

農産物漬物の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
○農産物漬物の日本農林規格（平成 17 年 11 月 14 日農林水産省告示第 1752 号）

（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
日本農林規格JAS1752：<u>20XX</u> 農産物漬物Pickled agricultural products 1（略） 2引用規格 次に掲げる引用規格は、この規格に引用されることによって、<u>その一部又は全部がこの規格の規定の要求事項を構成している。</u>これらの規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 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<u>よって</u>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<u>水産物</u>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（<u>水産物</u>の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）<u>を</u>塩、しょうゆ、<u>アミノ酸液</u>、食酢、梅酢、<u>ぬか類</u>、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<u>よって</u>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	日本農林規格JAS1752：<u>2019</u> 農産物漬物Pickled agricultural products 1（略） 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<u>一部を構成する。</u>これらの規格は、その最新版（追補を含む。）を適用する。 （略） 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。<u> </u> 3.2アミノ酸液 大豆等の植物性たん白質を酸に<u>より</u>処理したもの。<u> </u> 3.3ぬか類 米ぬか、ふすま、あわぬか等。<u> </u> 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<u>水産物（3.1）</u>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<u>〔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。〕</u><u>を</u>塩、しょうゆ、<u>アミノ酸液（3.2）</u>、食酢、梅酢、<u>ぬか類（3.3）</u>、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<u>より</u>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

<u>ぬか類</u>に砂糖類，塩等を加えたもの 3.6 農産物ぬか漬け類 <u>次に掲げるもの</u> a) 農産物漬物のうち，<u>塩ぬか</u>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<u>塩ぬか</u>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<u>よって</u>水分を除くこと 3.9 たくあん漬け 農産物ぬか漬け類のうち，<u>干しあげ又は塩押しによって</u>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 <u>次に掲げるもの</u> a) 農産物漬物のうち，しょうゆ又は<u>アミノ酸液</u>に漬けたもの b) 農産物漬物のうち，しょうゆ又は<u>アミノ酸液</u>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のうち，<u>ふくじんの原料</u>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 農産物漬物のうち，<u>酒かす等</u>に漬けたもの 3.15 仕上げかす	<u>ぬか類 (3.3)</u>に砂糖類，塩等を加えたもの。 3.6 農産物ぬか漬け類 <u>次の a)～c)のいずれかのもの。</u> a) 農産物漬物 (3.4) のうち，<u>塩ぬか (3.5)</u>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<u>塩ぬか (3.5)</u>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<u>より</u>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，<u>干しあげ (3.7) 又は塩押し (3.8) により</u>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 <u>次の a)又は b)のいずれかのもの。</u> a) 農産物漬物 (3.4) のうち，しょうゆ又は<u>アミノ酸液 (3.2)</u>に漬けたもの。 b) 農産物漬物 (3.4) のうち，しょうゆ又は<u>アミノ酸液 (3.2)</u>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，<u>ふくじんの原料 (3.11)</u>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，<u>酒かす等 (3.13)</u>に漬けたもの。 3.15 仕上げかす
---	---

最終の漬けに用いる<u>酒かす等</u> 3.16 なら漬け <u>農産物かす漬け類</u>のうち、<u>酒かす等</u>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、<u>仕上げかす</u>に漬けたもの 3.17 わさび漬け <u>農産物かす漬け類</u>のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを<u>酒かす等</u>と練り合わせて漬けたもの 3.18 農産物酢漬け類 <u>次に掲げるもの</u> a) <u>農産物漬物</u>のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの b) <u>農産物漬物</u>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 <u>農産物酢漬け類</u>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 <u>農産物酢漬け類</u>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 <u>次に掲げるもの</u> a) <u>農産物漬物</u>のうち、塩に漬けたもの b) <u>農産物漬物</u>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 <u>農産物塩漬け類</u>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 <u>梅漬け</u>を干したもの 3.24 調味梅漬け <u>梅漬け</u>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	最終の漬けに用いる<u>酒かす等（3.13）</u>。 3.16 なら漬け <u>農産物かす漬け類（3.14）</u>のうち、<u>酒かす等（3.13）</u>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、<u>仕上げかす（3.15）</u>に漬けたもの。 3.17 わさび漬け <u>農産物かす漬け類（3.14）</u>のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを<u>酒かす等（3.13）</u>と練り合わせて漬けたもの。 3.18 農産物酢漬け類 <u>次の a)又は b)のいずれかのもの。</u> a) <u>農産物漬物（3.4）</u>のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの。 b) <u>農産物漬物（3.4）</u>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 <u>農産物酢漬け類（3.18）</u>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 <u>農産物酢漬け類（3.18）</u>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 <u>次の a)又は b)のいずれかのもの。</u> a) <u>農産物漬物（3.4）</u>のうち、塩に漬けたもの。 b) <u>農産物漬物（3.4）</u>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 <u>農産物塩漬け類（3.21）</u>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 <u>梅漬け（3.22）</u>を干したもの。 3.24 調味梅漬け <u>梅漬け（3.22）</u>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
---	---

<u>梅干し</u>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<u>調味梅漬</u>けを干したもの（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 <u>農産物漬物</u>のうち，<u>みそ等</u>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 <u>農産物漬物</u>のうち，<u>こうじ等</u>に漬けたもの又はこれにぶり，さけ等の<u>水産物</u>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 <u>農産物漬物</u>のうち，赤とうがらし粉等又はこれらに赤とうがらし粉等以外の<u>漬け原材料</u>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 <u>農産物赤とうがらし漬け類</u>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，<u>赤とうがらし粉等</u>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<u>赤とうがらし粉等以外の漬け原材料</u>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 <u>農産物赤とうがらし漬け類</u>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，<u>赤とうがらし粉等</u>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，小切り又は破碎しだいこんを使用したものを含む。）又はこれに<u>赤とうがらし粉等以外の漬け原材料</u>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	<u>梅干し</u>（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<u>調味梅漬</u>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 <u>農産物漬物</u>（3.4）のうち，<u>みそ等</u>（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 <u>農産物漬物</u>（3.4）のうち，<u>こうじ等</u>（3.28）に漬けたもの又はこれにぶり，さけ等の<u>水産物</u>（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 <u>農産物漬物</u>（3.4）のうち，<u>赤とうがらし粉等</u>（3.30）又はこれらに<u>赤とうがらし粉等以外の漬け原材料</u>（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 <u>農産物赤とうがらし漬け類</u>（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，<u>赤とうがらし粉等</u>（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<u>赤とうがらし粉等以外の漬け原材料</u>（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 <u>農産物赤とうがらし漬け類</u>（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，<u>赤とうがらし粉等</u>（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，小切り又は破碎しだいこんを使用したものを含む。）又はこれに<u>赤とうがらし粉等以外の漬け原材料</u>（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
---	--

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<u>水産物</u>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（<u>農産物ぬか漬け類</u>、<u>農産物かす漬け類</u>、<u>農産物みそ漬け類</u>及び<u>農産物こうじ漬け類</u>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、<u>ぬか類</u>等、<u>酒かす等</u>、<u>みそ等</u>及び<u>こうじ等</u>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 たくあん漬けの品質は、<u>表 1</u>の品質基準に適合していなければならない。 表 1－たくあん漬けの品質基準 <table border="1"> <tr> <th>区分</th><th>基準</th></tr> <tr> <td>香味</td><td>漬け上がり固有の香味が良好であること。</td></tr> <tr> <td>歯切れ及び肉質</td><td>漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。</td></tr> <tr> <td>色沢</td><td>漬け上がり固有の色沢が良好であること。</td></tr> <tr> <td>調製</td><td>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っては切り方が良好であること。</td></tr> <tr> <td>塩ぬか又は調味液の状態</td><td>次による。 a) <u>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。</u> b) <u>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。</u></td></tr> <tr> <td>糖用屈折計示度</td><td><u>5.2</u>によって試験したとき、<u>5度以上</u>。</td></tr> <tr> <td>原材料</td><td>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 a) <u>だいこん</u> b) <u>ぬか類</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u></td></tr> </table>	区分	基準	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	次による。 a) <u>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。</u> b) <u>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。</u>	糖用屈折計示度	<u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>5度以上</u> 。	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。 a) <u>だいこん</u> b) <u>ぬか類</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u>	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<u>水産物</u>（<u>3.1</u>）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〔<u>農産物ぬか漬け類</u>（<u>3.6</u>）、<u>農産物かす漬け類</u>（<u>3.14</u>）、<u>農産物みそ漬け類</u>（<u>3.27</u>）及び<u>農産物こうじ漬け類</u>（<u>3.29</u>）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、<u>ぬか類</u>（<u>3.3</u>）等、<u>酒かす等</u>（<u>3.13</u>）、<u>みそ等</u>（<u>3.26</u>）及び<u>こうじ等</u>（<u>3.28</u>）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 （新設） （新設） 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っ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) <u>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。</u> b) <u>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。</u> 4.1.6 糖用屈折計示度 糖用屈折計示度は、<u>5.2</u>によって試験したとき、<u>5度以上</u>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) <u>だいこん</u> b) <u>ぬか類</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u>
区分	基準																
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	次による。 a) <u>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。</u> b) <u>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。</u>																
糖用屈折計示度	<u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>5度以上</u> 。																
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。 a) <u>だいこん</u> b) <u>ぬか類</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u>																

添加物	次による。 a) <u>CODEX STAN 192 3.2</u>の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格 3.3の規定に適合していること。 b) <u>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あること。</u> c) <u>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って伝達されるものであること。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。</u> 1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法。</u> 2) <u>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。</u> 3) <u>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。</u> 4) <u>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。</u>
内容量	<u>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。</u>

4.2 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類

たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の品質は、表 2 の品質基準に適合していなければならない。

表 2—たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の品質基準

区分	基準
香味	<u>表 1 の香味の基準による。</u>
歯切れ及び肉質	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>
色沢	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>
調製	<u>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。</u>
塩ぬか又は調味液の状態	<u>表 1 の塩ぬか又は調味液の状態の基準による。</u>
糖用屈折計示度	<u>5.2 によって試験したとき、3 度以上。</u>
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。 a) <u>農産物</u> b) <u>ぬか類</u> c) <u>調味料</u>

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って、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

(新設)

(新設)

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	d) 香辛料
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	4.2.8 添加物 <u>添加物は、4.1.8 による。</u>
内容量	<u>表 1 の内容量の基準による。</u>	4.2.9 内容量 <u>内容量は、4.1.9 による。</u>
4.3 ふくじん漬け <u>ふくじん漬けの品質は、表 3 の品質基準に適合していなければならない。</u>		4.3 ふくじん漬け (新設)
表 3—ふくじん漬けの品質基準		(新設)
<u>区分</u>	<u>基準</u>	
<u>香味</u>	<u>表 1 の香味の基準による。</u>	4.3.1 香味 <u>香味は、4.1.1 による。</u>
<u>歯切れ及び肉質</u>	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>	4.3.2 歯切れ及び肉質 <u>歯切れ及び肉質は、4.1.2 による。</u>
<u>色沢</u>	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>	4.3.3 色沢 <u>色沢は、4.1.3 による。</u>
<u>調製</u>	<u>細刻、水洗、圧搾等が良好であること。</u>	4.3.4 調製 <u>細刻、水洗、圧搾等が良好でなければならない。</u>
<u>糖用屈折計示度</u>	<u>5.2 によって試験したとき、25 度以上。</u>	4.3.5 糖用屈折計示度 <u>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。</u>
<u>全窒素分</u>	<u>5.3 によって試験したとき、0.3 %以上。</u>	4.3.6 全窒素分 <u>全窒素分は、5.3 によって試験したとき、0.3 %以上とする。</u>
<u>原材料の種類及びその配合割合</u>	<u>次による。</u> a) <u>内容重量が 100 g 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。</u> b) <u>内容重量が 100 g 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、重量で 85 %未満。</u>	4.3.7 原材料の種類及びその配合割合 <u>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。</u> a) <u>内容重量が 100 g 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。</u> b) <u>内容重量が 100 g 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。</u>
<u>固形物の割合</u>	<u>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 以下のものにあっては、70 %以上）。</u>	4.3.8 固形物の割合 <u>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 以下のものにあっては、70 %以上）とする。</u>
<u>原材料</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> a) <u>農産物</u> b) <u>しょうゆ及びアミノ酸液</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u>	4.3.9 原材料 <u>原材料は、次のもののみを使用することができる。</u> a) <u>農産物</u> b) <u>しょうゆ及びアミノ酸液</u> c) <u>調味料</u> d) <u>香辛料</u>
添加物		4.3.10 添加物

	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	添加物は、 <u>4.1.8</u> による。
内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>	4.3.11 内容量 <u>内容量は、表示重量に適合しなければならない。</u>
4.4 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類 <u>ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の品質は、表 4 の品質基準に適合していなければならない。</u>		
表 4—ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の品質基準		
<u>区分</u>	<u>基準</u>	
<u>香味</u>	<u>表 1 の香味の基準による。</u>	(新設)
<u>歯切れ及び肉質</u>	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>	4.4.1 香味 <u>香味は、4.1.1 による。</u>
<u>色沢</u>	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>	4.4.2 歯切れ及び肉質 <u>歯切れ及び肉質は、4.1.2 による。</u>
<u>調製</u>	<u>形状の不良なもの、損傷のある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。</u>	4.4.3 色沢 <u>色沢は、4.1.3 による。</u>
<u>全窒素分</u>	<u>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。</u>	4.4.4 調製 <u>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。</u>
<u>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。）</u>	<u>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 300 g 以下のものにあっては、70 %以上）。</u>	4.4.5 全窒素分 <u>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。</u>
<u>原材料</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>a) 農産物</u> <u>b) 水産物</u> <u>c) しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>d) 調味料</u> <u>e) 香辛料</u>	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。） <u>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 300 g 以下のものにあっては、70 %以上）とする。</u>
<u>添加物</u>	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	4.4.7 原材料 <u>原材料は、次のもののみを使用することができる。</u> <u>a) 農産物</u> <u>b) 水産物</u> <u>c) しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>d) 調味料</u> <u>e) 香辛料</u>
<u>内容量</u>	<u>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</u>	4.4.8 添加物 <u>添加物は、4.1.8 による。</u> 4.4.9 内容量 <u>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</u>

	<u>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。</u>	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 　　なら漬けの品質は、表 5 の品質基準に適合していなければならない。		

表 6—わさび漬けの品質基準

区分	基準
香味	<u>表 1 の香味の基準による。</u>
歯切れ及び肉質	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>
色沢	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>
調製	<u>葉，ひげ根の除去及び細刻が良好であること。</u>
酒かす等の状態	<u>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。</u>
アルコール分	<u>5.4 によって試験したとき，2.5 %以上。</u>
わさびの割合	<u>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）。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。</u>
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。 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
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>
内容量	<u>表 3 の内容量の基準による。</u>

4.7 らっきょう酢漬け

らっきょう酢漬けの品質は，表 7 の品質基準に適合していなければならない。

表 7—らっきょう酢漬けの品質基準

区分	基準
香味	<u>表 1 の香味の基準による。</u>
歯切れ及び肉質	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>
色沢	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>

（新設）

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 らっきょう酢漬け

（新設）

（新設）

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。

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	5.6 によって試験したとき，pH3.8 以下。
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。）	5.2 によって試験したとき，20 度以上。
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。
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。 a) らっきょう b) 醸造酢及び梅酢 c) 調味料 d) 香辛料
添加物	表 1 の添加物の基準による。
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。

4.8 しょうが酢漬け

しょうが酢漬けの品質は，表 8 の品質基準に適合していなければならない。

表 8—しょうが酢漬けの品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
歯切れ及び肉質	表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
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	表 7 の調味液の状態の基準による。
水素イオン濃度	5.6 によって試験したとき，pH4.0 以下。ただし，しょうが甘酢漬と表示する

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

（新設）

（新設）

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，葉しょう等の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

	場合にあつては、 <u>pH3.8 以下。</u>	する場合にあつては、 <u>pH3.8 以下とする。</u>
糖用屈折計示度 (しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。)	<u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>15 度以上。</u>	<u>4.8.7 糖用屈折計示度</u> (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、 <u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>15 度以上とする。</u>
しょうがの配合割合	<u>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。</u>	<u>4.8.8 しょうがの配合割合</u> 固形物に占めるしょうがの割合が、 <u>重量で 90 %を超えなければならない。</u>
原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> <u>a) しょうが</u> <u>b) 醸造酢及び梅酢</u> <u>c) 調味料</u>	<u>4.8.9 原材料</u> 原材料は、 <u>次のもののみを使用することができる。</u> <u>a) しょうが</u> <u>b) 醸造酢及び梅酢</u> <u>c) 調味料</u>
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	<u>4.8.10 添加物</u> 添加物は、 <u>4.1.8 による。</u>
内容量	<u>表 7 の内容量の基準による。</u>	<u>4.8.11 内容量</u> 内容量は、 <u>4.7.11 による。</u>
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 <u>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の品質は、表 9 の品質基準に適合していなければならない。</u> 表 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の品質基準		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 (新設) (新設)
<u>区分</u>	<u>基準</u>	<u>4.9.1 香味</u>
<u>香味</u>	<u>表 1 の香味の基準による。</u>	香味は、 <u>4.1.1 による。</u>
<u>歯切れ及び肉質</u>	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>	<u>4.9.2 歯切れ及び肉質</u> 歯切れ及び肉質は、 <u>4.1.2 による。</u>
<u>色沢</u>	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>	<u>4.9.3 色沢</u> 色沢は、 <u>4.1.3 による。</u>
<u>調製</u>	<u>表 4 の調製の基準による。</u>	<u>4.9.4 調製</u> 調製は、 <u>4.4.4 による。</u>
<u>調味液の状態</u>	<u>表 7 の調味液の状態の基準による。</u>	<u>4.9.5 調味液の状態</u> 調味液の状態は、 <u>4.7.5 による。</u>
<u>水素イオン濃度</u>	<u>5.6 によって試験したとき、pH4.0 以下。</u>	<u>4.9.6 水素イオン濃度</u> 水素イオン濃度は、 <u>5.6 によって試験したとき、pH4.0 以下とする。</u>
<u>固形物の割合</u> (薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。)	<u>表 3 の固形物の割合の基準による。</u>	<u>4.9.7 固形物の割合</u> (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、 <u>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。</u>

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。 a) 農産物 b) 水産物 c) 醸造酢及び梅酢 d) 調味料 e) 香辛料
添加物	表 1 の添加物の基準による。
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。

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

梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの品質は、表 10 の品質基準に適合していなければならない。

表 10－梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
肉質	肉質が良好であること。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
調製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
調味液の状態 (梅漬け及び調味梅漬けであって調味液を封入したものに限る。)	沈殿及び混濁がないこと。
水素イオン濃度	5.6 によって試験したとき、梅漬け及び梅干しにあっては pH3.0 以下（甲州最小等の小梅を漬けたものにあっては、pH3.5 以下）とし、それ以外のものにあっては pH3.8 以下。
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。 a) 梅及びしそ

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

(新設)

(新設)

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って調味液を封入したものに限る。）

沈殿及び混濁があってはならない。

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っては pH3.0 以下（甲州最小等の小梅を漬けたものにあっては、pH3.5 以下）とし、それ以外のものにあっては 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は、醸造酢に限る。）
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>
内容量	<u>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。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ていること。</u>

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

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の品質は、**表 11** の品質基準に適合していなければならない。

表 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の品質基準

区分	基準
香味	<u>表 1 の香味の基準による。</u>
歯切れ及び肉質	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>
色沢	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>
調製	<u>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。</u>
調味液の状態 （調味液を封入したものに限る。）	<u>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。</u>
塩分	<u>5.5 によって試験したとき、4.2 %以下。</u>
原材料	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> a) 農産物 b) 水産物 c) 食塩 d) 調味料 e) 香辛料
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>
内容量	

b) 食塩 c) 調味料（梅漬け及び梅干しに使用する場合には、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 （新設）

（新設）

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

	<u>表 7 の内容量の基準による。</u>	内容量は、 <u>4.7.11</u> による。
4.12 農産物みそ漬け類 <u>農産物みそ漬け類の品質は、表 12 の品質基準に適合していなければならない。</u>		
表 12－農産物みそ漬け類の品質基準		
<u>区分</u>	<u>基準</u>	
<u>香味</u>	<u>表 1 の香味の基準による。</u>	4.12 農産物みそ漬け類 (新設)
<u>歯切れ及び肉質</u>	<u>表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>	(新設)
<u>色沢</u>	<u>表 1 の色沢の基準による。</u>	4.12.1 香味 香味は、 <u>4.1.1</u> による。
<u>調製</u>	<u>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。</u>	4.12.2 歯切れ及び肉質 歯切れ及び肉質は、 <u>4.1.2</u> による。
<u>みそ等の状態</u> <u>（みそ等を封入したものに限る。）</u>	<u>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。</u>	4.12.3 色沢 色沢は、 <u>4.1.3</u> による。
<u>全窒素分</u>	<u>表 3 の全窒素分の基準による。</u>	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。
<u>農産物の割合</u> <u>（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。）</u>	<u>内容重量に対する農産物の割合が、50 %以上。</u>	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。
<u>原材料</u>	<u>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</u> a) 農産物 b) みそ c) 調味料 d) 香辛料	4.12.6 全窒素分 全窒素分は、 <u>5.3</u> によって試験したとき、0.3 %以上とする。
<u>添加物</u>	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	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。
<u>内容量</u>	<u>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。</u>	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、 <u>4.1.8</u> 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

農産物こうじ漬け類の品質は、表 13 の品質基準に適合していなければならない。

表 13－農産物こうじ漬け類の品質基準

区分	基準
香味	表 1 の香味の基準による。
歯切れ及び肉質	表 1 の歯切れ及び肉質の基準による。
色沢	表 1 の色沢の基準による。
調製	表 2 の調製の基準による。
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	表 8 の糖用屈折計示度の基準による。
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。
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。 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
添加物	表 1 の添加物の基準による。
内容量	表 7 の内容量の基準による。

4.14 はくさいキムチ

はくさいキムチの品質は、表 14 の品質基準に適合していなければならない。

表 14－はくさいキムチの品質基準

区分	基準
香味	適度な辛み及び塩味を有していること。発酵が進んだものにあつては、適度な酸味を有していること。
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ていること。

4.13 農産物こうじ漬け類

(新設)

(新設)

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

(新設)

(新設)

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。

色 沢	<u>赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。</u>
調 製	<u>表 11 の調製の基準による。</u>
塩 分	<u>5.5 によって試験したとき、1.0 %以上 4.0 %以下。</u>
総酸度	<u>5.7 によって試験したとき、1.0 %以下。</u>
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。 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
添加物	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>
内容量	<u>表 9 の内容量の基準による。</u>

4.15 はくさい以外の農産物キムチ

はくさい以外の農産物キムチの品質は、表 15 の品質基準に適合していなければならない。

表 15－はくさい以外の農産物キムチの品質基準

区 分	基 準
香 味	<u>表 14 の香味の基準による。</u>
歯切れ及び肉質	<u>表 14 の歯切れ及び肉質の基準による。</u>
色 沢	<u>表 14 の色沢の基準による。</u>
調 製	<u>表 11 の調製の基準による。</u>
塩 分	<u>表 14 の塩分の基準による。</u>
総酸度	

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

（新設）

（新設）

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

	<u>5.7 によって試験したとき、1.2 %以下。</u>	<u>総酸度は、5.7 によって試験したとき、1.2 %以下とする。</u>
<u>固形物の割合</u> (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。)	<u>表 4 の固形物の割合の基準による。</u>	<u>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。)</u> 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 300 g 以下のものにあつては、70 %以上) とする。
<u>原材料</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 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	<u>4.15.8 原材料</u> 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
<u>添加物</u>	<u>表 1 の添加物の基準による。</u>	<u>4.15.9 添加物</u> 添加物は、4.1.8 による。
<u>内容量</u>	<u>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。)</u> にあつては内容重量が表示重量に、 <u>その他のもの</u> 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。	<u>4.15.10 内容量</u> 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、 <u>その他のもの</u> 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)～c) (略) d) <u>1 %ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) 溶液</u> ポリオキシエチレン (20) ソルビタンモノラウレート (ポリソルベート 20) を 1 g に、メスシリンダーで水 100 mL を加えて混合したもの。 e)～g) (略) 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 ℃で測定する。 5.3 全窒素分 全窒素分の測定は、次による。 a) (略) b) a) の分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置によって蒸留し、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 (略) 5.5 塩分 5.5.1 (略)		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)～c) (略) d) <u>1 %ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレート溶液</u> ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレートを 1 g に、メスシリンダーで水 100 mL を加えて混合したもの。 e)～g) (略) 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 ℃で測定する。 5.3 全窒素分 全窒素分の測定は、次による。 a) (略) 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 (略) 5.5 塩分 5.5.1 (略)

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（20）ソルビタンモノラウレート（ポリソルベート 20）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)** （略）

5.5.3 計算

塩分は、次の式によって求める。

$$S = \frac{T-B}{1\,000} \times A \times F \times M \times \frac{100}{10} \times \frac{1}{W} \times 100$$

ここで、S : 塩分 (%)

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** （略）

5.7 総酸度

総酸度の測定は、次による。

- a)** （略）

- 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質量に対する百分率を総酸度とする。

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)** （略）

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** （略）

5.7 総酸度

総酸度の測定は、次による。

- a)** （略）

- 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。