

データ・出典一覧

Za MISO プレス資料に使用している主要データの公式出典です。記者・編集者の方が確認・引用しやすいよう、政府・公的機関の一次資料をまとめています。

01

2025 年 味噌輸出額 71 億 4,200 万円／前年比 13.1%増

出典：農林水産省「2025 年 農林水産物・食品の輸出額」

品目別実績で「味噌 7,142 百万円／前年比 13.1%増」を確認できます。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/attach/pdf/zisseki-280.pdf

02

2025 年 訪日外客数 4,268 万 3,600 人／過去最多

出典：日本政府観光局（JNTO）「訪日外客数（2025 年 12 月推計値）」

2025 年計 42,683,600 人、前年比 15.8%増。年間過去最高と公表されています。

https://www.jnto.go.jp/news/press/20260121_monthly.html

03

味噌「第2の醤油を目指す」／海外で用途拡大

出典：農林水産省「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」

味噌について「第2の醤油を目指す」と明記。現地ローカルメニューや菓子類への調味料用途拡大も掲げています。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/progress/attach/pdf/index-35.pdf>

04

八丁味噌の GI 登録・愛知との地域的結び付き

出典：農林水産省 GI 登録「第 49 号：八丁味噌」

生産地を愛知県とし、独特のうまみ・酸味・苦渋味、「名古屋めし」との関係や地域との結び付きを紹介しています。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0049/

05

味噌の発酵と UMAMI（うま味）の仕組み

出典：農林水産省「につぼん伝統食図鑑 | 醤油、味噌、その他調味料」

麹菌のたんぱく質分解酵素によって、大豆のたんぱく質が「うま味の元であるアミノ酸」に分解されると説明されています。

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/bunrui/shouyu-miso.html>

確認日：2026 年 8 月 20 日

※数値・制度・公開ページは更新される場合があります。記事掲載時は各公式ページの最新情報をご確認ください。