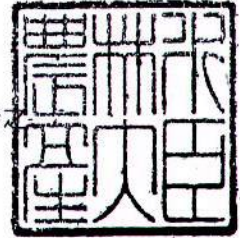


農林物資規格調査会

会長 本間 清一 殿

農林水産大臣 亀井 善夫



日本農林規格の見直しについて（諮問）

下記の日本農林規格の見直しを行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 9 条の 2 の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1015 号）
- ② チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和 52 年 10 月 8 日農林省告示第 1016 号）
- 3 チルドミートボールの日本農林規格（昭和 62 年 9 月 5 日農林水産省告示第 1238 号）
- 4 生糸の日本農林規格（平成 10 年 2 月 23 日農林水産省告示第 302 号）

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成16年4月23日

1 見直しの趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に農林物資規格調査会で決定した「JAS規格の制定・見直しの基準」（以下「見直し基準」という。）に基づき見直しを行った。

平成15年5月に開催された農林規格調査会部会で規格の廃止の是非を検討した結果、規格を改正又は確認する方向で検討するとされたことから、チルドハンバーグステーキについて、「原材料の増量材的使用の制限、まがい物の防止等消費者に良質な製品を提供する観点及び食品添加物の使用を必要最小限とする等消費者ニーズの変化に対応した製品を提供するという観点」から所要の見直しを行う。

2 見直しの結果

チルドハンバーグステーキの日本農林規格について、

- (1) 原材料として使用実績のない種類の食肉及び魚肉を削除し、臓器及び可食部分を規定すること
- (2) 定義において、野菜等の具を上部に載せた製品を規定し、また、調味液の定義において、野菜等の固形分が含まれることを明確化すること
- (3) 原材料の「肉様の組織を有する植物性たん白」、「つなぎ」及び「野菜等及び調味料」について実態に即したものとすること
- (4) 食品添加物の使用を必要最小限とすること
- (5) 原材料の「食肉」、「肉様の組織を有する植物性たん白」、「つなぎ」及び「粗脂肪」の割合について消費者ニーズに合った規格値とすること

等の改正を行う。

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて

1 見直し基準 2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たっての基準) に該当している項目

ア 製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格	該当 [製造業者は 8 社]
イ 見直しを行う年度の過去 2 ケ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の 4 年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格	(生産量は 8 % 減)
ウ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格	(複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	(格付率 33 %)

2 見直し基準 2 (2) ③ (改正又は確認する方向で検討する基準) に該当する項目

ア 改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格	(規格改正により製造業者数の増加は見込まれない)
イ 他法令で引用されている規格	(他法令による引用なし)
ウ 消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	該当 [製造業者が存続要望書を提出] [消費者団体の 36 % (58 団体中 21 団体) が規格の存続を希望]
エ 国際的規格の動向や消費者ニーズへの対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格	該当 [ひき肉製品の原材料について消費者の関心が高い]
オ その他存続させることについて合理的な理由がある規格	(特になし)

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正概要

1 J A S 規格改正について

(チルドハンバーグステーキの規格 (抜粋))

(1) 定義

改 正 案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドハンバーグステーキ	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに<u>牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）</u>若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつ	チルドハンバーグステーキ	食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、<u>山羊肉、家と肉又は家きん肉</u>をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに<u>魚肉（鯨その他魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量は食肉の使用量を超えないものに限る。）</u>若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若

改 正 案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
チルドハンバーグステーキ	<u>て、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、<u>砂糖類</u>、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。</u> 以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の<u>原材料</u>（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の<u>原材料</u>に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。	チルドハンバーグステーキ	しくは蒸煮したもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、<u>糖類</u>、香辛料等で調製した調味液をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう（食肉の<u>製品</u>（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の<u>製品</u>に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）。

改 正 案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
臓器及び 可食部分 (追加)	<u>肝臓、じん臓、心臓、</u> <u>肺臓、ひ臓、胃、腸、</u> <u>食道、脳、耳、鼻、皮</u> <u>、舌、尾、横隔膜、血</u> <u>液及び脂肪層をいう。</u> (追加)		
具 (追加)	<u>野菜、果実、きのこ類</u> <u>、チーズ等又はこれら</u> <u>を調理した固形状のも</u> <u>のであつて、食肉をひ</u> <u>き肉したもの等を練り</u> <u>合わせた後、だ円形状</u> <u>等に成形したもの又は</u> <u>これを食用油脂で揚げ</u> <u>、ばい焼し若しくは蒸</u> <u>煮したものの上部に載</u> <u>せるものをいう。</u> (追加)		

(改正理由)

- ・定義において実績のない種類の食肉及び魚肉を削除し、新たに臓器及び可食部分を規定した。
- ・定義において野菜等の具を上部に載せた製品及び野菜等の固形分を含んだ調味液を使用した製品を含めた。

(2) 食品添加物以外の原材料

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。
1 牛肉、豚肉 及び鶏肉	1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉	1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、鶏肉及び家と肉	1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家と肉
2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層	2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層		
3 [略]	3 [略]	2 食肉製品 ベーコン類及びハム類	2 食肉製品 上級の基準と同じ。
[削る。]	[削る。]	3 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白	3 魚肉
	4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白	3 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白	4 肉様の組織を有する植物性たん白 上級の基準と同じ。

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
4 つなぎ パン粉、小 麦粉、でん粉 、粉末状植物 性たん白、卵 、 <u>粉乳及び乳 たん白</u>	5 [略]	4 つなぎ パン粉、小 麦粉、でん粉 、粉末状植物 性たん白、 <u>ペ ースト状植物 性たん白、脱 脂粉乳、卵及 びカゼイン</u>	5 つなぎ 上級の基準 と同じ。
5 野菜等 <u>野菜、果実 、きのこ類、 種実及び海藻 類</u>	6 [略]	5 野菜等 <u>玉ねぎ、に んじん、じゃ がいも、グリ ンピース、と うもろこし及 びナッツ</u>	6 野菜等 上級の基準 と同じ。
6 [略]	7 [略]	6 食用油脂	7 食用油脂

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
7 調味料 <u>砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの</u>	8 [略]	7 調味料 <u>食塩、糖類、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、トマトペースト、トマトケチャップ、果実ピューレー、ウスターソース、しょうゆ、醸造酢、みりん及びチーズ</u>	8 調味料 上級の基準と同じ。
8 <u>乳製品</u> <u>チーズ</u>	9 <u>乳製品</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>		
9 [略]	10 [略]	8 香辛料	9 香辛料

(改正理由)

- ・食品添加物以外の原材料である肉様の組織を有する植物性たん白、つなぎ、野菜等及び調味料について実態に即したものとし、標準における魚肉を削除した。
- ・新たに実態に即して臓器及び可食部分を原材料として規定した。
- ・具として使用されるチーズを規定した。

(3) 食品添加物

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。	次に掲げるもの以外 の のものを使用していないこと。
1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。）	1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。）	1 調味料	1 調味料
(1) 調味料（ <u>アミノ酸</u> ）	<u>上級の基準</u> と同じ。	<u>D L－アラニン、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L－グルタミン酸ナトリウム</u>	<u>同左</u>
(2) 調味料（ <u>核酸</u> ）		<u>5’－リボヌクレオチド二ナトリウム</u>	

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>ナトリウム</u> <u>、 5' - グ</u> <u>アニル酸二</u> <u>ナトリウム</u> <u>及び 5' -</u> <u>リボヌクレ</u> <u>オチド二ナ</u> <u>トリウム</u> (3) <u>調味料 (</u> <u>有機酸)</u> <u>クエン酸</u> <u>三ナトリウ</u> <u>ム、コハク</u> <u>酸一ナトリ</u> <u>ウム、コハ</u> <u>ク酸二ナト</u> <u>リウム、酢</u> <u>酸ナトリウ</u> <u>ム、乳酸カ</u> <u>ルシウム、</u> <u>乳酸ナトリ</u> <u>ウム及びフ</u> <u>マル酸一ナ</u> <u>トリウム</u>			

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
(4) <u>調味料（無機塩）</u> <u>ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及び</u> <u>びリン酸三ナトリウム</u>			
2 結着補強剤 <u>ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち5種以下</u>	2 結着補強剤 <u>上級の基準と同じ。</u>	2 結着補強剤 <u>重合リン酸塩</u>	2 結着補強剤 <u>同左</u>
3 乳化安定剤 カゼインナトリウム	3 乳化安定剤 <u>上級の基準と同じ。</u>	3 乳化安定剤 <u>酸カゼイン及びカゼインナトリウム</u>	3 乳化安定剤 <u>同左</u>

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
4 p H調整剤 <u>アジピン酸</u> <u>、クエン酸、</u> <u>酢酸ナトリウ</u> <u>ム、氷酢酸、</u> <u>フマル酸及び</u> <u>D L ーリンゴ</u> <u>酸のうち3種</u> <u>以下</u>	4 p H調整剤 <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	4 p H調整剤 クエン酸、 フマル酸及び D L ーリンゴ 酸	4 p H調整剤 <u>同左</u>
5 酸味料（ソ <u>ースに使用す</u> <u>る場合に限る</u> <u>。）</u> <u>クエン酸、酢</u> <u>酸ナトリウム</u> <u>、氷酢酸、フ</u> <u>マル酸及びD</u> <u>L ーリンゴ酸</u> <u>のうち3種以</u> <u>下</u>	5 酸味料（ソ <u>ースに使用す</u> <u>る場合に限る</u> <u>。）</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>		

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
<u>6 糊料（ソー</u> <u>スに使用する</u> <u>場合に限る。</u> <u>）</u> <u>カラギナン</u> <u>、カロブビー</u> <u>ンガム、キサ</u> <u>ンタンガム、</u> <u>グァーガム及</u> <u>びタマリンド</u> <u>シードガムの</u> <u>うち3種以下</u> <u>〔削る。〕</u>	<u>6 糊料（ソー</u> <u>スに使用する</u> <u>場合に限る。</u> <u>）</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	<u>5 糊料</u> <u>タマリンド</u> <u>シードガム（</u> <u>ソースに使用</u> <u>するものに限</u> <u>る。）</u>	<u>5 糊料</u> <u>同左</u>
7 酸化防止剤 Lーアスコ ルビン酸、L ーアスコルビ ン酸ナトリウ ム及びミック ストコフェロ ールのうち2 種以下	<u>7 保存料</u> <u>ソルビン酸</u> <u>及びソルビン</u> <u>酸カリウム</u> <u>8 酸化防止剤</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	<u>6 保存料</u> <u>ソルビン酸</u> <u>及びソルビン</u> <u>酸カリウム</u> 7 酸化防止剤 Lーアスコ ルビン酸及び Lーアスコル ビン酸ナトリ ウム	<u>6 保存料</u> <u>同左</u> 7 酸化防止剤 同左

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
8 着色料 <u>アカキャベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ビートレッド、ムラサキイモ色素及びムラサキヤマイモ色素（それぞれソースに使用する場合に限る。）並びにアナトー色素、カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち5種以下</u>	<u>9 着色料</u> <u>上級の基準</u> <u>と同じ。</u>	8 着色料 カカオ色素、<u>カラメル及び紅こうじ色素</u>	<u>8 着色料</u> <u>同左</u>

改 正 案		現 行	
上 級	標 準	上 級	標 準
9 甘味料 <u>カンゾウ抽</u> 出物	<u>10 甘味料</u> <u>上級の基準</u> と同じ。	9 甘味料 <u>甘草抽出物</u> <u>及び酵素処理</u> <u>甘草</u>	<u>9 甘味料</u> <u>同左</u>
10 [略]	<u>11 [略]</u>	10 香辛料抽出 物	<u>10 香辛料抽出</u> 物
	<u>12 [略]</u>		<u>11 香料</u>
11 強化剤 <u>βーカロテ</u> <u>ン、焼成カル</u> <u>シウム、炭酸</u> <u>カルシウム及</u> <u>び未焼成カル</u> <u>シウム</u>	<u>13 [略]</u>	11 強化剤 <u>栄養改善法</u> <u>施行規則（昭</u> <u>和27年厚生</u> <u>省令第37号</u> <u>）第11条に</u> <u>規定する栄養</u> <u>成分の強化を</u> <u>目的として使</u> <u>用するもの</u>	<u>12 強化剤</u> <u>上級の基</u> <u>準と同じ。</u>

(改正理由)

食品添加物について、必要最小限のものとした。

(4) 食肉

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
食 肉	原材料に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。 <u>ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。</u>	原材料に占める重量の割合が、50%を超えること。	食 肉	製品に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。	製品に占める重量の割合が、50%を超えること。

(改正理由)

食肉の割合について消費者ニーズに合致した規格値とした。

(5) 魚肉

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
[削る]	[削る。]	[削る。]	魚 肉	<u>含まないこと。</u>	<u>製品に占める重量の割合が、20%以下であること。</u>

(改正理由)

魚肉は使用できないこととしたため、割合の規定を削除した。

(6) 肉様の組織を有する植物性たん白

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
肉様の組織を有する植物性たん白	<u>含まないこと。</u>	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。	肉様の組織を有する植物性たん白	<u>製品に占める重量の割合が、10%以下であること。</u>	製品に占める重量の割合が、20%以下であること。

(改正理由)

肉様の組織を有する植物性たん白について上級においては使用できないこととした。

(7) つなぎ

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
つなぎ (<u>卵を除く。</u>)	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。	つなぎ	製品に占める重量の割合が、10%以下であること。	製品に占める重量の割合が、15%以下であること。

(改正理由)

つなぎについては、卵を除いた規定とした。

(8) 粗脂肪

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
粗脂肪	製品（ソー スを加えた ものにあつ ては、ソー スを除く。 ）に占める 重量の割合 が、 <u>25%</u> 以下である こと。	[略]	粗脂肪	製品に占め る重量の割 合が、 <u>28</u> %以下であ ること。	同左

(改正理由)

粗脂肪の割合について消費者ニーズに合致した規格値とした。

改		正		案		現		行	
チルドハンバーグステーキの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 [略] (定義) 第2条 [略]					チルドハンバーグステーキの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、チルドハンバーグステーキに適用する。 (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		用	語	定	義	
チルドハンバーグステーキ		食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動物性の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50％を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20％以下であるものに限る。）をいう。			チルドハンバーグステーキ		食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家と肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したものはこれに魚肉（鯨その他の魚以外の水産動物の肉を含む。以下同じ。）を細切し若しくはすりつぶしたもの（その使用量は食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの又はこれにソース（動物性の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、糖類、香辛料等で調製した調味液をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう（食肉の製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50％を超え、かつ、植物性たん白の製品に占める重量の割合が20％以下であるものに限る。）をいう。		
臓器及び可食部分		肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。			つ	な	ぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したものに加えるものをいう。	
[略]		[略]							
具		野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、食肉をひき肉したものを練り合わせた後、だ円形状等に成形したものはこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるものをいう。							
(チルドハンバーグステーキの規格) 第3条 [略]					(チルドハンバーグステーキの規格) 第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。				

区	基 分			基 分			準		
	上	級	標	上	級	標	準	準	準
「 削る 」	[略]	食品添加物以外の原材料	[略]	食品添加物以外の原材料	[略]	食品添加物以外の原材料	[略]	食品添加物以外の原材料	[略]
1	[略]	牛肉、豚肉、鶏肉	[略]	牛肉、豚肉、鶏肉	[略]	牛肉、豚肉、鶏肉	[略]	牛肉、豚肉、鶏肉	[略]
2	[略]	臓器及び可食部分	[略]	臓器及び可食部分	[略]	臓器及び可食部分	[略]	臓器及び可食部分	[略]
3	[略]	牛及び豚の脂肪層	[略]	牛、舌、横隔膜及び脂肪層	[略]	牛、舌、横隔膜及び脂肪層	[略]	牛、舌、横隔膜及び脂肪層	[略]
4	[略]	肉様の組織を有する植物性たん白	[略]	肉様の組織を有する植物性たん白	[略]	肉様の組織を有する植物性たん白	[略]	肉様の組織を有する植物性たん白	[略]
5	[略]	粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白	[略]	粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白	[略]	粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白	[略]	粒状植物性たん白、繊維状植物性たん白、調味粒状植物性たん白及び調味繊維状植物性たん白	[略]
6	[略]	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白	[略]	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白	[略]	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白	[略]	パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、粉乳及び乳たん白	[略]
7	[略]	野菜等	[略]	野菜等	[略]	野菜等	[略]	野菜等	[略]
8	[略]	砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	[略]	砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	[略]	砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	[略]	砂糖類、はちみつ、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん及び米発酵調味料並びにこれら以外のものであつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの	[略]
9	[略]	乳製品	[略]	乳製品	[略]	乳製品	[略]	乳製品	[略]

	9 <u>チーズ</u> [略]	10 <u>上級の基準と同じ。</u> [略]		8 <u>香辛料</u>	9 <u>香辛料</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） (1) 調味料（アミノ酸） DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) 調味料（核酸） 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸一ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム及びマル酸一ナトリウム (4) 調味料（無機塩） ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸三ナトリウム 2 結着補強剤 ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウム及びメタリン酸ナトリウムのうち5種以下 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下 5 酸味料（ソースに使用する場合に限る。） クエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。 2 結着補強剤 上級の基準と同じ。 3 乳化安定剤 上級の基準と同じ。 4 pH調整剤 上級の基準と同じ。 5 酸味料（ソースに使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 DL-アラニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 2 結着補強剤 重合リン酸塩 3 乳化安定剤 酸カゼイン及びカゼインナトリウム 4 pH調整剤 クエン酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 同左 2 結着補強剤 同左 3 乳化安定剤 同左 4 pH調整剤 同左

酸、フマル酸及びDL-リンゴ酸のうち3種以下

6 糊料（ソースに使用する場合には限る。）
カラギナン、カロブビーンガム、キサンタンガム、グアーガム及びタマリンドシードガムのうち3種以下（削る。）

7 酸化防止剤
L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム及びミックストコフェロールのうち2種以下

8 着色料
アカキヤベツ色素、アカダイコン色素、シソ色素、チコリ色素、ピーレッド、ムラサキイモ色素及びムラサキイモ色素（それぞれソースに使用する場合には限る。）並びにアナトー色素、カカオ色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素、トウガラシ色素、トマト色素、ベニコウジ色素及びラック色素のうち5種以下

9 甘味料
カンゾウ抽出物
10 [略]
11 強化剤
β-カロテン、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム

6 糊料（ソースに使用する場合には限る。）
上級の基準と同じ。

7 保存料
ソルビン酸及びソルビン酸カリウム

8 酸化防止剤
上級の基準と同じ。

9 着色料
上級の基準と同じ。

10 甘味料
上級の基準と同じ。
11 [略]
12 [略]
13 [略]

	5 糊料 タマリンドシードガム（ソースに使用するものに限る。）	5 糊料 同左
6 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム	7 酸化防止剤 L-アスコルビン酸及びL-アスコルビン酸ナトリウム	6 保存料 同左
8 着色料 カカオ色素、カラメル及び紅こうじ色素	9 甘味料 甘草抽出物及び酵素処理甘草 香辛料抽出物	7 酸化防止剤 同左
	10 香辛料抽出物	8 着色料 同左
	11 強化剤 栄養改善法施行規則（昭和27年厚生省令第37号）第11条に規定する栄養成分の強化を目的として使用するもの	9 甘味料 同左
	12 上級の基準と同じ。	10 香辛料抽出物
	13 上級の基準と同じ。	11 香料
		12 強化剤

食	肉	製品に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。	製品に占める重量の割合が、50%を超えて、50%を占めること。
---	---	--	---------------------------------

と。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあっては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。			
[削る。]	[削る。]	[削る。]	
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。	
つなぎ (卵を除く。)	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。	
粗脂肪	製品(ソースを加えたものにあっては、ソースを除く。)に占める重量の割合が、25%以下であること。	[略]	
[略]	[略]	[略]	
[略]	[略]	[略]	
[略]	[略]	[略]	
[削る。]	[削る。]		

魚	肉	含まないこと。	製品に占める重量の割合が、20%以下であること。
肉様の組織を有する植物性たん白		製品に占める重量の割合が、10%以下であること。	製品に占める重量の割合が、20%以下であること。
つなぎ		製品に占める重量の割合が、10%以下であること。	製品に占める重量の割合が、15%以下であること。
粗脂肪		製品に占める重量の割合が、28%以下であること。	同左
厚さ		5mm以上であること。	同左
異物		混入していないこと。	同左
内容量		表示重量に適合していること。	同左
容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いてあり、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いて密封されていること。	同左
一括表示事項		1. 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限 (品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 調理方法	
表 示			

いものから順に記載すること。ただし、こしよその他の香辛料にあつては、「香辛料」と記載することができる。

ウ 食品添加物は、食品添加物以外の原材料（ソースの原材料を除く。）に添加したものにあつては製品の原材料に含めて、ソースに添加したものにあつてはソースの原材料に含めて、それぞれ製品又はソースに占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、ソースを加えたものにあつては、内容重量及びソースを除いた固形量を記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）が表示された保存方法に従つて保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持すると認められる期限をいう。以下同じ。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(イ) 平成6年7月1日

(1) 6. 7. 1

(2) 1994. 7. 1

(3) 94. 7. 1

イ 製造から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(イ) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成6年7月

b 6. 7

c 1994. 7

d 94. 7

(1) (イ)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(5) 保存方法

「5℃以下で保存すること」等と記載すること。

(6) 調理方法

「加熱調理すること」等と記載すること。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは

	[削る。]	[削る。]
--	-------	-------

[削る。]

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事	項	測	定	方	法
[削る。]					

	表示禁止事項	包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。 次に掲げる事項は、これを表示していいこと。 (1) レトルトパウチ食品の日本農林規格（昭和63年4月25日農林水産省告示第540号）第2条の表の左欄に掲げる「レトルトパウチ食品」の用語又はこれと紛らわしい用語 (2) 原料食肉を2種類以上使用したもののについて、原料食肉のうち特定の種類を特に強調する用語 (3) 魚肉及び肉様の組織を有する植物性たん白等を使用したものについて、原材料のすべてが食肉であるかのように誤認させる用語 (4) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によつて製造された製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを含む。）であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 (5) 一括表示事項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (6) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示
--	--------	--

2. 使用する原材料のうち、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づく日本農林規格が制定されているものにあつては、当該日本農林規格による格付が行われたものでなければならぬ。ただし、輸入品の原材料として使用する場合等やむを得ない場合には、当該日本農林規格に適合するものとする。

(測定方法)

第4条 前条の規格におけるでん粉含有率、粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
でん粉含有率	1. 試料の調製 (1) 試料を磨砕して均一とする。 (2) ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後に調製する。 2. 抽出 調製した試料約5 gを量り取り、8 %水酸化カリウム・95 %アルコール溶液40 mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95 %アルコールを加熱溶解前の液量まで加えて冷却し、約1時間放置後、これを遠心沈でん管に移し、毎分4,000回転で5分間遠心分離する。分離した沈でん管中の沈でん物を4 %水酸化カリウム・50 %アルコール溶液及び50 %アルコールを用いて2回ずつ洗浄した後、200 mlの水を用いて糖化用フラスコに移す。 3. 糖化 糖化用フラスコに移した沈でん物に2.5 %塩酸20 mlを加えて沸とう水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後、500 mlのメスフラスコに移し、10 %水酸化ナトリウム溶液で中和した後、定容とし、還元用の検液とする。

4 還元及び滴定

還元用の検液、ソモギー第一液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸三ナトリウム22.5gとを水700mlに溶解し、これに硫酸銅30gを水約100mlに溶解したものを加え、更にヨウ素酸カリウム3.5gを少量の水に溶解して加え、全容を1lとしたものをいう。）及び水を10mlずつ100ml容三角フラスコに取り、冷却管を付して加熱し、2分間以内に沸とうさせ、正確に3分間沸とうを継続した後、速やかに流水中で冷却し、ソモギー第二液（シユウ酸カリウム90gとヨウ素カリウム40gとを水に溶解して1lとしたものをいう。）10ml及び1mol/L硫酸10mlを加え、振とうしながらよく混合し、1%でん粉溶液を指示薬として0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。

5 でん粉含有率の算出

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = 1.449 \times \left[\frac{\text{空実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの適定数 (ml)}}{\text{本実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの適定数 (ml)}} \right]$$

$$= \frac{\text{本実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの適定数 (ml)}}{\text{空実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの適定数 (ml)}} \times 1.449$$

量り取った調製試料のg数

(注) f は、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの力価

[略]

[略]

粗 脂 肪

1 試料の調製

- (1) 試料を磨砕して均一とする。
- (2) ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後に調製する。

2 脂肪の抽出

調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデジケーター中で放冷させてひよう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。

3 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)、W₀は抽出前のフラスコの恒量(g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量(g)

[略]

[略]

厚 さ

ダイアルシツクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布で

ソースを除去したもの)の中心部及び周辺部の3ヵ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。

別記様式 (第3条関係)

品名
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
調理方法
原産国名
製造者

備考

[削る。]

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305(1962)に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z8305(1962)に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 賞味期限又は調理方法をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限又は調理方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、賞味期限を他の箇所に記載するときは、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 4 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 5 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 6 輸入品にあつては、5にかかわらず「製造者」を「輸入者」とすること。
- 7 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 8 この様式は、縦書きとすることができる。

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる
寄せられた意見・情報及びWTO通報

- 1 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正案に係る意見・情報
の募集の概要（募集期間：H16.1.14～2.13）

受付件数
なし

- 2 WTO通報による各国のコメント（受付期間：H16.1.29～4.6）

受付件数
なし

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成15年12月18日（木）
14時～

場所：農林水産省第二特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

ア 規格の改正

- (ア) チルドミートボールの日本農林規格
- (イ) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (ウ) ウスターソース類の日本農林規格

イ 規格の廃止の是非の検討

- (ア) 豆乳類の日本農林規格
- (イ) 乾しいたけの日本農林規格

(2) 品質表示基準の一部改正について

- ア チルドミートボール品質表示基準
- イ チルドハンバーグステーキ品質表示基準
- ウ ウスターソース類品質表示基準
- エ チルドぎょうざ類品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 チルドミートボール品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）
- 6 ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 ウスターソース類品質表示基準の一部改正について（案）
- 8 豆乳類の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 9 乾しいたけの日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 10 チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正について（案）
- 11 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○斉藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
大八木 竹郎	(社) 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小早川 好弘	(社) 日本ソース工業会技術委員長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
武藤 弘利	(社) 日本惣菜協会技術検討委員
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員