

地理的表示(GI)

琉球^{りゅうきゅう}もろみ酢の沖縄県登録第1号について

特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）に基づき、本日、「琉球もろみ酢」が沖縄初の地理的表示（GI）の産品として登録されましたのでお知らせします。「琉球もろみ酢」を含め今回登録された6産品は、農林水産省のホームページで公表されています。

1 地理的表示及びGIマークについて

今後、登録された生産地や品質等の基準を満たした産品は、地理的表示が付されて流通することになります。その際、併せて下記のGIマーク（地理的表示法に基づく登録標章）が付されることとなっており、地理的表示産品であることの証となります。

2 登録情報

登録番号：44

名称：琉球^{りゅうきゅう}もろみ酢

登録生産者団体：琉球もろみ酢事業協同組合

生産地：沖縄県



特性

琉球泡盛のもろみ粕を原料とする非発泡性飲料。琥珀色で酸味があるが、主な酸味成分がクエン酸であるため、鼻にツンとくる刺激や酢酸臭がなく飲みやすい。

地域との結び付き

温暖で湿潤な亜熱帯性気候下では、酒造にあたり通常の生産方法では醸造途中で雑菌が増殖するリスクが高いため、伝統的に黒麹菌を用いた酒（泡盛）が製造されてきた。「全麹仕込み」により泡盛が製造される際に得られるクエン酸が多量に溶解した琉球もろみ粕を原料として使用。