

愛知・名古屋の味噌・酒醸造業

～和食の「無形文化遺産」登録、「地理的表示」保護制度と共に～

弁護士知財ネット

ジャパンコンテンツ調査研究チーム

(愛知県弁護士会所属)

弁護士 服部 由美

～はじめに～

先月号に引き続き、弁護士知財ネットのジャパンコンテンツ調査研究チームからの寄稿となります。

2013年に和食が「無形文化遺産」に登録されたというのは、皆様の記憶に新しいことと思います。海外での和食ブームが喧伝され¹、今や、和食は、アニメなどのコンテンツと並び、政府のクールジャパン戦略でも後押しされています²。

本稿では、和食の「無形文化遺産」登録について軽く触れた後、「生きた文化」である伝統的製造法を大切にしている愛知県・名古屋市の味噌・酒醸造業2社と、2社も参加しているミラノ国際博覧会についてご紹介し、最後に、そのような「生きた文化」の伝承と再活性化に役立ち得る、本年6月1日に施行されたばかりの農林水産物等に係る「地理的表示」保護制度について言及したいと思います。

1. 和食の無形文化遺産登録について

(1) 無形文化遺産 ～「生きた文化」～

和食が登録されたという「無形文化遺産」は、2003年、国際連合教育科学文化機関（以下「ユネスコ」といいます。）で採択された「無形文化遺産の保護に関する条約」（Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage、以下、「無形文化遺産条約」といいます³。）に基づくものです。

世界各地の遺跡、景観など、「有形」の文化・自然遺産については、同じくユネスコにより1972年に採択された「世界の文化遺産と自然遺産の保護に関する条約」（Convention concerning the Protection of the World Cultural and Natural Heritage、以下「世界遺産条約」といいます³。）により、国際的な体制が整えられ、人類共通な遺産として保護が図られてきました。

しかし、伝統的な社会的慣習、祭礼、工芸技術のような、形を伴わない「生きた文化」は、有

1 農林水産省「日本食・食文化の海外普及について」では、海外の日本食レストランは、2013年に約5万5000店とされます（www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/pdf/20130620.pdf）。

2 内閣官房クールジャパン推進会議のアクションプラン等。

3 「世界遺産」も、「無形文化遺産」も、「財」（property）ではなく、「遺産」（heritage）という言葉が使われています。これは、「大事に残して、未来の世代に伝えていくべきもの」という意味合いがあるといえます（七海ゆみ子『無形文化遺産とは何か』（彩流社）28頁）。

形の遺産と同様に人類にとって重要な文化遺産でありながら、それらの伝え手がいなくなれば永遠に失われてしまいかねません。

そこで、このような「生きた文化」を保護する体制を整えるため、無形文化遺産条約は採択されました。我が国は、2004年に同条約を受諾、その後、2006年に同条約は発効しています。

(2) 2013年に無形文化遺産に登録された「和食」

報道では、主として、和食が「無形文化遺産」に「登録」されたという表現が用いられていたように思います。正確には、「代表リスト」⁴へ「記載」(inscription)されたということです。

ところで、和食は、無形文化遺産のリストに、どのように記載されているかご存知でしょうか。

“Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year”、すなわち、「和食：日本人の伝統的な食文化 ～正月を例として～」です。

リスト記載が決議された2013年の無形文化遺産保護条約政府間委員会では、『「和食」は、食の生産、加工、調理や消費に関する技能、知識、伝統に基づく社会的慣習である。』⁵等とし、日本の伝統的な正月行事（新年の神々を迎えるため餅つきをし、縁起もの等を美しく盛り付けたおせちを準備し、家族やコミュニティが集って食す等）を例に挙げています。

このように、リストに記載されたのは、“食”の生産、加工、調理や社会的慣習であるところ、例に挙げられた正月行事をみればわかるように、既に、変容・消滅の危機に瀕しているものも少なくないのではないのでしょうか。

(3) 「無形文化遺産」の保護

もっとも、無形文化遺産は、「生きた文化」なのであり、その保護 (safeguarding) も、世界遺産のように破壊や経年劣化などを防いでそのままの状態を保つような保護 (protection) ではなく、伝承と再活性化に力を入れ、自ら「生き」つづけるような措置を積極的にとる必要があります⁶。

そして、無形文化遺産の伝承と再活性化といった措置をとっていくにあたって、まずは、日本各地にどのような“食”の生産、加工、調理や社会的慣習があるのかを知ることが大切であるといえるでしょう。

日本は、東西南北に長い列島であり、その“食”も、多様な風土に即し、様々な特色があります。例えば、私が住んでいる愛知県・名古屋市は、近年話題の「なごやめし」を代表に、独特の食文化を形成しています。

そこで、次に、“手前味噌”ながら、愛知県・名古屋市の醸造業（味噌、酒）について、「生きた文化」である伝統的製造法を大切にしている2社を中心に、ご紹介していきたいと思います。

4 「代表リスト」(Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity、無形文化遺産条約第16条1項)。

5 文化庁の仮訳による (<http://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo02/pdf/131205-03.pdf>)。

6 「世界の文化遺産と自然遺産の保護に関する条約」と「無形文化遺産の保護に関する条約」とで、「保護」の英単語が異なる（前者は“protection”、後者は“safeguarding”、）のには、意味があります。詳しくは、前掲七海・166頁以下をご覧ください。

2. 愛知県・名古屋市の味噌醸造について

(1) 伝統的郷土料理を支える味噌、愛知県・名古屋市の味噌

味噌の製法は概ね単純だといわれますが、麴の種類に加え、全国各地の気候風土の違い等により、多彩な味と風味をもち、それが伝統的郷土料理を支える原点にもなっています。

名古屋の味噌と聞いて、「八丁味噌」を思い浮かべる方は、少なくないのではないのでしょうか。実は、「八丁味噌」の名は、三河地方である岡崎市八帖町に由来があります⁷。もっとも、尾張地方である名古屋市も含め、愛知県では豆（赤）味噌が主流です⁸。

味噌は、一般に、麴（原料）により、米味噌、麦味噌、豆味噌に分れますが、日本で生産されている味噌のうち、米味噌が、実に、約8割を占めます。

他方、愛知、岐阜、三重の東海圏に伝わる豆味噌。「東海地方の夏は高温多湿でみその酸敗（脂肪類が酸化してすっぱくなること）が起こりやすいため、大豆に麴菌を直接に安全に生育させる味噌玉製麴という伝統的な技法で造られる」⁹といい、このような技法で作られた豆味噌は、色が濃く、濃厚な旨味と、若干の渋み、酸味をもつとわれます。

(2) 豆味噌文化圏

愛知県・名古屋には、「味噌」がつく料理が沢山あります。

たとえば、「味噌おでん」。豆味噌をベースとした、見た目、真っ黒な汁のおでん鍋で、大根、こんにゃく、卵等のおでん種を煮込んだ料理です。当然、大根も、卵も、何もかも、真っ黒な色に染まって供されることになりますが、予想を大胆に裏切って、味は極めて優しい甘味を伴います。なお、コンビニなどでよくみかける出汁を醤油などで味付けして煮込んだものは、当地では、「関東煮」とよばれます。

その他にも、「味噌カツ」、「味噌煮込みうどん」、「みそ田楽」「味噌鍋（すき焼き）」「味噌煮込みハンバーグ」等々、沢山あります。

二昔ほど前、私は、東京から名古屋に“嫁入り”してきたのですが、当初、「お味噌はどう？」（名古屋の味噌は口に合うか？）と何度となく聞かれ、当惑したものです。

愛知県・名古屋市の食文化は、豆味噌抜きには語れない、まさしく、豆味噌文化圏であると思います。



「とん八」の味噌おでん。
（左から卵、どて、こんにゃく）

7 八丁味噌協同組合のHP (<http://www.hatcho.jp/>) には、「江戸時代、徳川家康公誕生の岡崎城から西へ八丁（約870m）の距離にある八丁村（現在：愛知県岡崎市八帖町）で、2軒の味噌蔵が造っていたことから、その地名より『八丁味噌』と呼ばれ」とあります。

8 味噌を色で分類すると、豆味噌は、赤味噌となります。なお、一般に、「赤だし」という場合、豆味噌に、米味噌や調味料を配合してあることが多いようです。

9 愛知県味噌醤油工業協同組合の作成するHP「愛知の豆味噌公式サイト」(<http://aichimiso.jp/museum/what.html>)。

(3) 「合資会社八丁味噌」(屋号「カクキュー」)

ア. 豆味噌の代表格と言え、**「八丁味噌」**。

そこで、八丁味噌協同組合の組合二社(製造者)のうちの一社、合資会社八丁味噌(以下、「カクキュー」といいます。)総務部企画室の野村健治氏に、長年伝承されてきた製造法等についてうかがいました。

イ. 八丁味噌協同組合とカクキューの歴史

八丁味噌協同組合の組合二社(製造者)は、二社のみです(もう一社は、「株式会社まるや八丁味噌」。以下、「まるや」といいます。)

野村氏によれば、カクキューとまるやは、共に、1600年代の創業¹⁰。約370年間、旧東海道をはさんでほぼ真向いで営業してきたよきライバルで、製造方法はほぼ同じといえます。

三河武士が八丁味噌を兵糧として愛用していたという話は有名かと思いますが、カクキューの創業者は、桶狭間の戦いで敗れ武士をやめた今川家の家臣だそうで、現在の当主(代表社員)は19代とのこと。

ウ. 八帖町(旧八丁村)の地理、風土

八丁味噌の名の由来が岡崎市八帖町(旧八丁村)にあることは前述しました。

八帖町は、江戸時代、旧東海道と矢作川が交わる水陸交通の要所で、矢作川の良質な伏流水にも恵まれ¹¹、近隣で生産される良質の大豆(矢作大豆)や吉良地方の塩を入手しやすいという、味噌作りにとって三拍子そろった立地条件でした。もっとも、川が入り組み、湿気が強いという不利な条件でもあったのですが、それが、次に述べる八丁味噌特有の製造法を生み、あの独特な味や香りにつながったといえます。

エ. 八丁味噌の製造法

八丁味噌の製造法の特徴は、大豆麴造と熟成方法にあるといわれます。

前者は、大豆に麴菌を直接に生育させる味噌玉製麴のこと。

蒸した大豆を手で拳大に握って味噌玉を造り、表面に麴をつけて発酵させ、豆麴を造ります。拳大という大きさや直接豆に麴をつけること等が特徴的で、酵母、乳酸菌等の蔵癖が味に影響するといえます。

後者は、水分を減らして長期間熟成すること。豆麴に塩と水を加えて大きな木桶に仕込むのですが、約6トンの味噌が入る桶に、約3トンもの石を、熟練した職人が、バランスよく石積みします。木桶全体に均等に圧力が加わるように積めるようになるには少なくとも10年の経験が必要だそうで、まさに、職人の技といえましょう。

石積み後は、温度調節せず、約2年間、自然熟成させます。すなわち、「二夏二冬以上の熟成」。昔は、雑菌の繁殖が少ない寒仕込みをしていたそうですが、現在は、原料の低温保存も可能なこと等から、年間通して、仕込みをしているそうです。

オ. 自然食品としての八丁味噌、海外輸出

八丁味噌の原料は、大豆、塩、水のみで、食品添加物を使用しておらず、加熱殺菌も行っていない。

色が濃く固いので、さぞや辛口かと思われそうですが、塩味はひかえめ、植物性飽和脂肪酸が多く含まれ、大豆たんぱく質はアミノ酸によく分解され、消化吸収がよいといえます。

八丁味噌は、1960年代から海外輸出されているのですが、アメリカやヨーロッパの国際有機認

10 研究者によれば、カクキューは1645年、まるやはその後とのこと。

11 現在は、上水を使用しているとのこと。



寝かせ蔵の木桶と円錐状に積まれた石。



右は、甲子園球場と同じ年、大正13年（1924年）に建てられた甲子蔵。敷地内には、もっと古い蔵もあります。



輸出用の小袋。



ミラノ万博のイベントにて。

定機関¹²からの認証の他、ユダヤ教のコーシャ¹³の認証を取得しており、自然派志向の人々の人気をよんでいるそうです。

また、今年5月には、ミラノ国際博覧会（以下、「ミラノ万博」といいます。「4」にて後述。）の日本館イベント広場で開催された「四季折々の気候風土と古くから伝わる伝統製法と哲学により育まれた地域伝統食品『本場の本物』」にも、出展されました。

3. 愛知県・名古屋市の酒造について

(1) 愛知県・名古屋市の酒造の歴史と現状

愛知県や名古屋の酒と聞いても、ぴんときられない方が多いかもしれません。

意外に思われるかもしれませんが、江戸時代、愛知の酒は、江戸と京都・大阪の中間にあることから、「中国酒」とよばれ、明治初期に至るまで、灘など上方の銘醸地に次ぎ、全国第2位の酒造量を誇ったといえます¹⁴。

12 アメリカに本部を置くOCIAやフランスに本部をおくECOCERT。

13 コーシャの認定とは、ユダヤ教の資格を持ったラバイ（ユダヤ教の指導者）が製造工程をその目で確かめてユダヤ教の教義に従った安全な食品であるという認定を行い認定書を発行、その認定を受けることによりその食品の包装紙にコーシャの認定を受けていることをマークやロゴで表示することが出来る制度（Kosher.JPのHPより。）。

14 松崎晴雄『日本酒のテキスト2 産地の特徴と造り手たち』（同友館）82頁。

そもそも、愛知県の酒造りの歴史は古く、尾張酒見神社や三河酒見神社には、千年以上も昔の酒造りの記録が残っているそうですが、江戸時代には、尾張藩主二代日光友が酒を好み、酒造りを奨励したため、名古屋城下の酒造業は急速に発展したといえます¹⁵。

現在でも、都道府県別課税移出数量¹⁶をみると、第1位の兵庫県と第2位の京都府で全国の半分近いシェアを占めますが、愛知県は、新潟県、埼玉県、秋田県に続き、第6位と、江戸時代に上方に次ぐ酒処として栄えた名残をとどめています。

もっとも、名古屋市内でいえば、昭和60年には14蔵あったという酒蔵¹⁷は、現在、5蔵にまで減少しています。

そんな中、昨年、名古屋市内の酒蔵4社¹⁸が、名古屋の日本酒のブランド力をあげることを目標とするグループ、「ナゴヤクラウド」を結成しました。そこで、その一社である東春酒造株式会社の佐藤幸彦代表取締役社長（以下、「佐藤社長」といいます。）に、どのような酒造りを行い、それをどのように伝承しようとしているか等について、お話を伺いました。

(2) 「東春酒造株式会社」(以下、「東春酒造」といいます。)

ア. 「東春酒造」の歴史

江戸末期、元治2年（1865）年、創業者佐藤東兵衛氏が、名古屋城の櫓を建造する予定の材木を譲受け、善光寺街道筋に、「蔵式水屋」を建造し、酒造りを始めたといえます。

東春酒造のある名古屋市守山区瀬古は「瀬古村輪中」ともよばれ、庄内川と矢田川に挟まれ洪水が度々あり、石垣の上に蔵を建てたというのが、「蔵式水屋」のいわれです。

酒蔵としたことについては、創業者から6代目にあたる佐藤社長曰く、当時、庄屋には米が集まるので、余った米で酒を造るというのは、自然な発想だったのではないかとのこと。また、木曽山系の伏流水が豊富で、井戸水が容易に得られたことも大きいといえます。周辺には、アサヒビールや雪印メグミルクの工場もあります。もっとも、現在は、100m程掘って地下水を汲み上げ使用しているそうです。

イ. 東春酒造の酒造りと伝承

約50年前から、「山廃仕込み」を忠実に続けているところが、東春酒造のこだわりだといえます。機械ではだせない味にこだわっているのです。

「山廃仕込み」は、杜氏に、長年の経験と高度なセンスが要求されます。名古屋市内の酒蔵では、従前、新潟杜氏や南部杜氏が主流でしたが、20年位前から徐々に減り始めたため、東春酒造でも、若い社員をつけて勉強させ、約10年前から、“社員杜氏”がその重責を担っているといえます。

もっとも、佐藤社長曰く、「味の方向性を示すのは蔵元だし、杜氏を育てるのは酒蔵です。」



現在も残る蔵式水屋。

15 愛知県酒造組合のHP (http://www.aichi-sake.or.jp/04_sakestory.html) より。

16 国税庁HP「清酒製造業の概況（平成24年度調査分）」の「製成数量・課税移出数量の推移（都道府県別）」。

17 愛知県酒造組合の田辺氏談。

18 神の井酒造株式会社、金虎酒造株式会社、東春酒造株式会社、山盛酒造株式会社。

試みに、酒造りを文書化して伝承できるか尋ねてみたところ、「米の出来、天候等、毎年、同じではないので、色々な状況に対処する経験則が必要。勘だけでなく機械で分析もするが、やはり、目・耳・口でも判断する。文書化できるものもあるが、できないものもある。」とのことでした。

ウ．ブランド力を高める試み ～ナゴヤクラウド～

前述の通り、名古屋の日本酒のブランド力を高めるため、名古屋市内の酒蔵4社で結成した「ナゴヤクラウド」。

昨年4月から「ナゴヤクラウド」4社共同でラベルのデザインを公募する「日本酒ラベルデザインコンテスト」を開催。各種メディアでもとりあげられ、話題になりました。全国から600点以上の応募があり、昨年10月には授賞式が行われました。

エ．海外輸出

昨年、ロンドンで開催された「Specialty and Food Fair」に全国商工会連合会を通じて出品したところ、海外輸出につながり、現在、タイとイギリスに輸出しているといえます。

ミラノ万博にも、出展する予定だそうです。



「日本酒ラベルデザインコンテスト」
受賞作。



Specialty and Food Fair

4. ミラノ万博と「あいち・なごやフェアinミラノ」

(1) ミラノ万博について

既述の通り、カクキューも、東春酒造も、出展した（する）というミラノ万博。

現在、偶さか、イタリアのミラノにて、“食”に関連するテーマで、開催されています。

そのテーマは、正確には、「地球に食料を、生命にエネルギーを」(Feeding the Planet, Energy for Life)。

ミラノ万博には、約140の国と国際機関が参加し、様々なパビリオンを出展しているのですが、日本は、「Harmonious Diversity - 共存する多様性 - 」というテーマで、日本館 (Japan Pavilion) を出展しています。

この日本館のテーマには、私たち日本人が築き上げてきた「日本食」や「日本食文化」に詰め

込まれている様々な知恵や技が、多様で持続可能な未来の共生社会を切り拓くための可能性を秘めている、というメッセージがこめられているといえます¹⁹。

(2) 「あいち・なごやフェアinミラノ」

ミラノ万博の会期中、日本館内のイベント広場では、公募に応じた日本各地の自治体および団体により、食に関する多様な知恵と技、伝統文化等の紹介を行うイベントが行われているのですが、愛知県と名古屋市は、共同で、本年8月4日から8日までの5日間、「あいち・なごやフェアinミラノ」というイベントを開催します。

同イベントでは、「なごやめし」をはじめとするユニークな食文化をテーマにしたワークショップ等が行われます。ワークショップでは、当地の食文化の歴史的・風土的背景等について説明した後、きしめん、手羽先、豊川いなり寿司等を試食してもらいます。

愛知県振興部観光局国際観光コンベンション課の酒井裕史氏は、「愛知県、名古屋市のユニークな郷土色をもつ食文化を世界各国に紹介し、経済・観光面等での更なる交流の促進を図ってきたい。」とイベントの趣旨について語ってくださいました。



「あいち・なごやフェアinミラノ」のシンボルマーク。

5. 地理的表示保護制度

(1) 「地理的表示」(GI: Geographical Indication) について

最後に、「生きた文化」の伝承と再活性化に役立ち得る、「地理的表示」保護制度について言及したいと思います。

「地理的表示」というと、フランスワインのAOCや、イタリアワインのDOCを思い浮かべられる方も多いと思います。

フランスやイタリアでは、19世紀中頃にはワイン、チーズ等について、原産地の名を冠した世界的に有名な産品が生産されるようになっていました(例えば、ワインでは、「マルゴー」等)。これが、原産地呼称とよばれ、1883年に締結された「工業所有権の保護に関するパリ条約」等により、世界的に、原産地の虚偽表示が取り締まられるようになっていきました。他方、アメリカやオーストラリア等の新世界では、農業の歴史が浅く、原産地呼称は、ヨーロッパ諸国が産品を差別化するための貿易障害と捉えていたといえます²⁰。

このような背景はあったものの、ヨーロッパ諸国の提案で、関税及び貿易に関する一般協定(GATT) ウルグアイランドにおいて行われた交渉が実を結び、1994年、世界貿易機関(WTO) 設立協定の一部として、TRIPS協定(Agreement on Trade-Related Aspect of Intellectual Property Rights、知的所有権の貿易関連の側面に関する協定)が合意されました(1995年に発効)。TRIPS協定により、「地理的表示」は、著作権、商標、特許等と並んで、知的所有権の一つとして取り扱われることになり(同協定第2部第3節)、定義規定が設けられる(同第22条1項)

19 <https://www.expo2015.jp/about/>。

20 高橋悌二『農林水産物・飲食品の地理的表示』(農文協) 1頁以下。

等しました²¹。

(2) 日本における地理的表示保護制度

ア. 酒類に関する「地理的表示」について

TRIPS協定においては、ワイン（ぶどう酒）と蒸留酒の地理的表示について、一定の義務付け²²があり、日本においては、酒類について、いち早く、地理的表示保護制度が導入されました。

すなわち、ワインと蒸留酒については、平成6年、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」第88条1項に基づき「地理的表示に関する表示基準」が定められ、「地理的表示」制度が導入されました。その後、TRIPS協定で義務付けられていない清酒についても、平成17年に上記表示基準が改正され、同制度が導入されました。

現在、ワイン1件（山梨）、単式蒸留しょうちゅう4件（壱岐、球磨、琉球、薩摩）、清酒1件（白山）が指定されており、これらの産地を表示する「地理的表示」は、当該産地について定められた方法で製造されたワイン、単式蒸留しょうちゅうまたは清酒でなければ使用できません。

日本でのワイン消費が定着し、日本酒の海外輸出が伸びている中、ワインと清酒の指定が1件ずつというのは、淋しいように思います。現在、国税審議会では、酒類に係る「地理的表示に関する表示基準」の改正（案）が審議されているようです²³。

イ. 農林水産物等に係る地理的表示保護制度の創設

そして、今般、農林水産物等についても、地理的表示保護制度を創設するため、「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」（以下、「地理的表示法」といいます。）が制定され、本年6月1日より施行されました。

その制度の大枠は、①「地理的表示」を産地や品質等の基準とともに登録し、②基準を満たすものに「地理的表示」の使用を認め、GIマークを付し、③不正な地理的表示の使用は行政が取締り、④生産者は登録された団体への加入等により、「地理的表示」を使用可能になるというものです。

また、その制度趣旨は、地域ブランドの保護・活用により農山漁村・地域を活性化し、もって、伝統的な食文化を継承させ、他方、消費者の利益を保護し、ひいては、農林水産物・食品等の輸出を促進しようというものです（但し、現在、地理的表示法は、日本国内でしか効力を有しません）²⁴。

地理的表示法が施行されたのを受け、「八丁味噌」について、登録申請がなされたとの報道がありました²⁵。



GIマーク
（農林水産省のHPより）

21 内藤恵久他「地理的表示の保護制度について～EUの地理的表示保護制度と我が国への制度の導入～」1頁、3頁。

22 TRIPS協定第23条。なお、TRIPS協定第22条では、消費者の誤認混同を要件に地理的表示一般の保護を想定しているのに対し、同23条では、ワインと蒸留酒について、誤認混同の有無を問わず地理的表示に強力な法的保護を与えることを想定しているので、第22条の保護に追加する保護という意で、「追加的保護」とよばれています。

23 www.nta.go.jp/kohyo/katsudou/shingi.../03-1.pdf

24 詳しくは、農林水産省のHP（http://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/）をご覧ください。

6. むすびにかえて

以上、雑駁ながら、愛知・名古屋の味噌・酒醸造業をご紹介しつつ、無形文化遺産保護条約や地理的表示保護制度についても、簡単に言及しました。

伝統的製造法や原料の産地にこだわるというのは、製品の個性につながりますが、他方で、臨機応変に仕入をし、近代的方法（味噌、酒でいえば即醸法等）で大量生産するのとは、生産性で劣ってしまいがちなのは致し方ありません。その分、付加価値を高め差別化し、それを消費者に理解してもらい、採算性をあげていく必要があります。その意味で、地理的表示の保護制度等、これを支える施策は重要です。

取材に応じて下さった2社をはじめとする日本全国の「生きた文化」の伝承者の今後50年、100年、それ以上の末永い発展を祈念しつつ、本稿を終えたいと思います。（7月16日脱稿）

25 八丁味噌の地理的表示を巡る論点については、前掲内藤恵久他57頁等を参照。