

JAS
0022

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

みそ

Miso

2022年3月31日 制定

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	要求事項	3
4.1	こうじ菌	3
4.2	こうじ	3
4.3	種こうじ及び生産行程中のみその管理	3
4.4	生産の方法	3

まえがき

この規格は、日本農林規格等に関する法律第4条第1項に基づき、全国味噌工業協同組合連合会から、日本農林規格原案を添えて日本農林規格を制定すべきとの申出があり、日本農林規格調査会の審議を経て、農林水産大臣が制定した日本農林規格である。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権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及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

みそ

Miso

1 適用範囲

この規格は、みその生産方法について規定する。

2 引用規格

この規格には、引用規格はない。

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

こうじ菌

でん粉やたん白質等を分解する酵素を分泌し、食品の発酵を促すのに有用な *Aspergillus* 属の糸状菌

注釈1 病原性がなく毒素を産生しないものに限る。

注釈2 みそ、しょうゆ、清酒、食酢、みりん及び焼酎の醸造に利用される *Aspergillus oryzae* や、しょうゆの醸造に利用される *Aspergillus sojae* 等が該当する。

3.2

種こうじ

米等にこうじ菌を接種・培養し、生成した孢子（分生子）を付着した米等とともに乾燥させたもの、又は、これをふるいにかけて孢子のみを分離したものであって、こうじを製造する際にこうじ菌を供給する目的で加えるもの

注釈1 一般的に、前者を“粒状種こうじ”，後者を“粉状種こうじ”という。

注釈2 種こうじにはでん粉等の賦形剤が混合されることがある。

3.3

こうじ

米、麦等の穀類、大豆又はこれらの副産物〔ふすま（麩）、ぬか（糠）等〕に微生物を繁殖させたもの

3.4

ばらこうじ

こうじのうち、米、麦等の穀類を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したものであって、粒状の原形を留めているもの

3.5

米こうじ

ばらこうじのうち、米を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

3.6

麦こうじ

ばらこうじのうち、大麦又ははだか麦を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

3.7

豆こうじ

こうじのうち、大豆を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

注釈1 粒状の原形を留めているもの（大豆ばらこうじ）と、潰して玉状の塊にしたもの（みそ玉こうじ）がある。

3.8

砂糖類

砂糖，糖みつ及び糖類

注釈1 糖類とは、単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものをいう。

注釈2 みその生産に使用される砂糖類は、砂糖，ぶどう糖，液糖（ぶどう糖果糖液糖，果糖ぶどう糖液糖，砂糖混合ぶどう糖果糖液糖等），水あめ等がある。

3.9

風味原料

かつおぶし，煮干魚類，こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物，魚じょう（醬）油，たん白加水分解物，酵母エキス，その他これらに類する食品

注釈1 基本的に，魚介由来の原料が用いられる。

注釈2 とうがらしは風味原料等に該当しない。

3.10

みそ

次に掲げるものであって、半固体状のもの

- a) 大豆若しくは大豆及び米，麦等の穀類を蒸煮したものに，米，麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米，麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し，これを発酵させ，及び熟成させたもの
- b) a)に砂糖類，風味原料等を加えたもの

注釈1 半固体状とは，皿に出したときに流れて崩れない程度のものをいう。

3.11

米みそ

みそのうち，大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮したものに，米こうじを加えたものに食塩を混合したもの

3.12

麦みそ

みそのうち，大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮したものに，麦こうじを加えたものに食塩を混合したもの

3.13

豆みそ

みそのうち，大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮してこうじ菌を培養したものに食塩を混合したもの

3.14

調合みそ

みそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のもの

4 要求事項

4.1 こうじ菌

みその生産に用いられるこうじ菌は、*Aspergillus oryzae* でなければならない。

注記 *Aspergillus oryzae* は、日本の伝統的なみその生産に使用されるこうじ菌である。

4.2 こうじ

みその生産に用いられるこうじは、ばらこうじ又は豆こうじでなければならない。

注記 ばらこうじ及び豆こうじは、日本の伝統的なみその生産に使用されるこうじである。

4.3 種こうじ及び生産行程中のみその管理

4.3.1 種こうじの管理

種こうじは、受け入れた種こうじの管理が開始された時点からみその生産に使用されるまでの間、*Aspergillus oryzae* 以外のこうじ菌を培養したものと混合しないように管理されなければならない。

4.3.2 生産行程中のみその管理

生産行程中のみそは、*Aspergillus oryzae* 以外のこうじ菌を培養したもの又はそれを用いて発酵させたものと混合しないように管理されなければならない。

4.4 生産の方法

みその定義に適合するように生産されなければならない。

制定等の履歴

制 定 令和4年3月31日農林水産省告示第659号

制定文、改正文、附則等（抄）

- 令和4年3月31日農林水産省告示第659号
令和4年4月30日から施行する。