



® 平成 29 年 6 月 15 日 (木)

No. 14466 1部370円(税込み)

発行所

一般財団法人 経済産業調査会

東京都中央区銀座2-8-9 (木挽館銀座ビル)

郵便番号 104-0061

[電話] 03-3535-3052

[FAX] 03-3567-4671

近畿本部 〒540-0012 大阪市中央区谷町1-7-4

(MF天満橋ビル8階) [電話] 06-6941-8971

経済産業調査会ポータルサイト <http://www.chosakai.or.jp/>

特許ニュースは

- 知的財産中心の法律、判決、行政および技術開発、技術予測等の専門情報紙です。

定期購読料 1カ年61,560円 6カ月32,400円
(税込み・配送料実費)

本紙内容の全部又は一部の無断複写・複製・転載及び
入力を禁じます(著作権法上の例外を除きます)。

目次

☆ 地域における観光と知的財産の関連性 (24) … (1)

☆ [随筆] 天才への報酬 … (12)

地域における観光と知的財産の関連性 (24)

東京理科大学専門職大学院 (MIP)

教授 生越 由美

第5章 地域における事例

21. 鹿児島県霧島市福山町及び隼人町 (商標権、地理的表示保護制度、営業秘密)

今回は日本の伝統的食品の代表格である「鹿児島壺造り黒酢」を紹介する。現在、「黒酢」は調味料としてはもちろん、レストラン「大戸屋」の看板メニューの「鶏と野菜の黒酢あん」としてもよく見かける存在となっている。実は、この「黒

酢」は鹿児島県の地で醸造されてきた琥珀色に色づいた天然米酢がルーツである。1975年に坂元醸造株式会社の現会長の坂元昭夫が「黒酢 (くろず)」と命名した。

この地域では江戸時代から「酢」造りが発祥し、戦前は家内工業的な小規模だが約24の醸造所があった。戦争が始まると原料の米がなくなり、酢を造ることはできなくなった。このため「醸造酢」



林達劉グループ

(グループ会社) 北京林達劉知識産権代理事務所、北京魏啓学法律事務所

林達劉(北京)翻訳株式会社、北京林達劉知識産権研究所

品質保証を第一に、クライアントと誠実にお付き合いします!

● 高い品質 ● 迅速な対応 ● 合理的な価格 ● 日本語で完全対応

北京本社 中国北京市東城区北三環東路36号 北京環球貿易中心C座16階 電話: 86-10-5825-6366 (代表)

FAX: 86-10-5957-5201 (代表)、mail: linda@lindapatent.com (代表)、HP: www.lindaliugroup.com

上海オフィス 中国上海市長寧区仙露路369号現代広場1305号 電話: 86-21-6095-0505

FAX: 86-21-6095-0500、mail: linda-sh@lindapatent.com

代表取締役 弁護士 魏 啓学

社長 弁理士 劉 新宇

所長代行 弁理士 李 茂家

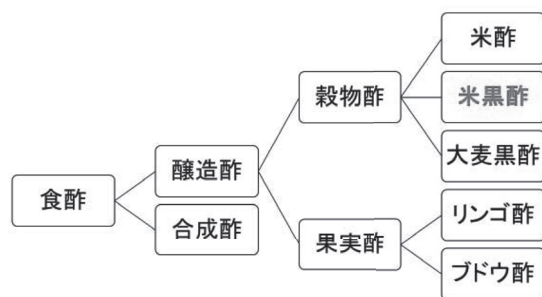
副所長 弁理士 張 会華

社員数: 2017年4月現在305名 (弁理士110名、商標弁理士20名、弁護士28名、元特許庁審査官・審判官20余名、特許エンジニア45名)

ではなく、「合成酢」が出回り、次々と廃業していった。戦後、物資も原料も手に入るようになってから、酢造りに復帰する者、新規参入で酢造りを始める者が出てきた。現在の福山町界限では9社が酢造りを行うようになった。このような歴史的経緯を経て、「鹿児島県の壺造り黒酢」は、米麹と蒸米、地下水のみで仕込まれ、壺のなかでじっくりと一年以上も寝かせて発酵熟成を促し、黒っぽい琥珀色に色づいた天然米酢を指すものとされ、他の酢と区別されるようになった(図1)。

この「鹿児島県の壺造り黒酢」は中国の「香酢」と全く異なる。黒酢の製法は後述するが、日本独特のものである。中国の香酢は原料が「餅米」で、「固体発酵」といって、粳穀(もみがら)を使って固体で発酵させる独特な製法である。出来上がった酢に塩や砂糖を入れて煮詰める場合もあるため、黒色が黒く味の濃いものができあがる。この中国の香酢は醤油のような感覚で使われることが多く、朝はお粥にかけて食べたりするので、日本の酢や黒酢とは全く別物の調味料であるといえる。

図1：食酢品質表示基準による食酢分類



(1) 壺造り黒酢とは

元々、「黒酢」というものが存在したわけではない。江戸時代後期の1820(文政3)年、竹之下松兵衛が薩摩藩の福山の地で「酢」造りを始めことに端を発し、近年までに「鹿児島県の壺造り黒酢」として進化した。

この地域(鹿児島県霧島市福山町一帯)は、三方を丘に囲まれ、南向きの斜面に位置している。このため昔から気候がとても温暖な地域で、年間の平均気温は18.7℃である。この気温は黒酢の発酵に適した土地柄である。

また三方を囲む丘は、約25,000年前にできた始良カルデラ壁で、この中腹に蓄えられた豊富

な水は、薩摩藩時代から「廻(めぐ)りの水」と呼ばれ、藩内随一の地下水として折り紙つきのもので、島津のお殿様に献上されていたほどだった。このシラス層にろ過された良質で豊富な水が酢の「仕込み水」として適していた。

さらに鹿児島湾には港があり、福山町は藩への年貢米の集散地であったため原料の「米」が入手しやすかった。例えば、大隅や都城でとれた米も福山が集積地となって鹿児島に向けて運んでいた。今の鹿児島市と福山町の間を大きな帆掛舟で様々な物資を運んでいたのである。

他方、今の日置市東市来町で製造された「薩摩焼の壺」も福山に集められていた。この壺が簡単に手に入ったことも黒酢の生産に繋がった。

つまり、この地域は酢を造るために必要な発酵に最適の気候風土、きれいな水、米、壺が入手しやすかったのである。そして、この地域に生息している微生物。これらが集合して、世界でも珍しい壺造り黒酢を誕生させることになった。

前述した通り、戦前には24軒の醸造所があったが、「米」が統制品となり原料の入手が困難や安価な「合成酢」に押されて、多くの同業者が廃業した。このような状況の中、「坂元醸造」は酢造りを止めなかった。当時会長だった4代目の坂元海蔵が原料を「米」から「薩摩芋」に変えて伝統製法である「壺で造る酢造りの技術」を伝承し続けた。

現在、調味料として黒酢は欠かせないものとなっている。また大手企業が健康食品の素材として「鹿児島県の壺造り黒酢」を採用したように、美味しさや健康効果も解明されつつある。1年以上の長期の熟成により、黒酢には旨味成分のアミノ酸が一般の酢よりも多く含まれ、特有の香味やコクを引き出している。主成分の酢酸の他にも麹菌や乳酸菌の作用で多くの栄養分が溶け出し、調味料としてだけでなく健康ドリンクとしても注目を集めている。品質管理については、JAS規格に準じるほか、独自の厳しい規格基準を設けるに加え、独自の設備で微生物検査を実施している。安心安全面にも十分な注力に努めている。

現在、後述する通り、「本場の本物」、「地域団体商標」、「地理的表示保護制度」「ふるさと認証食品(つぼづくり米黒酢)」などの各種制度