれましては一般社団法人中央味噌研究所並びに全国味噌工業協同組合連合会の諸事業に対し、平素からご指導・ご協力を賜り、感謝しているところでありますが、第六十四回全国味噌鑑評会の開催に際しましては本鑑評会の趣旨をご理解いただき、例年通り農林水産大臣賞並びに農林水産省大臣官房長賞をご提供いただきましたことに対し、敬意とお礼を申し述べさせていただきます。

有り難うございました。

今年度の全国味噌鑑評会につきましては、新型コロナ感染症の取り扱いが五類に移行し、社会活動がコロナ禍前の形に戻りつつありますが、感染対策に十分留意しながらの開催となりました。

また、近年夏の猛暑や局地的な豪雨など極端な気候が増え、本年も猛暑や豪雨などが頻発いたしました。これらの被害を受けられたメーカーには、この場をかりてお見舞い申し上げます。

審査体制

本年度は、私、柏木豊（一般社団法人中央味噌研究所理事）が審査長を務め，楠本憲一副審査長（国立大学法人大阪大学大学院教授）を含む二十七名の審査員によって官能審査を行いました。その内訳は各県組合地域推薦者二十二名、（一社）中央味噌研究所推薦者五名の計二十七名です。審査は味噌の分類区分を考慮した六名ずつ五グループの編成で、各グループの審査員が一日当たり二十五～七十点を目安として、振り分けられた一～三分類区分の味噌を審査しました。

審査の概要

出品総数は三百十三点で、前回に比べて八点の増加となりました。各区分の出品数を前年と比較して見ますと、出品が増加した区分と僅かに減少した区分があり、総数としては八点の増加となりました。

全体的に見て、出品されたみその品質は、前年に比べて遜色ないか、より高品質である印象を受けました。

本鑑評会の審査会では、念の為新型コロナ感染対策を継続し、審査会場内の審査員数を六名以下に制限し、各審査員の間隔を確保する会場配置とし、六日間に分散して行いました。さらに、みそ標品は約六〇グラムをプラスチックバイアルに詰めたものを各審査員に配布し、審査員が個別に配布された全標品を官能審査する形式といたしました。出品者にはバイアルに分注する手間をお願いしましたが、審査が個別にできるということから、より集中した評価ができたと考えられます。

審査は、鑑評会運営委員会で承認された開催規則、審査規定並びに審査細則に則り、午前中に一次審査として三点法による評点とコメントが記入された審査用紙を回収してその評点を集計しました。午後は二次審査として味噌の分類区分ごとに審査員の協議により「秀」、「優」、「良」，「可」の格付けを行い、受賞対象となる上位のものについて「順位付け」を行いました。

その結果、出品総数に対する「秀」の割合は四六・六％（前回四三・六％）で前回に比べて三ポイント高くなり、「優」の割合は四八・六％（前回五一・五％）で前回に比べて二・九ポイント低くなりました。「秀」と「優」を併せて九五・二％（前回九五・一％）が占められ、高評価の出品が多いことは例年と同様の結果となりました。すなわち「秀」、「優」評価の割合が高く、特に「秀」評価の割合が高くなっておりました。鑑評会出品味噌の品質水準は例年に増して高い状態が維持されていると判断されます。

審査員の各区分グループリーダーの先生方には、第一審での各区分基準の解説並びに第二審の協議をまとめていただき、無事に審査会を終了することができましたこと、この場をお借りして心より厚くお礼申し上げます。

授賞候補の選定

審査結果に基づいて、十月二十七日㈮開催の審査長・副審査長および中央味噌研究所事務局により最終審査会を全国味噌工業協同組合連合会応接室にて行いました。ここで授賞対象を選定し、その候補案を満田盛護第六十四回全国味噌鑑評会運営委員長に報告し、農林水産大臣賞六本、大臣官房長賞十五本、全国味噌工業協同組合連合会会長賞、（一社）中央味噌研究所理事長賞を各二十本、全国味噌鑑評会審査長賞を十四本の計七十五本の授賞を決定いたしました。

伝統的地域特産味噌の褒賞につきましては、前回と同様に鑑評会審査会の「J区分(その他の味噌区分)」中に「伝統的地域特産味噌」の枠を設けて価値評価審査を行うことになっています。この伝統的地域特産味噌の出品は四点ありましたが、本年は該当なしとなっております。

審査所感

本鑑評会は、全国各地からの出品味噌が分類区分ごとに前述の審査員による厳格公正な審査を受ける唯一の全国味噌鑑評会です。従いまして「秀」、「優」に格付けされた味噌は、高度な製造技術による高い品質をもち、消費者嗜好にも合致する品質を備えた味噌であることを証明するものです。

鑑評会の審査は個々の審査員の官能評価に基づいて判定されますが、審査員の世代交代に伴い、審査基準と審査技術を継承していくことも鑑評会の重要な役割であるとの観点から、例年全国八ブロックから推薦された方と自薦にて参加された方を対象に審査会当日に採点評価を体験していただく鑑評会養成会を開催しております。今年度は、この養成会を復活し、各都道府県組合の推薦および各地で指導いただいている公設試験研究センターから中味研に推薦された七名の方々にそれぞれの地域のみそ区分に応じて審査日あたり二名ずつ割り振り、審査会を体験していただきました。

出品数は、甘みそ(A)、淡色系辛口粒（C）、淡赤色系辛口粒（D）、麦みそ赤色（H）、米と麦の調合みそ（I）およびその他のみそ（J）の各区分で増加し、甘口みそ（B）および淡色系辛口漉しみそ（C）区分では出品点数の変動はありませんでした。一方、赤色系辛口漉し（E）、赤色系辛口粒（E）、豆みそ（F）および麦みそ淡色(G)の区分で僅かに減少しました。

出品味噌の品質を概観しますと、赤色系みそ区分の色調が自然な鮮やかさを示していること、淡色みそはくすみが少なく良好な色調に仕上がっていることが注目されました。今年度も夏の猛暑の高温による影響が心配されましたが、熟成温度の管理や注意深い原料処理が、この高品質につながったものと感じました。また豆みそ（F）区分はやや出品数が減少しましたが、十分な旨味と良好な香気をもち、赤味を含んだ深い色調の高品質のみそが多かったと感じました。

いずれの区分にも属さないみそ（J）区分は、評価が大変に難しい区分ですが、本年度も、玄米麹みその品質がより高まり、留め釜製法を利用したみそ、豆みそ割合の高い調合みそなど特徴のあるみそが出品されたと感じました。本区分は新しい発想のみそについての試験の場とも考えられますことから、毎年楽しみの多い区分であると感じております。

以上、私が審査した区分と特徴のある区分のみそについて所感を申し述べさせていただきました。

本日授賞の栄誉に輝いた企業・工場におかれましては、本審査会が御社の味噌製造技術の高さを認めるもので、味噌造りに打ち込まれた技術者の皆様の熱意と努力に対し心より敬意を表し、お慶びを申し上げます。味噌産業は、わが国の誇る伝統的食文化の中心に位置するものであり、本鑑評会は味噌製造技術並びに食文化の発展に寄与するものと確信しています。

農林水産省のご配慮により昨年度から受賞製品に受賞表示をお認めいただきました。このことが高品質の味噌を市場に表すことになり、業界の発展に大いに寄与することになると信じております。

味噌は和食の中心に位置する発酵食品です。味噌消費の拡大は市販味噌の品質にかかっていると思います。本鑑評会に出品された味噌の製造技術がより多くの市販味噌に生かされ、日本の味噌が世界の味噌として発展することを念じて已みません。

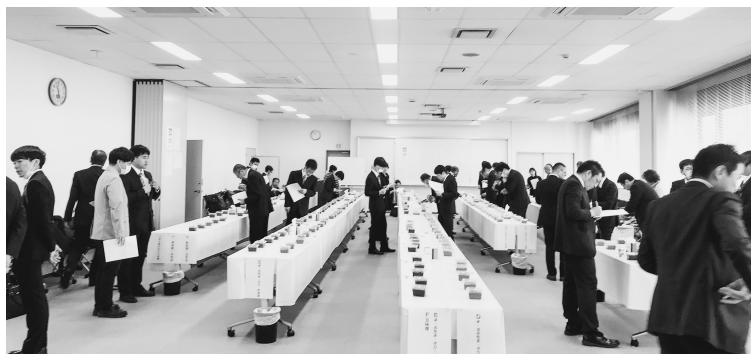
最後になりましたが、本鑑評会のすべての業務をご担当くださいました一般社団法人中央味噌研究所並びに全国味噌工業協同組合連合会の職員の皆様に感謝を申し上げ、審査報告とさせていただきます。

令和五年十一月十六日

第64回 全国味噌鑑評会 一般公開展示

第六十四回全国味噌鑑評会一般公開展示が十一月十六日㈭と十七日㈮の両日、十時から十二時に全中・全味ビル七階で開催された。

昨年は新型コロナウイルス感染対策のために袋に密封された味噌の展示のみであったが、今回は五類感染症移行に伴い香りや味の確認が出来るように基本的な感染対策を講じて出品物全て（三百十三点）を展示した。来場者には出品概況や受賞者名簿などの資料を配布し、出品者には審査結果表を返却した。来場者は会員企業の他、県組合や公設試験場などから二日間で八十八名が来場した。



連合会関連行事（十一月）

1日（水）米関連意見交換会（農水省）　清水専務・角
2日（木）食品需給センター来会　清水専務
7日（火）各県組合事務局連絡会議（zoom）　清水専務
9日（木）第3回正副会長会議
16日（木）臨時総会・第64回全国味噌鑑評会表彰式・懇親会（東京鉄鋼会館）
16～17日（金）第64回全国味噌鑑評会一般公開
17日（金）食品表示委員会（食品産業センター）　加藤理事
20日（月）JARO関係団体協議会　加藤理事・磯部顧問
21日（火）国産大豆に関する情報交換会（農水省）　清水専務・角
22日（水）ジーリーメディア打合せ　清水専務・角
24日（金）東北事務主任者会議（宮城県）　清水専務
〃　発酵バレーNAGANO　小川理事
29日（水）西日本味噌消費拡大協議会（大阪府）　清水専務