

農産物漬物の日本農林規格の廃止の是非の検討について

農 林 水 産 省

平成16年6月1日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直しの基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、農産物漬物の日本農林規格（平成8年6月4日農林水産省告示第860号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 廃止の是非について

(1) 農産物漬物は、農産物を塩漬し、干し、若しくは湯煮したもの又はこれに魚介類若しくは海藻類を加えたものを塩、しょうゆ、アミノ酸液、食酢、梅酢、ぬか類、酒かす、みそ、こうじ、からし粉若しくはもろみを用いたものに漬け込んだもの又はこれを干したものであり、現行規格は、平成8年に従来の規格を全部改正して制定された。

平成14年度の生産量は約118万tで、近年は横ばいである。国内製造企業数は1,484社で、格付率は2%である。

(2) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、規格の廃止の是非を検討するもの。

(3) なお、見直し基準2の(1)の③のウについて、関係団体から要望書が提出されている。

農産物漬物の日本農林規格の見直しについて

1 見直し基準2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たっての基準) に該当している項目

ア 製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格	(製造業者は1, 484社)
イ 見直しを行う年度の過去2ヶ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格	(生産量は4%増)
ウ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格	(複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	該当 [格付率2%]

2 見直し基準2 (1) ③ (改正又は確認する方向で検討する基準) に該当する項目

ア 改正することにより廃止の基準に該当しなくなるが見込まれる規格	[製造業者より格付率向上の意向が示されている]
イ 他法令で引用されている規格	(他法令による引用なし)
ウ 消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	[製造業者が存続要望書を提出] [消費者団体の78% (88団体中69団体) が規格の存続を希望]
エ 国際的規格の動向や消費者ニーズへの対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格	(特になし)
オ その他存続させることについて合理的な理由がある規格	(特になし)

平成16年5月24日

農林物資規格調査会会長 殿

全日本漬物協同組合連合会



農産物漬物の日本農林規格の存続について

時下、ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

日頃から、漬物のJAS関係業務につきましてご指導とご高配をいただき厚くお礼申し上げます。

さて、農産物漬物のJAS規格につきましては、平成16年度に見直すこととなっておりますが、平成13年11月6日に貴調査会において決定された「JAS規格の制定・見直し基準」に照らしますと、同基準の2(1)エの「格付率が著しく低い規格」に該当し、廃止の是非について検討されることとなっております。

しかしながら、農産物漬物のJAS規格について業界の立場から考察しますと、別紙のような理由が存在することから、引き続き農産物漬物の規格が存続されますよう、特段のご配慮をお願い申し上げます。

農産物漬物の日本農林規格の存続について

1 農産物漬物の JAS 規格の状況

農産物漬物の JAS 規格は、製造技術水準の向上を図ることによって、我が国の伝統的食品としての漬物の品質向上と消費者からの信頼を得ること等を目標にして、昭和 47 年の農産物かす漬類の規格制定をスタートに、これまでに 20 品目の規格が制定され、現在では全ての漬物が JAS 規格の範囲に含まれています。

漬物の生産統計としては、(社)食品需給研究センターの「食品製造業の品目別生産量調査」が唯一のものといえます。その調査は、品目毎に母数調査企業を選定して調査し、その結果から全体を推計する方式をとっておりますが、調査母数が少ないという事情もあって、必ずしも実態を反映していないとの指摘が業界から出されています。いずれにしても唯一の統計ですので、そのデータをベースにしますと漬物 JAS の格付率は約 3%程度で推移しています。平成 14 年度の格付数量は約 3 万トンとなっています。

2 漬物 JAS の格付率の低さとその事情

漬物業界におきましては、従来から格付数量の少なさや格付率の低さについては問題意識を持ち、その改善に鋭意努力をしてきたところではありますが、なかなか実績があがらなかったというのが実態であります。

今般の規格見直しに当たり、改めて格付率が低いことの事情を点検してみましたところ、他の食品とは異なる次のような事情があるように考えられます。

漬物の 1 つの分け方として、製造日数の点から比較的短時間で仕上げる浅漬類、その他を古漬類と大別しています。最近年の傾向としましては、消費動向を反映し、浅漬類が大幅に増加し、生産量全体の 40~50%を占めるところまでできています。ところが、浅漬類を JAS 格付の実態からみてみますと、一部に JAS 格付けされているものもありますが、大半は JAS 格付がなされていない状況です。その間の事情を点検してみますと、賞味期限が短いという事情もあって、小売店では特に商品の特徴づけに腐心しており、季節性を出すこと、原材料、調味液、塩分等の見直し、容器、ラベルの改変等を短い期間（早いところでは 1 ヶ月単位）で、メーカーに新商品提案の形で求める状況にあり、このため、メーカーでは浅漬類は JAS 受検につながるような定着性のある商品になかなかならないという事情があるとされています。

一方、格付数量 3 万 t をどのようにみるかとの視点もあると考えます。小売店頭での平均的な包装重量、単価からみますと約 500 億円市場となります。1 つの食品分野での市場規模としては評価できる規模ではないかとの見方があります。

3 漬物 JAS 規格の役割と存続の理由等

上記のように、漬物固有とも言える事情等を示しましたが、JAS 格付率の低さの指摘はありますものの、一方で、JAS 規格が存在することによって、次のような業界全体の技術のレベルアップ、ひいては消費者への良質な商品の提供を実現している点についても十分に考慮する必要があると考えます。

- (1) JAS 格付けされていない製品のメーカーにおいては、従来から品質目標として JAS 規格を一つの指標とし活用しており、その結果、JAS 格付製品ではないものの消費者に JAS 格付水準に近い品質の製品を提供することが出来る状況にあります。
- (2) また、漬物業界全ての企業が中小零細企業でありますので、その多くの工場は、JAS 格付制度における認定工場の取得に向けて努力しているものの、なかなか認定工場の水準に至らない実態にあります。しかしながらこれら認定工場の取得が困難な工場にあっても、その技術指標としては JAS 認定工場における技術的基準を目標にして、工場の生産設備、品質管理体制等の整備に努めており、消費者に安全・安心で良質な商品を提供する努力をしています。

以上のように、漬物 JAS 規格については、格付率の低さに対して業界全体としても強い問題意識をもっており、PR 活動等を通して格付率の向上への一層の努力を図りたいと考えています。一方で、JAS 規格の存在が、製品の品質向上の指標として、また、JAS 認定工場の技術基準が、非 JAS 工場の生産設備、品質管理体制の整備の指標として大きな役割を果たしていることにも着目いただきたいと考えています。さらには、業界の立場からではありますが、工業統計で工場出荷額 5, 0 0 0 億円の業界でありながら、JAS 規格の存続もなし得ない業界ではありたくないという立場もあります。これらの状況を十分にご覧察いただき、是非とも漬物 JAS の存続についてのご理解をいただきたいところであります。

第6節 農産物及び林産物

(1) 農産物漬物

◎農産物漬物の日本農林規格

(平成8年6月4日)
(農林水産省告示第860号)

改正 平成9年9月3日農水告第1381号 平成10年1月14日農水告第60号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する同法第7条第1項の規定に基づき、農産物漬物の日本農林規格（昭和61年11月25日農林水産省告示第1895号）の全部を次のように改正し、平成8年7月4日から施行する。

農産物漬物の日本農林規格

（適用の範囲）

第1条 この規格は、農産物漬物であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。

（定義）

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬し、干し、若しくは湯煮したもの又はこれに魚介類若しくは海藻類を脱塩、浸漬、塩漬等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（魚介類及び海藻類の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉若しくはもろみを用いたものに漬け込んだもの又はこれを干したものをいう。
農産物ぬか漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬け込んだもの

第3章 第6節 農産物及び林産物

	<p>2 1を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの</p> <p>3 1を塩ぬかに糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</p>
たくあん漬	農産物ぬか漬類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬により水分を除くこと。以下同じ。）により脱水しただいこんを漬け込んだものをいう。
農産物しょうゆ漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬け込んだもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け込んだもの
ふくじん漬	農産物しょうゆ漬類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ若しくはしいたけを細刻したもの又はしその実若しくはごま（以下「ふくじんの原料」という。）のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬け込んだものをいう。
農産物かす漬類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
なら漬	農産物かす漬類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬け込みに用いる酒かす等をいう。以下同じ。）に漬け込んだものをいう。
刻みなら漬	農産物かす漬類のうち、なら漬を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬け込んだものをいう。
わさび漬	農産物かす漬類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬け込んだものをいう。
山海漬	農産物かす漬類のうち、農産物を細刻したものにかずのこ、あわび、くらげ等の魚介類又は海藻類を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬け込んだものをいう。
農産物酢漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬け込んだもの

農規②一四〇〇二

三〇〇二

	2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬け込んだもの
らっきょう酢漬	農産物酢漬類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬け込んだものをいう。
しょうが酢漬	農産物酢漬類のうち、しょうがを主原料とするものを漬け込んだものをいう。
農産物塩漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬け込んだもの 2 農産物漬物のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け込んだもの
梅 漬	農産物塩漬類のうち、梅の果実を漬け込んだもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬け込んだもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅 干 し	梅漬を干したものをいう。
調 味 梅 漬	梅漬を糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬け込んだもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調 味 梅 干 し	梅干しを糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬け込んだもの又は調味梅漬を干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
農産物からし漬類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、糖類、みりん等を加えたもの（以下「からし等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
農産物こうじ漬類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」と総称する。）に漬け込んだもの又はこれにぶり、さけ等の魚介類を加えて漬け込んだものをいう。
べ っ た ら 漬	農産物こうじ漬類のうち、だいこんを漬け込んだものをいう。
農産物もろみ漬	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに糖類、しょうゆ等を加

農規②一四〇〜二

三〇〇三

第3章 第6節 農産物及び林産物

類	えたもの（以下「もろみ等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
漬 け 上 が り	漬け込んだ農産物、魚介類及び海藻類に、漬け込みに使用した調味料等の香味、色沢等が浸透し、又は調和し、それぞれの漬物固有の性状を呈することをいう。

（たくあん漬の規格）

第3条 たくあん漬の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	漬け上がり固有の香味が良好であること。
	歯切れ及び肉質	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
	色 沢	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
	調 製	ひげ根、葉の除去（葉つきのものにあつては、葉の切りそろい）及び切断したものにあつては切り方が良好であること。
	塩ぬか又は調味液の状態	1 ぬか詰めのものにあつては、香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。 2 液詰めのものにあつては、香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 だいこん 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 クチナシ青色素、クチナシ黄色素、紅コウジ色素、ベニバナ色素、ウコン色素、食用黄色4号、食用黄色5号 3 保存料 ソルビン酸カリウム

農規②一四〇〇二

三〇〇四

品	質	原材料	<p>4 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン</p> <p>5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、エリソルビン酸ナトリウム</p> <p>6 酸味料</p> <p>7 調味料</p> <p>8 香料</p> <p>9 D-ソルビトール</p> <p>10 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの</p>
		異物	混入していないこと。
		内容量	塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
表	一括表示事項	<p>1 次の事項を一括して表示してあること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限（品質保持期限）</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は販売業者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 薄切りにし又は細刻しただいこん以外のだいこんを原料としたものにおいては、1の(3)に掲げる事項については、省略することができる。</p> <p>3 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。</p>	
	表示の方法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 「たくあん漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻したものにあっては、「たくあん漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。</p>	
示			

農規②一六四

三〇〇五

表

示

(2) 原材料名

使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。

(ア) 漬け込んだ原材料は、干しあげただいこんにあつては「干しだいこん」と、塩押ししただいこんにあつては「塩押しだいこん」と記載すること。

(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

a 糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらしその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

b 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

c 使用した糖類が2種類以上の場合、bの規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂

農規②一六四

三〇〇六

表

糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあっては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成8年4月1日

(イ) 8.4.1

(ウ) 1996.4.1

(エ) 96.4.1

イ 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあっては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

農規②一六四

三〇〇七

示

品	歯切れ及び肉質	前条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
	色 沢	前条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。	
	塩ぬか又は調味液の状態	前条第1項の規格の塩ぬか又は調味液の状態と同じ。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 3 酸味料 4 調味料 5 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム 6 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	質	異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。
		内 容 量	前条第1項の規格の内容量と同じ。
	表 示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限(品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者(輸入品にあっては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所 2 薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたもの以外のもの

農規②一六四

三〇〇九

表 示		ること。ただし、米ぬかその他のぬか類にあっては「ぬか類」と、とうがらしその他の香辛料にあっては「香辛料」と記載することができる。 b 前条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(i)のbと同じ。 c 前条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(i)のcと同じ。 イ 前条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。
	表示禁止事項	前条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(ふくじん漬の規格)

第5条 ふくじん漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
	糖用屈折計示度	30度以上であること。
	全窒素分	0.3%以上であること。
質	原材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が300gを超える場合にあっては、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし漬け込んだものであり、かつ、固形物に占めるだいこんの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が300g以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬け込んだものであり、かつ、だいこんの割合が85%未満であること。
	固形物の割合	内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300

農規②一六四

三〇一

第3章 第6節 農産物及び林産物

品	原	食品添加物以外の原材料	g以下のものにあつては、70%)以上であること。 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 しょうゆ、アミノ酸液 3 調味料 4 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 着色料 シソ色素、赤キャベツ色素、カラメル、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、紅コウジ色素、ウコン色素、ビートルレット、食用赤色102号、食用赤色106号、食用赤色3号、食用黄色4号、食用黄色5号 2 保存料 ソルビン酸カリウム 3 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 香料 8 D-ソルビトール 9 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	材	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
		内容量	表示重量に適合していること。
質	料		
表	示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限(品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者(輸入品にあつては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所

農規②一六四

三〇二二

表		2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法	<p>第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 「ふくじん漬」と記載すること。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「だいこん」、「なす」、「うり」、「きゅうり」、「しょうが」、「なたまめ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあつては、「しょうゆ」、「アミノ酸液」、「食塩」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。</p> <p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一六四

三〇一三

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

第3章 第6節 農産物及び林産物

(ふくじん漬以外の農産物しょうゆ漬類の規格)

第6条 ふくじん漬以外の農産物しょうゆ漬類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
	全窒素分	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあっては、0.3%以上、その他のものにあっては0.2%以上であること。
	固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75%（内容重量が300g以下のものにあっては、70%）以上であること。
質	原	食品添加物以外の原材料 前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
	材 料	

農規②一六四

三〇一四

品	原	3 保存料 ソルビン酸カリウム
	材	4 糊料 グァーガム、キサントガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサン
	料	5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 6 酸味料 7 調味料 8 香料 9 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
表	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 ア 「しょうゆ漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、「しょうゆ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「だいこんしょうゆ漬（薄切り）」、「きゅうりしょうゆ漬（刻み）」等と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の
示		

農規②一六四

三〇一五

品	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	うりわた、ひげ根等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。	
	仕上げかすの状態（仕上げかすを封入したものに限る。）	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない仕上げかすを使用していること。	
	糖用屈折計示度	35度以上であること。	
	アルコール分	3.5%以上であること。	
	塩 分	5%以下であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 酒かす 3 調味料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 保存料 ソルビン酸カリウム 2 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 3 調味料 4 D-ソルビトール 5 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
	内 容 量	酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。	
表 示	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「なら漬」と記載すること。ただし、薄切りしたも	

農規②一六四

三〇一七

品	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	細刻が良好であること。	
	酒かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。	
	糖用屈折計示度	35度以上であること。	
	アルコール分	2.5%以上であること。	
	塩 分	5%以下であること。	
	農産物の割合	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 保存料 ソルビン酸カリウム 2 糊料 グァーガム、キサントガム、タマリンドシードガム、カラギナン 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 4 調味料 5 D-ソルビトール 6 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
	内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。	
	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われている	

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	葉、ひげ根の除去及び細刻が良好であること。
	酒かす等の状態	前条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。
	アルコール分	2.5%以上であること。
	わさびの割合	内容重量に対するわさびの割合が、35%（根茎のみを用いたものにあつては、20%）以上であること。ただし、葉柄を用いたものにあつては、内容重量に対する根茎の割合が、5%以上であること。
原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 わさび 2 酒かす、からし粉、からし油、粉わさび 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 保存料 ソルビン酸カリウム 2 糊料 グァーガム、キサントガム、タマリンドシードガム、カラギナン 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 4 酸味料 5 調味料 6 香料 7 D-ソルビトール 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
質 料	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。

農規②一六四

三〇一一

品	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	第8条第1項の規格の調製と同じ。	
	酒かす等の状態	第8条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。	
	アルコール分	2.5%以上であること。	
	農産物、魚介類及び海藻類の割合	内容重量に対する農産物、魚介類及び海藻類の割合が、50%以上であり、かつ、内容重量に対するかすのこ、くらげ等の魚介類及び海藻類の割合が、10%以上であること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 魚介類、海藻類 3 酒かす、からし粉、からし油、粉わさび 4 調味料 5 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 保存料 ソルビン酸カリウム 3 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 香料 8 D-ソルビトール 9 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
		内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
		一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(なら漬、刻みなら漬、わさび漬及び山海漬以外の農産物かす漬類の規格)

第11条 なら漬、刻みなら漬、わさび漬及び山海漬以外の農産物かす漬類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。	
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	第4条第1項の規格の調製と同じ。	
	酒かす等の状態	第8条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。	
	アルコール分	2.5%以上であること。	
	農産物の割合 (細刻若しくは小切りした もの又はにんにくのりん片 を主原料としたものに限 る。)	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。	
質	原 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 酒かす 3 調味料 4 香辛料	
	料	食品添加物 食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物と同じ。
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
内 容 量		細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては酒かす等を除いた重量が表示重量に適合し	

農規②一六四

三〇二五

		ていること。
	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表	表示の方法	<p>第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>ア 「かす漬」と記載すること。ただし、細刻又は小切りしたものにあっては、「かす漬」の文字の次に括弧を付して、「刻み」と記載すること。</p> <p>イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあっては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「うりかす漬」、「だいこんかす漬」、「だいこんかす漬（刻み）」等と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「うり」、「だいこん」、「なす」、「にんにく」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のもの）にあっては、4種類）以上のもの）にあっては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のもの）にあっては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあっては、「酒かす」、「みりんかす」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。</p>
示		

農規②一六四

三〇二六

表示		<p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(i)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(i)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(らっきょう酢漬の規格)

第12条 らっきょう酢漬の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品	香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
	調味液の状態 (調味液を封入したものに 限る。)	香味が良好であり、かつ、混濁及びきょう雑物のない調味液を使用していること。
	水素イオン濃度	pH 3.8 以下であること。
	糖用屈折計示 度(らっきょう甘酢漬と表示する 場合に限る。)	20度以上であること。
質	らっきょうの配合割合	固形物に占めるらっきょうの割合が、重量で90%を超えること。
	食品添加物以外の 原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 らっきょう 2 食酢、梅酢

農規②一六四

三〇二七

第3章 第6節 農産物及び林産物

品	原		3 調味料 4 香辛料	
		材	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 シソ色素、赤キャベツ色素、ビートルレット、ブドウ果皮色素、カラメル 3 保存料 ソルビン酸カリウム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
			異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
			内容量	調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
			一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表	示	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (ア) 漬け込んだ原材料は、「らっきょう」と記載すること。 (イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材	

農規②一六四

三〇二八

表 示		<p>料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあっては、「醸造酢」、「しそ」、「レモン」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。</p> <p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(しょうが酢漬の規格)

第13条 しょうが酢漬の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品	香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	根、葉しょう等の除去が良好であること。
	調味液の状態	前条第1項の規格の調味液の状態と同じ。
	水素イオン濃度	pH 4.0 以下であること。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合にあっては、pH 3.8 以下であること。
質	糖用屈折計示度(しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。)	15度以上であること。

農規②
一六四

三〇二九

第3章 第6節 農産物及び林産物

品 原 材 料 質	しょうがの配合割合	固形物に占めるしょうがの割合が、重量で90%を超えること。
	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 しょうが 2 食酢、梅酢 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 シン色素、赤キャベツ色素、ビートルレット、ブドウ果皮色素、食用赤色102号、食用赤色106号、食用赤色3号、食用黄色4号、食用黄色5号 3 保存料 ソルビン酸カリウム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 D-ソルビトール 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量	前条第1項の規格の内容量と同じ。
	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表示	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻したものにあっては、「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。

農規②一六四

三〇三〇

表示		<p>(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (ア) 漬け込んだ原材料は、「しょうが」と記載すること。 (イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 a 糖類以外の原材料にあつては、「醸造酢」、「梅酢」、「しそ」、「しその実」、「ごま」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一六四

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(らっきょう酢漬及びしょうが酢漬以外の農産物酢漬類の規格)

第14条 らっきょう酢漬及びしょうが酢漬以外の農産物酢漬類の規格は、次のとおりとする。

区分	基準	
品質	香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	第6条第1項の規格の調製と同じ。
	調味液の状態	第12条第1項の規格の調味液の状態と同じ。
水素イオン濃度	pH 4.0 以下であること。	

三〇三二

第3章 第6節 農産物及び林産物

品	固形物の割合 (薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。)	内容重量に対する固形物の割合が、75% (内容重量が300g以下のものにあつては、70%) 以上であること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 食酢、梅酢 3 調味料 4 香辛料
		料	食品添加物
	異 物		第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量		薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
表	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 ア 「酢漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、「酢漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうり酢漬」、「かぶ酢漬(薄切り)」、「きゅうり酢漬(刻み)」等と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の	
示			

農規②一六四

三〇三三

第3章 第6節 農産物及び林産物

品 質	(梅漬であって調味液を封入したものに限る。)		
	水素イオン濃度	pH 3.0 (甲州最小等の小梅を漬け込んだものにあつては、pH 3.5) 以下であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 梅 2 食塩 3 食酢
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 着色料 シン色素、赤キャベツ色素、クチナシ赤色素、ビートルレット、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号 (ただし、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号及び食用黄色5号にあつては、梅漬に赤しそと併用する場合に限る。) 2 酸味料 3 硫酸アルミニウムカリウム、水酸化カルシウム、クエン酸カルシウム (いずれも梅漬に限る。) 4 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異物	第3条第1項の規定の異物と同じ。	
	内容量	調味液及びしそ (しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。)を除いた重量が表示重量に適合していること。	
表 示	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 梅漬にあつては「梅漬」(小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」(小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と記載すること。 (2) 原材料名	

農規②一六四

三〇三四

品	原	材	3 調味料	
			食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 シソ色素、赤キャベツ色素、クチナシ赤色素、ビートルレット、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号（ただし、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号及び食用黄色5号にあっては、赤しそと併用する場合に限る。） 3 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサン 4 酸味料 5 調味料 6 香料 7 D-ソルビトール、チアミンラウリル硫酸塩（調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（調味梅漬に限る。）、水酸化カルシウム（調味梅漬に限る。）、クエン酸カルシウム（調味梅漬に限る。） 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
			異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
質	料	内容量	調味液（調味梅漬に限る。）及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにおいては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。	
		一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
表	示	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名	

農規②一六四

三〇三六

第3章 第6節 農産物及び林産物

品 質	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。	
	調味液の状態 (調味液を封入したものに限る。)	香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 食塩 3 調味料 4 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 シソ色素、赤キャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、パプリカ色素、食用黄色4号、食用青色1号 3 保存料 ソルビン酸カリウム 4 糊料 グァーガム、キサントガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサン 5 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 6 酸味料 7 調味料 8 香料 9 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム 10 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
	内 容 量	第12条第1項の規格の内容量と同じ。	

農規②一六四

三〇三八

表	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	<p>第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>ア 「塩漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、「塩漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。</p> <p>イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあっては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「はくさい塩漬」、「なす塩漬」、「なす塩漬（薄切り）」、「なす塩漬（刻み）」等と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「はくさい」、「なす」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあっては、4種類）以上のものにあっては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあっては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「しそ」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。</p>

表

示

農規②一六四

三〇三九

第3章 第6節 農産物及び林産物

表示		<p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(農産物みそ漬類の規格)

第18条 農産物みそ漬類の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品	香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	形状の不良なもの、ひげ根等の除去及び薄切り、小切り(にんにくのりん片を含む。)等が良好であること。
	みそ等の状態 (みそ等を封入したものに 限る。)	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないみそ等を使用していること。
	全窒素分	0.3%以上であること。
質	農産物の割合 (薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに 限る。)	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 みそ 3 調味料 4 香辛料

農規②一六四

三〇四〇

品	原	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 クチナン赤色素、クチナン黄色素、食用赤色 102 号、食用赤色 106 号、食用赤色 3 号、食用黄色 4 号、食用黄色 5 号、カラメル 3 保存料 ソルビン酸カリウム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 D-ソルビトール 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	質	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
		内容量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつてはみそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。
示	表	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
		表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 ア 「みそ漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあつては、「みそ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「だいこんみそ漬」、「だいこんみそ漬(薄切り)」、「きゅうりみそ漬(刻み)」等と記載することができる。

農規②一六四

三〇四一

品	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	第4条第1項の規格の調製と同じ。	
	からし等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないからし等を使用していること。	
	農産物の割合	内容重量に対する農産物の割合が、60%以上であること。	
	原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 からし粉、からし油、粉わさび 3 調味料 4 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 クチナン黄色素、ウコン色素、食用黄色4号、食用黄色5号 3 糊料 グァーガム、キサントガム、タマリンドシードガム、カラギナン 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 香料 8 D-ソルビトール 9 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
	質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
		内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
		一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。

農規②一六四

三〇四三

表

表示の方法	<p>第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>ア 「からし漬」と記載すること。</p> <p>イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「なすからし漬」、「ふきからし漬」等と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「小なす」、「ふき」、「だいこん」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあつては、「からし粉」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。</p> <p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと</p>
-------	---

示

農規②一六四

三〇四四

	同じ。
表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(べったら漬の規格)

第20条 べったら漬の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	第3条第1項の規格の調製と同じ。
	こうじ等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないこうじ等を使用していること。
	糖用屈折計示度	15度以上であること。
	だいこんの割合	内容重量に対するだいこんの割合が、70%以上であること。
質	原 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 だいこん 2 米こうじ、米 3 調味料
	材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 保存料 ソルビン酸カリウム 3 糊料 グァーガム、キサントタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン 4 酸化防止剤

農規②一六四

三〇四五

第3章 第6節 農産物及び林産物

品	原	L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム
	材	5 酸味料
	料	6 調味料 7 D-ソルビトール 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの
質	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量	調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
表	一括表示事項	第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「べったら漬」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあっては、「べったら漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (ア) 漬け込んだ原材料は、「だいこん」と記載すること。 (イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 a 糖類以外の原材料にあっては、「米こうじ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。
示		

農規②一六四

三〇四六

表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。
--------	----------------------

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(べったら漬以外の農産物こうじ漬類の規格)

第21条 ベったら漬以外の農産物こうじ漬類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
品 質	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。	
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。	
	調 製	第4条第1項の規格の調製と同じ。	
	こうじ等の状態	前条第1項の規格のこうじ等の状態と同じ。	
	糖用屈折計示度	15度以上であること。	
	農産物及び魚介類の割合	内容重量に対する農産物及び魚介類の割合が、70%以上であること。	
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 米こうじ、米 3 ぶり、さけ、にしん 4 調味料
		食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物と同じ。
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
内 容 量	前条第1項の規格の内容量と同じ。		
表 示	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。	
	表示の方法	第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名	

農規②一六四

三〇四七

表	<p>ア 「こうじ漬」と記載すること。ただし、薄切りし又は小切りしたものにあっては、「こうじ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。</p> <p>イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあっては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「小なすこうじ漬」、「かぶこうじ漬」、「かぶこうじ漬（薄切り）」、「かぶこうじ漬（刻み）」等と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「小なす」、「かぶ」、「ぶり」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のもの）にあっては、4種類）以上のものにあっては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあっては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあっては、「米こうじ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。</p> <p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(イ)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。</p>
	示

農規②一六四

三〇四八

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(農産物もろみ漬類の規格)

第22条 農産物もろみ漬類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	細刻、小切り等が良好であること。
	もろみ等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないもろみ等を使用していること。
	農産物の割合	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
原 材	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 もろみ 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 着色料 赤キャベツ色素、ウコン色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ビートルレッド、カラメル、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号 3 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム 5 酸味料 6 調味料 7 D-ソルビトール 8 強化剤 栄養改善法施行規則第11条に規定する栄養成分の強化
質 料		

農規②一六四

三〇四九

第3章 第6節 農産物及び林産物

		を目的として使用するもの
	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
表	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	<p>第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名</p> <p>ア 「もろみ漬」と記載すること。</p> <p>イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりもろみ漬」、「だいこんもろみ漬」等と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</p> <p>(ア) 漬け込んだ原材料は、「きゅうり」、「だいこん」、「にんじん」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</p> <p>(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>a 糖類以外の原材料にあつては、「もろみ」、「しょうゆ」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらしその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。</p>
示		

農規②一六四

三〇五〇

表 示		<p>b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)の アの(i)のbと同じ。</p> <p>c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)の アの(i)のcと同じ。</p> <p>イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと 同じ。</p>
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正=平10年1月農水告60号)

(測定方法)

第23条 第5条から第16条まで、第18条、第20条及び第21条の規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	漬け込んだ原材料を細切りし均一としたもの（農産物かす漬類、農産物みそ漬類及び農産物こうじ漬類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬け込んだものにあっては、酒かす等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細切りし均一としたもの）(以下「試料」という。)の压榨液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全窒素分	試料5gを量りとり、これに硫酸カリウム95、黄色酸化第二水銀5の割合の分解促進剤約5gと濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液に約50mlの水と8%チオ硫酸ナトリウム液10mlを加えて水銀を沈殿させ、これに少量の砂状亜鉛を加え冷却し、アルカリ性とした後、塩入—奥田式蒸留装置を用いて蒸留する。 あらかじめ、4%ほう酸溶液10mlを入れてある受器に100mlの留液を得るまで蒸留し、これをブロムクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を用いて0.05mol/L硫酸で滴定し、全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。
アルコール分	試料5gを量りとり、これに約1gの炭酸カルシウムと100mlの水を加えて、100ml弱の留液を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。

農規②一六四

三〇五一

第3章 第6節 農産物及び林産物

	これから2mlをとり、0.03mol/L重クロム酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩分	試料5gを量りとり、これに約20mlの水を加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、2%クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。
水素イオン濃度	試料の圧搾したもの又は圧搾液汁について、ガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。

(一部改正=平9年9月農水告1381号)

附 則

(経過措置)

平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農産物漬物の格付については、なお従前の例によることができる。

前 文 (平成9年農林水産省告示第1381号) 抄

[前略] 平成9年10月3日から施行する。

前 文 (平成10年農林水産省告示第60号) 抄

[前略] 平成10年2月13日から施行する。

農規②一六四

三〇五二

別記様式（第3条、第4条、第5条、第6条、第7条、第8条、第9条、第10条、第11条、第12条、第13条、第14条、第15条、第16条、第17条、第18条、第19条、第20条、第21条、第22条関係）

品名
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
原産国名
製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「J I S Z 8305」という。)に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm²以下のものにおいては、J I S Z 8305に規定する 6 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 内容量の表示を省略するものにおいては、この様式中「内容量」を省略すること。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 6 保存方法の表示を省略するものにおいては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 表示を行う者が販売業者である場合においては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 8 輸入品においては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 9 輸入品以外のものにおいては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 10 この様式は、縦書きとすることができる。

農規②
一六四

三〇五三(一三〇六〇欠)