

JAS 1752

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

農産物漬物

Pickled agricultural products

2005年 11月 14日 制定

2019年 6月 27日 改正

農林水産省

目 次

ページ

1	適用範囲	1
2	引用規格	1
3	用語及び定義	1
4	品質	5
4.1	たくあん漬け	5
4.2	たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類	6
4.3	ふくじん漬け	6
4.4	ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類	7
4.5	なら漬け	8
4.6	わさび漬け	8
4.7	らっきょう酢漬け	9
4.8	しょうが酢漬け	10
4.9	らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類	10
4.10	梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し	11
4.11	梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類	12
4.12	農産物みそ漬け類	12
4.13	農産物こうじ漬け類	13
4.14	はくさいキムチ	14
4.15	はくさい以外の農産物キムチ	14
5	試験方法	15
5.1	一般	15
5.2	糖用屈折計示度	16
5.3	全窒素分	16
5.4	アルコール分	16
5.5	塩分	16
5.6	水素イオン濃度	17
5.7	総酸度	17

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律に基づき、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が改正した日本農林規格である。これによって、農産物漬物の日本農林規格（平成27年5月28日付け農林水産省告示第1387号）は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権又は出願公開後の実用新案登録出願に抵触する可能性があることに注意を喚起する。農林水産大臣及び日本農林規格調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願、実用新案権及び出願公開後の実用新案登録出願にかかわる確認について、責任はもたない。

農産物漬物

Pickled agricultural products

1 適用範囲

この規格は、農産物漬物のうち、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、農産物かす漬け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び農産物赤とうがらし漬け類であって缶詰及び瓶詰以外のものの品質について規定する。

2 引用規格

次に掲げる規格は、この規格に引用されることによって、この規格の規定の一部を構成する。これらの規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。

CODEX STAN 192 食品添加物に関する一般規格

JIS K 0557 用水・排水の試験に用いる水

JIS P 3801 ろ紙（化学分析用）

JIS R 3505 ガラス製体積計

3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1

水産物

魚介類及び海藻類。

3.2

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。

3.3

ぬか類

米ぬか、ふすま、あわぬか等。

3.4

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。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（3.1）を脱塩、浸せき（漬）、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの〔水産物（3.1）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（3.2）、食酢、梅酢、ぬか類（3.3）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬け

ることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したもの。

3.5

塩ぬか

ぬか類 (3.3) に砂糖類, 塩等を加えたもの。

3.6

農産物ぬか漬け類

次の a)~c)のいずれかのもの。

- a) 農産物漬物 (3.4) のうち, 塩ぬか (3.5) に漬けたもの。
- b) a)を砂糖類, 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。
- c) a)を塩ぬか (3.5) に砂糖類, 果汁, みりん, 香辛料等を加えたものに漬け替えたもの。

3.7

干しあげ

天日干しで水分を除くこと。

3.8

塩押し

塩漬けにより水分を除くこと。

3.9

たくあん漬け

農産物ぬか漬け類 (3.6) のうち, 干しあげ (3.7) 又は塩押し (3.8) により脱水しただいこんを漬けたもの。

3.10

農産物しょうゆ漬け類

次の a)又は b)のいずれかのもの。

- a) 農産物漬物 (3.4) のうち, しょうゆ又はアミノ酸液 (3.2) に漬けたもの。
- b) 農産物漬物 (3.4) のうち, しょうゆ又はアミノ酸液 (3.2) に砂糖類, 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たもの。

3.11

ふくじんの原料

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, しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくはごま。

3.12

ふくじん漬け

農産物しょうゆ漬け類 (3.10) のうち, ふくじんの原料 (3.11) の5種類以上の原材料を主原料とし漬けたもの。

3.13

酒かす等

酒かす又はこれに砂糖類, みりん, 香辛料等を加えたもの。

3.14

農産物かす漬け類

農産物漬物 (3.4) のうち, 酒かす等 (3.13) に漬けたもの。

3.15

仕上げかす

最終の漬けに用いる酒かす等 (3.13)。

3.16

なら漬け

農産物かす漬け類 (3.14) のうち、酒かす等 (3.13) 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 (3.15) に漬けたもの。

3.17

わさび漬け

農産物かす漬け類 (3.14) のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等 (3.13) と練り合わせて漬けたもの。

3.18

農産物酢漬け類

次の a) 又は b) のいずれかのもの。

- a) 農産物漬物 (3.4) のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの。
- b) 農産物漬物 (3.4) のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの。

3.19

らっきょう酢漬け

農産物酢漬け類 (3.18) のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたもの。

3.20

しょうが酢漬け

農産物酢漬け類 (3.18) のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたもの。

3.21

農産物塩漬け類

次の a) 又は b) のいずれかのもの。

- a) 農産物漬物 (3.4) のうち、塩に漬けたもの。
- b) 農産物漬物 (3.4) のうち、塩に砂糖類、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たもの。

3.22

梅漬け

農産物塩漬け類 (3.21) のうち、梅の果実を漬けた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たもの (しその葉で巻いたものを含む)。

3.23

梅干し

梅漬け (3.22) を干したもの。

3.24

調味梅漬け

梅漬け (3.22) を砂糖類、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たもの (しその葉で巻いたものを含む)。

3.25

調味梅干し

梅干し (3.23) を砂糖類, 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たもの又は調味梅漬け (3.24) を干したもの (しその葉で巻いたものを含む)。

3.26

みそ等

みそ又はこれに砂糖類, みりん, 香辛料等を加えたもの。

3.27

農産物みそ漬け類

農産物漬物 (3.4) のうち, みそ等 (3.26) に漬けたもの。

3.28

こうじ等

こうじ又はこれに砂糖類, みりん, 香辛料等を加えたもの。

3.29

農産物こうじ漬け類

農産物漬物 (3.4) のうち, こうじ等 (3.28) に漬けたもの又はこれにぶり, さけ等の水産物 (3.1) を加えて漬けたもの。

3.30

赤とうがらし粉等

赤とうがらし粉又は赤とうがらし粉ににんにく, しょうが, にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻, 小切り若しくは破碎したものを加えたもの。

3.31

赤とうがらし粉等以外の漬け原材料

にんにく, しょうが, にんにく以外のねぎ類, だいこん以外の野菜, 果実, ごま, ナッツ類, 砂糖類, 塩辛類, もち米粉, 小麦粉等。

3.32

農産物赤とうがらし漬け類

農産物漬物 (3.4) のうち, 赤とうがらし粉等 (3.30) 又はこれらに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料 (3.31) を加えたものに漬けたもの (赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る)。

3.33

はくさいキムチ

農産物赤とうがらし漬け類 (3.32) のうち, 塩漬け, 水洗及び水切りしたはくさいを主原料として, 赤とうがらし粉等 (3.30) のうち, にんにく, しょうが, にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用したもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料 (3.31) を加えたものに漬けたものであって, 低温で乳酸を生成させ, 製品の熟成度及び保存性を確保するため, 容器に充填する前又は充填した後において発酵させたもの。

3.34

はくさい以外の農産物キムチ

農産物赤とうがらし漬け類 (3.32) のうち, 塩漬け, 水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として, 赤とうがらし粉等 (3.30) のうち, にんにく, しょうが及びにんにく以外のねぎ類を使用したもの (細刻, 小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む) 又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料 (3.31) を加えたものに漬けたものであって, 低温で乳酸を生成させ, 製品の熟成度及び保存性を確保するため, 容器に充填する前又は充填した後において発酵させたもの。

3.35

漬け上がり

漬けた農産物及び水産物 (3.1) に、漬け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。

3.36

試料

漬けた原材料を細切りし均一としたもの [農産物ぬか漬け類 (3.6)、農産物かす漬け類 (3.14)、農産物みそ漬け類 (3.27) 及び農産物こうじ漬け類 (3.29) 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たものにあつては、ぬか類 (3.3) 等、酒かす等 (3.13)、みそ等 (3.26) 及びこうじ等 (3.28) を含んだものを細切りし均一としたもの。]

4 品質

4.1 たくあん漬け

4.1.1 香味

漬け上がり固有の香味が良好でなければならない。

4.1.2 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なければならない。

4.1.3 色沢

漬け上がり固有の色沢が良好でなければならない。

4.1.4 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なければならない。

4.1.5 塩ぬか又は調味液の状態

塩ぬか又は調味液の状態については、次による。

- a) 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なければならない。
- b) 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なければならない。

4.1.6 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、5.2 によって試験したとき、5 度以上とする。

4.1.7 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) だいこん
- b) ぬか類
- c) 調味料
- d) 香辛料

4.1.8 添加物

添加物は、次による。

- a) CODEX STAN 192 3.2 の規定に適合するものであつて、かつ、その使用条件は同規格 3.3 の規定に適合しなければならない。

- b) 使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものでなければならない。
- c) a)の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものでなければならない。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。
- 1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法
 - 2) 冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法
 - 3) 店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法
 - 4) 製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法

4.1.9 内容量

内容量は、塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合しなければならない。

4.2 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類

4.2.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.2.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.2.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.2.4 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なければならない。

4.2.5 塩ぬか又は調味液の状態

塩ぬか又は調味液の状態は、4.1.5による。

4.2.6 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、5.2によって試験したとき、3度以上とする。

4.2.7 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) ぬか類
- c) 調味料
- d) 香辛料

4.2.8 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.2.9 内容量

内容量は、4.1.9による。

4.3 ふくじん漬け

4.3.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.3.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.3.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.3.4 調製

細刻，水洗，圧搾等が良好でなければならない。

4.3.5 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は，5.2によって試験したとき，25度以上とする。

4.3.6 全窒素分

全窒素分は，5.3によって試験したとき，0.3%以上とする。

4.3.7 原材料の種類及びその配合割合

原材料の種類及びその配合割合については，次のとおりとする。

- a) 内容重量が100g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たものであり，かつ，固形物に占めるだいこんの割合が，重量で80%未満とする。
- b) 内容重量が100g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たものであり，かつ，だいこんの割合が85%未満とする。

4.3.8 固形物の割合

内容重量に対する固形物の割合が，75%以上（内容重量が300g以下のものにあっては，70%以上）とする。

4.3.9 原材料

原材料は，次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) しょうゆ及びアミノ酸液
- c) 調味料
- d) 香辛料

4.3.10 添加物

添加物は，4.1.8による。

4.3.11 内容量

内容量は，表示重量に適合しなければならない。

4.4 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類

4.4.1 香味

香味は，4.1.1による。

4.4.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は，4.1.2による。

4.4.3 色沢

色沢は，4.1.3による。

4.4.4 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，圧搾等が良好でなければならない。

4.4.5 全窒素分

全窒素分は，5.3によって試験したとき，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%以上とする。

4.4.6 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%以上（内容重量が300g以下のものにあっては，70%以上）とする。

4.4.7 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 水産物
- c) しょうゆ及びアミノ酸液
- d) 調味料
- e) 香辛料

4.4.8 添加物

添加物は、**4.1.8**による。

4.4.9 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なければならない。

4.5 なら漬け

4.5.1 香味

香味は、**4.1.1**による。

4.5.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、**4.1.2**による。

4.5.3 色沢

色沢は、**4.1.3**による。

4.5.4 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なければならない。

4.5.5 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なければならない。

4.5.6 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、**5.2**によって試験したとき、35度以上とする。

4.5.7 アルコール分

アルコール分は、**5.4**によって試験したとき、3.5%以上とする。

4.5.8 塩分

塩分は、**5.5**によって試験したとき、5.0%以下とする。

4.5.9 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 酒かす
- c) 調味料

4.5.10 添加物

添加物は、**4.1.8**による。

4.5.11 内容量

内容量は、酒かす等を除いた重量が表示重量に適合しなければならない。

4.6 わさび漬け

4.6.1 香味

香味は、**4.1.1**による。

4.6.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、**4.1.2**による。

4.6.3 色沢

色沢は、**4.1.3**による。

4.6.4 調製

葉、ひげ根の除去及び細刻が良好でなければならない。

4.6.5 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なければならない。

4.6.6 アルコール分

アルコール分は、**5.4**によって試験したとき、2.5%以上とする。

4.6.7 わさびの割合

内容重量に対するわさびの割合が、35%以上（根茎のみを用いたものにあつては、20%以上）とする。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%以上とする。

4.6.8 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) わさび
- b) 酒かす、からし粉、からし油及び粉わさび
- c) 調味料

4.6.9 添加物

添加物は、**4.1.8**による。

4.6.10 内容量

内容量は、**4.3.11**による。

4.7 らっきょう酢漬

4.7.1 香味

香味は、**4.1.1**による。

4.7.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、**4.1.2**による。

4.7.3 色沢

色沢は、**4.1.3**による。

4.7.4 調製

表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好でなければならない。

4.7.5 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なければならない。

4.7.6 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、**5.6**によって試験したとき、pH3.8以下とする。

4.7.7 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。）

糖用屈折計示度は、**5.2**によって試験したとき、20度以上とする。

4.7.8 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%を超えなければならない。

4.7.9 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) らっきょう
- b) 醸造酢及び梅酢
- c) 調味料
- d) 香辛料

4.7.10 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.7.11 内容量

内容量は、調味液を除いた重量が表示重量に適合しなければならない。

4.8 しょうが酢漬け

4.8.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.8.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.8.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.8.4 調製

根、葉しょう等除去が良好でなければならない。

4.8.5 調味液の状態

調味液の状態は、4.7.5による。

4.8.6 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、5.6によって試験したとき、pH4.0以下とする。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合には、pH3.8以下とする。

4.8.7 糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）

糖用屈折計示度は、5.2によって試験したとき、15度以上とする。

4.8.8 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%を超えなければならない。

4.8.9 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) しょうが
- b) 醸造酢及び梅酢
- c) 調味料

4.8.10 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.8.11 内容量

内容量は、4.7.11による。

4.9 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類

4.9.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.9.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.9.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.9.4 調製

調製は、4.4.4による。

4.9.5 調味液の状態

調味液の状態は、4.7.5による。

4.9.6 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、5.6によって試験したとき、pH4.0以下とする。

4.9.7 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 %以上（内容重量が 300 g 以下のものにあつては、70 %以上）とする。

4.9.8 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 水産物
- c) 醸造酢及び梅酢
- d) 調味料
- e) 香辛料

4.9.9 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.9.10 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なければならない。

4.10 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し

4.10.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.10.2 肉質

肉質が良好でなければならない。

4.10.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.10.4 調製

病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好でなければならない。

4.10.5 調味液の状態（梅漬け及び調味梅漬けであつて調味液を封入したものに限る。）

沈殿及び混濁があつてはならない。

4.10.6 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、5.6によって試験したとき、梅漬け及び梅干しにあつてはpH3.0以下（甲州最小等の小梅を漬けたものにあつては、pH3.5以下）とし、それ以外のものにあつてはpH3.8以下とする。

4.10.7 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 梅及びしそ
- b) 食塩
- c) 調味料（梅漬け及び梅干しに使用する場合にあっては、醸造酢に限る。）

4.10.8 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.10.9 内容量

内容量は、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なければならない。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合しなければならない。

4.11 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類

4.11.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.11.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.11.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.11.4 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、小切り等が良好でなければならない。

4.11.5 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なければならない。

4.11.6 塩分

塩分は、5.5によって試験したとき、4.2%以下とする。

4.11.7 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 水産物
- c) 食塩
- d) 調味料
- e) 香辛料

4.11.8 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.11.9 内容量

内容量は、4.7.11による。

4.12 農産物みそ漬け類

4.12.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.12.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.12.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.12.4 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。）等が良好でなければならない。

4.12.5 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なければならない。

4.12.6 全窒素分

全窒素分は、5.3によって試験したとき、0.3%以上とする。

4.12.7 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%以上とする。

4.12.8 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) みそ
- c) 調味料
- d) 香辛料

4.12.9 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.12.10 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なければならない。

4.13 農産物こうじ漬け類

4.13.1 香味

香味は、4.1.1による。

4.13.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は、4.1.2による。

4.13.3 色沢

色沢は、4.1.3による。

4.13.4 調製

調製は、4.2.4による。

4.13.5 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なければならない。

4.13.6 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、5.2によって試験したとき、15度以上とする。

4.13.7 農産物及び水産物の割合

内容重量に対する農産物及び水産物の割合が、70%以上とする。

4.13.8 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 米こうじ及び米

c) ぶり, さけ, にしん及びこんぶ

d) 調味料

4.13.9 添加物

添加物は, 4.1.8 による。

4.13.10 内容量

内容量は, 4.7.11 による。

4.14 はくさいキムチ

4.14.1 香味

適度な辛み及び塩味を有しなければならない。発酵が進んだものにあつては, 適度な酸味を有しなければならない。

4.14.2 歯切れ及び肉質

適度な硬さ, 良好な歯切れ感及び肉質を有しなければならない。

4.14.3 色沢

赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有しなければならない。

4.14.4 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, 小切り等が良好でなければならない。

4.14.5 塩分

塩分は, 5.5 によって試験したとき, 1.0%以上4.0%以下とする。

4.14.6 総酸度

総酸度は, 5.7 によって試験したとき, 1.0%以下とする。

4.14.7 原材料

原材料は, 次のもののみを使用することができる。

a) はくさい

b) 赤とうがらし粉その他の香辛料

c) にんにく, しょうが, にんにく以外のねぎ類及びだいこん

d) 食塩, みそその他の発酵調味料及びアミノ酸液

e) ごま, ナッツ類その他 a)及び c)に掲げるもの以外の農産物

f) 砂糖類

g) 水産物及び塩辛類その他の水産加工品 (水産物の濃縮抽出物にあつては, 塩辛類と併用する場合に限る。)

h) もち米粉及び小麦粉

i) 果実飲料

4.14.8 添加物

添加物は, 4.1.8 による。

4.14.9 内容量

内容量は, 4.9.10 による。

4.15 はくさい以外の農産物キムチ

4.15.1 香味

香味は, 4.14.1 による。

4.15.2 歯切れ及び肉質

歯切れ及び肉質は, 4.14.2 による。

4.15.3 色沢

色沢は、4.14.3による。

4.15.4 調製

調製は、4.14.4による。

4.15.5 塩分

塩分は、4.14.5による。

4.15.6 総酸度

総酸度は、5.7によって試験したとき、1.2%以下とする。

4.15.7 固形物の割合（主原料を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（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）は、75%以上（内容重量が300g以下のものにあつては、70%以上）とする。

4.15.8 原材料

原材料は、次のもののみを使用することができる。

- a) 農産物
- b) 赤とうがらし粉その他の香辛料
- c) 調味料
- d) 水産物及び塩辛類その他の水産加工品
- e) 米粉及び小麦粉
- f) 食用植物油脂
- g) 果実飲料

4.15.9 添加物

添加物は、4.1.8による。

4.15.10 内容量

主原料を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。）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なければならない。

5 試験方法

5.1 一般

試験に使用する試薬及び器具は、次による。

- a) 水 JIS K 0557 に規定する A2 又は同等以上のもの。
- b) 試薬 日本産業規格の特級等の規格に適合するもの。
- c) 硝酸 (1+1) 水に等容量の硝酸を加えたもの。
- d) 1%ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート溶液 ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレートを1gに、メスシリンダーで水100mLを加えて混合したもの。
- e) ガラス製体積計 JIS R 3505 に規定するクラス A 又は同等以上のもの。ただし、全量フラスコにあつては、クラス B のもの。
- f) ろ紙 JIS P 3801 に規定する 5 種 A に該当するもの。
- g) 電位差滴定装置 20 mL のビュレット容量を持つもの。電極は、塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

5.2 糖用屈折計示度

糖用屈折計示度は、試料の圧搾液汁について、糖用屈折計を用いて 20 °C で測定する。

5.3 全窒素分

全窒素分の測定は、次による。

- a) 試料 5 g をはかりとり、これに分解促進剤 5 g 及び濃硫酸 20 mL を加えて加熱分解する。
- b) a) の分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して全窒素量を求め、試料質量に対する百分率を全窒素分とする。

5.4 アルコール分

アルコール分の測定は、次による。

- a) 試料 5 g をはかりとり、これに炭酸カルシウム約 1 g と水 100 mL を加えて、留液 100 mL 弱を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて 100 mL とする。これから 2 mL をとり、0.03 mol/L 重クロム酸カリウム液 10 mL と濃硫酸 10 mL を加え、1 時間放置して反応を完結させる。
- b) a) に水を加えて希釈し、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 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料質量に対する百分率をアルコール分とする。

5.5 塩分

5.5.1 試料溶液の調製

試料溶液の調製は、次による。

- a) 漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあっては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉砕し、又は包丁等で 1 mm 角程度まで細刻し、均質化したもの 5 g をホモジナイザー用のカップに 10 mg の桁まではかりとり、水 50 mL を加えてホモジナイザーを用いて 10 000 回転/分で 3 分間ホモジナイズする。
- b) カップ内のものを 100 mL 容量量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。

5.5.2 測定

測定は、a) 又は b) のいずれかによる。

- a) **電位差滴定法** 試料溶液 10 mL を全量ピペットを用いてビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸 (1+1) 1 mL 及び 1 % ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート溶液 1 mL を加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら 0.05 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。なお、空試験において、終点が検出されない場合は、その滴定値は 0 mL とする。
- b) **モール法** 試料溶液 10 mL を全量ピペットを用いて磁器蒸発皿又は三角フラスコにとり、指示薬として 2 % クロム酸カリウム溶液を 1 mL 加え、0.05 mol/L 硝酸銀溶液で 10 mL 容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が僅かに赤褐色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水 10 mL を用いて同様に滴定する。なお、空試験において、1 滴で明らかに終点を超える色を呈した場合は、その滴定値は 0 mL とする。

5.5.3 計算

塩分は、次の式によって求める。

$$\text{塩分(\%)} = \frac{T - B}{1\,000} \times A \times F \times M \times \frac{100}{10} \times \frac{1}{W} \times 100$$

ここに、 T : 試験溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (mL)

B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (mL)

A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度 (mol/L)

F : 硝酸銀溶液のファクター

M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量)

W : 試料採取量 (g)

5.6 水素イオン濃度

水素イオン濃度は、試料を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。

5.7 総酸度

総酸度の測定は、次による。

- a) 試料 5 g をはかりとり、これに水約 20 mL を加えてホモジナイズし、水を加えて 100 mL とする。よく混合し均一にした後、ろ過する。
- b) a) のろ液 10 mL をとり、0.01 mol/L 水酸化ナトリウム溶液で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する百分率を総酸度とする。

制定等の履歴

全部改正 平成 17 年 11 月 14 日農林水産省告示第 1752 号
改 正 平成 24 年 7 月 17 日農林水産省告示第 1692 号
改 正 平成 25 年 12 月 24 日農林水産省告示第 3119 号
改 正 平成 27 年 5 月 28 日農林水産省告示第 1387 号
改 正 平成 31 年 2 月 25 日農林水産省告示第 442 号
最終改正 令和元年 6 月 27 日農林水産省告示第 475 号

制定文、改正文、附則等（抄）

○ 令和元年 6 月 27 日農林水産省告示第 475 号
令和元年 7 月 1 日から施行する。