

農産物漬物の日本農林規格等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）

改正案	現行				
日本農林規格 JAS 1752：2018 制定 2005 農産物漬物 Pickled agricultural products 1 適用範囲 この規格は、<u>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</u>であって缶詰及び瓶詰以外の<u>ものの品質</u>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 むか類 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（塩漬けの前に行う砂糖漬けを含む。）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	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、<u>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</u>であって缶詰及び瓶詰以外の<u>ものに適用する</u>。 [新設] （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>農 産 物 漬 物</td><td>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（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、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</td></tr></table>	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。）を塩漬け（塩漬けの前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（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、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
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。）を塩漬け（塩漬けの前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（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、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				

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を。	
3.5 塩ぬか <u>ぬか類（3.3）に砂糖類，塩等を加えたもの。</u>	
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，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。	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 農産物漬物のうち，ぬか類に砂糖類，塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 1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 3 1を塩ぬかに砂糖類，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 <u>天日干しで水分を除くこと。</u>	
3.8 塩押し <u>塩漬けにより水分を除くこと。</u>	
3.9 たくあん漬け <u>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。</u>	<u>農産物ぬか漬け類のうち，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（塩漬け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たものをいう。</u>
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。	<u>次に掲げるものをいう。</u> 1 農産物漬物のうち，しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち，しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類，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 <u>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。</u>	<u>農産物しょうゆ漬け類のうち，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，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（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たものをいう。</u>
3.12 ふくじん漬け <u>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。</u>	
3.13 酒かす等 <u>酒かす又はこれに砂糖類，みりん，香辛料等を加えたもの。</u>	<u>農産物漬物のうち，酒かす又はこれに砂糖類，みりん，香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」という。）に漬けたものをいう。</u>
3.14 農産物かす漬け類 <u>農産物漬物（3.4）のうち，酒かす等（3.13）に漬けたもの。</u>	
3.15 仕上げかす <u>最終の漬けに用いる酒かす等（3.13）。</u>	<u>農産物かす漬け類のうち，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（最終の漬けに用いる酒かす等をいう。以下同じ。）に漬けたものをいう。</u>
3.16 なら漬け <u>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。</u>	<u>農産物かす漬け類のうち，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たものをいう。</u>
3.17 わさび漬け <u>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</u>	<u>次に掲げるものをいう。</u>

り合わせて漬けたもの。	
3.18 農産物酢漬け類	<u>1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの</u> <u>2 農産物漬物のうち、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</u>
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。	らっきょう酢漬け 農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
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。	しょうが酢漬け 農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
3.21 農産物塩漬け類	
次のa)又はb)のいずれかのもの。	次に掲げるものをいう。
a) 農産物漬物 (3.4) のうち、塩に漬けたもの。	1 農産物漬物のうち、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。	2 農産物漬物のうち、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。）。	梅 漬 け 農産物塩漬け類のうち、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。）をいう。
3.23 梅干し	
梅漬け (3.22) を干したもの。	梅 干 し 梅漬けを干したものをいう。
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。）。	調 味 梅 漬 け 梅漬けを砂糖類、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。）をいう。
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。）。	調 味 梅 干 し 梅干しを砂糖類、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を干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
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。	農産物みそ漬け類 農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」という。）に漬けたものをいう。
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。	農産物こうじ漬け類 農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」という。）に漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
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。	農産物赤とうがらし漬け類 農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、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（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれらににんにく、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
3.31 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，農産物かす漬け類，農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち，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たものにあっては，ぬか類等，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。）。

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（葉つきのものにあっては，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) ぬか詰めのものにあっては，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なければならない。

（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。）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。）をいう。

はくさいキムチ

農産物赤とうがらし漬け類のうち，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をいう。

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。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料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をいう。

漬 け 上 が り

漬けた農産物及び水産物に，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をいう。

（たくあん漬けの規格）

第3条 たくあん漬けの規格は，次のとおりとする。

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（葉つきのものにあっては，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	1 ぬか詰めのものにあっては，香味，色沢等が良好であり，かつ，きよ

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ていなければならない。

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) むか類
- 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つては切り方が良好でなければ

の状態	<u>う雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。</u> <u>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。</u>
糖用屈折計示度	<u>5度以上であること。</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>1 だいこん</u> <u>2 むか類</u> <u>3 調味料</u> <u>4 香辛料</u>
添加物	<u>1 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格 (CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006) 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の規定に適合していること。</u> <u>2 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> <u>3 1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あること。</u> ただし、 <u>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> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(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</u> <u>(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</u> <u>(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</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>

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)

第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	<u>前条の規格の香味と同じ。</u>
歯 切 れ 及 び 肉 質	<u>前条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。</u>

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。
- b) 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。

4.3.8 固形物の割合

色 沢	前条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	前条の規格の塩ぬか又は調味液の状態と同じ。
糖 用 屈 折 計 示 度	3度以上であること。
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。 <u>1</u> 農産物 <u>2</u> ぬか類 <u>3</u> 調味料 <u>4</u> 香辛料
添 加 物	前条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。

(ふくじん漬けの規格)

第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条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	25度以上であること。
全 窒 素 分	0.3%以上であること。
原材料の種類及びその配合割合	<u>1</u> 内容重量が <u>100 g</u> 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、 <u>重量で80%未満</u> であること。

内容重量に対する固形物の割合が、<u>75 %以上</u>（内容重量が<u>300 g</u>以下のものにあつては、<u>70 %以上</u>）とする。 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) 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 <u>添加物は、4.1.8による。</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>	2 内容重量が<u>100 g</u>以下の場合にあつては、<u>ふくじん</u>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、<u>かつ、だいこん</u>の割合が<u>85%未満</u>であること。 <tr> <td>固形物の割合</td><td>内容重量に対する固形物の割合が、<u>75%</u>（内容重量が<u>300 g</u>以下のものにあつては、<u>70%</u>）以上であること。</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。 <u>1 農産物</u> <u>2 しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>3 調味料</u> <u>4 香辛料</u></td></tr> <tr> <td>添加物</td><td>第3条の規格の添加物と同じ。</td></tr> <tr> <td>内容量</td><td>表示重量に適合していること。</td></tr>	固形物の割合	内容重量に対する固形物の割合が、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあつては、 <u>70%</u> ）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。 <u>1 農産物</u> <u>2 しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>3 調味料</u> <u>4 香辛料</u>	添加物	第3条の規格の添加物と同じ。	内容量	表示重量に適合していること。						
固形物の割合	内容重量に対する固形物の割合が、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあつては、 <u>70%</u> ）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。 <u>1 農産物</u> <u>2 しょうゆ及びアミノ酸液</u> <u>3 調味料</u> <u>4 香辛料</u>														
添加物	第3条の規格の添加物と同じ。														
内容量	表示重量に適合していること。														
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 <u>香味は、4.1.1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> 4.4.3 色沢 <u>色沢は、4.1.3による。</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> 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つては、0.3 %以上、その他のものにあつては0.2 %以上とする。</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以下のものにあつては、70 %以上）とする。</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> a) 農産物 b) 水産物 c) しょうゆ及びアミノ酸液	<u>（ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格）</u> 第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。 <table> <tr> <th>区 分</th><th>基 準</th></tr> <tr> <td>香 味</td><td>第3条の規格の香味と同じ。</td></tr> <tr> <td>歯 切 れ 及 び 肉 質</td><td>第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。</td></tr> <tr> <td>色 沢</td><td>第3条の規格の色沢と同じ。</td></tr> <tr> <td>調 製</td><td>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。</td></tr> <tr> <td>全 窒 素 分</td><td>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つては、<u>0.3%以上、その他のものにあつては0.2%以上であること。</u></td></tr> <tr> <td>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</td><td>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、<u>75%</u>（内容重量が<u>300 g</u>以下のものにあつては、<u>70%</u>）以上であること。</td></tr> </table>	区 分	基 準	香 味	第3条の規格の香味と同じ。	歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。	色 沢	第3条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つては、 <u>0.3%以上、その他のものにあつては0.2%以上であること。</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	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、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあつては、 <u>70%</u> ）以上であること。
区 分	基 準														
香 味	第3条の規格の香味と同じ。														
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。														
色 沢	第3条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つては、 <u>0.3%以上、その他のものにあつては0.2%以上であること。</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	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、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあつては、 <u>70%</u> ）以上であること。														

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

に限る。)

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 水産物

3 しょうゆ及びアミノ酸液

4 調味料

5 香辛料

添加物

第3条の規格の添加物と同じ。

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。

（なら漬けの規格）

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区分

基

準

香味

第3条の規格の香味と同じ。

歯切れ及び肉質

第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。

色沢

第3条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

5.0%以下であること。

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

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。

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。 <u>1 農産物</u> <u>2 酒かす</u> <u>3 調味料</u>
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	<u>酒かす</u> 等を除いた重量が表示重量に適合していること。

（わさび漬の規格）

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条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	香味、色沢等が良好であり、 <u>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>2.5%以上であること。</u>
わ さ び の 割 合	内容重量に対するわさびの割合が、 <u>35%</u> （根茎のみを用いたものにあつては、 <u>20%</u> ）以上であること。ただし、 <u>葉柄</u> を用いたものにあつては、 <u>内容重量</u> に対する根茎の割合が、 <u>5 %以上</u> 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。 <u>1 わさび</u> <u>2 酒かす、からし粉、からし油</u> 及び粉わさび <u>3 調味料</u>
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第5条の規格の内容量と同じ。

4.7 らっきょう酢漬け

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、3.8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

（らっきょう酢漬けの規格）

第9条 らっきょう酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条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	pH3.8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。
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、 <u>重量で90%を超えること。</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。 <u>1</u> らっきょう <u>2</u> 醸造酢及び梅酢 <u>3</u> 調味料 <u>4</u> 香辛料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	<u>調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。</u>

（しょうが酢漬けの規格）

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

香味は、 <u>4.1.1</u> による。	
4.8.2	歯切れ及び肉質
歯切れ及び肉質は、 <u>4.1.2</u> による。	
4.8.3	色沢
色沢は、 <u>4.1.3</u> 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
調味料の状態は、 <u>4.7.5</u> による。	
4.8.6	水素イオン濃度
水素イオン濃度は、 <u>5.6</u> によって試験したとき、 <u>4.0</u> 以下とする。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合にあっては、 <u>3.8</u> 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、 <u>5.2</u> によって試験したとき、 <u>15</u> 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 <u>90 %</u> 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、 <u>4.1.8</u> による。	
4.8.11	内容量
内容量は、 <u>4.7.11</u> 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、 <u>4.1.1</u> による。	
4.9.2	歯切れ及び肉質
歯切れ及び肉質は、 <u>4.1.2</u> による。	
4.9.3	色沢
色沢は、 <u>4.1.3</u> による。	

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条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	前条の規格の調味液の状態と同じ。
水 素 イ オン 濃 度	pH4.0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、pH3.8以下であること。
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>15度以上であること。</u>
しょうがの配合割合	固形物に占めるしょうがの割合が、 <u>重量で90%を超えること。</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。 <u>1</u> しょうが <u>2</u> 醸造酢及び梅酢 <u>3</u> 調味料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	前条の規格の内容量と同じ。

<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規格）</u>	
第11条 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規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。

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、4.0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

歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	第6条の規格の調製と同じ。
調 味 液 の 状 態	第9条の規格の調味液の状態と同じ。
水 素 イ オン 濃 度	pH4.0以下であること。
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）	内容重量に対する固形物の割合が、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあつては、 <u>70%</u> ）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。 <u>1</u> 農産物 <u>2</u> 水産物 <u>3</u> 醸造酢及び梅酢 <u>4</u> 調味料 <u>5</u> 香辛料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
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、 <u>その他のもの</u> 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。

（梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格）

第12条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
肉 質	肉質が良好であること。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。

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3.0以下（甲州最小等の小梅を漬けたものにあつては、3.5以下）とし、それ以外のものにあつては3.8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つては、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

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。）	沈殿及び混濁がないこと。
水素イオン濃度	梅漬け及び梅干しにあつてはpH3.0（甲州最小等の小梅を漬けたものにあつては、pH3.5）以下であること、それ以外のものにあつてはpH3.8以下であること。
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 梅及びしそ 2 食塩 3 調味料（梅漬け及び梅干しに使用する場合にあつては、 <u>醸造酢</u> に限る。）
添加物	第3条の規格の添加物と同じ。
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。ただし、 <u>細刻したしそ、かつお削りぶし</u> 等を用いたものにあつては、 <u>これを含めた重量が表示重量に適合していること</u> 。

（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規格）

第13条 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規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	形状の不良なもの、 <u>損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り</u> 等が良好であること。
調味液の状態（調	香味が良好であり、 <u>かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用している</u>

- 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

味液を封入したものに限る。)	<u>こと。</u>
塩 分	<u>4.2%以下であること。</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。 <u>1</u> 農産物 <u>2</u> 水産物 <u>3</u> 食塩 <u>4</u> 調味料 <u>5</u> 香辛料
添 加 物	<u>第3条の規格の添加物と同じ。</u>
内 容 量	<u>第9条の規格の内容量と同じ。</u>

（農産物みそ漬け類の規格）

第14条 農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	<u>第3条の規格の香味と同じ。</u>
歯 切 れ 及 び 肉 質	<u>第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。</u>
色 沢	<u>第3条の規格の色沢と同じ。</u>
調 製	形状の不良なもの、 <u>ひげ根</u> 等の除去及び薄切り、 <u>小切り</u> （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、 <u>色沢</u> 等が良好であり、 <u>かつ</u> 、 <u>きょう雑物</u> の混入のないみそ等を使用していること。
全 窒 素 分	<u>0.3%以上であること。</u>
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	内容重量に対する農産物の割合が、 <u>50%以上であること。</u>

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、<u>その他</u>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、<u>4.1.1</u>による。 4.13.2 歯切れ及び肉質 歯切れ及び肉質は、<u>4.1.2</u>による。 4.13.3 色沢 色沢は、<u>4.1.3</u>による。 4.13.4 調製 調製は、<u>4.2.4</u>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、<u>5.2</u>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、<u>70 %以上とする。</u> 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、<u>4.1.8</u>による。 4.13.10 内容量	

りん片を主原料としたものに 限る。)	
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
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
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、 <u>その他</u> 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。
(農産物こうじ漬け類の規格) 第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
調 製	第4条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。
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、 <u>70%以上であること。</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。 1 農産物 2 米こうじ及び米

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。

	<u>3</u> ぶり、さけ、にしん及びこんぶ
	<u>4</u> 調味料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
内 容 量	第9条の規格の内容量と同じ。

（はくさいキムチの規格）

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

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、 <u>適度な酸味を有していること。</u>
歯 切 れ 及 び 肉 質	適度な硬さ、 <u>良好な歯切れ感及び肉質を有していること。</u>
色 沢	赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。
調 製	形状の不良なもの、 <u>損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り</u> 等が良好であること。
塩 分	<u>1.0%以上4.0%以下であること。</u>
総 酸 度	<u>1.0%以下であること。</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>1</u> はくさい <u>2</u> 赤とうがらし粉その他の香辛料 <u>3</u> にんにく、しょうが、 <u>にんにく</u> 以外のねぎ類及びだいこん <u>4</u> 食塩、 <u>みそ</u> その他の発酵調味料及びアミノ酸液 <u>5</u> ごま、 <u>ナッツ類</u> その他 <u>1</u> 及び <u>3</u> に掲げるもの以外の農産物 <u>6</u> 砂糖類 <u>7</u> 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、 <u>塩辛類と併用する場合に限る。</u> ） <u>8</u> もち米粉及び小麦粉 <u>9</u> 果実飲料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。

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300 g以下のものにあっては、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。

内 容 量	第9条の規格の内容量と同じ。
-------	----------------

（はくさい以外の農産物キムチの規格）

第17条 はくさい以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第16条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質	第16条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第16条の規格の色沢と同じ。
調 製	第16条の規格の調製と同じ。
塩 分	第16条の規格の塩分と同じ。
総 酸 度	1.2%以下であること。
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。）が、 <u>75%</u> （内容重量が <u>300 g</u> 以下のものにあっては、 <u>70%</u> ）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。 <u>1</u> 農産物 <u>2</u> 赤とうがらし粉その他の香辛料 <u>3</u> 調味料 <u>4</u> 水産物及び塩辛類その他の水産加工品 <u>5</u> 米粉及び小麦粉 <u>6</u> 食用植物油脂 <u>7</u> 果実飲料
添 加 物	第3条の規格の添加物と同じ。
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。）にあっては内容重量が表示重量に、 <u>その他</u> 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。

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 日本工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) 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℃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を量りとり、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、試料重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を量りとり、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、試料重量に対する百分率をアルコール分とする。

(測定方法)

第18条 第3条から前条まで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、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

[新設]

事 項	測 定 方 法
糖 用 屈 折 計 示 度	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、農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、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たものにあつては、ぬか類等、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。）の圧搾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5 gを量りとり、これに分解促進剤5 g及び濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。こ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5 gを量りとり、これに炭酸カルシウム約1 gと水100mlを加えて、留液100ml弱を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから2 ml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。

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）をミキサー等で粉碎し、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の桁まで量りとり、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容全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。

$$\text{塩分 (\%)} = \frac{T-B}{1000} \times A \times F \times M \times \frac{100}{10} \times \frac{1}{W} \times 100$$

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)

塩 分

電位差滴定法又はモール法により測定する。

1 試料溶液の調製

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）をミキサー等で粉碎し、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1 mgの桁まで量りとり、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。カップ内のものを100 ml容全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（日本工業規格P 3801（1995）に規定する5種Aに該当するもの）を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。

2 測定の手順

(1) 電位差滴定法による場合

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）（水に等容量の硝酸を加えたもの）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（ポリオキシエチレンソルビタンモノラウレートを1 g量りとり、メスシリンダーで水100 mlを加えて混合したもの）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。

(2) モール法による場合

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。

3 計算

$$\text{塩分 (\%)} = \frac{\{ (T-B) / 1000 \} \times A \times F \times M \times (100/10) \times (1/W) \times 100}{100}$$

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)

注1：試験に用いる水は、日本工業規格K 0557（1998）に規定するA 2又は同等以上のものとする。

5.6 水素イオン濃度 水素イオン濃度は、<u>試料</u>を圧搾したもの又は圧搾液汁について、<u>ガラス電極水素イオン濃度測定装置</u>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<u>5 g</u>を量りとり、<u>これに水約20 ml</u>を加えてホモジナイズし、<u>水を加えて100 ml</u>とする。よく混合し均一にした後、<u>ろ過する。</u> b) <u>a)のろ液10 ml</u>をとり、<u>0.01 mol/L</u>水酸化ナトリウム溶液で滴定し、<u>乳酸</u>として算出して得た値の試料溶液に対する<u>百分率</u>を総酸度とする。		注2：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。 注3：試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505（1994）に規定するクラスA（全量フラスコはクラスBのもの）又は同等以上のものとする。 注4：電位差滴定装置は20mlのビュレット容量を持つものとする。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。
	<u>水素イオン濃度</u>	試料を圧搾したもの又は圧搾液汁について、<u>ガラス電極水素イオン濃度測定装置</u>を用いて測定する。
	<u>総酸度</u>	試料<u>5 g</u>を量りとり、<u>これに水約20ml</u>を加えてホモジナイズし、<u>水を加えて100ml</u>とする。よく混合し均一にした後、<u>ろ過し、ろ液10ml</u>をとり、<u>0.01 mol/L</u>水酸化ナトリウム溶液で滴定し、<u>乳酸</u>として算出して得た値の試料溶液に対する<u>百分比</u>を総酸度とする。