
愛知県豆味噌の食品開発及びプロモーション

—現代に蘇る兵糧丸—

-Food development and promotion of MAMEMISO from Aichi prefecture-

■ 大沼 真奈美 ONUMA Manami

愛知県立芸術大学大学院 夏目知道研究室

Aichi University of the Arts

■ キーワード：豆味噌 兵糧丸 食品開発 プロモーション

はじめに

「豆味噌」とは、愛知県をはじめ東海地方で多く生産・消費されている豆麴を使用した味噌である。その豆味噌の中でも愛知県岡崎市で作られる「八丁味噌」は長い歴史を持ち、愛知県の様々な郷土料理やご当地グルメに多用されている。

豆味噌に限らず、全国的にも味噌という食材はその土地の風土や歴史に大きく関係しており、郷土料理や地域経済の根底となる重要な役割を持つことが多い。しかし近年、国内での味噌の生産・消費が低下を続けていると同様に、愛知県の豆味噌も生産量・消費量が低下を続けている。

歴史・文化・風土に大きく関わる重要な地域食材が衰退することは即ち、その土地の歴史文化の継承も衰退することである。愛知県にとって、これら歴史・文化・風土の要素を含んだ「豆味噌」を世に広めることは、地域の未来にとって重要である。

本研究では、地域食文化の維持・継承のため愛知県の豆味噌の認知を広めることを目的とする。そのために豆味噌の歴史的要素・食品としての特性を生かした新たな食品加工法を探り、新たな販路を開拓するプロモーションの手法について研究する。

1. 豆味噌の定義

本研究においての「豆味噌」とは、愛知県の企業が愛知県内で生産している豆麴を使用した味噌とする。

なお、その他の名称を使用しない理由は以下の通りである。

・「赤味噌」...豆味噌は赤味噌に分類されるため、東海圏では豆味噌＝赤味噌との認識も多いが、本来は色の濃い味噌という見た目による括りである。つまり色が濃いと赤味噌となり、色が薄いと白味噌となる。また、豆味噌以外の味噌にも、赤味噌に分類される味噌が存在する。

・「赤だし」...赤味噌の名称同様、豆味噌＝赤だしの認識も多くある。しかし、赤だしは豆味噌をベースとした調合味

噌の一種であり、他の種類の米味噌などを含む。

・「八丁味噌」...豆味噌の中で最も有名な名称である。愛知県岡崎市の岡崎城より八町(約 800m)離れた八丁村で作られたことが名前の起源とされている。製法・原料・熟成に関して国が定めた基準を満たした豆味噌を八丁味噌と呼ぶことが可能とされている。しかし、現在は農林水産省の G1(地理的表示)を巡って県内企業同士の問題が解決しておらず、未だ名称としての「八丁味噌」の定義は曖昧である。

2. 兵糧丸とは

歴史・文化・風土の要素を含んだ食品を開発するにあたり、「現代に蘇る兵糧丸(ひょうろうがん)」をコンセプトとして設定した。兵糧とは戦国時代、戦時中の食料のことを指し、兵糧丸は兵が携帯できるように丸薬状にした兵糧である。なお、「兵糧」は定義が広範囲になるため、携帯可能な食品を想定する上でコンセプトには「兵糧丸」という名称を使用する。

強い武将がいる土地には味噌処が多く見られるが、愛知県においても戦国時代に徳川家康をはじめとした戦国武将が兵糧として豆味噌を使用し、豆味噌の産業を発達させた。そのため、歴史・文化・風土を含んだ新たな豆味噌商品のベースを「兵糧丸」として設定した。

3. 味噌の現状

3.1. 味噌及び豆味噌の生産量・消費量の推移

近年の西暦 2000 年以降だけでも国内の味噌の出荷は約 10 万トン減少している。しかし、海外への味噌の輸出量は右肩上がりに増加しており、上記と同じ期間において約 1.2 万トン増加している(図1)。

つまり海外で味噌の需要が高まっているものの、反対に日本国内の需要は低下している。また、海外への輸出が増えとしても、国内での味噌全体の生産量は増えていないという現状がある。

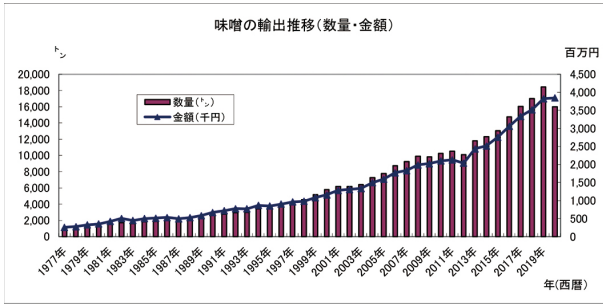


図1 出典:全国味噌工業協同組合連合会

3.2.日常生活の中における味噌の使用量変化

昭和35年(1960年)から令和元年(2019年)までの59年間で見ると、国内での生産量は約42%も減少している。また、日本における一人当たりの味噌供給量も約58%減少している。このことから、日本人の日常生活における味噌の使用量が著しく低下していることがわかる(図2)。

味噌の食料受給表

年度	国内生産量	国内消費仕向量	量の内訳	
			粗食料	
			総数	1人1年当たり(kg)
昭和 35	838	835	821	8.8
36	787	801	789	8.4
37	754	759	750	7.9
38	771	766	757	7.9
39	782	783	774	8.0
40	778	775	768	7.8
41	785	782	776	7.8
42	789	790	784	7.8
43	783	770	766	7.6
44	748	748	745	7.3
平成 22	467	463	462	3.6
23	459	458	457	3.6
24	442	437	436	3.4
25	437	427	426	3.3
26	465	446	445	3.5
27	468	454	453	3.6
28	477	461	460	3.6
29	484	467	466	3.7
30	480	465	462	3.7
令和 元	483	465	462	3.7

図2 出典:農林水産省 食料受給表

3.3.地域特有の味噌の衰退

国内での味噌の出荷量は全体的に減少しているが、その味噌種類別内訳を見ると、米麴を使用した味噌「米味噌」は出荷比率が増加している。それに対して九州圏特有の麦麴を使用した味噌「麦味噌」、東海圏特有の「豆味噌」の出荷比率は減少している。なお「米味噌」は全国的に食べられている最も一般的な味噌である。「調合味噌」は米味噌に、麦味噌または豆味噌を2種以上調合して作られた味噌である。

このことから日本で作られている味噌の中で、地域特有の味噌の割合が減少傾向にあることがわかる(図3)。

みその種類別出荷数量<全工連集計>

西暦	種類別出荷数量(%)								合計	買入みそ	実出荷
	米みそ		麦みそ		豆みそ		調合みそ				
	数量	比率(%)	数量	比率(%)	数量	比率(%)	数量	比率(%)			
2000	394,588	78.2	32,787	6.5	25,985	5.2	51,105	10.1	504,465	12,795	491,670
2001	386,442	78.2	31,954	6.4	25,226	5.1	50,683	10.3	494,305	13,552	480,753
2002	384,084	78.6	29,694	6.1	25,760	5.3	48,838	10.0	488,376	13,115	475,261
2018	333,590	81.2	17,218	4.2	20,155	4.9	39,636	9.7	410,599	5,354	405,245
2019	334,332	81.5	16,431	4.0	20,548	5.0	38,882	9.5	410,193	5,361	404,832
2020	326,116	81.8	15,309	3.8	19,014	4.8	38,097	9.6	398,536	4,841	393,695

図3 出典:全国味噌工業協同組合連合会

4. 関連商品のリサーチ

4.1 既存の豆味噌および豆味噌加工品のリサーチ

新たな食品の開発企画の前に、現在愛知県内で発売されている豆味噌及び豆味噌加工品・関連商品の実食と分析を行った(図4)。

愛知県内の主要な味噌蔵(株式会社まるや八丁味噌・合資会社 八丁味噌・株式会社はと屋・合資会社 野田味噌商店)では調味料としての豆味噌の他、それぞれが加工品の即席味噌汁と味噌だれを商品化している。その他には愛知県のご当地グルメとして有名な「どて」レトルト食品を販売する会社が多く存在する。

いずれも愛知県内のほとんどの味噌蔵・会社が同じような食品展開をしているため、似通った商品が多く存在している。

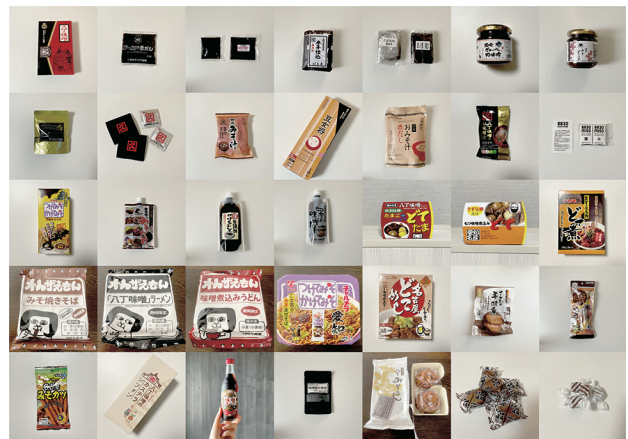


図4 既存の豆味噌関連商品

おわりに

現在は全国的に味噌の生産量・消費量が減少していることに加え、その中でも地域特有の味噌が減少傾向である現状であることがわかった。

今後は現在存在する豆味噌関連食品とは異なる新たな食品の開発のため、引き続き加工法の検討を行う。また、この新たな食品のプロモーションの手法についても検討を行う。