

醸造酢の日本農林規格

制 定	昭和54年6月8日農林水産省告示第 801号
改 正	昭和60年5月16日農林水産省告示第 774号
改 正	昭和63年12月9日農林水産省告示第1973号
改 正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改 正	平成6年3月1日農林水産省告示第 435号
改 正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改 正	平成9年2月17日農林水産省告示第 248号
改 正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改 正	平成16年6月23日農林水産省告示第1215号
最終改正	平成20年10月16日農林水産省告示第1506号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、醸造酢に適用する。

(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
醸 造 酢	次に掲げるものをいう。 1 穀類（酒かす等の加工品を含む。以下同じ。）、果実（果実の搾汁、果実酒等の加工品を含む。以下同じ。）、野菜（野菜の搾汁等の加工品を含む。以下同じ。）、その他の農産物（さとうきび等及びこれらの搾汁を含む。以下同じ。）若しくははちみつを原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 2 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくははちみつを加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であつて、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの 3 1及び2を混合したもの 4 1、2又は3に砂糖類、酸味料（氷酢酸及び酢酸を除く。）、調味料（アミノ酸等）、食塩等（香辛料を除く。）を加えたものであつて、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率（それぞれ酸度を4.0%に換算したときの含有率をいう。）が、それぞれ1.0%、10.0%又は0.2%未満のもの
穀 物 酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の穀類を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1Lにつき40g以上であるものをいう。
果 実 酢	醸造酢のうち、原材料として1種又は2種以上の果実を使用したもの（穀類及び果実以外の農産物並びにはちみつを使用していないものに限る。）で、その使用総量が醸造酢1Lにつき果実の搾汁として300g以上であるものをいう。
米 酢	穀物酢のうち、米の使用量が穀物酢1Lにつき40g以上のもの（米黒酢を除く。）をいう。

米 黒 酢	穀物酢のうち、原材料として米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。以下この項において同じ。）又はこれに小麦若しくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢 1 Lにつき 180 g 以上であつて、かつ、発酵及び熟成によつて褐色又は黒褐色に着色したものをいう。
りんご酢	果実酢のうち、りんごの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき 300 g 以上のものをいう。
ぶどう酢	果実酢のうち、ぶどうの搾汁の使用量が果実酢 1 Lにつき 300 g 以上のものをいう。

（醸造酢の規格）

第 3 条 醸造酢の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	固有の色沢を有し、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
酸 度	4.0 %（穀物酢にあつては 4.2 %、果実酢にあつては 4.5 %）以上であること。ただし、業務用の製品にあつては、それぞれの数値以上、かつ、表示酸度に適合していること。
無塩可溶性固形分 （原材料として 1 種類の穀類、果実、野菜、その他の農産物又ははちみつのみを使用した製品及び米黒酢並びに業務用の製品であつて砂糖類、アミノ酸液及び原材料の項に規定する食品添加物を使用していないものを除く。）	<ol style="list-style-type: none"> 1 穀物酢 1.3%以上8.0%以下（米酢にあつては、1.5%以上8.0%以下。ただし、砂糖類、アミノ酸液及び原材料の項に規定する食品添加物を使用していない米酢にあつては、1.5%以上9.8%以下）であること。 2 果実酢 1.2%以上5.0%以下（りんご酢にあつては、1.5%以上5.0%以下）であること。 3 穀物酢及び果実酢以外の醸造酢 1.2%以上4.0%以下であること。 4 希釈して使用されるもの 穀物酢にあつては酸度を 4.2 %に調製したとき 1 に規定する数値、果実酢にあつては酸度を 4.5 %に調製したとき 2 に規定する数値、穀物酢及び果実酢以外の醸造酢にあつては酸度を 4.0 %に調製したとき 3 に規定する数値
全窒素分（米黒酢に限る。）	0.12 %以上であること。
着色度（米黒酢に限る。）	0.30 以上であること。
原 料	<p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 穀類、果実、野菜、その他の農産物及びはちみつ 2 アルコール（でん粉、砂糖類等炭水化物をアルコール発酵させて得た液を蒸留して製造したものに限る。） 3 砂糖類、食塩及びアミノ酸液

材 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。ただし、米黒酢にあつては一切使用していないこと。 1 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、L-グルタミン酸ナトリウム及びびコハク酸二ナトリウムのうち3種以下 2 酸味料 クエン酸、DL-酒石酸（ぶどう酢に使用する場合に限る。）及び乳酸のうち2種以下 3 着色料 カラメルⅢ（果実酢以外のものに使用する場合に限る。）	
異	物	混入していないこと。	
内	容	量	表示量に適合していること。
表示事項（業務用の製品に限る。）		内容物の酸度について、小数第1位までの数値により、パーセントの単位で単位を明記して、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状に記載してあること。	

（測定方法）

第4条 前条の規格における酸度、無塩可溶性固形分、全窒素分及び着色度の測定方法は、次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法
酸	度	1	試料の調製	200 m l 程度の容器に試料 3 ~ 10 m l （3の滴定に用いる水酸化ナトリウム標準液が 10 ~ 20 m l となる試料量とする。）を全量ピペットで正確に量りとり、二酸化炭素を含まない水 100 m l を加えて試料溶液とする。	
		2	水素イオン指数（pH）計の校正	pH標準液を用いて pH 8.2 を挟む 2 点以上で校正を行う。	
		3	滴定	<ul style="list-style-type: none"> ・ pH計を用いた手滴定 pH計のガラス電極を試料溶液中に挿入し、振り混ぜながら 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。終点は pH 8.2 ± 0.3 とし、その範囲内の pH が 30 秒以上持続することを確認する。試料を加えず、同様に滴定を行い、空試験を行う。 ・ 自動滴定（電位差滴定装置を用いた方法） 電位差滴定装置の操作方法に従い、pH 8.2 が終点となるように設定する。電極を試料溶液中に挿入し、かき混ぜながら 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム標準溶液で滴定する。試料を加えず、同様に滴定を行い、空試験を行う。 	
		4	計算	酢酸換算値とし、次の算式によつて算出した百分比を酸度とする。 酸度 (%) = $0.03 \times (T - B) \times F / V \times 100$ T : 試料における 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム標準溶液の滴定	

	<p>量 (m l)</p> <p>B : 空試験における 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム標準溶液の滴定量 (m l)</p> <p>F : 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム標準溶液の力価</p> <p>V : 試料採取量 (m l)</p> <p>0.03 : 0.5 m o l / L 水酸化ナトリウム溶液 1 m l に相当する酢酸の重量 (g)</p> <p>注 1 : 試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水、又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製した水とする。以下同じ。</p> <p>注 2 : 試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。以下同じ。</p> <p>注 3 : 試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格 R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のものを使用する。以下同じ。</p> <p>注 4 : p H 計を用いる滴定の場合、終点判断の目安として試験液にフェノールフタレイン指示薬を加えてもよい。</p> <p>注 5 : 揮発性の酸性物質の揮発を防ぐため、試料採取後 30 分以内に滴定を行・</p>
無塩可溶性固形分	<p>1 可溶性固形分の測定</p> <p>試料 10 ml を、あらかじめひょう量した径 50 mm のガラスひょう量管又は平底白金皿に量り取り、水浴上で蒸発乾固し、更に水を加えて蒸発乾固する操作を 3 回繰り返した後、105℃で恒量に達するまで乾燥してひょう量し、試料容量に対する百分比を可溶性固形分とする。</p> <p>2 食塩分の測定</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 測定の手順 <ul style="list-style-type: none"> ア 自動滴定 (電位差滴定装置を用いた方法) <p>試料 3 ~ 10 m l を全量ピペットで 100 m l 又は 200 m l ビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加え、電位差滴定装置に装着し、振り混ぜながら 0.1 m o l / L 硝酸銀溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い終点を検出する。終点が検出されないときは、その滴定値は 0 ml とする。</p> イ モール法による比色滴定 <p>試料 3 ~ 10 m l を全量ピペットで磁製蒸発皿又は 200 m l 三角フラスコにとり、0.25 m o l / L 炭酸ナトリウム溶液を加えて p H 6.5 ~ 10 にした後、指示薬として 2 % クロム酸カリウム溶液 1 m l を加え、0.1 m o l / L 硝酸銀溶液で滴定する。液の色が微橙色又はわずかに赤褐色になる点を終点とする。1 滴で明らかに終点を超える色を呈したときは、その滴定値は 0 m l とする。</p> ・ 計算 <p>食塩分 (%) = $0.005844 \times T \times F / V \times 100$</p> <p>T : 滴定に要した 0.1 m o l / L 硝酸銀溶液の体積 (m l)</p> <p>F : 0.1 m o l / L 硝酸銀溶液のファクター</p> <p>V : 試料採取量 (m l)</p> <p>0.005844 : 0.1 m o l / L 硝酸銀溶液 1 m l に相当する塩化ナトリウムの重量 (g)</p> <p>注 1 : 自動滴定装置の電極は、指示電極に銀電極、参照電極に銀-塩化銀電極を用いるか、複合型銀電極を用いる。</p> <p>注 2 : モール法による比色滴定は、終点の判断が困難な着色試料には適用</p>

	<p>しない。</p> <p>3 無塩可溶性固形分の算出 無塩可溶性固形分 (%) = 可溶性固形分 (%) - 食塩分 (%)</p>
全 窒 素 分	<p>ケルダール法又は燃焼法により測定する。</p> <p>1 ケルダール法</p> <ul style="list-style-type: none"> • 測定の手順 <ul style="list-style-type: none"> ア 試料の分解 <ul style="list-style-type: none"> • 出力可変式分解台（ビーカーに沸石 2～3 個と水 100 m l を入れ、最大出力で 10 分間予熱した熱源に載せたとき、5 分以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 <ul style="list-style-type: none"> a 300 m l ケルダール分解フラスコに試料 5～15 m l（ウの滴定に用する硫酸標準液が 10～25 m l となる試料量とする。以下同じ。）を全量ピペットで正確に採取し、分解促進剤（硫酸カリウム 9 g と硫酸銅（Ⅱ）五水和物 1 g を混合し、乳鉢で細かく砕き均一にしたものをいう。以下同じ。）約 10 g 及び硫酸約 15 m l を加える。よく振り混ぜながら 30 %過酸化水素水約 10 m l を静かに加え、あらかじめ保温しておいた分解台の熱源の上に設置する。 b はじめは、弱出力で加熱し、泡立ちが収まつたら出力を徐々に最大にする。分解液が清澄になった後、そのまま約 120～150 分間加熱する。 c 分解終了後、室温まで放冷し水約 70～100 m l を加えて分解物を溶解する。 d a から c までの操作を試料を入れずに同様に行う（空試験）。 • 加熱ブロック分解装置（分解チューブに沸石 2～3 個と水 50 m l を入れ、あらかじめ 400 °C に設定した加熱ブロックにチューブを載せたとき、2 分 30 秒以内に沸騰する能力を有するものをいう。）を用いる場合 <ul style="list-style-type: none"> a 250～300 m l ケルダール分解チューブに試料 5～15 m l を全量ピペットで正確に採取し、分解促進剤 10 g 及び硫酸約 15 m l を加える。よく振り混ぜながら 30 %過酸化水素水約 10 m l を静かに加え、あらかじめ保温しておいた加熱ブロック分解装置に設置する。 b はじめは 200 °C で加熱し、泡立ちがおさまつたら、徐々に 400 °C にする。分解液が清澄になった後、そのまま 90～120 分間加熱する。 c a 及び b の操作を試料を入れずに同様に行う（空試験）。 イ 蒸留 <ul style="list-style-type: none"> • 水蒸気蒸留装置を用いる場合（試料の分解をアの・で行う場合）容量 300 m l 以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に 1～4 %ほう酸溶液 30 m l を入れ、ブロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95 %エタノール 200 m l にブロモクレゾールグリーン 0.15 g 及びメチルレッド 0.10 g を含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3 滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、中和用水酸化ナトリウム 25～45 %水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウムとして 28 g 以上を含む。）を加えて蒸留し、蒸留液が約 100 m l 以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

- ・ 自動蒸留装置を用いる場合（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置をいい、自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる方法（試料の分解をアのイで行う場合）

装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に1～4%ほう酸溶液 20～50 ml 及びプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬 2～3 滴を加えた溶液 25～50 ml を入れ、留液流出口が溶液中に浸るように装着する。分解液に水 40～60 ml 及び中和用 25～45%水酸化ナトリウム溶液（水酸化ナトリウム 28 g 以上を含む。）を加え、蒸留液が約 100 ml 以上得られるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

自動蒸留装置及び自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留及び滴定を行う。

ウ 滴定

- ・ 手動滴定（滴定の終点を指示薬の変色により目視で判定する方法）

蒸留液を 0.05 mol/L 硫酸標準溶液で滴定する。液が緑色、汚無色を経て薄い灰赤色を呈したところを終点とする。空試験用試料について得られた留液も同様に滴定を行う。

- ・ 自動滴定（滴定の終点の判定を自動で行う装置を用いる方法）

蒸留液を 0.05 mol/L 硫酸標準溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた留液も同様に操作を行う。

・ 計算

$$\text{全窒素分 (\%)} = 1.401 \times 10^{-3} \times (T - B^*) \times F / V \times 100$$

T：試料における滴定値 (ml)

B：空試験における滴定値 (ml)

F：0.05 mol/L 硫酸のファクター

V：試料採取量 (ml)

1.401×10^{-3} ：0.05 mol/L 硫酸 1 ml に相当する窒素の質量 (g)

*：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、滴定値を 0 ml とする。

2 燃焼法

- ・ 燃焼法全窒素測定装置（次のア～エの能力を有するもの）

ア 酸素（純度 99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低 870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉をもつこと。

イ 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる構造をもつこと。

ウ 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構をもつこと。

エ ニコチン酸等（検量線作成に用いたもの以外の標準品で、純度 99%以上のもの）を用いて 10 回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が 0.15 以下であること。

- ・ 測定の手順

ア 検量線作成用標準品（グリシン（純度 99%以上）、又は他の同純度の標準品を用いること。）の必要量を 0.1 mg 以下の単位まで正確に量りとり、水で溶解する（標準液）。標準液を 0.1 mg 以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。なお、検量線作成に用いる標準液は試料採取量に合わせる。

イ 試料約 200～1,000 mg を 0.1 mg 以下の単位まで正確に量りと

	<p>り、装置に適した方法で測定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 計算 検量線から窒素分(%)を算出する。 <p>注：試料の比重を測定し、重量で算出された窒素分を容量換算する。</p>
着色度	試料を幅 10 mm のセルに入れ、分光光度計により波長 420 nm における吸光度を測定し、その値を着色度とする。

附 則（昭和 54 年 6 月 8 日農林水産省告示第 801 号）抄
（施行期日）

1 この告示は、昭和 54 年 7 月 9 日から施行する。

改正文（昭和 60 年 5 月 16 日農林水産省告示第 774 号）抄
昭和 60 年 6 月 16 日から施行する。

附 則（昭和 63 年 12 月 9 日農林水産省告示第 1973 号）

1 この告示は、昭和 64 年 1 月 9 日から施行する。

2 平成 3 年 6 月 30 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき、第 1 から第 49 までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成 2 年 9 月 29 日農林水産省告示第 1225 号）

1 この告示は、平成 2 年 10 月 29 日から施行する。

2 平成 3 年 6 月 30 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第 1 から第 80 までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成 6 年 3 月 1 日農林水産省告示第 435 号）

この告示は、平成 6 年 4 月 1 日から施行する。

附 則（平成 6 年 12 月 26 日農林水産省告示第 1741 号）

1 この告示は、平成 7 年 4 月 1 日から施行する。

2 平成 9 年 3 月 31 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1 から 84 までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

改正文・附則（平成 9 年 2 月 17 日農林水産省告示第 248 号）抄

① 平成 9 年 3 月 17 日から施行する。

② 平成 9 年 3 月 31 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1 から 75 までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

改正文（平成 9 年 9 月 3 日農林水産省告示第 1381 号）抄

平成 9 年 10 月 3 日から施行する。

附 則（平成 16 年 6 月 23 日農林水産省告示第 1215 号）

（施行期日）

1 この告示は、公布の日から起算して 30 日を経過した日から施行する。

（経過措置）

2 この告示の施行の日から起算して 1 年を経過した日までに行われる食酢の格付けについては、この告示による改正前の食酢の日本農林規格の規定の例によることができる。

附 則（平成 20 年 10 月 16 日農林水産省告示第 1506 号）

この告示の施行の際現にこの告示による改正前の醸造酢の日本農林規格により格付けの表示が付された醸造酢については、なお従前の例による。

（最終改正の施行期日）

平成 20 年 10 月 16 日農林水産省告示第 1506 号については、平成 20 年 11 月 15 日から施行する。