



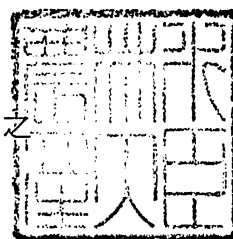
16 消安第 1609 号

平成 16 年 5 月 28 日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



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を見直しする必要があるので、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 電柱用素材の日本農林規格（昭和 26 年 5 月 28 日農林省告示第 911 号）
- 2 押角の日本農林規格（昭和 35 年 12 月 1 日農林省告示第 1204 号）
- 3 耳付き材の日本農林規格（昭和 35 年 12 月 1 日農林省告示第 1205 号）
- ④ 鯨野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和 36 年 1 月 20 日農林省告示第 38 号）
- ⑤ まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和 36 年 5 月 20 日農林省告示第 493 号）
- ⑥ 水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格（昭和 38 年 6 月 15 日農林省告示第 802 号）
- ⑦ 特種かん詰の日本農林規格（昭和 38 年 6 月 15 日農林省告示第 805 号）
- 8 まくら木の日本農林規格（昭和 41 年 4 月 18 日農林省告示第 539 号）
- 9 素材の日本農林規格（昭和 42 年 12 月 8 日農林省告示第 1841 号）
- ⑩ 特殊包装かまぼこ類の日本農林規格（昭和 49 年 10 月 31 日農林省告示第

1008号)

- ⑪ 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第532号）
- ⑫ 風味かまぼこの日本農林規格（平成2年5月31日農林水産省告示第700号）
- 13 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）
- 14 農産物漬物の日本農林規格（平成8年6月4日農林水産省告示第860号）

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格及び風味かまぼこ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9月3日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格（昭和49年10月31日農林省告示第1008号）及び風味かまぼこの日本農林規格（平成2年5月31日農林水産省告示第700号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 検討結果

- (1) 特殊包装かまぼこ類は、魚肉に食塩、砂糖等を加えて練りつぶしたものを、ケーシングに充てんして加熱したケーシング詰かまぼこと、フィルムで包装した後型枠に入れて加熱したリテーナ成形かまぼこに大別される。保存性に優れたケーシング詰かまぼこの規格が昭和47年に制定され、昭和49年に、比較的保存性に優れたリテーナ成形かまぼこの規格を追加して、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格となった。

生産量は年間約3万1千トンと近年横ばい傾向である。国内製造企業数は約100社である。

- (2) 風味かまぼこは、魚肉に食塩、風味原料、調味料等を加えて練りつぶしたものを成形・加熱した後、細断して繊維状にしたり、これを再度棒状等に成形したりして、その形状、香味及び食感を、かに肉やほたて貝柱等に類似させたものと定義されている。

生産量は年間約5万トンと近年横ばい傾向である。国内製造企業数は約100社である。

- (3) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼことも、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格及び風味かまぼこの日本農林規格を廃止することとする。

鯨野菜煮かん詰の日本農林規格、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰
の日本農林規格並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格の
見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成16年9月3日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、鯨野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和36年5月20日農林省告示第505号）、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和36年10月16日農林省告示第1160号）及び水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格（昭和39年5月13日農林省告示第513号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 検討結果

- (1) 鯨野菜煮かん詰、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰並びに水産物野菜煮缶詰は、鯨類、まぐろ、かつお又はこれら以外の水産物とそ菜（しいたけ、しらたき、豆腐等）をしょうゆ、砂糖等の調味料とともに缶に密封し、加熱殺菌したものと定義されている。また、水産物調理缶詰は、内容物は同じで、食用植物油脂、トマトピューレー、香辛料等とともに密封し、加熱殺菌したものと定義されている。

食料缶・瓶詰に関する日本農林規格は、昭和50年代に、主とする原材料の観点から分類して全部改正し、水産物を主な原材料とするものは「水産物缶詰及び水産物瓶詰」の規格として制定されたが、水産物以外にしいたけ、しらたき、豆腐等のそ菜が入っているものは、個別の規格として従来そのまま残され、現在に至っている。

年間の生産量は、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰が約160トン、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰が約800トンであり、近年、生産は減少傾向にある。また、鯨野菜煮かん詰は現在はまったく生産されていない。国内製造企業数は、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰で15社、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰で25社である。

- (2) 見直し基準 2 の(1)の①について、別紙のとおり、すべての規格が①のエ「格付率が著しく低い」に該当するとともに、鯨野菜煮かん詰は①のア「製造業者等が限定されている」に、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰は①のア「製造業者等が限定されている」及び①のイ「小売販売額が著しく減少している」に該当していることから、鯨野菜煮かん詰の日本農林規格、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格を廃止することとする。

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰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9月3日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第532号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 廃止の是非について

- (1) 調理食品缶詰又は調理食品瓶詰は、食肉鳥卵を原材料として使用している調理済みの食品（スープ、ソース、ペースト、おでん又は米飯類に該当するものを除く。）を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものと定義されている。

食料缶・瓶詰に関する日本農林規格は、昭和50年代に、主とする原材料の観点から分類して全部改正し、調理食品缶詰又は調理食品瓶詰は、食肉鳥卵を主な原材料とする畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の1つとして検討がなされたが、畜産物、野菜類等の複数の原材料を用いていることから、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の規格として昭和60年に制定された。

生産量は年間約5千3百トンで、近年、生産はやや減少傾向にあり、国内製造企業数は25社である。

- (2) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格を廃止することとする。

特種かん詰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9月3日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、特種かん詰の日本農林規格（昭和38年6月15日農林省告示第805号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 検討結果

- (1) 特種かん詰は、水産物缶詰、農産物缶詰、畜産物缶詰及び調理食品缶詰以外の食料缶詰をと定義されており、昭和38年に制定された。調理済みの食品を密封して加熱殺菌したものであり、スープかん詰、ソースかん詰、ペーストかん詰、おでんかん詰、米飯類かん詰及び魚類くん製油づけかん詰が定義されている。

食料缶・瓶詰に関する日本農林規格は、昭和50年代に、水産物、農産物、畜産物を主な原料とするものは全部改正されたが、特種かん詰については、それら以外の缶詰として現在に至っている。

生産量はスープかん詰及びソースかん詰を中心に年間約4万8千トンで、近年、横ばい傾向にあり、国内製造企業数は30社である。

- (2) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、特種かん詰の日本農林規格を廃止することとする。

(別紙)

特殊包装かまぼこの日本農林規格及び風味かまぼこ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たの基準) に該当している項目

項 目	品 目	特殊包装かまぼこ類	風味かまぼこ
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	(製造業者は約 100 社)	(製造業者は約 100 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 2 % の減)	(生産量は 3 % の減)
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	(複数の県で格付されている)	—
エ	格付率が著しく低い規格	該当 [格付率 1 % 以下]	該当 [格付率 0 %]

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

項 目	品 目	特殊包装かまぼこ類	風味かまぼこ
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	(製造業者は J A S 品格付に消極的)	(製造業者は J A S 品格付に消極的)
イ	他法令で引用されている規格	(引用なし)	(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	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の 73 % (70 団体の 51 団体) が規格は必要と回答]	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の 73 % (70 団体の 51 団体) が規格は必要と回答]
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	(特になし)	(特になし)
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)	(特になし)

(別紙)

鯨野菜煮かん詰、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰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たの基準) に該当している項目

項 目	品 目	鯨野菜煮かん詰	まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰	水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰
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0社]	該当 [製造業者は15社]	(製造業者は25社)
イ 見直しを行う年度の過去2ヶ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		該当 [生産量はゼロ]	該当 [生産量は43%の減]	(生産量は26%の減)
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		—	—	—
エ 格付率が著しく低い規格		該当 [格付率0%]	該当 [格付率0%]	該当 [格付率0%]

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

項 目	品 目	鯨野菜煮かん詰	まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰	水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰
ア 改正することにより廃止の基準に該当しなくなるが見込まれる規格		(生産実態がない)	(生産が激減しており、製造業者の増加等は見込まれない)	(生産は減少しており、格付率の向上は見込まれない)
イ 他法令で引用されている規格		(引用なし)	(引用なし)	(引用なし)
ウ 消費者、実需者、生産者又は製造業者が強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格		(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の94% (133団体中125団体) が規格は必要と回答]	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の94% (133団体中125団体) が規格は必要と回答]	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の94% (133団体中125団体) が規格は必要と回答]
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		(特になし)	(特になし)	(特になし)
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)	(特になし)	(特になし)

(別紙)

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格並びに特種かん詰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

項 目	品 目	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	特種かん詰
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	(製造業者は 25 社)	(製造業者は 30 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 2 % の減)	(生産量は 5 % の増)
ウ	一の都道府県以外では格付けされなくなった農林物資の規格	—	—
エ	格付け率が著しく低い規格	該当 [格付け率 0 %]	該当 [格付け率 0 %]

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

項 目	品 目	調理食品缶詰及び調理食品瓶詰	特種かん詰
ア	改正することにより廃止の基準に該当しなくなるが見込まれる規格	(製造業者は J A S 品格付に消極的)	(製造業者は J A S 品格付に消極的)
イ	他法令で引用されている規格	(引用なし)	(引用なし)
ウ	消費者、実需者、生産者又は製造業者が強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の 94 % (133 団体中 125 団体) が規格は必要と回答]	(製造業者は存続を希望していない) [消費者団体の 94 % (133 団体中 125 団体) が規格は必要と回答]
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	(特になし)	(特になし)
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)	(特になし)

(6) 特殊包装かまぼこ類

◎特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

(昭和49年10月31日)
(農林省告示第1008号)

改正	昭和51年6月25日農 告第 609号	昭和51年9月11日農 告第 838号
	昭和55年2月25日農水告第 208号	昭和60年5月10日農水告第 717号
	昭和63年12月9日農水告第1973号	平成2年9月29日農水告第1225号
	平成6年3月1日農水告第 435号	平成6年12月26日農水告第1741号
	平成8年4月4日農水告第 422号	平成8年4月4日農水告第 424号
	平成9年2月17日農水告第 248号	平成9年4月24日農水告第 608号
	平成9年9月3日農水告第1381号	平成10年7月22日農水告第1074号

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7条第1項の規定に基づき、特殊包装かまぼこ類の日本農林規格を次のように定め、ケーシング詰かまぼこの日本農林規格を定める件（昭和47年4月24日農林省告示第618号）は、廃止する。

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

（適用の範囲）

第1条 この規格は、特殊包装かまぼこ類に適用する。

（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
特殊包装かまぼこ類	次に掲げるものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩を加えたもの又はこれに砂糖、でん粉、弾力増強剤、保存料等を加えたものを練りつぶしたものであつて、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）をケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの 2 練りつぶし魚肉にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」という。）を加えたものをケーシングに充てんし、又はフィルムで包装した後、加熱してたん白を凝固させたもの
ケーシング詰	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をケーシングに

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

普通かまぼこ	充てんし、密封した後、加熱したものをいう。
ケーシング詰 特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えたものをケーシングに充てんし、密封した後、加熱したものをいう。
リテーナ成形 普通かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉をフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。
リテーナ成形 特種かまぼこ	特殊包装かまぼこ類のうち、練りつぶし魚肉を主原料とし、これに種ものを加えてフィルムで包装した後、型枠に入れて加熱したものをいう。
フ ィ ル ム	気密性、耐熱性、耐水性、耐油性、熱接着性等の性質を有する合成樹脂の薄膜をいう。
ケ ー シ ン グ	フィルムでできた筒状包装をいう。

(一部改正=平8年4月農水告422号)

(ケーシング詰普通かまぼこの規格)

第3条 ケーシング詰普通かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。
	外面及び容器の状態	1 変形していないこと。 2 密封が完全であること。 3 損傷していないこと。 4 ケーシングと内容物とが遊離していないこと。 5 ケーシングの結び目に内容物が付着していないこと。
質	原 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚肉及び食塩 2 糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめに限る。）、でん粉、みりん、酒、動植物の抽出濃縮物、植物性たん白、卵及び卵の加工品並びに食用油脂
	食 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 弾力増強剤 重合リン酸塩及び炭酸カリウム 2 調味料 3 pH調整剤

農規②一五〇〇二

一三五二

品	原 材 料	グルコノデルタラクトン及びフマル酸ナトリウム
		4 保存料 ソルビン酸及びソルビン酸カリウム
		5 着色料
		6 甘味料 α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア及びステビア抽出物
		7 糊料 微小繊維状セルロース
		8 品質改良剤 D-ソルビトール
質		9 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
		弾 力 性 1 第7条に規定する弾力性の測定において、ジェリー強度が400 g以上であり、かつ、くぼみの深さが8 mm以上であること。 2 5 mmの厚さに切断したものを2つ折りにした場合に割れ目ができないこと。
		でん粉及び植物性たん白の含有率 練りつぶし魚肉の8 %以下であること。
		異 物 混入していないこと。
		内 容 重 量 表示重量に適合していること。
表 示	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) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 でん粉を使用したものにあつては、1に規定するもののほか、でん粉含有率を一括して表示してあること。 3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
		表示の方法 1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項及び同項の2の表示は、次に規定する方法により行われている

表

示

こと。

(1) 品名

「ケーシング詰かまぼこ」と記載すること。

(2) 原材料名

次のアからエの順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料魚肉は、「魚肉」と記載すること。

イ 「魚肉」の表示の次に、次に定めるところにより魚種名をかつこを付して記載すること。

(ア) 魚種名は、別表の左欄に掲げる魚種名を仮名文字をもつて記載すること。ただし、同表の右欄に掲げる魚種以外の魚種を使用した場合に表示すべき魚種名は、同表の区分方法に準じて区分した魚種名とすること。

(イ) 使用したすべての魚種の魚種名を多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合は、多いものから順に3種の魚種名を記載し、その他の魚種名は、「その他」と記載することができる。

ウ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に規定するところにより記載すること。

(ア) 「食塩」、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵白」、「酒」等とその最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(イ) 記載する糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載するこ

農規②一六八・九

一三五四

表

農規②一六八・九

一三五五

示

と。

エ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）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

内容重量をグラムの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであつて、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。

(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しう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。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 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。

(ア) 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

(イ) (ア)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) でん粉含有率

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

表		でん粉含有率をパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 (6) 保存方法 保存方法を次に定めるところにより記載すること。 ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたものにあつては、「10℃以下」と記載すること。 イ 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたもの以外のものにあつては、製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。 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、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、品名を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「JIS Z 8305」という。)に規定する16ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載してあること。
示	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 (1) 原材料の一部の名称を、他の原材料の名称にくらべて誇大に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。） (2) 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商品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。） (3) 官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語 (4) 一括表示事項の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 (5) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示

農規②一六八・九

一三五六

- 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

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格

本農林規格による格付が行われたものでなければならない。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ことができる。

3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、かつ、魚皮その他のきよう雑物がないものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、かつ、魚皮その他のきよう雑物がほとんどないものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの又は液汁の分離がやや多いものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正＝昭51年6月農告609号・9月838号・55年2月農水告208号・60年5月717号・63年12月1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号・4月608号・10年7月1074号)

(ケーシング詰特種かまぼこの規格)

第4条 ケーシング詰特種かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

品 質	外面及び容器の状態	ケーシング詰普通かまぼこの規格の外面及び容器の状態と同じ。
	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 魚肉及び食塩 2 種もの 3 糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖及び水あめに限る。）、でん粉、みりん、酒、動植物の抽出濃縮物、植物性たん白、卵及び卵の加工品並びに食用油脂
	食品添加物	ケーシング詰普通かまぼこの規格の食品添加物と同じ。
	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異物	混入していないこと。
	内容重量	表示重量に適合していること。
	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) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
表示	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)までに掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「ケーシング詰特種かまぼこ」と記載すること。 (2) 原材料名 次のアからエの順に、それぞれアからエまでに規定するところにより記載すること。 ア 原料魚肉は、「魚肉」と記載すること。 イ 「魚肉」の表示の次に、次に定めるところにより魚種名をかつこを付して記載すること。 エ 魚種名は、別表の左欄に掲げる魚種名を仮名文字

農規②一六八・九

一三五八

表

示

をもつて記載すること。ただし、同表の右欄に掲げる魚種以外の魚種を使用した場合に表示すべき魚種名は、同表の区分方法に準じて区分した魚種名とすること。

(イ) 使用したすべての魚種の魚種名を多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合は、多いものから順に3種の魚種名を記載し、その他の魚種名は「その他」と記載することができる。

ウ 魚肉及び食品添加物以外の原材料は、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「種もの」、「食塩」、「砂糖」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「卵白」、「酒」等とその最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(イ) 記載する糖類の名称が2種類以上となる場合は、(ア)の規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に、かつこを付して、「砂糖、ぶどう糖」等と使用重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。

(ウ) 「種もの」の表示の次に、種ものとして使用した食品の名称を、その最も一般的な名称をもつて、使用重量の割合の多いものから順に、かつこを付して記載すること。

エ 食品添加物は、規則第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

内容重量をグラムの単位で、単位を明記して記載する

表

示

こと。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ、又は同一の包装をされたものであつて、個数が外側から判別できないものにあつては、個数を内容重量の表示の文字に並べて記載すること。

(4) 賞味期限（品質保持期限）

賞味期限（品質保持期限）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。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 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。

(ア) 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

(イ) (ア)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

保存方法を次に定めるところにより記載すること。

ア 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたものにあつては、「10℃以下」と記載すること。

イ 食品衛生法第7条第1項の規定により、保存の方法の基準が定められたもの以外のものにあつては、製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

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、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

農規②一六八・九

一三六〇（一三六〇）

表	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
示	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

- 2 使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。
- 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質 等	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、魚皮その他のきよう雑物がなく、かつ、種ものの形状及び配合状態が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、魚皮その他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、種ものの形状及び配合状態がおおむね良好なものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの、液汁の分離がやや多いもの又は種ものの形状若しくは配合状態が劣るものは2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの、種ものの形状若しくは配合状態が著しく劣るもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正=昭51年6月農告609号・55年2月農水告208号・60年5月717号・63年12月1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号・4月608号・10年7月1074号)

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

(リテーナ成形普通かまぼこの規格)

第5条 リテーナ成形普通かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	内容物の品位	第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。
	外面及び包装の状態	1 変形していないこと。 2 フィルムが重なり合つた部分の接着が良好であること。 3 損傷していないこと。 4 フィルムと内容物との間の空げきがほとんどないこと。
	原 材 料	ケーシング詰普通かまぼこの規格の原材料と同じ。
	弾 力 性	ケーシング詰普通かまぼこの規格の弾力性と同じ。
	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
質	異 物	混入していないこと。
	内 容 重 量	表示重量に適合していること。
表 示	一括表示事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び賞味期限（品質保持期限）の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「リテーナ成形かまぼこ」と記載すること。 (2) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）を次に定めるところにより記載すること。 ア 平成6年7月1日 イ 6.7.1 ウ 1994.7.1 エ 94.7.1
	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一六八・九

一三七二

- 2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
- 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、かつ、魚皮その他のきよう雑物がないものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、かつ、魚皮その他のきよう雑物がほとんどないものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの又は液汁の分離がやや多いものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正＝平2年9月農水告1225号・6年12月1741号)

(リテーナ成形特種かまぼこの規格)

第6条 リテーナ成形特種かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	内容物の品位 第3項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であり、かつ、1点の項目がないこと。 外面及び包装の状態 リテーナ成形普通かまぼこの規格の外面及び包装の状態と同じ。 原 材 料 ケーシング詰特種かまぼこの規格の原材料と同じ。

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

品質	でん粉及び植物性たん白の含有率	練りつぶし魚肉の8%以下であること。
	異物	混入していないこと。
	内容重量	表示重量に適合していること。
表示	一括表示事項	ケーシング詰特種かまぼこの規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び賞味期限（品質保持期限）の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「リテーナ成形特種かまぼこ」と記載すること。 (2) 賞味期限（品質保持期限） 賞味期限（品質保持期限）を次に定めるところにより記載すること。 ア 平成6年7月1日 イ 6.7.1 ウ 1994.7.1 エ 94.7.1
	その他の表示事項及びその表示の方法	ケーシング詰普通かまぼこの規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
	表示禁止事項	ケーシング詰普通かまぼこの規格の表示禁止事項と同じ。

農規②一二七〇九

- 2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。
- 3 第1項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事項	採点の基準
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るもの又は着色が過度なものは、1点とする。
	1 香味が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。

一三七四

香 味	2 香味がおおむね良好なものは、3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉 質 等	1 食感が良好で、気孔がほとんどなく、魚皮その他のきよう雑物がなく、かつ、種ものの形状及び配合状態が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 食感がおおむね良好で、気孔がやや目立ち、魚皮その他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、種ものの形状及び配合状態がおおむね良好なものは、3点とする。 3 食感が劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が目立つもの、液汁の分離がやや多いもの又は種ものの形状若しくは配合状態が劣るものは、2点とする。 4 食感が著しく劣るもの、気孔若しくは魚皮その他のきよう雑物が著しく目立つもの、液汁の分離が多いもの、種ものの形状若しくは配合状態が著しく劣るもの又はねとが発生しているものは、1点とする。

(一部改正=平2年9月農水告1225号・6年12月1741号)

(測定方法)

第7条 第3条及び第5条の規格における弾力性並びに第3条から第6条までの規格におけるでん粉含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 弾力性	試料を、端から1cmの部分を除いて、小口に平行の方向で2.5cmの幅に切断し、この切断面が両底面となるような直径2.5cmの円筒形を作成する。この試料の底面に対して、球の直径が7mmであるプランジャーを有する押込式ジェリー強度試験器（岡田式又はこれと同等以上の精度を有する試験器）のプランジャーを直角の方向に押込むことによつて、ジェリー強度及びくぼみの深さを測定する。
2 でん粉含有率	1 試料の調製 試料を磨砕して均一とする。 2 抽出 調製した試料約5gをはかり取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40ml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、200ml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25%塩酸20mlを加えて沸とう水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後500ml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1液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸3ナトリウム225g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、さら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分間沸とうを持続した後、速やかに流水中で冷却し、ソモギー第2液（シュウ酸カリウム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 でん粉含有率(%) = $1.449 \times (\text{空実験における} 0.05\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数} - \text{本実験における} 0.05\text{mol/Lチオ硫酸ナトリウムの滴定数}) \times f \times 50 \times \frac{0.1}{\text{はかり取つた調製試料のグラム数}} \times 0.9$ fは、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの係数
--	---

農規②一五八・九

一三七六

（一部改正＝平9年9月農水告1381号）

附 則

（施行期日）

1 この告示は、昭和49年12月1日から施行する。

（経過措置）

2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う

ケーシング詰かまぼこの格付けについては、昭和50年3月31日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和51年農林省告示第609号）抄
（施行期日）

1 この告示は、昭和51年7月25日から施行する。

（経過措置）

31 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付けについては、昭和52年7月24日まで
は、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和51年農林省告示第838号）抄
（施行月日）

1 この告示は、昭和51年10月11日から施行する。

（経過措置）

8 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付けについては、昭和52年4月30日まで
は、なお従前の例によることができる。

附 則（昭和55年農林水産省告示第208号）抄
（施行期日）

1 この告示は、昭和55年3月26日から施行する。

（経過措置）

40 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定により格付けを行う
〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付けについては、昭和55年9月25日まで
は、なお従前の例によることができる。

前 文（昭和60年農林水産省告示第717号）抄
〔前略〕昭和60年6月10日から施行する。

附 則（昭和63年農林水産省告示第1973号）

1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。

2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資につい
て、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき、第1か
ら第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によ
ることができる。

（一部改正＝平2年9月農水告1225号）

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

附 則（平成2年農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成8年農林水産省告示第422号）抄

〔前略〕平成8年5月7日から施行する。

前 文（平成8年農林水産省告示第424号）抄

〔前略〕平成8年5月7日から施行する。

附 則 抄

（経過措置）

- 52 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される〔中略〕特殊包装かまぼこ類〔中略〕の格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第608号）抄

〔前略〕平成9年5月26日から施行する。

前 文（平成9年農林水産省告示第1381号）抄

〔前略〕平成9年10月3日から施行する。

前 文（平成10年農林水産省告示第1074号）抄

〔前略〕平成10年8月21日から施行する。

別表

記 載 魚 種 名	魚	種 名
た	ら	まだら、すけそうだら、メルルーサ
ぐ	ち	しろぐち、きぐち、くろぐち
え	そ	まえそ、わにえそ
は	も	はも、すずはも
ほ う ぼ う		ほうぼう、かながしら
か れ い		からすがれい、あぶらがれい、そうはちがれい、うしのした
と び う お		とびうお
あ	じ	まあじ、むろあじ
た ち う お		たちうお
わ ら ず か		わらずか
い	か	するめいか、もんごういか

別記様式

農規②一五〇〇二

一三七九

品	名
原 材 料	名
でん粉含有率	
内 容	量
賞 味	期 限
保 存	方 法
原 産	国 名
製 造	者

備考

- 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、J I S Z 8305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、J I S Z 8305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 ケーシング詰普通かまぼこ及びリテーナ成形普通かまぼこのうちでん粉を使用しないもの並びにケーシング詰特種かまぼこ及びリテーナ成形特種かまぼこ

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

にあつては、この様式中「でん粉含有率」を省略すること。

- 4 賞味期限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、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。
- 5 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。
- 6 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 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。
- 8 輸入品にあつては、7にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 9 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。
- 10 この様式は、たて書とすることができる。

(一部改正＝昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年12月1741号)

農規②一五〇〇二

一三八〇(一三九〇欠)

(7) 風味かまぼこ

●風味かまぼこの日本農林規格

(平成 2 年 5 月 31 日)
(農林水産省告示第 700 号)

改正 平成 6 年 3 月 1 日農水告第 435号 平成 6 年12月26日農水告第1741号
平成 9 年 2 月17日農水告第 248号 平成 9 年 4 月24日農水告第 607号
平成 9 年 9 月 3 日農水告第1381号 平成10年 7 月22日農水告第1074号

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7条第1項の規定に基づき、風味かまぼこの日本農林規格を次のように定め、平成2年7月1日から施行する。

風味かまぼこの日本農林規格

(適用の範囲)

第1条 この規格は、風味かまぼこ（脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに
限る。）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
風味かまぼこ	次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉（魚以外の水産動物（鯨を除く。）の肉を含む。）に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）を成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等（以下「種もの」という。）を加えたものであって、製品に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

風味原料	次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝の貝柱等の風味を付与するもの
------	---

(規格)

第3条 風味かまぼこの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	内容物の品位	1 形状が良好で、固有の色沢を有していること。 2 香味が良好で、異味異臭がないこと。 3 食感が良好であること。
	でん粉含有率	製品に占める重量の割合が7%以下であること。
	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 魚肉 2 風味原料 3 種もの 4 卵及び卵の加工品 5 でん粉 6 植物性たん白 7 調味料 食塩、糖類、みりん、酒類、食用油脂及びたん白加水分解物
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 品質改良剤 塩化カルシウム、炭酸カルシウム、重合リン酸塩及びD-ソルビトール 2 pH調整剤 グルコノデルタラクトン及びフマル酸 3 調味料 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、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 4 保存料

農規②一五〇〇二
一五〇二

37

表

示

ころにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に、括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあっては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあっては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、魚種名が4種以上となる場合は、3種までを記載し、その他の魚種は「その他」とし、記載する魚種名が1種となる場合は、「魚肉」の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

イ 風味原料は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して、「かに肉、はたてエキス、えび粉末」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 種ものは、「種もの」の文字の次に括弧を付して、「チーズ、グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 魚肉、風味原料、種もの及び食品添加物以外の原材料は、「卵白」、「でん粉」、「植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）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っては、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。また、風味原料に使用した食品添加物にあっては、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、風味原料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(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。

(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

農規②一七八〇

一五〇四

表	い製品が表示された保存方法に従っ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しう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月以内のものにあっては、次の例のいずれかにより記載すること。 (ア) 平成6年7月1日 (イ) 6.7.1 (ウ) 1994.7.1 (エ) 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っては、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 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 (イ) (ア)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 「10℃以下で保存すること」等と記載すること。 (6) でん粉含有率 でん粉含有率を、パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。 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、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
示	その他の表示事項及びその表示の方法 一括表示事項に規定するもののほか、品名、冷凍した風味かまぼこを解凍したものにあっては解凍である旨及び輸入した風味かまぼこを国内で一般消費者向けに包装したものにあっては「製造地・〇〇」（「〇〇」は当該輸出国の国名）の用語を、商品名の記載箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z8305 (1962)（以下「JIS Z8305」という。）に規定する12ポイント（内容重量の表示が50g以下のものにあっては8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に「風味かまぼこ」の用語を記載し

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

表示		ている場合は、品名の表示を省略することができる。
	表示禁止事項	次に掲げる事項は、これを表示していないこと。 1 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさに付してあるものを除く。） 2 「かに」、「ほたて」等その製品の形状、香味及び食感から誤認させるおそれのある用語を用いた商品名 3 一括表示事項の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 4 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

（一部改正＝平6年3月農水告435号・12月1741号・9年2月248号・4月607号・10年7月1074号）

（測定方法）

第4条 前条の規格におけるでん粉含有率の測定方法は、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 試料を磨砕して均一とする。 2 抽出 調製した試料約5gを量り取り、8%水酸化カリウム・95%アルコール溶液40mlを加えて湯浴中で約30分間加熱溶解し、95%アルコールを加えて湯浴中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回づつ洗浄した後、200ml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25%塩酸20mlを加えて沸騰水浴中で150分間加水分解を行い、冷却後、500ml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1液（酒石酸ナトリウム・カリウム90gとリン酸三ナトリウム225g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

農規②一六八・九

一五〇六

	え、更にヨウ素酸カリウム 3.5 g を少量の水に溶解して加え、全容を 1 l としたものをいう。)及び水を 10ml ずつ 100 ml の三角フラスコに取り、冷却管を付して加熱し、2 分間以内に沸騰させ、正確に 3 分間沸騰を持続した後、速かに流水中で冷却し、ソモギー第 2 液(シュウ酸カリウム 90 g とヨウ素カリウム 40 g とを水に溶解して 1 l としたものをいう。)10ml 及び 1 mol/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 0.05 mol/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 $\text{でん粉含有率 (\%)} = 1.449 \times (\text{空実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの滴定数} - \text{本実験における } 0.05 \text{ mol/L チオ硫酸ナトリウムの滴定数}) \times f \times 50 \times \frac{0.1}{\text{量り取った調製試料のグラム数}} \times 0.9$ (注) f は、0.05 mol/L チオ硫酸ナトリウムの力価

(一部改正＝平 9 年 9 月農水告 1381 号)

附 則 (平成 6 年農林水産省告示第 435 号)

この告示は、平成 6 年 4 月 1 日から施行する。

附 則 (平成 6 年農林水産省告示第 1741 号)

1 この告示は、平成 7 年 4 月 1 日から施行する。

2 平成 9 年 3 月 31 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1 から 84 までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 248 号) 抄

〔前略〕平成 9 年 3 月 17 日から施行する。

附 則

平成 9 年 3 月 31 日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1 から 75 までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 607 号) 抄

〔前略〕平成 9 年 5 月 16 日から施行する。

前 文 (平成 9 年農林水産省告示第 1381 号) 抄

〔前略〕平成 9 年 10 月 3 日から施行する。

前 文 (平成 10 年農林水産省告示第 1074 号) 抄

〔前略〕平成 10 年 8 月 21 日から施行する。

第3章 第4節 食肉製品及び魚肉ねり製品

別表

記 載 魚 種 名	魚 種 名
た	すけとうだら、まだら、みなみだら、ホキ、メルルーサ
ぐ	しろぐち (いしもち)、きぐち、くろぐち
え	まえそ、わにえそ
い	するめいか、もんごういか

別記様式

品 名
原 材 料 名
でん粉含有率
内 容 量
賞 味 期 限
保 存 方 法
原 産 国 名
製 造 者

備考

- 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。
- 表示に用いる文字は、J I S Z 8305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、J I S Z 8305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。
- でん粉を使用していないものにあつては、この様式中「でん粉含有率」を省略すること。
- 賞味期限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、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。
- 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。
- 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。
- 輸入品にあつては、6にかかわらず「製造者」を「輸入者」とすること。
- 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。
- この様式は、縦書きとすることができる。

(一部改正＝平 6 年12月農水告1741号)

農規②一二七九

一五〇八

◎鯨野菜煮かん詰の日本農林規格

(昭和36年1月20日)
(農林省告示第38号)

改正 昭和36年5月20日農 告第 505号 昭和36年10月16日農 告第1156号
昭和37年7月25日農 告第 933号 昭和38年6月15日農 告第 806号
昭和53年9月11日農水告第 234号 昭和55年2月9日農水告第 145号
平成2年9月29日農水告第1225号 平成6年12月26日農水告第1741号
平成9年2月17日農水告第 248号

農林物資規格法（昭和25年法律第175号）第8条第1項の規定に基づき、鯨野菜煮かん詰の日本農林規格を次のように定め、昭和36年2月20日から施行する。

鯨野菜煮かん詰の日本農林規格

（適用の範囲）

第1条 この規格は、鯨野菜煮かん詰に適用する。

（定義）

第2条 この規格において「鯨野菜煮かん詰」とは、鯨類（いるかを除く。）の肉（以下「鯨肉」という。）とそ菜（まつたけ、しいたけ、しらたき、豆腐、豆類、海そう類又はこれらに類するものを含む。以下同じ。）をしょう油及び砂糖等の調味料とともにかんに密封し、加熱殺菌したものをいう。

（規格）

第3条 規格は、次のとおりとする。

事 項	等 級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		固形量及び内容総量が別表に適合するものであること。
か ん の 状 態		密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 品名（鯨野菜煮を表わす品名以外の名称を含む。以下同じ。）、原料そ菜名、すのこ又は赤肉の別及び有髭類又は有歯類である旨並びに固形量及び内容総量を明記してあること。ただし、品名中に原料そ菜名、すのこ又は赤肉の別又は有髭類若しくは有歯類である旨が明らかにされている場

農規①一四七九

八〇一

	合にあつてはそれぞれ原料そ菜名、すのこ若しくは赤肉の別又は有髭類若しくは有齒類である旨を明記していなくてもさしつかえなく、すのこを原料としている場合にあつては、有髭類である旨明記していなくてもさしつかえない。 2 固形量に対する鯨肉の重量の割合を明記してあること。 3 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で品名を明記してあること。 4 品名を表わす記号として、有髭鯨すのこたけのこ煮にあつてはWHCB、その他の有髭鯨すのこ野菜煮にあつてはWHCV、有髭鯨赤肉たけのこ煮にあつてはWPCB、その他の有髭鯨赤肉野菜煮にあつてはWPCV、有齒鯨赤肉たけのこ煮にあつてはWMCB、その他の有齒鯨赤肉野菜煮にあつてはWMCVとかんに打ち出し、又はこれを印刷してあること。 5 製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 6 別記(2)による保存方法を記載してあること。 7 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 8 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉質及び形態	1 すのこにあつては弾力、赤肉にあつては肉締り及びやわらかさが適当で、かつ、そ菜の硬軟、形及び切り方が適当なものは、5点とする。 2 すのこにあつては弾力、赤肉にあつては肉締り及び硬軟がおおむね適当で、かつ、そ菜の硬軟、形及び切り方がお

農規①一四七〇九

八〇二

	おむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 すのこにあつては弾力、赤肉にあつては肉締り若しくは硬軟が適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が適当でないものは、2点とする。 4 すのこにあつては弾力、赤肉にあつては肉締り若しくは硬軟が著しく適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が著しく適当でないものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 鯨肉にすじ及び血管がほとんどないものであり、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 鯨肉にすじ及び血管が目立たないものであり、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合がおおむね適当なものは、その程度により、3点又は2点とする。 3 鯨肉にすじ若しくは血管が目立つもの、固形量に対する鯨肉の重量の割合がそ菜を1種類配合した場合には30パーセント以下、そ菜を2種類以上配合した場合には20パーセント以下のもの、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合が適当でないもの、そ菜に病虫害があるもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(一部改正＝昭36年5月農告505号・10月1156号・37年7月933号・55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(測定方法)

第4条 前条の規格における固形量並びに別表の水重量及び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 固 形 量	かん詰（液が凝固している場合は、20度Cに加熱し、液を溶解したかん詰）を切り開き、2分間かん詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量からかんの重量を差し引いて得た重量とする。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

2 水重量及び水容積	1 損傷していないかん詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、かんを洗浄し、乾燥して重量(A)を測定する。 2 かんの最上面から垂直に4.76ミリメートルまで20度Cの水を入れ、全体の重量(B)を測定する。 3 $B - A = \text{水重量 (g)}$ 4 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$
------------	--

(全部改正＝昭53年9月農水告234号)

前 文(昭和36年農林省告示第505号)抄

〔前略〕昭和36年6月20日から施行する。

前 文(昭和36年農林省告示第1156号)抄

〔前略〕昭和36年11月16日から施行する。

前 文(昭和37年農林省告示第933号)抄

〔前略〕昭和37年8月23日から施行する。

前 文(昭和38年農林省告示第806号)抄

〔前略〕昭和38年7月18日から施行する。

前 文(昭和53年農林水産省告示第234号)抄

〔前略〕昭和54年1月1日から施行する。

附 則(昭和55年農林水産省告示第145号)

この告示は、昭和55年3月10日から施行し、同日以後に製造されるものに適用する。

附 則(平成2年農林水産省告示第1225号)

1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。

2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則(平成6年農林水産省告示第1741号)

1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。

2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文(平成9年農林水産省告示第248号)抄

農規①一四七〇九

八〇四

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

別表（第3条関係）

か ん 型	固 形 量	内 容 総 量
携 帯 か ん	125グラム	170グラム
その他のもの	水重量に対する固形物の重量の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては65パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては90パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

（注） 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のものをいう。

か ん 型	内径（ミリメートル）	高さ（ミリメートル）
携 帯 か ん	74.1	50.5

（全部改正＝昭53年9月農水告234号）

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

別記(1) (第3条関係)

賞味期限(品質保持期限)(容器包装の開かれていない製品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しうると認められる期限をいう。以下同じ。)を表示する場合には、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月

(イ) 6.7

(ウ) 1994.7

(エ) 94.7

(オ) 0607

(カ) 9407

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

(オ) 060701

(カ) 940701

(全部改正=平6年12月農水告1741号、一部改正=平9年2月農水告248号)

農規①一四七〇九

別記(2) (第3条関係)

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(旧別記(3)として追加=平6年12月農水告1741号、旧別記(2)を削り本別記に繰上=平9年2月農水告248号)

八〇六(八五〇欠)

◎まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜
煮かん詰の日本農林規格

(昭和36年 5 月 20 日)
(農林省告示第493号)

改正 昭和36年10月16日農 告第1160号 昭和37年 7 月25日農 告第 935号
昭和55年 2 月 9 日農水告第 145号 昭和60年 5 月10日農水告第 725号
平成 2 年 9 月29日農水告第1225号 平成 6 年12月26日農水告第1741号
平成 9 年 2 月17日農水告第 248号

農規①
一四七
九

農林物資規格法（昭和25年法律第 175 号）第 8 条第 1 項の規定に基づき、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格を次のように定め、昭和36年 6 月 20日から施行する。

まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格

八五
一

（適用の範囲）

第 1 条 この規格は、まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰に適用する。

（定義）

第 2 条 この規格において「まぐろ野菜煮かん詰」とは、まぐろの蒸煮した肉とそ菜（しいたけ、しらたき、豆腐、豆類、海そう類又はこれらに類するものを含む。以下同じ。）をしょう油、砂糖等の調味料とともにかんに密封し、加熱殺菌したものをいい、「かつお野菜煮かん詰」とは、かつお（すじかつお及びそうだかつおを除く。以下同じ。）の蒸煮した肉とそ菜をしょう油、砂糖等の調味料とともにかんに密封し、加熱殺菌したものをいう。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

(規格)

第3条 規格は、次のとおりとする。

事 項 \ 等 級	合 格
内容物の品位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量	固形量及び内容総量が別表(1)に適合するものであること。
か ん の 状 態	密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示	1 品名（まぐろ野菜煮又はかつお野菜煮を表わす品名以外の名称を含む。以下同じ。）及び原料そ菜名並びに固形量及び内容総量を明記してあること。ただし、品名中に原料そ菜名を用いている場合にあつては、原料そ菜名を明記していなくてもさしつかえない。 2 固形量に対する魚肉の重量の割合を明記してあること。 3 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で品名を明記してあること。 4 品名を表わす記号を別表(2)に掲げる区分に従い、かんに打ち出し、又はこれを印刷してあること。 5 製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 6 別記(2)による保存方法を記載してあること。 7 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 8 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

農規①一四七〇九

八五二

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。

まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格

肉質及び形態	1 魚肉は適当な脂肪があり、硬軟及び形が適当で、かつ、そ菜は硬軟、形及び切り方が適当なものは、5点とする。 2 魚肉はおおむね適当な脂肪があり、硬軟及び形がおおむね適当で、かつ、そ菜は硬軟、形及び切り方がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 魚肉が著しくかたいもの、魚肉の形が適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が適当でないものは、2点とする。 4 魚肉の肉質が異常なもの、肉質の異なつた魚肉が混入しているもの、魚肉の形が著しく適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が著しく適当でないものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 骨、うろこ等のきよう雑物がほとんどなく、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合が適当なものは、その程度により、5点又は4点とする。 2 骨、うろこ等のきよう雑物がやや目立ち、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合がおおむね適当なものは、その程度により、3点又は2点とする。 3 骨、うろこ等のきよう雑物が目立つもの、血合肉の混入が著しく目立つもの、固形量に対する魚肉の重量の割合が、そ菜を1種類配合した場合には40パーセント以下、そ菜を2種類以上配合した場合には30パーセント以下のもの、そ菜を2種類以上配合した場合にあつては、その配合割合が適当でないもの、肉詰めが著しく粗雑なもの、そ菜に病虫害があるもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(一部改正=昭36年10月農告1160号・37年7月935号・55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(測定方法)

第4条 前条の規格における固形量並びに別表(1)の水重量及び水容積の測定方法は、

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	缶詰（液が凝固している場合は、20度Cに加熱し、液が溶解した缶詰）を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いた重量とする。
水重量及び水容積	1 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。 2 缶の最上面から垂直に4.76ミリメートルのところまで20度Cの水を入れ、全体の重量(B)を測定する。 3 $B - A = \text{水重量 (g)}$ 4 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$

（全部改正＝昭60年5月農水告725号）

前 文（昭和36年農林省告示第1160号）抄

〔前略〕昭和36年11月16日から施行する。

前 文（昭和37年農林省告示第935号）抄

〔前略〕昭和37年8月23日から施行する。

附 則（昭和55年農林水産省告示第145号）

この告示は、昭和55年3月10日から施行し、同日以後に製造されるものに適用する。

前 文（昭和60年農林水産省告示第725号）抄

〔前略〕昭和60年6月10日から施行する。

附 則（平成2年農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

農規①一四七〇九

八五四

前 文（平成 9 年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成 9 年 3 月17日から施行する。

附 則

平成 9 年 3 月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1 から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

別表(1)（第 3 条関係）

固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては65パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては 10 の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては 10 の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては 5 の整数倍となるように詰めてあること。

（全部改正＝昭60年 5 月農水告725号）

別表(2)

種 類 魚種名	た け の こ 煮	たけのこ煮以外の野菜煮の場合
び ん な が ま ぐ ろ	A C C B	A C C V
びんながまぐろ以外のまぐろ	T Y C B	T Y C V
か つ お	S J C B	S J C V

（追加＝昭37年 7 月農告935号）

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

別記(1) (第3条関係)

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品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しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を表示する場合には、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月

(イ) 6.7

(ウ) 1994.7

(エ) 94.7

(オ) 0607

(カ) 9407

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

(オ) 060701

(カ) 940701

(全部改正＝平6年12月農水告1741号、一部改正＝平9年2月農水告248号)

農規①一四七〇九

別記(2) (第3条関係)

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(旧別記(3)として追加＝平6年12月農水告1741号、旧別記(2)を削り本別記に繰上＝平9年2月農水告248号)

八五六―九〇〇欠

◎水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格

(昭和38年6月15日)
(農林省告示第802号)

改正	昭和39年5月13日農 告第 513号	昭和40年2月26日農 告第 265号
	昭和42年1月7日農 告第 5号	昭和43年12月13日農 告第1931号
	昭和44年4月30日農 告第 580号	昭和46年3月3日農 告第 347号
	昭和48年12月26日農 告第2631号	昭和53年9月11日農水告第 243号
	昭和55年2月9日農水告第 145号	昭和60年5月10日農水告第 737号
	平成2年9月29日農水告第1225号	平成6年12月26日農水告第1741号
	平成9年2月17日農水告第 248号	平成9年3月27日農水告第 446号

農規①一四七〇九

農林物資規格法（昭和25年法律第175号）第8条第1項の規定に基づき、種類別水産物かん詰以外の水産物かん詰の日本農林規格を次のように定め、昭和38年7月18日から施行し、昭和27年8月2日農林省告示第348号（たらばがにかん詰（びん詰）の日本農林規格等を定める件）及びさば油づけかん詰の日本農林規格（昭和28年8月28日農林省告示第617号）は、同日付けで廃止する。

水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格

（題名改正＝平9年3月農水告446号）

（適用の範囲）

第1条 この規格は、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰（特種かん詰に該当するものを除く。）に適用する。

（全部改正＝平9年3月農水告446号）

（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。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

事 項	定 義
水産物野菜煮缶詰	水産物（海そう類を除く。）又はその加工品とそ菜（しいたけ、しらたき、豆類、豆腐及びこれらに類するもの並びに海そう類を含む。）をしょうゆ、砂糖等の調味料とともに缶に密封し、加熱殺菌したものをいう。
水産物調理缶詰	水産物又はその加工品とそ菜（しいたけ、しらたき、豆類、豆腐及びこれらに類するものを含む。）を食用植物油脂、トマトピューレー、香辛料等とともに缶に密封し、加熱殺菌したものをいう。

（一部改正＝平9年3月農水告446号）

（水産物野菜煮缶詰の規格）

第3条 水産物野菜煮缶詰の規格は、次のとおりとする。

事 項	等 級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		固形量及び内容総量が別表(1)に適合するものであること。
かんの状態		密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及び野菜煮である旨並びに固形量及び内容総量を明記してあること。 2 固形量に対する水産物（海そう類を除く。以下この条において同じ。）又はその加工品の重量の割合を明記してあること。 3 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及び野菜煮である旨を明記してあること。 4 原料の種類名、野菜煮である旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 5 別記(2)による保存方法を記載してあること。 6 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 7 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

農規①一四七〇九

九〇二

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
肉質及び形態	1 水産物は肉締り及び形が適当で、かつ、そ菜（海そう類を含む。以下この項において同じ。）は硬軟、形及び切り方が適当なものは、5点とする。 2 水産物は肉締り及び形がおおむね適当で、かつ、そ菜は硬軟、形及び切り方がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 水産物の肉締り若しくは形が適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が適当でないものは、2点とする。 4 水産物の肉締り若しくは形が著しく適当でないもの又はそ菜の硬軟、形若しくは切り方が著しく適当でないものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 うろこその他のきよう雑物がなく、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にはその配合割合が適当なものは、5点とする。 2 うろこその他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、そ菜を2種類以上配合した場合にはその配合割合がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 うろこその他のきよう雑物が目立つもの又はそ菜を2種類以上配合した場合にはその配合割合が適当でないものは、2点とする。 4 うろこその他のきよう雑物が著しく目立つもの、そ菜を

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	2種類以上配合した場合にはその配合割合が著しく適当でないもの、異物が混入しているもの又は固形量に対する水産物の重量の割合が、そ菜を1種類配合した場合には40パーセント（さけ類とたけのこを配合した場合には60パーセント）以下、そ菜を2種類以上配合した場合には30パーセント以下のものは、1点とする。
--	--

（旧第7条の一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号、旧第3条から旧第6条までを削り一部改正し本条に繰上＝平9年3月農水告446号）

（水産物調理缶詰の規格）

第4条 水産物調理缶詰の規格は、次のとおりとする。

事 項 \ 等 級	合 格
内容物の品位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量	内容量が別表(2)に適合するものであること。
か ん の 状 態	密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示	1 原料の種類名及び内容量を明記してあること。 2 くずれ肉を用いたものにあつては、その旨を明記してあること。 3 調味料、食用植物油、トマトピューレー、香辛料等の別又はこれらの種類名を明記してあること。 4 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名を明記してあること。 5 原料の種類名、調理製品である旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 6 別記(2)による保存方法を記載してあること。 7 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 8 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

農規①一四七〇九

九〇四

水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るものは、1点とする。
肉 質	1 硬軟が適当なものは、5点とする。 2 硬軟がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 硬軟が適当でないものは、2点とする。 4 硬軟が著しく適当でないものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 うろこその他のきよう雑物がなく、かつ、液が水産物（そ菜を配合した場合には水産物及びそ菜）と調和しているものは、5点とする。 2 うろこその他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、液が水産物（そ菜を配合した場合には水産物及びそ菜）とおおむね調和しているものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 うろこその他のきよう雑物が目立つもの、液が水産物（そ菜を配合した場合には水産物及びそ菜）と調和していないもの又はそ菜を配合した場合には水産物とそ菜の配合割合が適当でないものは、2点とする。 4 うろこその他のきよう雑物が著しく目立つもの、液が水産物（そ菜を配合した場合には水産物及びそ菜）と著しく調和していないもの、そ菜を配合した場合には水産物とそ菜の配合割合が著しく適当でないもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(旧第10条の一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号、旧第8・9条を削り一部改正し本条に繰上＝平9年3月農水告446号)

(測定方法)

第5条 第3条及び第4条の規格における固形量並びに別表(1)及び別表(2)の水重量及

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 固 形 量	かん詰（液が凝固している場合は、20度Cに加熱し、液を溶解したかん詰）を切り開き、2分間かん詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量からかんの重量を差し引いて得た重量とする。ただし、硫酸紙に包んで詰めたものにあつては、かん詰及び硫酸紙（液が凝固している場合は、20度Cに加熱し、液を溶解したかん詰）を切り開き、内容物を露出させ2分間かん詰を傾斜し、液を流出させた後に測定した重量から、かんの重量及び硫酸紙の重量としてかに1号かんの場合には10.0グラム、かに2号かんの場合には6.5グラム、かに3号かんの場合には5.0グラムを差し引いて得た重量とする。
2 水重量及び水容積	1 損傷していないかん詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取つた後、かんを洗浄し、乾燥して重量（A）を測定する。 2 かんの最上面から垂直に4.76ミリメートルまで20度Cの水を入れ、全体の重量（B）を測定する。 3 $B - A = \text{水重量 (g)}$ 4 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$

（旧第13条の全部改正＝昭53年9月農水告243号、一部改正＝昭60年5月農水告737号、旧第11条・12条を削り一部改正し本条に繰上＝平9年3月農水告446号）

前 文（昭和39年農林省告示第513号）抄

〔前略〕昭和39年6月13日から施行する。

前 文（昭和40年農林省告示第265号）抄

〔前略〕昭和40年4月1日から施行する。

前 文（昭和42年農林省告示第5号）抄

〔前略〕昭和42年2月7日から施行する。

前 文（昭和43年農林省告示第1931号）抄

〔前略〕昭和44年1月13日から施行する。

前 文（昭和44年農林省告示第580号）抄

〔前略〕昭和44年5月30日から施行する。

附 則（昭和46年農林省告示第347号）

農規①
一四七
九

九〇六

- 1 この告示は、昭和46年4月2日から施行する。
- 2 内径74.1ミリメートル高さ36.0ミリメートルの標準寸法に適合するかん型のかんに密封され、加熱殺菌されたまぐろ油づけかん詰、かつお油づけかん詰、水産物水煮かん詰、水産物味付かん詰、水産物野菜煮かん詰、水産物油づけかん詰、水産物トマトづけ及び香辛料づけかん詰、水産物調理かん詰その他の水産物かん詰、農産物味付かん詰、畜産物味付かん詰、畜産物調理かん詰並びにペーストかん詰については、昭和47年4月2日までは、なお従前の例により格付けすることができる。

附 則（昭和48年農林省告示第2631号）抄

（施行期日）

- 1 この告示は、昭和49年2月1日から施行する。

前 文（昭和53年農林水産省告示第243号）抄

〔前略〕昭和54年1月1日から施行する。

附 則（昭和55年農林水産省告示第145号）

この告示は、昭和55年3月10日から施行し、同日以後に製造されるものに適用する。

附 則（昭和60年農林水産省告示第737号）

- 1 この告示は、昭和60年6月10日から施行する。
- 2 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき格付けを行う水産物味付かん詰（くしぎしのものに限る。）の格付けについては、昭和61年5月10日までは、なお従前の例によることができる。

附 則（平成2年農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

にすることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第446号）抄

〔前略〕平成9年4月28日から施行する。

附 則 抄

3 平成11年4月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される〔中略〕種類別水産物かん詰以外の水産物かん詰の格付については、なお従前の例によることができる。

農規①一四七〇九

九〇八

別表(1) (第3条関係)

区 分	か ん 型	固 形 量	内 容 総 量
さけ類とたけのこを配合して詰めたもの	平2号かん	160グラム	210グラム
	平3号かん	75グラム	100グラム
	その他のもの	水重量に対する固形物の重量の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては65パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。
さけ類とたけのこを配合して詰めたもの以外のもの	—	水重量に対する固形物の重量の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては65パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、かんの高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、かんの高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(注) 上の表に掲げてあるかん型とは、次の表に掲げる標準寸法のものをいう。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

か ん 型	内径 (ミリメートル)	高さ (ミリメートル)
平 2 号 か ん	83.5	51.1
平 3 号 か ん	74.1	34.4

(旧別表(6)の全部改正＝昭53年9月農水告243号、旧別表(1)から旧別表(5)までを削り本別表に繰上＝平9年3月農水告446号)

別表(2) (第4条関係)

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が85パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(旧別表(9)の全部改正＝昭53年9月農水告243号、旧別表(7)・旧別表(8)を削り本別表に繰上＝平9年3月農水告446号)

農規①一四七〇九

九一〇

別記(1) (第3条及び第4条関係)

賞味期限(品質保持期限)(容器包装の開かれていない製品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しうると認められる期限をいう。以下同じ。)を表示する場合には、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月

(イ) 6.7

(ウ) 1994.7

(エ) 94.7

(オ) 0607

(カ) 9407

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

(オ) 060701

(カ) 940701

(全部改正=平6年12月農水告1741号、一部改正=平9年2月農水告248号・3月446号)

別記(2) (第3条及び第4条関係)

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(旧別記(3)として追加=平6年12月農水告1741号、旧別記(2)を削り本別記に繰上=平9年2月農水告248号、一部改正=平9年3月農水告446号)

(4) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰

◎調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日
本農林規格

(昭和60年4月20日)
(農林水産省告示第532号)

改正 昭和63年12月9日農水告第1973号 平成2年9月29日農水告第1225号
平成6年3月1日農水告第435号 平成6年12月26日農水告第1741号
平成8年4月4日農水告第424号 平成9年2月17日農水告第248号

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7条第1項の規定に基づき、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格を次のように定め、昭和60年5月20日から施行する。

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格

(適用の範囲)

第1条 この規格は、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰に適用する。

(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
調理食品缶詰又は調理食品瓶詰	調理済の食品を缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの（食肉鳥卵を原材料として使用しているものに限り、かつ、 <u>スープ缶詰</u> 、 <u>ソース缶詰</u> 、 <u>ペースト缶詰</u> 、 <u>おでん缶詰</u> 又は <u>米飯類缶詰</u> に該当するものを除く。）をいう。
食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉及び野菜又はこれに豆腐、しらたき等を加えたものにしょうゆ及び糖類を加えて調理したもの又はこれにその他の調味料、香辛料等を加えて調理したものを詰めたものをいう。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

カレー缶詰又は カレー瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、カレー粉、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、米飯にかけて食用に供するように調理したものであつて、カレー粉特有の香味及び辛味を主な特徴とするものを詰めたものをいう。
シチュー缶詰又は シチュー瓶詰	調理食品缶詰又は調理食品瓶詰のうち、食肉又は舌、たまねぎ、にんじん、ばれいしょ等に、トマトペースト、牛乳、香辛料、調味料、食用油脂、小麦粉等を加え、そのまま食用に供するように調理したものを詰めたものをいう。
食 肉 鳥 卵	食肉鳥卵とは、食肉並びに食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の臓器、可食部分及び卵をいう。
食 肉	食肉とは、食用に供される獣鳥（海獣を除く。）の肉（骨付肉を含む。）をいう。
臓 器	臓器とは、肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃及び腸をいう。
可 食 部 分	可食部分とは、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾及び脂肪層をいう。
家 き ん	家きんとは、鶏、うずら、あひる、七面鳥、ほろほろ鳥その他の食用又は採卵用に飼育される鳥をいう。

農規① 一一・三

一一〇二

（食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰の規格）

第3条 食肉野菜煮缶詰又は食肉野菜煮瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	香 味 香味が良好であり、異味異臭がないこと。
	肉 質 1 食肉は肉締りが良好であること。 2 野菜は硬軟が良好であること。
	形 態 肉片のそろい及び切り方が適当であること。
	色 沢 色沢が良好であること。
	その他の事項 1 毛その他のきよう雑物（すじ及び血管を除く。）がないこと。 2 食肉にすじ及び血管がほとんどないこと。 3 使用した野菜、きのこ類、豆腐、しらたき、海そう類又は果実（以下「野菜等」という。）の配合割合が適当で

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格

農規①一三七〇九

二一〇三

品		あること。 4 使用した野菜、きのこ類、海そう類又は果実に、病害虫こんがほとんどないこと。 5 固形量に対する食肉の重量の割合が、1種類の野菜を配合した場合には30パーセント以上、2種類以上の野菜等を配合した場合には20パーセント以上であること。
	原	食品添加物以外の原材料 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉及び家きん肉 2 野菜 3 きのこと類 4 豆腐 5 しらたき 6 海そう類 7 果実 8 調味料 しょうゆ、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖及び水あめをいう。）、食塩、みそ、食酢、酒類、はちみつ類、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物 9 食用油脂 10 ゼラチン、寒天、小麦粉、でん粉及びコーンミール 11 香辛料
	料	食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及びコハク酸二ナトリウム 2 賦形剤 乳酸カルシウム 3 pH調整剤 クエン酸及びクエン酸三ナトリウム 4 増粘剤 カラギナン、カロブビーンガム及びグァーガム 5 香辛料抽出物

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

品	異 物	混入していないこと。
	内 容 量	1 表示重量に適合していること。 2 固形量及び内容総量が別表1に適合していること。
	容 器 の 状 態	1 密封が完全で、かつ、適当な真空度を保持していること。 2 外観が良好であること。 3 缶詰のものにあつては、缶の内面の状態が良好であること。 4 瓶詰のものにあつては、瓶及びふたの品質及び型体並びにパッキングの材質が良好であること。
表	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) 固形量 (4) 内容総量 (5) 賞味期限（品質保持期限） (6) 保存方法 (7) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあつては、1に規定するもののほか、使用上の注意を一括して表示してあること。 3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項及び項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 ア 製品の内容を表す最も一般的な名称を記載すること。ただし、使用した食肉の名称の次に「野菜煮」、又は特定の野菜を使用したものにあつては「野菜煮」に代えて「たけのこ煮」等と記載することができる。 イ 食肉の名称は「牛肉」、「鶏肉」等と、最も一般的な名称をもつて記載すること。 ウ 3種類以上の食肉を使用した場合はア及びイの規
示		

農規①一四七〇九

二一〇四

表

示

定にかかわらず「食肉野菜煮」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「たけのこ」、「しいたけ」、「焼豆腐」、「しらたき」、「こんぶ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「ゼラチン」、「こしょう」等と最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、こしょう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。

(イ) 糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ウ) 使用した糖類が2種類以上の場合、(イ)の規定にかかわらず「糖類」の文字の次にかつこを付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び

表		砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
		(エ) 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、(ア)の規定にかかわらず「食肉」又は「野菜」の文字の次にかつこを付して、「牛肉、馬肉」又は「たけのこ、ごぼう」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、使用する野菜が4種類以上の場合にあつては多いものから順に3種類の野菜の名称を記載し、その他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。 (オ) 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。 イ 食品添加物は、製品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。以下「規則」という。）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。
		(3) 固形量 固形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。 (4) 内容総量 内容総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。 (5) 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しう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。
示		ア 次の例のいずれかにより記載すること。 (ア) 平成8年10月 (イ) 8.10 (ウ) 1996.10 (エ) 96.10 (オ) 0810

農規①一四七〇九

二一〇六

2107

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	容と矛盾する用語
	3 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

- 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ない。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ことができる。

(一部改正=昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号)

(カレー缶詰又はカレー瓶詰の規格)

第4条 カレー缶詰又はカレー瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	前条第1項の規格の香味と同じ。
	性 状	性状が良好であること。
	色 沢	前条第1項の規格の色沢と同じ。
	その他の事項	1 毛その他のきよう雑物がないこと。 2 内容量に占める食肉の重量の割合が3パーセント以上であること。
質	原 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 食肉 牛肉、豚肉及び家きん肉 2 家きん卵 3 野菜 4 果実 5 カレー粉 6 香辛料 7 調味料 食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖及び水あめをいう。）、食酢、トマト加工品、はちみつ類、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物
	料	

農規①一四七〇九

二〇八

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格

品	原		8 食用油脂 9 乳及び乳製品 10 マーガリン 11 ショートニング 12 小麦粉、でん粉及びコーンミール
		食品添加物	次に掲げるものの以外のものを使用していないこと。 1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、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 着色料 カラメル 3 香辛料抽出物
	質	異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。
		内 容 量	1 表示重量に適合していること。 2 内容量が別表2に適合していること。
		容 器 の 状 態	前条第1項の規格の容器の状態と同じ。
	表	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) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所 2 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあつては、1に規定するもののほか、使用上の注意を一括して表示してあること。 3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
		表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(3)までに掲げる事項及び項の2の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。賞味期限（品質保持期限）及び保存方法の表示は、前条第1項の規格の表示の方法と同じ。 (1) 品名
	示		

農規①一四七〇九

二〇九

表

示

「カレー」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「牛肉」、「鶏卵」、「ばれいしょ」、「りんご」、「カレー粉」、「こしょう」、「食塩」、「醸造酢」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「バター」、「マーガリン」、「ショートニング」、「小麦粉」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、こしょう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。

(イ) 糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ウ) 使用した糖類が2種類以上の場合、(イ)の規定にかかわらず「糖類」の文字の次にかつこを付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び

農規①一四七〇九

二一〇一三二〇六

表		砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。 (エ) 使用した食肉又は野菜がそれぞれ２種類以上の組合せである場合は、(ア)の規定にかかわらず「食肉」又は「野菜」の文字の次にかつこを付して、「牛肉、豚肉」又は「ばれいしょ、たまねぎ」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、使用する野菜が４種類以上の場合にあつては、多いものから順に３種類の野菜の名称を記載し、その他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。 (オ) 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。 イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、規則第５条第１項第１号ホ及び第２号、第１０項並びに第１１項の規定に従い記載すること。 (3) 内容量 内容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。 (4) 使用上の注意 「開缶後は、ガラス等の容器に移し換えること。」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、缶若しくは瓶の見やすい箇所又は送り状にしてあること。
示	表示禁止事項	次に掲げる事項は、表示していないこと。 1 原材料の一部の名称（次に掲げる名称を除く。）を他の原材料の名称にくらべて特に強調する用語 ア 含有率をパーセントの単位で、当該名称の表示の文字と同程度の大きさに付してある名称 イ 使用した食肉の種類が同一種類である場合の当該同一種類の食肉の名称 2 一括表示事項の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

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

		3 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示
--	--	--------------------------------

2 使用する原材料については、前条第2項の規定を準用する。

(一部改正=昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号)

(シチュー缶詰又はシチュー瓶詰の規格)

第5条 シチュー缶詰又はシチュー瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	性 状	前条第1項の規格の性状と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	その他の事項	1 毛その他のきよう雑物がないこと。 2 内容量に占める食肉又は舌の重量の割合が6パーセント以上（クリーム煮にあつては、3パーセント以上）であること。
質	原 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	食品添加物以外の原材料	1 食肉 牛肉、豚肉及び家きん肉 2 舌 3 家きん卵 4 野菜 5 果実 6 乳及び乳製品 7 調味料 食塩、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖及び水あめをいう。）、食酢、酒類、はちみつ類、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物 8 食用油脂 9 トマト加工品 10 小麦粉、でん粉及びコーンミール 11 香辛料

農規①一四七〇九

二二二二

品	原	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
	材		1 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、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
	料		2 香辛料抽出物
	異	物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
質	内	容 量	前条第1項の規格の内容量と同じ。
	容	器 の 状 態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。
表	一	括表示事項	前条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表	示 の 方 法	前条第1項の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「シチュー」と記載すること。ただし、クリームシチューにあつては、「シチュー（クリーム煮）」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 「牛肉」、「牛舌」、「鶏卵」、「ばれいしょ」、「りんご」、「牛乳」、「食塩」、「醸造酢」、「みりん」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「綿実油」、「トマトピューレー」、「小麦粉」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、こしょう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。 (イ) 糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖
示			

表		ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。 (ウ) 使用した糖類が2種類以上の場合、(イ)の規定にかかわらず「糖類」の文字の次にかつこを付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。 (エ) 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合わせである場合は、(ア)の規定にかかわらず「食肉」又は「野菜」の文字の次にかつこを付して、「牛肉、豚肉」又は「たまねぎ、ばれいしょ」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、使用する野菜が4種類以上の場合にあつては、多いものから順に3種類の野菜の名称を記載し、その他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。 (オ) 食酢は、「醸造酢」又は「合成酢」の区分により記載すること。 イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。
示	表示禁止事項	前条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

農規①
一四七
九

二二
四

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正＝昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・8年4月424号・9年2月248号)

(第3条から第5条までに掲げる規格のいずれかに該当する調理食品缶詰又は調理食品瓶詰以外の調理食品缶詰又は調理食品瓶詰の規格)

第6条 第3条から第5条までに掲げる規格のいずれかに該当する調理食品缶詰又は調理食品瓶詰以外の調理食品缶詰又は調理食品瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	性 状	第4条第1項の規格の性状と同じ。
	肉 質	1 食肉、臓器、可食部分及び家きん卵並びにそれらの加工品（以下「食肉等」という。）の肉締り又は硬軟が良好であること。 2 野菜は硬軟が良好であること。
	形 態	1 食肉（小肉片及びひき肉加工品を除く。）は、肉片のそろい及び切り方が適当であること。 2 家きん卵にあつては、形が整っており、卵黄の露出及び傷がほとんどないものであること。 3 野菜は、形及び切り方が適当であること。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
質	その他の事項	1 毛その他のきよう雑物（食肉を詰めたものにあつては、すじ、血管及び膜を除く。）がないこと。 2 食肉にあつては、すじ及び血管がほとんどないものであり、膜又は脂肪部分の重量が固形量の20パーセント（豚肉にあつては30パーセント）以下であること。 3 骨付の食肉を原料としたものにあつては、骨の重量が固形量の15パーセント（骨付の家きん肉にあつては20パーセント）以下であること。 4 食肉鳥卵及び野菜等を調理して詰めたものにあつては、固形量に対する食肉鳥卵の重量の割合が、野菜等が1種類の場合は30パーセント以上、野菜等が2種類以上の場合は20パーセント以上であること。 5 牛肉、豚肉及び家きん肉以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したカレー並びに牛肉、豚肉、家きん肉及び舌以外の食肉、臓器若しくは可食部分を使用したシチ

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

品 原 材 質	品 原 材 質		ューにあつては、内容量に占めるこれらのものの重量の割合が、それぞれ3パーセント又は6パーセント以上であること。
		食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 - 食肉 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家兎肉及び家きん肉 - 臓器又は可食部分 牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎及び家きんの臓器又は可食部分 - 家きん卵 - 食肉、臓器、可食部分及び家きん卵の加工品 - 野菜 - きのこ類 - 豆腐 - しらたき - 海そう類 - 果実 - 調味料 しょうゆ、糖類（砂糖、ぶどう糖、果糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、麦芽糖及び水あめをいう。）、食塩、みそ、食酢、酒類、トマト加工品、はちみつ類、動植物の抽出濃縮物、たん白加水分解物、^{じやん}醬等 - 食用油脂 - 乳又は乳製品 - ゼラチン、寒天、でん粉、小麦粉、コーンミール、パン粉、卵たん白及び植物性たん白 - 香辛料
		食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 - 調味料 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、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 - 結着補強剤 重合リン酸塩

農規①一四七〇九

二二二六

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格

品 材 料	原 材 料	3	乳化安定剤 カゼインナトリウム		
		4	発色助剤 ニコチン酸アミド		
		5	賦形剤 乳酸カルシウム		
		6	pH調整剤 クエン酸及びクエン酸三ナトリウム		
		7	増粘剤 カラギナン、カロブベーンガム及びグァーガム		
		8	発色剤 亜硝酸ナトリウム、硝酸カリウム及び硝酸ナトリウム		
		9	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、エリスルビン酸及びエリスルビン酸ナトリウム		
		10	香辛料抽出物		
		質	異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	
			内 容 量	1 表示重量に適合していること。 2 調味液とともに詰めたものにあつては、固形量及び内容総量が別表3に、内容物が固形物と調味液に区分できないもの及び調味液を加えていないものにあつては、内容量が別表4に、ひき肉加工品を詰めたものにあつては、内容量が別表5に適合していること。	
容 器 の 状 態	第3条第1項の規格の容器の状態と同じ。				
表 示	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) 固形量 (4) 内容総量 (5) 賞味期限（品質保持期限） (6) 保存方法 (7) 製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所		
		2	内容物が固形物と調味液に区分できないもの、調味液を加えていないもの及びひき肉加工品にあつては、1に規定する固形量及び内容総量に代えて、内容量を一括して表示してあること。		

農規①一四七〇九

二二二七

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

表		3 内面塗料缶以外を使用した缶詰にあつては、1に規定するもののほか、使用上の注意を一括して表示してあること。 4 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法	1 一括表示事項の項の1の(1)から(4)までに掲げる事項及び項の3の使用上の注意の表示は、次に規定する方法により行われていること。賞味期限（品質保持期限）及び保存方法の表示は、第3条第1項の規格の表示の方法と同じ。 (1) 品名 ア 製品の内容を最もよく表す名称を記載すること。 イ 牛肉、豚肉若しくは家きん肉以外の食肉、臓器又は可食部分を使用したカレー又は牛肉、豚肉、家きん肉若しくは舌以外の食肉等を使用したシチューにあつては、アの規定にかかわらず当該食肉、臓器又は可食部分の名称を付して、カレー又はシチューと記載すること。 ウ 骨付の食肉を使用したものにあつては、名称の次にかつこを付して「骨付」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、次に定めるところにより、ア及びイの順で記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料にあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。 (ア) 「牛肉」、「豚肝臓」、「牛舌」、「鶏卵」、「たまねぎ」、「りんご」、「しょうゆ」、「食塩」、「みそ」、「みりん」、「トマトピューレー」、「はちみつ」、「牛肉エキス」、「たん白加水分解物」、「植物油脂」、「粉乳」、「ゼラチン」、「でん粉」、「こしょう」等と、最も一般的な名称をもつて記載すること。ただし、こしょう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。 (イ) 糖類にあつては、「砂糖」、「水あめ」、「ぶどう糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもつて記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつて

農規①一四七〇九

二二二八

表

は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては、「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(ウ) 使用した糖類が2種類以上の場合は、(イ)の規定にかかわらず「糖類」の文字の次にかつこを付して、「砂糖、水あめ」等と使用量の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は、「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は、「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

(エ) (イ)及び(ウ)の規定にかかわらず使用する糖類が2種類以上であつて、糖類の合計重量が調味液の重量の100分の1に満たない場合にあつては、「糖類」と記載することができる。

(オ) 使用した食肉又は野菜がそれぞれ2種類以上の組合せである場合は、(ア)の規定にかかわらず「食肉」又は「野菜」の文字の次にかつこを付して「牛肉、豚肉」又は「たまねぎ、ばれいしょ」等と製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、使用する野菜が4種類以上の場合にあつては、多いものから順に3種類の野菜の名称を記載し、その他の野菜の名称は「その他」と記載することができる。

(カ) 食酢にあつては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により記載すること。

示

表		(※) (ア)及び(イ)の規定にかかわらず、ひき肉加工品等にあつては、その主要原材料を「肉だんご」等の名称の次に、かつこを付して「豚肉、鶏肉、でん粉」等と当該品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。 イ 食品添加物は、製品に占める重量の割合の多いものから順に、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第10項並びに第11項の規定に従い記載すること。 (3) 固形量 固形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。 (4) 内容総量 内容総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。 (5) 内容量 内容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。 (6) 使用上の注意 「開缶後はガラス等の容器に移し換えること。」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、缶若しくは瓶の見やすい箇所又は送り状にあること。
	その他の表示事項及びその表示の方法	一括表示事項の項に規定するもののほか、次に規定する事項を表示してあること。 1 食肉を調理して詰めた調理食品缶詰又は調理食品瓶詰にあつては、使用した食肉の名称を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、商品名の高さの2分の1以上の高さであつて、かつ、JIS Z 8305に規定する9ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載すること。ただし、商品名に、使用した食肉の名称を記載している場合は、食肉の名称の表示を省略することができる。 2 骨付の食肉を使用したものにあつては「骨付」と、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、1に規定する方法により記載すること。 3 固形量又は内容量に対する食肉等の重量の割合を、実

農規①一四七〇九

二一三〇

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格

表示		混合割合を上回らない、10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもつて、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、1に規定する方法により記載すること。
	表示禁止事項	第4条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

2 使用する原材料については、第3条第2項の規定を準用する。

(一部改正＝昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年3月435号・12月1741号・8年4月424号・9年2月248号)

(測定方法)

第7条 第3条第1項及び第6条第1項の規格における固形量及び別表1、別表2、別表3、別表4及び別表5における水重量及び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	1 缶詰の場合 缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いた重量とする。 2 瓶詰の場合 ふたを開き、2分間容器を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、容器の重量を差し引いた重量とする。
水重量及び水容積	1 缶詰の場合 (1) 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。 (2) 缶の最上面から垂直に4.76mmのところまで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。 (3) $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$ 2 瓶詰の場合 (1) 瓶を洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。 (2) 瓶の入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量(B)を測定する。 (3) $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$

農規①一四七〇九

二二三

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

附 則（昭和63年農林水産省告示第1973号）

- 1 この告示は、昭和64年1月9日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の規定に基づき、第1から第49までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

（一部改正＝平2年9月農水告1225号）

附 則（平成2年農林水産省告示第1225号）

- 1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
- 2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付けについては、なお従前の例によることができる。

附 則（平成6年農林水産省告示第435号）

この告示は、平成6年4月1日から施行する。

附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成8年農林水産省告示第424号）抄

〔前略〕平成8年5月7日から施行する。

附 則 抄

（経過措置）

- 52 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される〔中略〕調理食品缶詰及び調理食品瓶詰〔中略〕の格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

- 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

2132(=2142欠)

農規①一四七〇九

二二三二(二四二欠)

別表 1 (第 3 条関係)

固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては65%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては55%以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては85%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては75%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

別表 2 (第 4 条及び第 5 条関係)

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては85%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては80%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(農規七五八)

別表 3 (第 6 条関係)

固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては45%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては40%以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては80%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては75%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 g 以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 g 未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

二二四三

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

別表4（第6条関係）

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40mm以上のもの及び瓶詰のものにあつては80%以上、缶の高さが40mm未満のものにあつては75%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

別表5（第6条関係）

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が45%以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500g以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500g未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

（農規六四）

二二四四

別記様式（第3条、第4条、第5条、第6条関係）

品名
原材料名
固形量
内容総量
内容量
賞味期限
保存方法
使用上の注意
原産国名
製造者

備考

- 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、J I S Z 8305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、J I S Z 8305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 固形量、内容総量又は内容量を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 4 賞味期限又は使用上の注意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使用上の注意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。
- 5 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。
- 6 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式中「保存方法」を省略すること。
- 7 内面塗料缶を使用した缶詰及び瓶詰のものにあつては、この様式中「使用上の注意」を省略することができる。
- 8 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。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

- 9 輸入品にあつては、8にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 10 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。
- 11 この様式は、縦書きとすることができる。
- 12 この様式の枠を付することが困難な場合にあつては、この様式の枠は省略することができる。

(一部改正＝昭63年12月農水告1973号・平2年9月1225号・6年12月1741号)

農規①一二四〇六

一二四六(一二六〇欠)

(5) 特 種 缶 詰

◎特種かん詰の日本農林規格

(昭和38年 6 月 15 日)
(農林省告示第 805 号)

改正 昭和41年 1 月 14 日農 告第 29号 昭和42年 2 月 28 日農 告第 332号
昭和43年 10 月 7 日農 告第 1529号 昭和43年 12 月 13 日農 告第 1931号
昭和46年 3 月 3 日農 告第 347号 昭和47年 8 月 28 日農 告第 1573号
昭和55年 2 月 9 日農水告第 145号 昭和60年 4 月 20 日農水告第 534号
昭和60年 5 月 10 日農水告第 720号 平成 2 年 9 月 29 日農水告第 1225号
平成 6 年 12 月 26 日農水告第 1741号 平成 9 年 2 月 17 日農水告第 248号

農林物資規格法（昭和25年法律第175号）第 8 条第 1 項の規定に基づき、特種かん詰の日本農林規格を次のように定め、昭和38年 7 月 18 日から施行し、マーマレードかん詰及びマーマレードびん詰の日本農林規格（昭和28年 8 月 28 日農林省告示第 616 号）及びジャムかん詰及びジャムびん詰の日本農林規格（昭和30年 5 月 24 日農林省告示第 447 号）は、同日付けで廃止する。

農規
①
一
四
七
九

特種かん詰の日本農林規格

(適用の範囲)

第 1 条 この規格は、特種かん詰に適用する。

(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
特 種 か ん 詰	水産物缶詰、農産物缶詰、畜産物缶詰及び調理食品缶詰以外の食料缶詰をいう。
ス ー プ か ん 詰	農林畜水産物を煮出した液（原料とした農林畜水産物を含む。）、しばつた液又は破砕したものを調味してかんに密封し、加熱殺菌した特種かん詰をいう。
ソ ー ス か ん 詰	農林畜水産物を煮出した液（原料とした農林畜水産物を含む。）、しばつた液又は破砕したものにしょうゆ、砂糖、トマトピューレー、香辛料等を加えて調味料とし、これをかんに密封し、加熱殺菌した特種かん詰をいう。

二
三
〇
一

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

ペーストかん詰	農林畜水産物をすりつぶしてのり状とし、でん粉、脂肪、香辛料等を加えてねり合せてかんに密封し、加熱殺菌した特種かん詰をいう。
おでんかん詰	ちくわ、こんぶまき、こんにやく、がんもどき、魚団等のうち3種類以上のものをしょうゆ、砂糖等の調味料とともにかんに密封し、加熱殺菌した特種かん詰をいう。
米飯類かん詰	水洗した米に、水若しくはしょうゆ、砂糖等の調味料を加えたもの又は米飯を、そのまま又は農林畜水産物（米を除く。）とともにかんに密封し、加熱殺菌した特種かん詰をいう。
魚類くん製油づけかん詰	魚肉をくん煙し、薄片にして食用植物油とともにかんに密封した特種かん詰をいう。
その他の特種かん詰	スープかん詰、ソースかん詰、ペーストかん詰、おでんかん詰、米飯類かん詰及び魚類くん製油づけかん詰以外の特種かん詰をいう。

（一部改正＝昭47年8月農告1573号・60年4月農水告534号）

（スープかん詰の規格）

第3条 スープかん詰の規格は、次のとおりとする。

事項	等級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		内容量が適当なものであること。
か ん の 状 態		密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及びスープである旨並びに内容量を明記してあること。 2 コンソメ又はポタージュの別及び使用の方法を明記してあること。 3 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及びスープである旨を明記してあること。 4 原料の種類名、スープである旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。

農規①一四七〇九

二二〇二

	5 別記(2)による保存方法を記載してあること。 6 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 7 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	---

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1 濃度が適当なものは、5点とする。 2 濃度がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 濃度が適当でないものは、2点とする。 4 濃度が著しく適当でないもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

農規①一四七〇九

二三〇三

(一部改正=昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(ソースかん詰の規格)

第4条 ソースかん詰の規格は、次のとおりとする。

等級 事項	合 格
内容物の品位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量	内容量が適当なものであること。
かんの状態	密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。

25

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

標 示	1 原料の種類名又は使用の方法及びソースである旨並びに内容量を明記してあること。 2 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名又は使用の方法及びソースである旨を明記してあること。 3 ソースである旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 4 別記(2)による保存方法を記載してあること。 5 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
-----	---

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その 他 の 事 項	1 濃度が適当なものは、5点とする。 2 濃度がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 濃度が適当でないものは、2点とする。 4 濃度が著しく適当でないもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

農規①一四七〇九

二三〇四

(一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(ペーストかん詰の規格)

第5条 ペーストかん詰の規格は、次のとおりとする。

事項	等級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		内容量が別表(1)に適合するものであること。
か ん の 状 態		密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及びペースト（育児食にあつては育児食）である旨並びに内容量を明記してあること。 2 育児食にあつては、使用の方法を明記してあること。 3 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及びペースト（育児食にあつては育児食）である旨を明記してあること。 4 原料の種類名、ペースト（育児食にあつては育児食）である旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかにに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 5 別記(2)による保存方法を記載してあること。 6 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 7 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 状態が良好なものは、5点とする。 2 状態がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 状態が劣るものは、2点とする。 4 状態が著しく劣るもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(一部改正＝昭55年2月農水省145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(おでんかん詰の規格)

第6条 おでんかん詰の規格は、次のとおりとする。

事項	等級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		固形量及び内容総量が別表(2)に適合するものであること。
かんの状態		密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及びおでんである旨並びに固形量及び内容総量を明記してあること。 2 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及びおでんである旨を明記してあること。 3 原料の種類名、おでんである旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限(品質保持期限)をかに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 4 別記(2)による保存方法を記載してあること。 5 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

農規①一四七〇九

二三〇六

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その 他 の 事 項	1 硬軟が適当で、かつ、形が整っているものは、5点とする。 2 硬軟がおおむね適当で、かつ、おおむね形が整っているものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 硬軟が適当でないもの、形が整っていないもの又は配合が適当でないものは、2点とする。 4 硬軟が著しく適当でないもの、形が著しく整っていないもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(米飯類かん詰の規格)

第7条 米飯類かん詰の規格は、次のとおりとする。

事 項	等 級	合 格
内 容 物 の 品 位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		内容量が適当なものであること。
か ん の 状 態		1 内面塗料かんであること。 2 密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及び使用の方法並びに内容量を明記してあること。ただし、原料の種類名が明らかとなるような品名を明記してある場合には、原料の種類名を明記していなくてもさしつかえない。 2 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	分の2以上の高さの文字で原料の種類名を明記してあること。 3 米飯類である旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 4 別記(2)による保存方法を記載してあること。 5 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。
--	--

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
そ の 他 の 事 項	1 硬軟が適当で、かつ、農林畜水産物（米を除く。以下この項において同じ。）を配合したものにあつてはその量及び形が適当なものは、5点とする。 2 硬軟がおおむね適当で、かつ、農林畜水産物を配合したものにあつてはその量及び形がおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 硬軟が適当でないもの又は農林畜水産物を配合したものにあつてはその量若しくは形が適当でないものは、2点とする。 4 硬軟が著しく適当でないもの、異物が混入しているもの

農規①一四七〇九

二三〇八

特種かん詰の日本農林規格

	又は農林畜水産物を配合したものにあつてはその量若しくは形が著しく適当でないものは、1点とする。
--	---

(一部改正=昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(魚類くん製油づけかん詰の規格)

第8条 魚類くん製油づけかん詰の規格は、次のとおりとする。

事項	等級	合 格
内容物の品位		次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量		固形量及び内容総量が別表(3)に適合するものであること。
かんの状態		密封が完全で、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標 示		1 原料の種類名及びくん製油づけである旨並びに固形量及び内容総量を明記してあること。 2 商品名を表示したものにあっては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及びくん製油づけである旨を明記してあること。 3 原料の種類名、くん製油づけである旨、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限(品質保持期限)をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 4 別記(2)による保存方法を記載してあること。 5 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事 項	採 点 の 基 準
開かん時の状態	1 油量が適当で、かつ、整然と肉詰めされているものは、5点とする。 2 油量がおおむね適当で、かつ、おおむね整然と肉詰めされているものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 油量が適当でないもの又は肉詰めが粗雑なものは、2点とする。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	4 油量が著しく適当でないもの又は肉詰めが著しく粗雑なものは、1点とする。
香 味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色 沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
油 質	1 清澄で、かつ、良好な香味を有するものは、5点とする。 2 おおむね清澄で、かつ、おおむね良好な香味を有するものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 やや混濁しているもの又は香味が劣るものは、2点とする。 4 混濁しているもの又は香味が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 うろこその他のきよう雑物がなく、かつ、肉締りが適当なものは、5点とする。 2 うろこその他のきよう雑物がほとんどなく、かつ、肉締りがおおむね適当なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 うろこその他のきよう雑物が目立つもの、肉締りが適当でないもの又は形のくずれが目立つものは、2点とする。 4 うろこその他のきよう雑物が著しく目立つもの、肉締りが著しく適当でないもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

農規①一四七〇九

二三一〇

(一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(その他の特種かん詰の規格)

第9条 その他の特種かん詰の規格は、次のとおりとする。

等級 事項	合 格
内容物の品位	次項の基準により採点した結果、平均点が3.0点以上であつて、1点の項目がないものであること。
内 容 量	内容量が適当なものであること。

かんの状態	密封が完全で、適当な真空度を保持し、外観及びかんの内面の状態が良好であること。
標示	1 原料の種類名及び調理の方法並びに内容量を明記してあること。ただし、もちと明記してある場合には、原料の種類名及び調理の方法を明記していなくてもさしつかえない。 2 商品名を表示したものにあつては、その文字の高さの3分の2以上の高さの文字で原料の種類名及び調理の方法を明記してあること。 3 原料の種類名、調理の方法、製造工場名を表わす記号及び別記(1)による賞味期限（品質保持期限）をかんに打ち出し、又はこれらを印刷してあること。 4 別記(2)による保存方法を記載してあること。 5 製造者の住所及び氏名若しくは名称又は販売者の住所及び氏名若しくは名称並びに販売者である旨を明記してあること。 6 文字、絵その他の表示が内容物と合致しており、かつ、内容物を誤認させるような紛らわしいものでないこと。

2 前項の規格における採点の基準は、次のとおりとする。

事項	採点の基準
香味	1 香味が良好なものは、5点とする。 2 香味がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 香味が劣るものは、2点とする。 4 香味が著しく劣るもの又は異味異臭があるものは、1点とする。
色沢	1 色沢が良好なものは、5点とする。 2 色沢がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。 3 色沢が劣るものは、2点とする。 4 色沢が著しく劣るものは、1点とする。
その他の事項	1 状態が良好なものは、5点とする。 2 状態がおおむね良好なものは、その程度により、4点又は3点とする。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

	3 状態が劣るものは、2点とする。
	4 状態が著しく劣るもの又は異物が混入しているものは、1点とする。

(旧第9条を削り、旧第10条を本条に繰上＝昭47年8月農告1573号、一部改正＝昭55年2月農水告145号・平6年12月1741号・9年2月248号)

(測定方法等)

第10条 第3条から前条までの規格における固形量並びに別表(1)、別表(2)及び別表(3)の水重量及び水容積の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
固 形 量	缶詰を切り開き、2分間缶詰を傾斜して放置し、液を流出させた後に測定した重量から、缶の重量を差し引いた重量とする。
水重量及び水容積	1 損傷していない缶詰のふたを、二重巻締部の高さを変えないように切り取った後、缶を洗じようし、乾燥して重量(A)を測定する。 2 缶の最上面から垂直に4.76ミリメートルのところまで20度Cの水を入れ、全体の重量(B)を測定する。 3 $B - A = \text{水重量(g)}$ 4 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積(ml)}$

2 第7条の米飯類かん詰の規格における内容物の品位の採点は、使用方法に明記されているとおり処理して行なう。

(旧第11条を本条に繰上＝昭47年8月農告1573号、一部改正＝昭60年5月農水告720号)

前 文 (昭和41年農林省告示第29号) 抄

〔前略〕昭和41年2月14日から施行する。

前 文 (昭和42年農林省告示第332号) 抄

〔前略〕昭和42年4月1日から施行する。

前 文 (昭和43年農林省告示第1529号) 抄

〔前略〕昭和43年11月7日から施行する。

前 文 (昭和43年農林省告示第1931号) 抄

〔前略〕昭和44年1月13日から施行する。

附 則 (昭和46年農林省告示第347号)

1 この告示は、昭和46年4月2日から施行する。

2312(−2320欠)

農規①一四七〇九

二三一二(二三三〇欠)

- 2 内径74.1ミリメートル高さ36.0ミリメートルの標準寸法に適合するかん型のかんに密封され、加熱殺菌されたまぐろ油づけかん詰、かつお油づけかん詰、水産物水煮かん詰、水産物味付かん詰、水産物野菜煮かん詰、水産物油づけかん詰、水産物トマトづけ及び香辛料づけかん詰、水産物調理かん詰その他の水産物かん詰、農産物味付かん詰、畜産物味付かん詰、畜産物調理かん詰並びにペーストかん詰については、昭和47年4月2日までは、なお従前の例により格付けすることができる。

附 則（昭和47年農林省告示第1573号）抄
（施行期日）

- 1 この告示は、昭和47年10月1日から施行する。

附 則（昭和55年農林水産省告示第145号）
この告示は、昭和55年3月10日から施行し、同日以後に製造されるものに適用する。

前 文（昭和60年農林水産省告示第534号）抄
〔前略〕昭和60年5月20日から施行する。

前 文（昭和60年農林水産省告示第720号）抄
〔前略〕昭和60年6月10日から施行する。

農規①
一四七
九
附 則（平成2年農林水産省告示第1225号）
1 この告示は、平成2年10月29日から施行する。
2 平成3年6月30日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、第1から第80までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

三三二
附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）
1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄
〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則
平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

別表(1) (第5条関係)

内 容 量
水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては80パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(全部改正＝昭60年5月農水告720号)

別表(2) (第6条関係)

固 形 量	内 容 総 量
水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては55パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては50パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が500グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が500グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(全部改正＝昭60年5月農水告720号)

農規①一二四〇六

二二三二

別表(3) (第 8 条関係)

原料による区分	固 形 量	内 容 総 量
さけ類	水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては60パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては55パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。
ぶり	水重量に対する固形物の重量の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては65パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては60パーセント以上であり、かつ、固形物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。	水容積に対する内容物の体積の百分比が、缶の高さが40ミリメートル以上のものにあつては85パーセント以上、缶の高さが40ミリメートル未満のものにあつては75パーセント以上であり、かつ、内容物の重量が、水重量が 500 グラム以上のものにあつては10の整数倍、水重量が 500 グラム未満のものにあつては5の整数倍となるように詰めてあること。

(全部改正=昭60年 5 月農水告720号)

第3章 第1節 食料缶詰及び食料瓶詰

別記(1) (第3条—第9条関係)

賞味期限（品質保持期限）（容器包装の開かれていない製品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しうると認められる期限をいう。以下同じ。）を表示する場合には、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月

(イ) 6.7

(ウ) 1994.7

(エ) 94.7

(オ) 0607

(カ) 9407

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

(オ) 060701

(カ) 940701

（全部改正＝平6年12月農水告1741号、一部改正＝平9年2月農水告248号）

農規①一四七〇九

別記(2) (第3条—第9条関係)

製品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

（旧別記(3)として追加＝平6年12月農水告1741号、旧別記(2)を削り本別記に繰上＝平9年2月農水告248号）

二三三四（一四〇〇欠）

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

特殊包装かまぼこ類の日本農林規格の廃止案に係る意見・情報の募集の概要
(募集期間：16.7.9～8.9)

(1) 受付件数

消費者	1 件
合計	1 件

(2) 意見・情報

- ・ 100社の製造業者があるのなら、存続を希望する。

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

風味かまぼこの日本農林規格の廃止案に係る意見・情報の募集の概要
(募集期間：16.7.9～8.9)

(1) 受付件数

消費者	3 件
合計	3 件

(2) 意見・情報

- ・ 風味かまぼこは、本物でないのに、風味をつけて製品とするものなので、これで規格製品となるのはどこかおかしいと思う。規格を廃止することに賛成する。
- ・ 風味かまぼこは、きれいに見せるために着色料を使っているし、魚肉練り製品は、腐敗が早いため保存料を使うこともある。これら食品添加物の使用について製品規格がある方が安心なので、規格の廃止に反対する。
- ・ 100社の製造業者があるのなら、存続を希望する。

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

鯨野菜煮かん詰の日本農林規格の廃止案に係る意見・情報の募集の概要
(募集期間：16.7.9～8.9)

受付件数

なし

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格の廃止案に係る
意見・情報の募集の概要

(募集期間：16.7.9～8.9)

受付件数

なし

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格の廃止案に係る意見・
情報の募集の概要

(募集期間：16.7.9～8.9)

受付件数

なし

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格の廃止案に係る意見・情報の
募集の概要

(募集期間：16.7.9～8.9)

受付件数

なし

(パブリックコメント募集結果)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

特種かん詰の日本農林規格の廃止案に係る意見・情報の募集の概要
(募集期間：16.7.9～8.9)

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16年6月1日（火）
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（廃止の是非）について

ア 農産物漬物

イ 煮干魚類及び煮干魚類粉末

ウ 「特殊包装かまぼこ類」及び「風味かまぼこ」

エ 「鯨野菜煮かん詰」、「まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰」、「水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰」、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」及び「特種かん詰」

オ 「素材」、「押角」、「耳付き材」、「電柱用素材」及び「まくら木」

(2) 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 農産物漬物の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 3 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 4 特殊包装かまぼこ類及び風味かまぼこの日本農林規格の廃止の是非の検討について
- 5 「鯨野菜煮かん詰の日本農林規格」、「まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格」、「水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格」、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格」及び「特種かん詰の日本農林規格」の廃止の是非の検討について
- 6 「素材の日本農林規格」、「押角の日本農林規格」、「耳付き材の日本農林規格」、「電柱用素材の日本農林規格」及び「まくら木の日本農林規格」の廃止の是非の検討について
- 7 J A S 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
○有馬 孝禮	前東京大学大学院農学生命科学研究科教授
○伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○田中 隆行	前(社) 全国木材組合連合会副会長
○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
○藤井 良隆	前(社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
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
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

平成16年6月2日
農林水産省消費・安全局

農林物資規格調査会部会の審議の概要について

昨日開催された農林物資規格調査会部会の審議の概要は、次のとおりでしたのでお知らせします。

日本農林規格の廃止の是非

- 1 農産物漬物
改正又は確認する方向で検討するとされた。
- 2 煮干魚類及び煮干魚類粉末
改正又は確認する方向で検討するとされた。
- 3 特殊包装かまぼこ類
廃止するとされた。
- 4 風味かまぼこ
廃止するとされた。
- 5 鯨野菜煮かん詰
廃止するとされた。
- 6 まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰
廃止するとされた。
- 7 水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰
廃止するとされた。
- 8 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰
廃止するとされた。
- 9 特種かん詰
廃止するとされた。
- 10 素材

改正又は確認する方向で検討するとされた。

1 1 押角

押角の日本農林規格は廃止し、製材の日本農林規格の見直しの中で改めて検討するとされた。

1 2 耳付き材

耳付き材の日本農林規格は廃止し、製材の日本農林規格の見直しの中で改めて検討するとされた。

1 3 電柱用素材

電柱用素材の日本農林規格は廃止し、素材の日本農林規格の見直しの中で改めて検討するとされた。

1 4 まくら木

まくら木の日本農林規格は廃止し、製材の日本農林規格の見直しの中で改めて検討するとされた。

今後、改正又は確認の方向で検討するとされたものについては部会で、廃止するとされたものについては、パブリックコメントの手続きを経て、J A S 調査会総会で審議する予定である。

(問い合わせ先)

農林水産省消費・安全局表示・規格課

担当者：柳澤、渡邊、加藤

電 話：代表 03-3502-8111（内線 3323 ～ 3325）

直通 03-3501-3727