

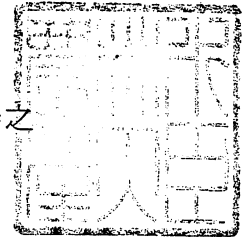
16消安第1609号

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）

農産物漬物の日本農林規格の見直しについて（案）

平成17年8月26日

農 林 水 産 省

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」に基づき、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）について見直しを行った。

平成16年6月1日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、「消費者、実需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」に該当し、改正又は確認する方向で検討するとされたことから、「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

農産物漬物の日本農林規格について、

- (1) 生産量が増加している「はくさいキムチ」及び「はくさい以外の農産物キムチ」の規格を設けるとともに、格付実績のない「農産物からし漬け類」、「農産物もろみ漬け類」等の規格を削除すること
 - (2) 「たくあん漬け」等の規格に「ふくじん漬け」等の規格で規定されている「糖用屈折計示度」の項目を追加すること
 - (3) 食品添加物についてポジリスト化すること
- 等の改正を行う。

農産物漬物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	(製造業者は1, 484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	(生産量は4%増)
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	該当 [格付率2%]

2 見直し基準 2 (1) 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	該当 [製造業者より格付率向上の意向が示されている]
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78% (88団体中69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	(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)

農産物漬物の日本農林規格の改正概要

1 適用の範囲の変更

(適用の範囲)

改 正 案	現 行
この規格は、農産物漬物のうち、 <u>農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、農産物かす漬け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び農産物赤とうがらし漬け類</u> であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。	この規格は、農産物漬物であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。

(改正理由)

- ・廃止することとした規格があるため、存続する規格名を列記し、適用範囲を明確にした。

2 定義の変更

・ポイント

- ① 廃止する規格に対応する「用語」及び「定義」を削除
- ② 新たに制定する「農産物赤とうがらし漬け類」の規定を追加
- ③ 品質表示基準と語句の書きぶりを統一

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を <u>塩漬け（塩漬けの前</u> <u>後に行う砂糖類漬けを含む。</u> <u>）</u> し、干し、若しくは湯煮したもの <u>若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）</u> を脱塩、浸漬、 <u>塩漬け</u> 等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（ <u>水産物の</u> 使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を <u>塩漬し、干し、若しくは湯煮したもの又はこれに魚介類若しくは海藻類を脱塩、浸漬、塩漬等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（魚介類及び海藻類の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。</u> ）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）

	酸により処理したものをいう。以下同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下同じ。)、みそ、<u>こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)</u>又はこれを干したものをいう。	、あわぬか等をいう。以下同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下同じ。)、みそ、<u>こうじ、からし粉若しくはもろみを用いたものに漬け込んだもの</u>又はこれを干したものをいう。
--	---	---

(改正理由)

- ・「農産物赤とうがらし漬け類」に係る規格(キムチ)を新たに設けたため、これに係る規定を追加。

○ 農産物漬物の規格改廃等一覧

規 格	改廃等の別
○農産物ぬか漬類	
たくあん漬	改正
たくあん漬以外の農産物ぬか漬類	改正
○農産物しょうゆ漬類	
ふくじん漬	改正
ふくじん漬以外の農産物しょうゆ漬類	改正
○農産物かす漬類	
なら漬	改正
刻みなら漬	廃止
わさび漬	改正
山海漬	廃止
なら漬、刻みなら漬、わさび漬、及び山海漬以外の農産物かす漬類	廃止
○農産物酢漬類	
らっきょう酢漬	改正
しょうが酢漬	改正
らっきょう酢漬及びしょうが酢漬以外の農産物酢漬類	改正
○農産物塩漬類	
梅漬及び梅干し	改正
調味梅漬調味梅干し	改正
梅漬及び梅干し並びに調味梅漬及び調味梅干し以外の農産物塩漬類	改正
○農産物みそ漬類	改正
○農産物からし漬類	廃止
○農産物こうじ漬類	
べったら漬	廃止
べったら漬以外の農産物こうじ漬類	改正
○農産物もろみ漬類	廃止
○農産物赤とうがらし漬類	
はくさいキムチ	〈新規〉
はくさい以外の農産物キムチ	〈新規〉

5-8

農産物赤とうがらし漬け類	J A S 規 格 (改正案)	品質表示基準 (改正案)
農産物赤とうがらし漬け類	農産物赤とうがらし漬け類のうち、赤とうがらがらし粉若しくは赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)又はこれににんにく、しょうが、果実、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。	農産物赤とうがらし漬け類のうち、赤とうがらがらし粉若しくは赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)又はこれににんにく、しょうが、果実、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等(にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類及びびだいこんを使用したものに限る。)又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充填する前及び充填した後において発酵させたものをいう。	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等(にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類及びびだいこんを使用したものに限る。)又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充填する前及び充填した後において発酵させたものをいう。
はくさい以外農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさい以外、にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)又はこれににんにく、しょうが、果実、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさい以外、にんにく、しょうが、にんにく以外、ねぎ類、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)又はこれににんにく、しょうが、果実、小麦粉等、(以下「赤とうがらがらし粉」と総称する。)を加えたものに漬けたもの(赤とうがらがらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。

3 規格項目の変更

・ポイント

- ① 出来る限り数値基準を追加
- ② 「保存料」及びいわゆる「合成着色料」を削除
- ③ 「調味料」等をポジリスト化
- ④ 「キムチ」に係る規格を新規制定

(1) たくあん漬けの規格

区 分	改 正 案	現 行
香 味	[略]	漬け上がり固有の香味が良好であること。
歯切れ及び肉質	[略]	漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
色 沢	[略]	漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製	[略]	ひげ根、葉の除去（葉つきのものにあつては、葉の切りそろい）及び切断したものにあつては切り方が良好であること。
塩ぬか又は調味液の状態	[略]	1 ぬか詰めのものにあつては、香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない塩ぬかを使用していること。 2 液詰めのものにあつては、香味が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない調味液を使用していること。
糖用屈折計示度 (新設)	<u>10度以上であること。ただし、砂糖類を使用しないものにあつては4度以上とする。</u>	—
食品添加物以外の原材料	[略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 だいこん 2 ぬか類 3 調味料 4 香辛料
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを	次に掲げるもの以外のものを

使用していないこと。

1 甘味料

アセスルファムカリウム
、カンゾウ抽出物、 α -グル
コシルトランスフェラー
ゼ処理ステビア、スクラロ
ース及びステビア抽出物の
うち3種以下

2 着色料

ウコン色素、クチナシ黄
色素、ベニコウジ黄色素、
ベニコウジ色素及びベニバ
ナ黄色素のうち3種以下

[削る。]

3 糊料

キサントガム及びグァ
ーガム

4 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
ム及びエリソルビン酸ナト
リウムのうち1種

5 pH調整剤

アジピン酸、クエン酸、
クエン酸三ナトリウム、コ
ハク酸、コハク酸二ナトリ
ウム、酢酸ナトリウム、乳
酸、乳酸ナトリウム、フィ
チン酸、フマル酸、DL-
リンゴ酸及びDL-リンゴ
酸ナトリウムのうち1種

使用していないこと。

1 甘味料

カンゾウ抽出物、酵素処
理カンゾウ、酵素分解カン
ゾウ、ステビア抽出物、酵
素処理ステビア

2 着色料

クチナシ青色素、クチナ
シ黄色素、紅コウジ色素、
ベニバナ色素、ウコン色素
、食用黄色4号、食用黄色
5号

3 保存料

ソルビン酸カリウム

4 糊料

グァーガム、キサントガ
ム、タマリンドシードガ
ム、カラギナン

5 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、エリソルビン酸ナトリ
ウム

6 酸味料

アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DLーリンゴ酸及びDLーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下

7 調味料

Lーアスパラギン酸ナトリウム、DLーアラニン、Lーアルギニン、5'ーイノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸、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、Lー酒石酸水素カリウム、Lー酒石酸ナトリウム、DLートレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、Lーバリン、フマル酸一ナトリウム、DLーメチオニン、Lーリシン塩酸塩、DLーリンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びLーロイシンのうち13種以下

8 [略]

6 酸味料

7 調味料

8 香料

	9 <u>製造用剤</u> D-ソルビトール及び炭酸カリウム 10 <u>日持向上剤</u> エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下 [削る。]	9 D-ソルビトール 10 <u>強化剤</u> 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
異 物	[略]	混入していないこと。
内 容 量	[略]	塩ぬか及び調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。
表示の方法	[削る。]	1 <u>次の事項を一括して表示してあること。</u> 【以下省略】

(改正内容)

- ・糖用屈折計示度の規定値を追加
 - ・食品添加物に「日持向上剤」を追加
- 食品添加物の使用数を制限するため、
- ・食品添加物の「酸味料」、「調味料」をポジリスト化
 - ・「保存料」、「強化剤」を削除
 - ・同時に使用できる数を制限

(2) 他の規格の主な改正点

ア 規格値の追加

規 格 名	区 分	新規設定案
たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類	糖用屈折計示度	3度以上であること。
梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類	塩 分	4. 2%以下であること。

イ 〈ふくじん漬けの規格〉の規格値の改正

区 分	改 正 案	現 行
原材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が<u>100g</u>を超える場合にあっては、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし<u>漬けた</u>ものであり、かつ、固形物に占めるだいこんの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が<u>100g</u>以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし<u>漬けた</u>ものであり、かつ、だいこんの割合が85%未満であること。	1 内容重量が<u>300g</u>を超える場合にあっては、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし<u>漬けた</u>ものであり、かつ、固形物に占めるだいこんの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が<u>300g</u>以下の場合にあっては、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし<u>漬けた</u>ものであり、かつ、だいこんの割合が85%未満であること。

ウ 〈梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格〉

の主な改正点

(ア) 梅漬け及び梅干し関連部分

区 分	改 正 案	現 行
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 <u>梅及びしそ</u> 2 <u>〔略〕</u> 3 <u>醸造酢</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 梅 2 食塩 3 <u>食酢</u>
食品添加物	次に掲げるもの以外のものを	次に掲げるもの以外のものを

	使用していないこと。 [削る。] [削る。] <u>8 製造用剤</u> 硫酸アルミニウムカリウム（梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（梅漬けに限る。） [削る。]	使用していないこと。 <u>1 着色料</u> <u>シソ色素、赤キャベツ色素、クチナシ赤色素、ビートレット、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号（ただし、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号及び食用黄色5号にあっては、梅漬に赤しそと併用する場合に限る。）</u> <u>2 酸味料</u> <u>3 硫酸アルミニウムカリウム、水酸化カルシウム、クエン酸カルシウム（いずれも梅漬に限る。）</u> <u>4 強化剤</u> <u>栄養改善法施行規則第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</u>
--	---	--

(改正理由)

- ・食品添加物の使用数を限定するため、「製造用剤」以外を削除

(イ) 調味梅漬け及び調味梅干し関連部分

区 分	改 正 案	現 行
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 梅及びしそ 2 [略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 梅 2 食塩

	3 [略]	3 調味料
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 甘味料 <u>アセスルファムカリウム</u> <u>カンゾウ抽出物</u>、<u>α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア</u>、<u>スクラロース及びステビア抽出物</u>のうち3種以下 2 着色料 <u>アカキャベツ色素</u>、<u>クチナシ赤色素</u>、<u>シソ色素</u>、<u>ビートレッド</u>及び<u>ムラサキイモ色素</u>のうち3種以下 3 糊料 <u>キサンタンガム</u>、<u>キトサン</u>及び<u>グァーガム</u>のうち2種以下 4 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸</u>、<u>クエン酸</u>、<u>クエン酸三ナトリウム</u>、<u>グルコン酸</u>、<u>コハク酸</u>、<u>コハク酸二ナトリウム</u>、<u>酢酸ナトリウム</u>、<u>フィチン酸</u>、<u>D</u> <u>L-リンゴ酸</u>及び<u>D</u> <u>L-リンゴ酸ナトリウム</u>のうち1種	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 甘味料 <u>カンゾウ抽出物</u>、<u>酵素処理カンゾウ</u>、<u>酵素分解カンゾウ</u>、<u>ステビア抽出物</u>、<u>酵素処理ステビア</u> 2 着色料 <u>シソ色素</u>、<u>赤キャベツ色素</u>、<u>クチナシ赤色素</u>、<u>ビートレット</u>、<u>食用赤色3号</u>、<u>食用赤色102号</u>、<u>食用赤色106号</u>、<u>食用黄色4号</u>、<u>食用黄色5号</u>（ただし、<u>食用赤色3号</u>、<u>食用赤色102号</u>、<u>食用赤色106号</u>、<u>食用黄色4号</u>及び<u>食用黄色5号</u>にあつては、<u>赤しそ</u>と併用する場合に限る。） 3 糊料 <u>グァーガム</u>、<u>キサンタンガム</u>、<u>タマリンドシードガム</u>、<u>カラギナン</u>、<u>キトサン</u>

5 酸味料

アジピン酸、クエン酸、
クエン酸三ナトリウム、グ
ルコン酸、コハク酸、コハ
ク酸二ナトリウム、酢酸ナ
トリウム、氷酢酸、フィチ
ン酸、D Lーリンゴ酸及び
D Lーリンゴ酸ナトリウム
のうち4種以下

6 調味料

Lーアスパラギン酸ナト
リウム、D Lーアラニン、
Lーアルギニン、5'ーイ
ノシン酸二ナトリウム、塩
化カリウム、5'ーグアニ
ル酸二ナトリウム、クエン
酸三ナトリウム、グリシン
、Lーグルタミン酸ナトリ
ウム、コハク酸、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、Lー酒石酸水素カリウ
ム、Lー酒石酸ナトリウム
、D Lートレオニン、乳酸
カルシウム、乳酸ナトリウ
ム、Lーバリン、フマル酸
一ナトリウム、D Lーメチ
オニン、Lーリシン塩酸塩
、D Lーリンゴ酸ナトリウ
ム、リン酸水素二カリウム
、リン酸二水素カリウム及
びLーロイシンのうち13
種以下

7 [略]

4 酸味料

5 調味料

6 香料

	<u>8 製造用剤</u> Dーソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム（調味梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（調味梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（調味梅漬けに限る。）」<u>及び炭酸カリウム（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）</u> <u>9 日持向上剤</u> <u>エタノール、キトサン、</u> <u>チアミンラウリル硫酸塩、</u> <u>トウガラシ水性抽出物、ホ</u> <u>ップ抽出物、ユッカフォー</u> <u>ム抽出物及びカラシ抽出物</u> <u>のうち3種以下</u> [削る。]	<u>7 Dーソルビトール、チア</u> <u>ミンラウリル硫酸塩（調味</u> <u>梅干しに限る。）、硫酸ア</u> <u>ルミニウムカリウム（調味</u> <u>梅漬に限る。）、水酸化カ</u> <u>ルシウム（調味梅漬に限る</u> <u>）、クエン酸カルシウム（</u> <u>調味梅漬に限る。）</u> <u>8 強化剤</u> <u>栄養改善法施行規則第1</u> <u>1条に規定する栄養成分の</u> <u>強化を目的として使用する</u> <u>もの</u>
--	--	--

(改正理由)

- ・食品添加物に「日持向上剤」を追加
- 食品添加物の使用数を限定するため、
- ・「酸味料」、「調味料」をポジリスト化
- ・「保存料」、「強化剤」を削除
- ・同時に使用できる数を制限

(3) 測定方法の改正点

区 分	改 正 案	現 行
糖 用 屈 折 計 示 度	<u>漬けた原材料を細切りし均一としたもの（農産物ぬか漬け類、農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬けたもの</u> にあつては、 <u>ぬか類等、酒かす等、みそ等及びこうじ等</u> を含んだものを細切りし均一としたもの）（以下「試料」という。）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。	<u>漬け込んだ原材料を細切りし均一としたもの（農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を漬け込んだもの</u> にあつては、 <u>酒かす等、みそ等及びこうじ等</u> を含んだものを細切りし均一としたもの）（以下「試料」という。）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全 窒 素 分	<u>試料5gを量り採り、これに分解促進剤5g及び濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。</u>	<u>試料5gを量りとり、これに硫酸カリウム95、黄色酸化第二水銀5の割合の分解促進剤約5gと濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液に約50mlの水と8%チオ硫酸ナトリウム液10mlを加えて水銀を沈殿させ、これに少量の砂状亜鉛を加え冷却し、アルカリ性とした後、塩入一奥田式蒸留装置を用いて蒸留する。</u> <u>あらかじめ、4%ほう酸溶液10mlを入れてある受器に100mlの留液を得るまで蒸留し、これをブロムクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を用いて0.05mol/L硫酸で滴定し、全窒素量を求め、試料重量に対</u>

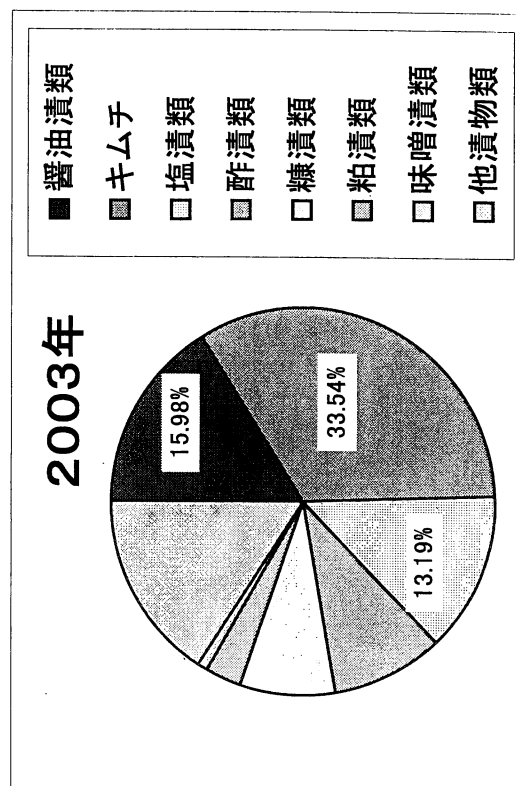
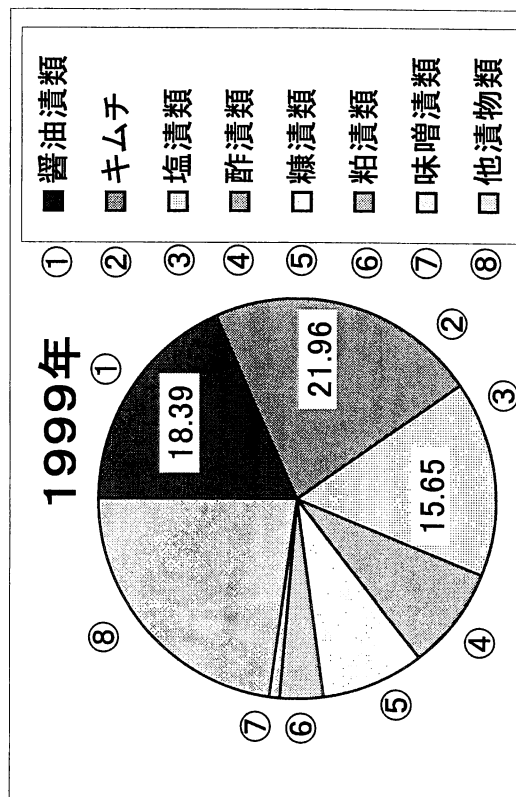
		する百分比を全窒素分とする。
アルコール分	試料 5 g を<u>量り採り</u>、これに約 1 g の炭酸カルシウムと 100 ml の水を加えて、100 ml 弱の留液を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて 100 ml とする。これから 2 ml をとり、0.03 mol/L 重クロム酸カリウム液 10 ml と濃硫酸 10 ml を加え、1 時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10% ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。	試料 5 g を<u>量りとり</u>、これに約 1 g の炭酸カルシウムと 100 ml の水を加えて、100 ml 弱の留液を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて 100 ml とする。これから 2 ml をとり、0.03 mol/L 重クロム酸カリウム液 10 ml と濃硫酸 10 ml を加え、1 時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10% ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに 0.1 mol/L チオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩 分	試料 5 g を<u>量り採り</u>、これに約 20 ml の水を加えてホモジナイズし、水を加えて 100 ml とする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液 10 ml をとり、2% クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。	試料 5 g を<u>量りとり</u>、これに約 20 ml の水を加えてホモジナイズし、水を加えて 100 ml とする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液 10 ml をとり、2% クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1 mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。
総 酸 度 (新設)	<u>試料 5 g を量り採り、これに約 20 ml の水を加えてホモジナイズし、水を加えて 100 ml とする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液 10 ml をとり、0.01 mol/L 水酸化ナトリウム溶液</u>	—

	<u>で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する</u> <u>百分比を総酸度とする。</u>	
--	---	--

(改正理由)

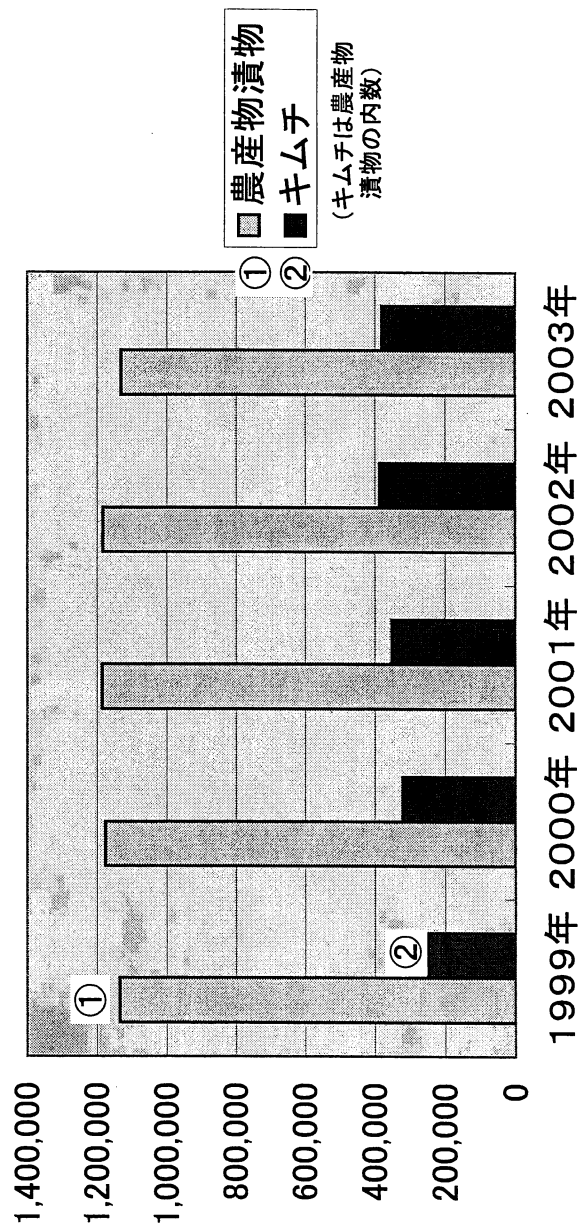
- ・「全窒素分」の測定方法について、他品目の規格と同様の規定ぶりとした。
- ・キムチの規格に、新たに「総酸度」の規定を設けたため、「総酸度」の測定方法を追加

農産物漬物の生産量



	1999年	2003年
① 醤油漬類	208,680	180,833
② キムチ	249,292	379,606
③ 塩漬類	177,660	149,348
④ 酢漬類	96,823	107,756
⑤ 糠漬類	94,477	89,791
⑥ 粕漬類	39,230	35,460
⑦ 味噌漬類	10,957	9,930
⑧ 他漬物類	257,847	179,201
計	1,134,966	1,131,925

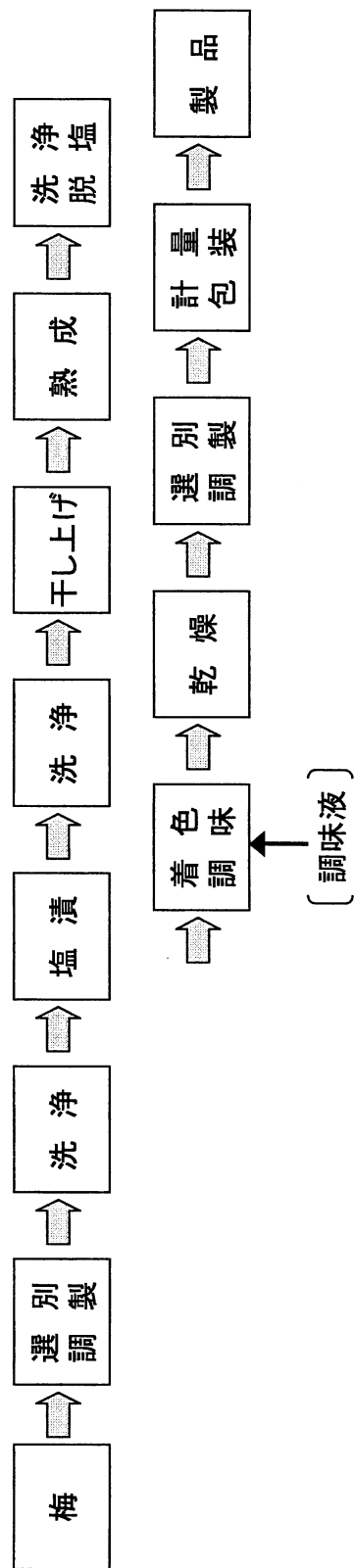
農産物漬物及びキムチの生産量



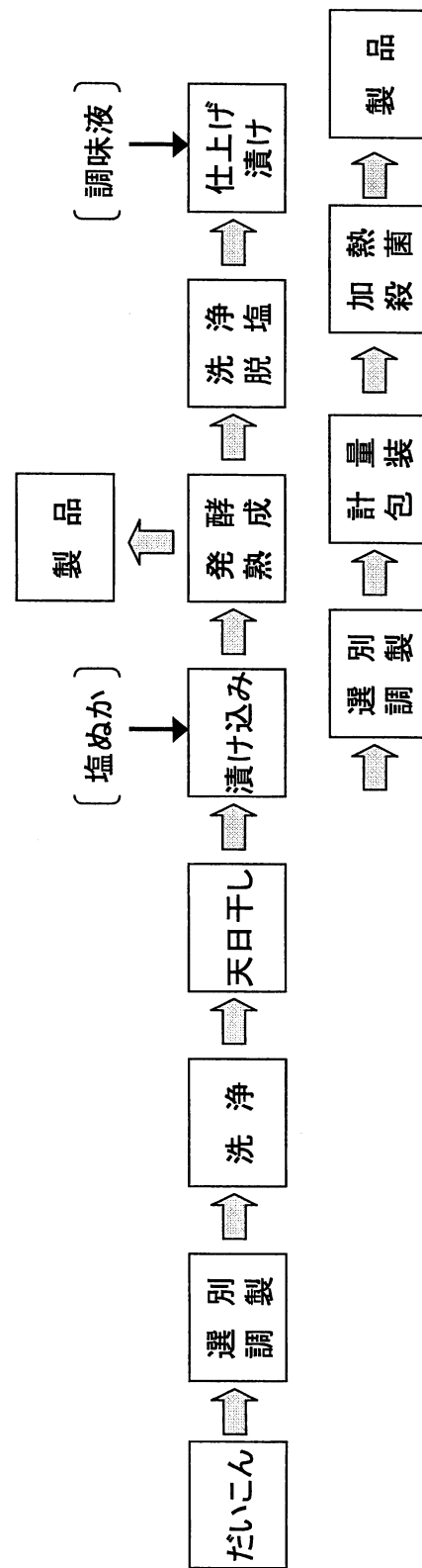
	①	②
農産物漬物	キムチ	
1999年	1,134,966	249,292
2000年	1,175,964	320,048
2001年	1,185,843	351,100
2002年	1,183,593	386,210
2003年	1,131,926	379,606
計	5,812,292	1,686,256

農産物漬物の製造工程概要図

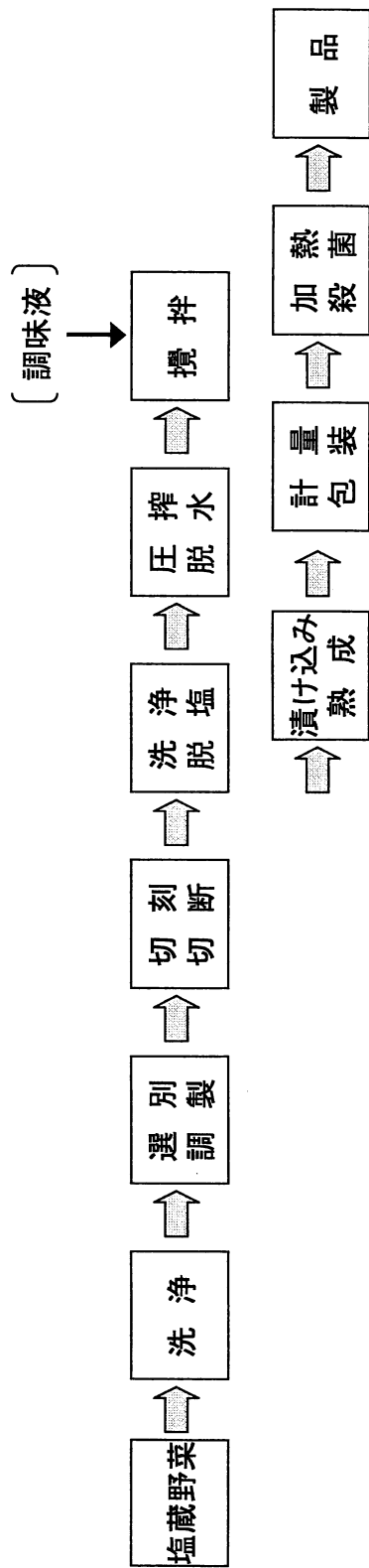
1. 塩漬け類(調味梅干し)



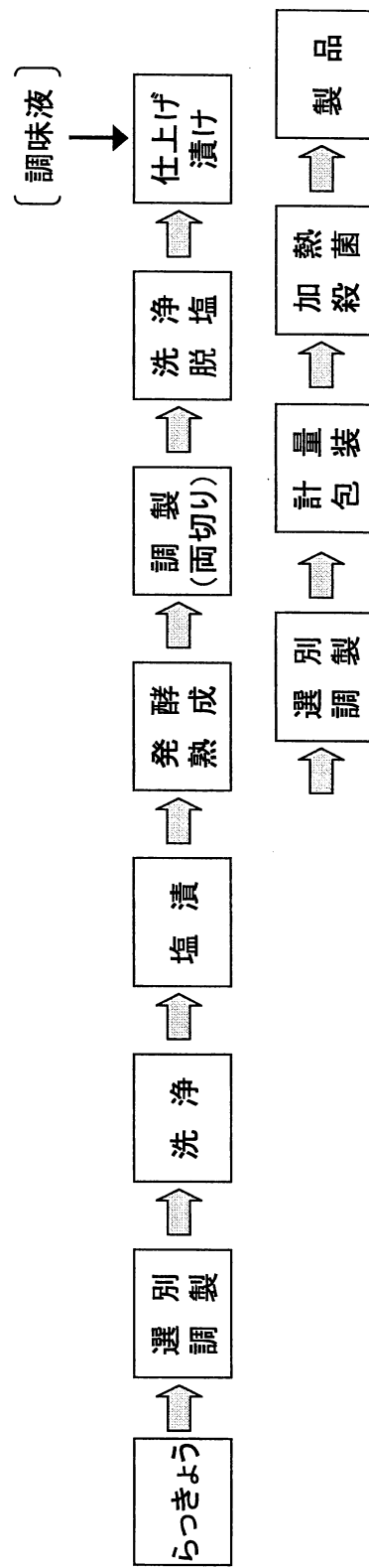
2. ぬか漬け類(たくあん漬け)



3. しょうゆ漬け類(ふくじん漬け)



4. 酢漬け類(らっきょう酢漬け)



改	正	案	現	行
農産物漬物の日本農林規格 (適用の範囲)		農産物漬物の日本農林規格 (適用の範囲)	農産物漬物の日本農林規格 (適用の範囲)	
第1条 この規格は、農産物漬物のうち、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、農産物かす漬け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び農産物赤とうがらし漬け類であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。		第1条 この規格は、農産物漬物のうち、農産物ぬか漬け類、農産物しょうゆ漬け類、農産物かす漬け類、農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物こうじ漬け類及び農産物赤とうがらし漬け類であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。	第1条 この規格は、農産物漬物であって缶詰及び瓶詰以外のものに適用する。	
(定義)		(定義)	(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。	
農産物ぬか漬け類	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬け前後に行う砂糖類漬けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したものを若しくはしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを用いたものをいう。	農産物漬物	農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬し、干し、若しくは湯煮したものを又はこれに魚介類若しくは海藻類を脱塩、浸漬、塩漬等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの（魚介類及び海藻類の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょうゆ、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、からし粉若しくははもろみを用いたものに漬けたんだもの又はこれを用いたものをいう。
	次に掲げるものをいう。	次に掲げるものをいう。	農産物ぬか漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に糖類又は塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたんだもの 2 1を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたんだもの 3 1を塩ぬかに糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたんだもの
	たくあん漬	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水したんだものを漬けたものをいう。	たくあん漬	農産物ぬか漬類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。以下同じ。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。）により脱水したんだものを漬けたんだものをいう。
	農産物しょうゆ漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの	農産物しょうゆ漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたんだもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたんだもの
	ふくじん漬	農産物しょうゆ漬類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したものの又はその実若しくはごま（以下「ふくじんの原料」という。）のうち5種類	ふくじん漬	農産物しょうゆ漬類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ若しくはしいたけを細刻したものの又はその実若しくはごま（以下「ふくじんの原料」という。）のうち5種類以上の原材料を

農産物かす漬け類	以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
な	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬けたものをいう。
漬	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等）をいう。以下同じ。）に漬けたものをいう。
〔削る。〕	〔削る。〕
わさび漬	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
〔削る。〕	〔削る。〕
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬を干したものをいう。
調味梅漬	梅漬を砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬を干したものの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
〔削る。〕	〔削る。〕
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」と総称する。）に漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたものをいう。
〔削る。〕	〔削る。〕
〔削る。〕	〔削る。〕

農産物かす漬類	主原料とし漬け込んだものをいう。
な	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「酒かす等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
漬	農産物かす漬類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬け込みに用いる酒かす等）をいう。以下同じ。）に漬け込んだものをいう。
刻みなら漬	農産物かす漬類のうち、なら漬を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬け込んだものをいう。
わさび漬	農産物かす漬類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬け込んだものをいう。
山海漬	農産物かす漬類のうち、農産物を細刻したものにかずのこ、あわび、くらげ等の魚介類又は海藻類を加えたものを、酒かす等からし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬け込んだものをいう。
農産物酢漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬け込んだもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬け込んだもの
らっきょう酢漬	農産物酢漬類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬け込んだものをいう。
しょうが酢漬	農産物酢漬類のうち、しょうがを主原料とするものを漬け込んだものをいう。
農産物塩漬類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬け込んだもの 2 農産物漬物のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け込んだもの
梅漬	農産物塩漬類のうち、梅の果実を漬け込んだもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬け込んだもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬を干したものをいう。
調味梅漬	梅漬を糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬け込んだもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬け込んだもの又は調味梅漬を干したものの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
農産物からし漬類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、糖類、みりん等を加えたもの（以下「からし等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。
農産物こうじ漬類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「こうじ等」と総称する。）に漬け込んだもの又はこれにぶり、さけ等の魚介類を加えて漬け込んだものをいう。
べったら漬	農産物こうじ漬類のうち、だいこんを漬け込んだものをいう。
農産物もろみ漬類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに糖類、しょうゆ等を加えたもの（以下「も

農産物赤とうがらし漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉若しくは赤とうがらし粉ににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類若しくはだいこんを細刻若しくは小切り若しくは破砕したものに加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」と総称する。）又はこれににんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等（以下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」と総称する。）を加えたものに漬けたもの（赤とうがらし粉固有の色沢を有するものに限る。）をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等（にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
はくさい以外の農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬けし、水洗し、及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等（にんにく、しょうが及びにんにく以外のねぎ類を使用したものに限る。）又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであって、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。
漬 け 上 が り	漬けた農産物及び水産物に、漬けに使用した調味料等の香味、色沢等が浸透し、又は調和し、それぞれの漬物固有の性状を呈することをいう。

（たくあん漬けの規格）

第3条 たくあん漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
「 削 る 。」 」	香 味	〔略〕
	歯切れ及び肉質	〔略〕
	色 沢	〔略〕
	調 製	〔略〕
塩ぬか又は調味液の状態		〔略〕
糖用屈折計示度		10度以上であること。ただし、砂糖類を使用しないものにあつては4度以上とする。
原 材	食品添加物以外の原材料	〔略〕

ろみ等」と総称する。）に漬け込んだものをいう。	
漬 け 上 が り	漬け込んだ農産物、魚介類及び海藻類に、漬け込みに使用した調味料等の香味、色沢等が浸透し、又は調和し、それぞれの漬物固有の性状を呈することをいう。

食品添加物	料
4 香辛料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
1 甘味料	カンゾウ抽出物、 <u>酵素処理カンゾウ</u> 、 <u>酵素分解カンゾウ</u> 、 <u>ステビア抽出物</u> 、 <u>酵素処理ステビア</u>
2 着色料	<u>クチナシ青色素</u> 、 <u>クチナシ黄色素</u> 、 <u>紅コウジ色素</u> 、 <u>ベニバナ色素</u> 、 <u>ウコン色素</u> 、 <u>食用黄色4号</u> 、 <u>食用黄色5号</u>
3 保存料	<u>ソルビン酸カリウム</u>
4 糊料	<u>グアーガム</u> 、 <u>キサンタンガム</u> 、 <u>タマリンドシードガム</u> 、 <u>カラギナン</u>
5 酸化防止剤	<u>ラーアスコルビン酸</u> 、 <u>ラーアスコルビン酸ナトリウム</u> 、 <u>エリソルビン酸ナトリウム</u>
6 酸味料	
7 調味料	
8 香料	
9 D-ソルビトール	
10 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

食品添加物	料
次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。	
1 甘味料	<u>アセスルファムカリウム</u> 、 <u>カンゾウ抽出物</u> 、 <u>α-グルコシルトランススフェラ</u> <u>ーゼ処理ステビア</u> 、 <u>スクラロース</u> 及び <u>ステビア抽出物</u> のうち3種以下
2 着色料	<u>ウコン色素</u> 、 <u>クチナシ黄色素</u> 、 <u>ベニコウジ黄色素</u> 、 <u>ベニコウジ色素</u> 及び <u>ベニバナ黄色素</u> のうち3種以下 [削る。]
3 糊料	<u>キサンタンガム</u> 及び <u>グアーガム</u>
4 酸化防止剤	<u>ラーアスコルビン酸</u> 、 <u>ラーアスコルビン酸ナトリウム</u> 及び <u>エリソルビン酸ナトリウム</u> のうち1種
5 pH調整剤	<u>アジピン酸</u> 、 <u>クエン酸</u> 、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、 <u>コハク酸</u> 、 <u>コハク酸二ナトリウム</u> 、 <u>酢酸ナトリウム</u> 、 <u>乳酸</u> 、 <u>乳酸ナトリウム</u> 、 <u>フィチン酸</u> 、 <u>フマル酸</u> 、 <u>D-リンゴ酸</u> 及び <u>D-リンゴ酸ナトリウム</u> のうち1種
6 酸味料	<u>アジピン酸</u> 、 <u>クエン酸</u> 、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、 <u>コハク酸</u> 、 <u>コハク酸二ナトリウム</u> 、 <u>酢酸ナトリウム</u> 、 <u>乳酸</u> 、 <u>乳酸ナトリウム</u> 、 <u>米酢酸</u> 、 <u>フィチン酸</u> 、 <u>フマル酸</u> 、 <u>D-リンゴ酸</u> 及び <u>D-リンゴ酸ナトリウム</u> のうち5種以下
7 調味料	<u>ラーアスバパラギン酸ナトリウム</u> 、 <u>D-ラーアラニン</u> 、 <u>ラーアルギニン</u> 、 <u>5'-イノシン酸二ナトリウム</u> 、 <u>塩化カリウム</u> 、 <u>5'-グアニル酸二ナトリウム</u> 、 <u>クエン酸三ナトリウム</u> 、 <u>グリシン</u> 、 <u>ラーグルタミン酸ナトリウム</u> 、 <u>コハク酸</u> 、 <u>コハク酸ナトリウム</u> 、 <u>コハク酸二ナトリウム</u> 、 <u>酢酸ナトリウム</u> 、 <u>乳酸</u> 、 <u>乳酸ナトリウム</u> 、 <u>酒石酸</u> 、 <u>酒石酸ナトリウム</u> 、 <u>酒石酸二ナトリウム</u> 、 <u>D-トレオニン</u> 、 <u>乳酸カルシウム</u> 、 <u>乳酸ナトリウム</u> 、 <u>ラーバリン</u> 、 <u>フマル酸ナトリウム</u> 、 <u>D-トレオニン</u> 、 <u>D-メチオニン</u> 、 <u>リシン塩酸塩</u> 、 <u>D-リンゴ酸ナトリウム</u> 、 <u>リン酸水素ナトリウム</u> 、 <u>リン酸二水素ナトリウム</u> 及び <u>ラーロイシンのうち1.3種以下</u>
8 [略]	
9 製造用剤	<u>D-ソルビトール</u> 及び <u>炭酸カリウム</u>
10 目持向上剤	<u>エタノール</u> 、 <u>カラシ抽出物</u> 、 <u>キトサン</u> 、 <u>チアミンラウリル硫酸塩</u> 、 <u>トウガラシ水性抽出物</u> 、 <u>ホップ抽出物</u> 及び <u>ユッカフォーム抽出物</u> のうち3種以下 [削る。]

糖にあっては「砂糖・果糖・ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあっては「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っては「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っては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

c. 使用した糖類が2種類以上の場合、bの規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と製品に占める重量の割合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は、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

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。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。

(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月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(イ) 平成8年4月1日

(ロ) 8. 4. 1

(ハ) 1996. 4. 1

(ニ) 96. 4. 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8年4月

b 8. 4

[削る。]	[削る。]	

[削る。]

(たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格)
第4条 たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
「削る。」	香	味	前条の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質		前条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	沢	前条の規格の色沢と同じ。
	調製		[略]
	塩ぬか又は調味液の状態		前条の規格の塩ぬか又は調味液の状態と同じ。
	糖用屈折計示度		3度以上であること。
原材	食品添加物		[略]
材料	以外の原材料		
料			
	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 甘味料

アセスルフアムカリウム、カンゾウ抽出物、 <u>α-グルコシルトラネスフエー</u> <u>ーゼ処理ステビア</u> 、スクラロース及び <u>ステビア抽出物のうち3種以下</u>	
2	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のうち1種
3	pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナト リウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ 酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種
4	酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナト リウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、米酢酸、フィチン酸、DL -リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下
5	調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'- イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、ク エン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、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、L-酒石酸水 素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳 酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-ニ リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二 水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下
6	製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び <u>硫酸アルミニウムカリウム</u>
7	日持向上剤 <u>エタノール</u> 、 <u>カラシ抽出物</u> 、 <u>キトサン</u> 、 <u>チアミンラウリル硫酸塩</u> 、 <u>トウガラ</u> <u>シ水性抽出物</u> 及び <u>ホップ抽出物のうち3種以下</u> [削る。]
異 物	前条の規格の異物と同じ。
内 容 量	前条の規格の容量と同じ。
[削る。]	[削る。]
「 削 る 。 」	

カンゾウ抽出物、 <u>酵素処理カンゾウ</u> 、 <u>酵素分解カンゾウ</u> 、 <u>ステビア抽出物</u> 、 <u>酵素処理ステビア</u>	
2	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
3	酸味料
4	調味料
5	D-ソルビトール、 <u>硫酸アルミニウムカリウム</u>
6	強化剤 栄養改善法施行規則第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
異 物	前条第1項の規格の異物と同じ。
内 容 量	前条第1項の規格の容量と同じ。
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 (輸入品にあっては、輸入業者) の氏名又は名称及 び住所
2	薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものの以外のもを原料としたものに

5-32

[削る。]		[削る。]	
[削る。]	第5条 ふくじん漬の規格は、次のとおりとする。	[削る。]	第5条 ふくじん漬の規格は、次のとおりとする。

	あつては、1の③に掲げる事項については、省略することができる。 3 輸入品にあつては、1に規定するもののほか、<u>原産国名を一括して表示して</u>あること。 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) <u>品名</u> ア <u>「ぬか漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、「ぬか漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。</u> イ <u>1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりぬか漬」、「なすぬか漬」、「きゅうりぬか漬（薄切り）」、「きゅうりぬか漬（刻み）」等と記載することができる。</u> (2) <u>原材料名</u> 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア <u>食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。</u> (イ) <u>漬け込んだ原材料は、「きゅうり」、「なす」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。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のもの）にあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のもの）にあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。</u> (ロ) <u>漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。</u> a <u>糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし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。</u> b <u>前条第1項の規格の表示の方法の1の②のアの(イ)のbと同じ。</u> c <u>前条第1項の規格の表示の方法の1の②のアの(イ)のcと同じ。</u> イ <u>前条第1項の規格の表示の方法の1の②のイと同じ。</u>
表示の方法	
表示禁止事項	前条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。
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。	
第5条 ふくじん漬の規格	

区 分		基 準
品 質	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
	糖用屈折計示度	30度以上であること。
	全 室 素 分	0.3%以上であること。
固 形 物 の 割 合	原材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が300gを超える場合には、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし漬け込んだものであり、かつ、固形物に占めるだいの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が300g以下の場合には、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬け込んだものであり、かつ、だいの割合が85%未満であること。
	固 形 物 の 割 合	内容重量に対する固形物の割合が、75% (内容重量が300g以下のもの) においては、70%) 以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 しょうゆ、アミノ酸液 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。

区 分		基 準
「 削 る 。」	香 味	第3条の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調 製	[略]
	糖用屈折計示度	[略]
	全 室 素 分	[略]
固 形 物 の 割 合	原材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が100gを超える場合には、ふくじんの原料のうち7種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、固形物に占めるだいの割合が、重量で80%未満であること。 2 内容重量が100g以下の場合には、ふくじんの原料のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものであり、かつ、だいの割合が85%未満であること。
	固 形 物 の 割 合	[略]
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 しょうゆ及びアミノ酸液 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 アセスルファムカリウム、α-グルコシルトランスフエラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキヤベツ色素、アカダイコン色素、ウコン色素、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、トウガラシ色素、ビートレッド、ベニコウジ色素、ペニバナ黄色素及びムラサキイセ色素のうち4種以下 下 [削る。] 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 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のうち1種 5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 6 酸味料

937

アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、水酢酸、フィチン酸、 fumaric acid、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち6種以下

7 調味料

 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

8 [略]

9 製造用剤

 D-ソルビトール及び炭酸カリウム

10 日持向上剤

 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下

 [削る。]

異	内 容	物 量	異 物 量	第3条第1項の規格の異物と同じ。
				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 (輸入品にあっては、輸入業者) の氏名又は名称及び住所
				2 輸入品にあっては、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				第3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 「ふくじん漬」と記載すること。
				(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれA及びBの順に次に定めるところにより記載すること。

6 調味料

7 香料

8 D-ソルビトール

9 強化剤

栄養改善法施行規則第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

第3条第1項の規格の異物と同じ。

表示重量に適合していること。

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 (輸入品にあっては、輸入業者) の氏名又は名称及び住所

2 輸入品にあっては、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。

第3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

「ふくじん漬」と記載すること。

(2) 原材料名

使用した原材料を、それぞれA及びBの順に次に定めるところにより記載すること。

料	料	料
3 <u>しょうゆ及びアミノ酸液</u> 4 <u>調味料</u> 5 <u>香辛料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>アセスルフアムカリウム、カンゾウ抽出物、αーグルコシルトランスフエラ</u> <u>ーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下</u> 2 <u>着色料</u> <u>アカキヤベツ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、ク</u> <u>チナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ビートレ</u> <u>シド、ベニコウジ黄色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ</u> <u>色素のうち4種以下</u> [削る。] 3 <u>糊料</u> <u>キサンタンガム及びグアーガム</u> 4 <u>酸化防止剤</u> <u>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のうち1種</u> 5 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナト</u> <u>リウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、D</u> <u>Ｌーリンゴ酸及びDＬーリンゴ酸ナトリウムのうち1種</u> 6 <u>酸味料</u> <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナト</u> <u>リウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマ</u> <u>ル酸、DＬーリンゴ酸及びDＬーリンゴ酸ナトリウムのうち6種以下</u> 7 <u>調味料</u> <u>Ｌーアスパラギン酸ナトリウム、DＬーアラニン、Ｌーアルギニン、5'ー</u> <u>イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'ーグアニル酸二ナトリウム、ク</u> <u>エン酸三ナトリウム、グリシン、Ｌーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コ</u> <u>ハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Ｌー酒石酸水</u> <u>素カリウム、Ｌー酒石酸ナトリウム、DＬートレオニン、乳酸カルシウム、乳</u> <u>酸ナトリウム、Ｌーバリン、フマル酸ナトリウム、DＬーメチオニン、Ｌー</u> <u>リシン塩酸塩、DＬーリンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸二</u> <u>水素カリウム及びLーロイシンのうち13種以下</u> 8 <u>[略]</u> 9 <u>製造用剤</u> <u>Dーソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム</u> 10 <u>日持向上剤</u>	食品添加物 1 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、</u> <u>酵素処理ステビア</u> 2 <u>着色料</u> <u>シソ色素、赤キヤベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄</u> <u>色素、ウコン色素、ベニコウジ色素、ベニコウジ黄色素、パプリカ色素、ビー</u> <u>トレット、食用赤色102号、食用赤色106号、食用赤色3号、食用黄色4</u> <u>号、食用黄色5号、食用青色1号、カラメル</u> 3 <u>保存料</u> <u>ソルビン酸カリウム</u> 4 <u>糊料</u> <u>グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサ</u> <u>ン</u> 5 <u>酸化防止剤</u> <u>Ｌーアスコルビン酸、Ｌーアスコルビン酸ナトリウム</u> 6 <u>酸味料</u> 7 <u>調味料</u> 8 <u>香料</u> 9 <u>Dーソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム</u>	

エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカファーム抽出物のうち3種以下
[削る。]

異 物 量
内 容 量
第3条の規格の異物と同じ。
[略]

「削る。」
[削る。]
[削る。]

10 強化剤

栄養改善法施行規則第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

異 物 量
内 容 量
第3条第1項の規格の異物と同じ。
薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はその実を主原料としたものにあっては内容重量が表示重量に、その他ののものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

表 一括表示事項
表示の方法
第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
第3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

ア 「しゅうゆ漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにおいては、「しゅうゆ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。

イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしゅうゆ漬」、「だいこんしゅうゆ漬（薄切り）」、「きゅうりしゅうゆ漬（刻み）」等と記載することができ。

(2) 原材料名

使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(7)及び(8)の順に次に定めるところにより記載すること。

(7) 漬け込んだ原材料は、「きゅうり」、「だいこん」、「のぎわな」、「たかな」等とその最も一般的な名称をもつて、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、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(8) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

a 糖類以外の原材料にあつては、「しゅうゆ」、「アミノ酸液」、「とうがらし」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」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、とうがらし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。

b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアのbと同じ。

		c. 第3条第1項の規格の表示の方法の1の②のアの④のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の②のイと同じ。
表示禁止事項	第3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。 (なら漬の規格)		
第7条	なら漬の規格は、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。
質	菌切れ及び肉質	第3条第1項の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	うりわた、ひげ根等の除去及び切断したものにあっては切り方が良好であること。
	仕上げかすの状態（仕上げかすを封入したものに限る。）	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない仕上げかすを使用していること。
	糖用屈折計示度	35度以上であること。
	アルコール分	3.5%以上であること。
	塩 分	5%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 酒かす 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 保存料 ソルビン酸カリウム 2 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 3 調味料
		4 D-ソルビトール
		5 強化剤 栄養改善法施行規則第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
異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。	

「 削 る 。」	内 容 量	[略]
		[削る。]
		[削る。]
		[削る。]
		[削る。]

表 示	内 容 量	酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。
	一括表示事項 表示の方法	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。 第3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 「なら漬」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあっては、「なら漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (イ) 漬けた原材料は、「うり」、「だいこん」、「なす」、「きゅうり」、「すいか」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。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあっては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。 (ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。 a 糖類以外の原材料にあつては、「酒かす」、「みりんかす」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(ロ)のイと同じ。 表示禁止事項 第3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。

(刻みなら漬の規格)

第8条 刻みなら漬の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 質	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	菌切れ及び肉質	第3条第1項の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
質	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	細刻が良好であること。
酒かす等の状態		香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。
糖用屈折計示度		35度以上であること。
アルコール分		2.5%以上であること。

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

[削る。]

塩	分	5%以下であること。
農産物の割合		内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
原	食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
材	以外の原材料	
料	料	
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
		1 保存料
		ソルビン酸カリウム
		2 糊料
		グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン
		3 酸化防止剤
		レーアスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム
		4 調味料
		5 D-ソルビトール
		6 強化剤
		栄養改善法施行規則第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
異	物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内 容 量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表	表示の方法	第3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
		「刻みなら漬」と記載すること。
		(2) 原材料名
		使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。
		ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。
		(イ) 漬けたんだ原材料は、「うり」、「だいこん」、「なす」、「きゅうり」、「すいか」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。ただし、漬けたんだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上に記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。
		(イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。
		a 糖類以外の原材料にあつては、「酒かす」、「みりんかす」等と

区 分		基 準
「 削 る 。」 」	香 味	第3条の規格の香味と同じ。
	菌切れ及び肉質	第3条の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調 製	【略】
	酒かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。
アルコール分		【略】
わさびの割合		【略】
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 1 わさび 2 酒かす、からし粉、からし油及び粉わさび 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 【削る。】 【削る。】 【削る。】 1 pH調整剤 乳酸及び乳酸ナトリウム 2 酸味料 乳酸及び乳酸ナトリウム 3 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳

【削る。】

(わさび漬の規格)

第8条 わさび漬の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
「 削 る 。」 」	香 味	第3条の規格の香味と同じ。
	菌切れ及び肉質	第3条の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調 製	【略】
	酒かす等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のない酒かす等を使用していること。
アルコール分		【略】
わさびの割合		【略】
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 1 わさび 2 酒かす、からし粉、からし油及び粉わさび 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 【削る。】 【削る。】 【削る。】 1 pH調整剤 乳酸及び乳酸ナトリウム 2 酸味料 乳酸及び乳酸ナトリウム 3 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳

		その最も一般的な名称をもって記載すること。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)と同じ。
表示禁止事項		第3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。 (わさび漬の規格)		
区 分		基 準
品 質	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	菌切れ及び肉質	第3条第1項の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	葉、ひげ根の除去及び細刻が良好であること。
	酒かす等の状態	前条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。
アルコール分		2. 5 %以上であること。
わさびの割合		内容重量に対するわさびの割合が、3 5 % (根茎のみを用いたものにおいては、2 0 %) 以上であること。ただし、葉柄を用いたものにおいては、内容重量に対する根茎の割合が、5 %以上であること。
原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 1 わさび 2 酒かす、からし粉、からし油、粉わさび 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるもの以外ものを使用していないこと。 1 保存料 ソルビン酸カリウム 2 糊料 グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン 3 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 4 酸味料 5 調味料

「 削 る 。」 」		酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸-ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リニンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸水素カリウム、リン酸水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下
	異	4 [略]
	内	5 製造用剤
	容	D-ソルビトール及び炭酸カリウム
	量	6 日持向上剤 カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下 [削る。]
「 削 る 。」 」	異	第3条の規格の異物と同じ。
	内	第5条の規格の容量と同じ。
	容	[削る。]
	量	[削る。]
「 削 る 。」 」		[削る。]
		[削る。]

表 示		6 香料
		7 D-ソルビトール
		8 強化剤 栄養改善法施行規則第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
	異	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内	第5条第1項の規格の容量と同じ。
表 示	容	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	量	第3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 「わさび漬」と記載すること。
		(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (イ) 漬け込んだ原材料は、「わさび」と記載すること。 (ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。 a 糖類以外の原材料にあつては、「酒かす」、「みりんかす」、「からし粉」、「からし油」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のaとbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のaの(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のイと同じ。
表 示	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。
	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。	

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。	
(山海漬の規格)	
第10条 山海漬の規格は次のとおりとする。	
品	基
区	分
香	味
品	味
第3条第1項の規格の香味と同じ。	
標準	

質	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	第8条第1項の規格の調製と同じ。
	酒かす等の状態	第8条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。
	アルコール分	2. 5%以上であること。
	農産物、魚介類及び海藻類の割合	内容重量に対する農産物、魚介類及び海藻類の割合が、50%以上であり、かつ、内容重量に対するかすのこ、くらげ等の魚介類及び海藻類の割合が、10%以上であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 魚介類、海藻類 3 酒かす、からし粉、からし油、粉わさび 4 調味料 5 香辛料
	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 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア 2 保存料 ソルビン酸カリウム 3 糊料 グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン 4 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 5 酸味料 6 調味料 7 香料 8 D-ソルビトール 9 強化剤 栄養改善法施行規則第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
	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
表 示	一括表示事項	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第3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 「山海漬」と記載すること。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載

すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(7)及び(4)の順に次に定めるところにより記載すること。

(7) 漬け込んだ原材料は、「だいこん」、「きゅうり」、「かずのこ」、「あわび」、「くらげ」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。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(4) 漬け込みを使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

a 糖類以外の原材料にあつては、「酒かす」、「みりんかす」、「からし粉」、「からし油」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらし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。

b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアのbと同じ。

c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアのcと同じ。

イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

表示禁止事項 第3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。

(なら漬、刻みなら漬、わさび漬及び山海漬以外の農産物かす漬類の規格)

第11条 なら漬、刻みなら漬、わさび漬及び山海漬以外の農産物かす漬類の規格は、次のとおりとする。

基準	
区分	基準
品質	
香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
調製	第4条第1項の規格の調製と同じ。
酒かす等の状態	第8条第1項の規格の酒かす等の状態と同じ。
アルコール分	2. 5%以上であること。
農産物の割合（細刻若しくは小切りしたもの又ははんにくの人片を主原料としたものに限る）	内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。
原料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。
以外の原材料	1 農産物

575

[削る。]

[削る。]

材	料	2 酒かす 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物と同じ。
	異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
	内容量	細刻若しくは小切りしたものは又はにんにくのりん片を主原料としたものにあつては内容重量が表示重量に、その他のものにあつては酒かす等を除いた重量が表示重量に適合していること。
表示	一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	第3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 ア 「かす漬」と記載すること。ただし、細刻又は小切りしたものにあっては、「かす漬」の文字の次に括弧を付して、「刻み」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「うりかす漬」、「だいこんかす漬」、「だいこんかす漬（刻み）」等と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(7)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (7) 漬け込んだ原材料は、「うり」、「だいこん」、「なす」、「にんにく」等とその最も一般的な名称をもつて、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、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。 (イ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。 a 糖類以外の原材料にあつては、「酒かす」、「みりんかす」、「とうがらし」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、とうがらし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。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)と同じ。
	表示禁止事項	第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

〔削る。〕

（らっきょう酢漬けの規格）

第9条 らっきょう酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
「 削 る 。」	香	味	第3条の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質		第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調	製	〔略〕
	調味液の状態（ 調味液を封入し たものに限る。 ）		〔略〕
「 」	水素イオン濃度		〔略〕
	糖用屈折計示度 （らっきょう甘 酢漬と表示する 場合に限る。）		〔略〕
	らっきょうの配 割合		〔略〕
	原 材 料	食品添加物 以外の原材 料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 らっきょう 2 醸造酢及び梅酢 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物		次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフエ ーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 アカキヤバツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素 のうち3種以下 〔削る。〕 3 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のうち1種 4 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、 DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料

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。

（らっきょう酢漬の規格）

第12条 らっきょう酢漬の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品 質	香	味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質		第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調	製	表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
	調味液の状態（ 調味液を封入し たものに限る。 ）		香味が良好であり、かつ、混濁及びきょう雑物のない調味液を使用していること。
原 材 料	水素イオン濃度		pH3.8以下であること。
	糖用屈折計示度 （らっきょう甘 酢漬と表示する 場合に限る。）		20度以上であること。
	らっきょうの配 割合		固形物に占めるらっきょうの割合が、重量で90%を超えること。
	食品添加物 以外の原材 料		次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 らっきょう 2 食酢、梅酢 3 調味料 4 香辛料
	食品添加物		次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、 酵素処理ステビア 2 着色料 シソ色素、赤キヤバツ色素、ビートレット、ブドウ果皮色素、カラメル 3 保存料 ソルビン酸カリウム 4 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 5 酸味料

アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下

6 調味料

 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、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、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

7 製造用剤

 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム

8 目持向上剤

 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下
 〔削る。〕

6 調味料

7 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム

8 強化剤

 栄養改善法施行規則第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

第3条第1項の規格の異物と同じ。

調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。

第3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

 「ちっきよう酢漬」又は「ちっきよう甘酢漬」と記載すること。

(2) 原材料名

 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。

 (イ) 漬け込んだ原材料は、「ちっきよう」と記載すること。

 (ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

 a 糖類以外の原材料にあつては、「醸造酢」、「しそ」、「レモン」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらし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。

5 酸味料
アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ
ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、水酢酸、フィチン酸、DL-リ
ンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下

6 調味料
L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-
イノシン酸ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸ナトリウム、ク
エン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、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、L-酒石酸水
素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-
酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-
リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二
水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

7 香料

8 製造用剤
D-ソルビトール及び炭酸カリウム

9 日持向上剤
エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラ
シ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフオーム抽出物のうち3種以下
[削る。]

5 酸味料

6 調味料

7 D-ソルビトール

8 強化剤
栄養改善法施行規則第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

異 物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内 容	前条第1項の規格の内容及量と同じ。
一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表示の方法	第3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。

表 示

(1) 品名
「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻したものにあっては、「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。

(2) 原材料名
使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。

(イ) 漬け込んだ原材料は、「しょうが」と記載すること。

(ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

材	以外の原材	1 糖 2 食塩 3 食酢
	料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
料	食品添加物	1 着色料 シソ色素、赤キャベツ色素、クチナシ赤色素、ビートレット、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号(ただし、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号及び食用黄色5号にあっては、梅漬に赤しそと併用する場合に限る。)
		2 酸味料 3 硫酸アルミニウムカリウム、水酸化カルシウム、クエン酸カルシウム(いずれも梅漬に限る。)
異	物	4 強化剤 栄養改善法施行規則第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
	内 容 量	第3条第1項の規格の異物と同じ。
表 示	一括表示事項	調味液及びしそ(しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。)を除いた重量が表示重量に適合していること。
	表示の方法	第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。 第3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 梅漬にあっては「梅漬」(小梅を使用したものにあっては、「小梅漬」)と、梅干しにあっては「梅干」(小梅を使用したものにあっては、「小梅干し」)と記載すること。
		(2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれのイ及びロの順に次に定めるところにより記載すること。
		(イ) 漬け込んだ原材料は、梅にあっては「梅」(小梅にあっては、「小梅」)と、梅を巻いたしその葉にあっては「しそ」と記載すること。
		(ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、「食塩」、「醸造酢」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。
		イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1のロのイと同じ。
	表示禁止事項	第3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。		

[削る。]

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干しの規格)

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

区 分		基 準
品質	香 味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	肉 質	前条第1項の規格の肉質と同じ。
	色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製	前条第1項の規格の調製と同じ。
	調味液の状態（調味梅漬であつて調味液を封入したものに限る。）	沈殿及び混濁がないこと。
水素イオン濃度		pH3.8以下であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 梅 2 食塩 3 調味料
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、 酵素処理ステビア 2 着色料 シソ色素、赤キヤベツ色素、クチナシ赤色素、ビートレット、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号、食用黄色5号（ただし、食用赤色3号、食用赤色102号、食用赤色106号、食用黄色4号及び食用黄色5号にあっては、赤しそと併用する場合は限る。） 3 糊料 グァーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサン
		4 酸味料
		5 調味料

区 分		基 準
品質	香 味	第3条の規格の香味と同じ。
	肉 質	肉質が良好であること。
	色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調 製	病虫害果等の除去及び粒ぞろいが良好であること。
	調味液の状態（梅漬け及び調味梅漬けであつて調味液を封入したものに限る。）	[略]
水素イオン濃度		梅漬け及び梅干しにあってはpH3.0（甲州最小等の小梅を漬けたものにあつては、pH3.5）以下であること、それ以外のものにあつてはpH3.8以下であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 梅及びしそ 2 [略] 3 調味料（梅漬け及び梅干しに使用する場合は、醸造酢に限る。）
	食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。 1 甘味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） アセスルファミカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランスフエーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） アカキヤベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレット及びムラサキイモ色素のうち3種以下 3 糊料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） キサンタンガム、キトサン及びグァーガムのうち2種以下 4 pH調整剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種 5 酸味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、水酢酸、フィチン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下 6 調味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合は限る。） L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5' -

イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コハク酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、DL-リジンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

7 香料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。）

8 製造用剤

D-ソルビトール（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（梅漬け及び調味梅漬けに限る。）及び炭酸カリウム（調味梅漬け及び調味梅干しに限る。）

9 目付向上剤（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。）

エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンフラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
[削る。]

異 内 容	異 物 量	表 示 事 項	表 示 の 方 法
6 香料	D-ソルビトール、チアミンフラウリル硫酸塩（調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（調味梅漬けに限る。）、水酸化カルシウム（調味梅漬けに限る。）、クエン酸カルシウム（調味梅漬けに限る。）	第3条第1項の規格の異物と同じ。	調味液（調味梅漬に限る。）及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。
7	D-ソルビトール、チアミンフラウリル硫酸塩（調味梅干しに限る。）、硫酸アルミニウムカリウム（調味梅漬に限る。）、水酸化カルシウム（調味梅漬に限る。）、クエン酸カルシウム（調味梅漬に限る。）	第3条第1項の規格の異物と同じ。	調味液（調味梅漬に限る。）及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量が表示重量に適合していること。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量が表示重量に適合していること。
8 強化剤	栄養改善法施行規則第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	第5条第1項の規格の異物と同じ。	第3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	[削る。]	[削る。]	[削る。]
2	[削る。]	[削る。]	[削る。]

		のから順に記載すること。
		a <u>糖類以外の原材料</u> にあつては、「食塩」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」等とその最も一般的な名称をもつて記載すること。
		b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)の <i>イ</i> のbと同じ。
		c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)の <i>イ</i> のcと同じ。
		イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)の <i>イ</i> と同じ。
	表示禁止事項	第3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。

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬類の規格)

第17条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品質	香	味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質		第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調	製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。
	調味液の状態（調味液を封入したものに限る。）		
原材料	食品添加物以外の原材料	1 農産物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。
		2 食塩	
		3 調味料	
		4 香辛料	
	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 甘味料
カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、酵素処理ステビア
- 2 着色料
シソ色素、赤キャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、パプリカ色素、食用黄色4号、食用青色1号
- 3 保存料
ソルビン酸カリウム
- 4 糊料
グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン、キトサン

		[削る。]	[削る。]
--	--	-------	-------

[削る。]

(梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬類の規格)

第13条 梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬類の規格は、次のとおりとする。

区	分	基	準
品質	香	味	第3条の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質		第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	沢	第3条の規格の色沢と同じ。
	調	製	[略]
	調味液の状態（調味液を封入したものに限る。）		
原材料	食品添加物以外の原材料	4. 2%以下であること。	
		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。	
		1 農産物	
		2 水産物	
	食品添加物	3 食塩	
		4 調味料	
		5 香辛料	
		次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。	

- 1 甘味料
アセスルファムカリウム、カンゾウ抽出物、α-グルコシルトランススフェラーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下
- 2 着色料
アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、シソ色素及びトウガラシ色素のうち3種以下
[削る。]
- 3 糊料
キサンタンガム、キトサン及びグアーガムのうち2種以下

				4 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のうち1種
				5 pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、フィチン酸、フマル酸、DL-エ リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種
				6 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、水酢酸、フィチン酸、フマル酸 、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下
				7 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アアルギニン、5'- イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、ク エン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水 素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、乳 酸ナトリウム、L-バリン、フマル酸ナトリウム、DL-メチオニン、L- リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸二 水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下
				8 [略]
				9 製造用剤 D-ソルビトール、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム
				10 日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラ シ水性抽出物、ホップ抽出物及びエッカファーム抽出物のうち3種以下 [削る。]
				異 物 量
				内 容
				[削る。]
				[削る。]
				第3条の規格の異物と同じ。
				第9条の規格の容量と同じ。
				[削る。]
				[削る。]
				異 物 量
				内 容
				第3条第1項の規格の異物と同じ。
				第12条第1項の規格の容量と同じ。
				第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
				第3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
				ア 「塩漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りした ものにあつては、「塩漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「 刻み」と記載すること。
				イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、 その最も一般的な名称を冠して「はくさい塩漬」、「なす塩漬」、「なす 塩漬（薄切り）」、「なす塩漬（刻み）」等と記載することができる。
				10 強化剤 栄養改善法施行規則第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
				8 香料
				9 D-ソルビトール、硫酸アルミニウムカリウム
				異 物 量
				内 容
				第3条第1項の規格の異物と同じ。
				第12条第1項の規格の容量と同じ。
				第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
				第3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
				ア 「塩漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りした ものにあつては、「塩漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「 刻み」と記載すること。
				イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、 その最も一般的な名称を冠して「はくさい塩漬」、「なす塩漬」、「なす 塩漬（薄切り）」、「なす塩漬（刻み）」等と記載することができる。

使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(7)及び(9)の順に次に定めるところにより記載すること。

(7) 漬け込んだ原材料は、「はくさい」、「なす」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。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のもの）にあっては、4種類）以上のものにおいては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のもの）にあっては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(1) 潰け込みに使用した原材料は、「潰け込み原材料」の文字の次に括弧を付けて、次に定めるところにより、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。

a. 糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「しそ」、「こんぶ」、「かつお削りぶし」、「とうがらし」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、とうがらしその他の香辛料にあっては、「香辛料」と記載することができる。

第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアのイのbと同じ。

c 第3条第1項の規格の表示の方法の(イ)のcと同じ。

第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。

表示禁止事項	第3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。

（農産物みそ漬類の規格）

第18条 農産物みそ漬類の規格は、次のとおりとする。

品名	区分	基準
香	味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質		第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色	沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
調製		形状の不良なもの、ひげ根等の除去及び薄切り、小切り（にんにくのりん片を含む。）等が良好であること。
みそ等の状態（みそ等を封入したものに限る。）		香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないみそ等を使用していること。
全窒素分		0.3%以上であること。
農産物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切り		内容重量に対する農産物の割合が、50%以上であること。

区 分	基 準
「香 味	第3条の規格の香味と同じ。
「削 歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
「色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
「調 製	〔略〕
「みそ等の状態（ みそ等を封入し たものに限る。 ）」	〔略〕
「全 室 素 分	〔略〕
「農産物の割合（ 薄切り又は細刻 若しくは小切り	〔略〕

したものの又はに んにくのりん片 を主原料とした ものに限る。)	食品添加物 以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 みそ 3 調味料 4 香辛料
	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 甘味料 <u>カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、</u> <u>酵素処理ステビア</u> 2 着色料 <u>クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、食用赤色102号、食用赤色106号、</u> <u>食用赤色3号、食用黄色4号、食用黄色5号、カラメル</u> 3 保存料 <u>ソルビン酸カリウム</u> 4 酸化防止剤 <u>Ｌーアスコルビン酸、Ｌーアスコルビン酸ナトリウム</u>
		5 酸味料 6 調味料 7 D－ソルビトール

したものの又はに んにくのりん片 を主原料とした ものに限る。)	【略】 食品添加物 以外の原材料	アセスルフアムカリウム、カンゾウ抽出物、 α －グルコシルトランスフェラ ーゼ処理ステビア、スクラロース及びステビア抽出物のうち3種以下 2 着色料 <u>アカダイコン色素、カラメルI、カラメルIII、カラメルIV、クチナシ赤色素</u> <u>、クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ベニコウジ色素及びムラサキイモ色素の</u> <u>うち3種以下</u> [削る。] 3 酸化防止剤 <u>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のうち1種</u> 4 pH調整剤 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ</u> <u>ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、フィチン酸、フマル酸、DL－リンゴ</u> <u>酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち1種</u> 5 酸味料 <u>アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ</u> <u>ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フィチン酸、フマル酸、DL</u> <u>－リンゴ酸及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち4種以下</u> 6 調味料 <u>Ｌーアスパラギン酸ナトリウム、DL－アラニン、Ｌーアルギニン、5’－</u> <u>イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム、ク</u> <u>エン酸三ナトリウム、グリシン、Ｌーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コ</u> <u>ハク酸－ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Ｌー酒石酸水</u> <u>素カリウム、Ｌー酒石酸ナトリウム、DL－トレオニン、乳酸カルシウム、乳</u> <u>酸ナトリウム、Ｌーバリン、フマル酸－ナトリウム、DL－メチオニン、Ｌー</u> <u>リシン塩酸塩、DL－リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸二</u> <u>水素カリウム及びＬーロイシンのうち13種以下</u> 7 製造用剤 <u>D－ソルビトール及び炭酸カリウム</u>
	食品添加物	

8	目持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物及びホップ抽出物のうち3種以下 [削る。]	異 内 容 量	第3条の規格の異物と同じ。 [略]
「削る。」	[削る。]	[削る。]	[削る。]

8	強化剤 栄養改善法施行規則第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	異 内 容 量	第3条第1項の規格の異物と同じ。 薄切り又は細刻若しくは小切りしたものと又ははんにくのにりん片を主原料としたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあってはみそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。
表 示	一括表示事項 表示の方法		第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。 第3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 ア 「みそ漬」と記載すること。ただし、薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては、「みそ漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「だいこんみそ漬」、「だいこんみそ漬（薄切り）」「きゅうりみそ漬（刻み）」等と記載することができる。 (2) 原材料名 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。 (イ) 漬け込んだ原材料は、「だいこん」、「きゅうり」、「しょうが」、「山ごぼう（もりあざみ）」等とその最も一般的な名称をもつて、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、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。 (ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。 a 糖類以外の原材料にあつては、「みそ」、「とうがらし」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、とうがらし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。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のaと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のaと同じ。

	[削る。]	[削る。]
	[削る。]	[削る。]

[削る。]

[削る。]

	イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の②のイと同じ。
表示禁止事項	第3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。	
(農産物からし漬類の規格)	
第19条 農産物からし漬類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。
質	菌切れ及び肉質 第3条第1項の規格の菌切れ及び肉質と同じ。
	色 沢 第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調 製 第4条第1項の規格の調製と同じ。
からし等の状態	
香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないからし等を使用していること。	
農産物の割合	
内容重量に対する農産物の割合が、60%以上であること。	
次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。	
原材料	1 農産物
	2 からし粉、からし油、粉わさび
	3 調味料
	4 香辛料
食品添加物	
次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。	
	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、 酵素処理ステビア
	2 着色料 クチナシ黄色素、ウコン色素、食用黄色4号、食用黄色5号
	3 糊料 グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン
	4 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
	5 酸味料
	6 調味料
	7 香料
	8 D-ソルビトール
	9 強化剤
	栄養改善法施行規則第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
異物	第3条第1項の規格の異物と同じ。
内容量	第5条第1項の規格の内容量と同じ。
一括表示事項	第4条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
表示の方法	第3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	ア 「からし漬」と記載すること。 イ 1種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「なすからし漬」、「ふきからし漬」等と記載することができる。
	(2) 原材料名	ア 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 イ 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(7)及び(4)の順に次に定めるところにより記載すること。 (7) 漬け込んだ原材料は、「小なす」、「ふき」、「だいこん」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。ただし、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が30.0g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。 (4) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。 a 糖類以外の原材料にあつては、「からし粉」、「とうがらし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、とうがらし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。 b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(4)のbと同じ。 c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のアの(4)のcと同じ。 イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(2)のイと同じ。
	表示禁止事項	第3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。	

(べつたら漬の規格)

第20条 べつたら漬の規格は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	香味	第3条第1項の規格の香味と同じ。
	歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
	色	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
	調製	第3条第1項の規格の調製と同じ。
	こうじ等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないこうじ等を使用していること。
糖用屈折計示度		15度以上であること。
だいこんの割合		内容重量に対するだいこんの割合が、70%以上であること。
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。

[削る。]

[削る。]

材	以外の原材	1 <u>だいこん</u> 2 <u>米こうじ、米</u> 3 <u>調味料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>甘味料</u> <u>カンゾウ抽出物、酵素処理カンゾウ、酵素分解カンゾウ、ステビア抽出物、</u> <u>酵素処理ステビア</u> 2 <u>保存料</u> <u>ソルビン酸カリウム</u> 3 <u>糊料</u> <u>グアーガム、キサンタンガム、タマリンドシードガム、カラギナン</u> 4 <u>酸化防止剤</u> <u>Ｌ－アスコルビン酸、Ｌ－アスコルビン酸ナトリウム</u> 5 <u>酸味料</u> 6 <u>調味料</u> 7 <u>D－ソルビトール</u> 8 <u>強化剤</u> <u>栄養改善法施行規則第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</u>
	料	
表	異	第3条第1項の規格の異物と同じ。 <u>調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。</u> 第3条第1項の規格の一括表示事項と同じ。 第3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) <u>品名</u> 「べつたら漬」と記載すること。ただし、薄切りしたものにあっては、「べつたら漬」の文字の次に括弧を付して、「薄切り」と記載すること。 (2) <u>原材料名</u> 使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。 ア <u>食品添加物以外の原材料は、それぞれ(ア)及び(イ)の順に次に定めるところにより記載すること。</u> (ア) <u>漬け込んだ原材料は、「だいこん」と記載すること。</u> (イ) <u>漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。</u> a <u>糖類以外の原材料にあっては、「米こうじ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。</u> b <u>第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のbと同じ。</u> c <u>第3条第1項の規格の表示の方法の1の(イ)のcと同じ。</u>
	一括表示事項	
示	表示の方法	

イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の②のイと同じ。	
表示禁止事項	第3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。	
(べったら漬以外の農産物こうじ漬類の規格)	
第21条 べったら漬以外の農産物こうじ漬類の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準
品 香	第3条第1項の規格の香味と同じ。
歯切れ及び肉質	第3条第1項の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢	第3条第1項の規格の色沢と同じ。
調 製	第4条第1項の規格の調製と同じ。
こうじ等の状態	前条第1項の規格のこうじ等の状態と同じ。
糖用屈折計示度	15度以上であること。
農産物及び魚介類の割合	内容重量に対する農産物及び魚介類の割合が、70%以上であること。
原 食 品 添 加 物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
以 外 の 原 材	1 農産物
料	2 米こうじ、米
	3 ぶり、さけ、にしん
料	4 調味料
食品添加物	前条第1項の規格の食品添加物と同じ。

[削る。]	
(農産物こうじ漬け類の規格)	
第15条 農産物こうじ漬け類の規格は、次のとおりとする。	
区 分	基 準
「 香	第3条の規格の香味と同じ。
削 歯切れ及び肉質	第3条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
る 色 沢	第3条の規格の色沢と同じ。
。 調 製	第4条の規格の調製と同じ。
「 こうじ等の状態	香味、色沢等が良好であり、かつ、きょう雑物の混入のないこうじ等を使用して いること。
糖用屈折計示度	[略]
農産物及び水産物の割合	内容重量に対する農産物及び水産物の割合が、70%以上であること。
原 食 品 添 加 物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
以 外 の 原 材	1 農産物
料	2 米こうじ及び米
	3 ぶり、さけ、にしん及びこんぶ
料	4 調味料
食品添加物	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
1 甘味料	カンゾウ抽出物、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 ビア抽出物のうち2種以下
2 糊料	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2種以下
3 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のうち1種
4 pH調整剤	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、フィチン酸、 DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち1種
5 酸味料	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、グルコン酸、コハク酸、コ ハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、米酢酸、フィ チン酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下
6 調味料	L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'- イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、ク エン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸、コ

[illegible]

表

一括表示事項
表示の方法

第5条第1項の規格の一括表示事項と同じ。
第3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。

示

(1) 品名

ア 「「もろみ漬」」と記載すること。
イ 1 種類の原材料を漬け込んだものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりもろみ漬」、「だいこんもろみ漬」等と記載することができる。

(2) 原材料名

使用した原材料を、それぞれア及びイの順に次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ(イ)及び(ロ)の順に次に定めるところにより記載すること。

(イ) 漬け込んだ原材料は、「きゅうり」、「だいこん」、「にんじん」等とその最も一般的な名称をもつて、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、漬け込んだ原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

(ロ) 漬け込みに使用した原材料は、「漬け込み原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

a 糖類以外の原材料にあつては、「もろみ」、「しょうゆ」、「とうがらし」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、とうがらし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。

b 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(ロ)のaのbと同じ。

c 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(ロ)のaのcと同じ。

イ 第3条第1項の規格の表示の方法の1の(ロ)のイと同じ。

表示禁止事項

第3条第1項の規格の表示禁止事項と同じ。

[削る。]

第16条 はくさいキムチの規格

(はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。)

基準	
区分	基準
香	適度な辛み及び塩味を有していること。発酵が進んだものにあつては、適度な酸味を有していること。
歯切れ及び肉質	適度な硬さ、良好な歯切れ感及び肉質を有していること。
色	赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。
調製	形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去及び細刻、小切り等が良好であること。

塩	と。	
	分	1. 0%以上4. 0%以下であること。
総	度	
	1. 0%以下であること。	
原	食品添加物以外	
	材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。
材	料	
	1	はくさい
料	2	赤とうがらし粉その他の香辛料
	3	にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこん
	4	食塩、みそその他の発酵調味料及びアミノ酸液
	5	ごま、ナッツ類その他1及び3に掲げるもの以外の農産物
	6	砂糖類
	7	水産物及び塩辛類その他の水産加工品（水産物の濃縮抽出物にあつては、塩辛類と併用する場合に限る。）
	8	もち米粉及び小麦粉
	9	果実飲料
	食品添加物	
	1	着色料
	2	トウガラシ色素
	3	糊料
	4	カラギナン、キサンタンガム及びグアーガムのうち2種以下
	5	酸味料
	6	アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、水酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下
	7	調味料
	8	L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、L-フェニルアラニン、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボース、クレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素ナトリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下
	9	香料（天然香料に限る。）
	10	製造用剤
	11	D-ソルビトール及び炭酸カリウム
異	物	
	第3条の規格の異物と同じ。	
内	容	
	第9条の規格の容量と同じ。	
(はくさい以外の農産物キムチの規格)		
第17条 はくさい以外の農産物キムチの規格は、次のとおりとする。		
区	分	
	基	準

香	第16条の規格の香味と同じ。
味	第16条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
歯切れ及び肉質	第16条の規格の色沢と同じ。
色	第16条の規格の調製と同じ。
調製	第16条の規格の塩分と同じ。
塩分	1. 2%以下であること。
総酸度	内容重量に対する固形物の割合（主原料として山菜及び菜類を使用したものを除く。）が、75%（内容重量が300g以下のものにあつては、70%）以上であること。
固形物の割合（主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る）	
原料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 農産物 2 赤とうがらし粉その他の香辛料 3 調味料 4 水産物及び塩辛類その他の水産加工品 5 米粉及び小麦粉 6 食用植物油脂 7 果実飲料
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 着色料 クチナシ黄色素、トウガラシ色素及びベニバナ黄色素 2 糊料 カラギナン、キサンタンガム及びグァーガムのうち2種以下 3 酸化防止剤 L-アスコルビン酸、L-アスコルピン酸ナトリウム及びDL-α-トコフェロール 4 酸味料 アジピン酸、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、水酢酸、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下 5 調味料 L-アスパラギン酸ナトリウム、DL-アラニン、L-アルギニン、5'-イノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸ナトリウム、酢酸ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、DL-トレオニン、乳酸カルシウム、L-バリン、L-ヒスチジン塩酸塩、フマル酸ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボスクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸二水素カリウム及びL-ロイシンのうち13種以下

6	香料（天然香料に限る。）
7	製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム
8	日持向上剤 エタノール、カラシ抽出物、キトサン、チアミンラウリル硫酸塩、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物及びユッカファーム抽出物のうち3種以下
異物	第3条の規格の異物と同じ。
内容量	主原料を薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（主原料として山菜及び菜類を使用したものを除く。）にあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

（測定方法）

第18条 第3条から前条までの規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分、水素イオン濃度及び総酸度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	漬けた原材料を細切りし均一としたもの（農産物ぬか漬け類、農産物かす漬け類、農産物みそ漬け類及び農産物こうじ漬け類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又ははんにくのりん片を漬けたものにあつては、ぬか類等、酒かす等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細切りし均一としたもの）（以下「試料」という。）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全 窒 素 分	試料5gを量り取り、これに分解促進剤5g及び濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸留し、滴定して全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。
ア ル コ ー ル 分	試料5gを量り取り、これに約1gの炭酸カルシウムと100mlの水を加えて、100ml弱の留液を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから2mlをとり、0.03mol/L重クロム酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩 分	試料5gを量り取り、これに約20mlの水を加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、2%クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。

（測定方法）

第23条 第5条から第16条まで、第18条、第20条及び第21条の規格における糖用屈折計示度、全窒素分、アルコール分、塩分及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
糖用屈折計示度	漬けた原材料を細切りし均一としたもの（農産物かす漬類、農産物みそ漬類及び農産物こうじ漬類のうち、薄切り、細刻若しくは小切りしたもの又ははんにくのりん片を漬けたものにあつては、酒かす等、みそ等及びこうじ等を含んだものを細切りし均一としたもの）（以下「試料」という。）の圧搾液汁について糖用屈折計を用いて20℃における屈折計示度を測定する。
全 窒 素 分	試料5gを量り取り、これに硫酸カリウム9.5、黄色酸化第二水銀5の割合の分解促進剤約5gと濃硫酸20mlを加えて加熱分解する。この分解液に約50mlの水と8%チオ硫酸ナトリウム液10mlを加えて水銀を沈殿させ、これに少量の砂状亜鉛を加え冷却し、アルカリ性とした後、塩入—奥田式蒸留装置を用いて蒸留する。 あらかじめ、4%ほう酸溶液10mlを入れてある受器に100mlの留液を得るまで蒸留し、これをプロムクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬を用いて0.05mol/L硫酸で滴定し、全窒素量を求め、試料重量に対する百分比を全窒素分とする。
ア ル コ ー ル 分	試料5gを量り取り、これに約1gの炭酸カルシウムと100mlの水を加えて、100ml弱の留液を得るまで水蒸気蒸留し、水を加えて100mlとする。これから2mlをとり、0.03mol/L重クロム酸カリウム液10mlと濃硫酸10mlを加え、1時間放置して反応を完結させた後、水を加えて希釈し、10%ヨウ化カリウム溶液を加えて遊離するヨウ素を速やかに0.1mol/Lチオ硫酸ナトリウムで滴定し、アルコール量を求め、試料重量に対する百分比をアルコール分とする。
塩 分	試料5gを量り取り、これに約20mlの水を加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、2%クロム酸カリウム指示薬を加え、0.1mol/L硝酸銀溶液で滴定し、食塩分を求め、試料重量に対する百分比を塩分とする。

水素イオン濃度		[略]
総酸度	試料5gを量り採り、これに約20mlの水を加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する百分比を総酸度とする。	
[削る。]		

水素イオン濃度		試料の圧搾したもの又は圧搾液汁について、ガラス電極水素イオン濃度測定装置を用いて測定する。
別記様式（第3条、第4条、第5条、第6条、第7条、第8条、第9条、第10条、第11条、第12条、第13条、第14条、第15条、第16条、第17条、第18条、第19条、第20条、第21条、第22条関係）		

品名
原材料名
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、日本工業規格Z8305（1962）（以下「JISZ8305」という。）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150cm ² 以下のものにあつては、JISZ8305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 内容量の表示を省略するものにあつては、この様式中「内容量」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、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、縦書きとすることができる。

水素イオン濃度		[削る。]
総酸度	試料5gを量り採り、これに約20mlの水を加えてホモジナイズし、水を加えて100mlとする。よく混合し均一にした後、ろ過し、ろ液10mlをとり、0.01mol/L水酸化ナトリウム溶液で滴定し、乳酸として算出して得た値の試料溶液に対する百分比を総酸度とする。	
[削る。]		

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成16年12月21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(改正)について

- ア 地鶏肉の日本農林規格
- イ 果実飲料の日本農林規格
- ウ 炭酸飲料の日本農林規格
- エ にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
- オ 農産物漬物の日本農林規格

(2) 品質表示基準の改正について

- ア 果実飲料品質表示基準
- イ 炭酸飲料品質表示基準
- ウ にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準
- エ 農産物漬物品質表示基準

(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 地鶏肉の日本農林規格の見直しについて(案)
- 3 果実飲料の日本農林規格の見直しについて(案)
- 4 果実飲料品質表示基準の改正について(案)
- 5 炭酸飲料の日本農林規格の見直しについて(案)
- 6 炭酸飲料品質表示基準の改正について(案)
- 7 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格の見直しについて(案)
- 8 にんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準の改正について(案)
- 9 農産物漬物の日本農林規格の見直しについて(案)
- 10 農産物漬物品質表示基準の改正について(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
○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
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○加藤 信子	関西生活者連合会理事
○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
○寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
○畑江 敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
石倉 悠吉	(社) 日本フードサービス協会理事
江上 徹	(社) 全国清涼飲料工業会技術部長
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
倉石 要一	全日本漬物協同組合連合会 J A S 規格改正検討委員会専門委員
小早川 好弘	(社) 全国トマト工業会技術委員会委員長
小林 隆男	(社) 日本果汁協会技術委員長
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
森 英雄	(社) 日本食鳥協会副会長
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

(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
(農産物漬物の日本農林規格)

1 改正案に係る意見・情報の募集の概要(募集期間：H17.1.7～2.6)

(1) 受付件数

消費者団体	1 件
食品(農産物漬物)製造企業	2
食品添加物製造団体	2
食品添加物製造企業	3

合計	8 件
----	-----

(2) 意見・情報

別紙のとおり

2 WTO通報によるコメント(募集期間：H17.6.23～8.25)

受付件数：なし

【農産物漬物の日本農林規格】

パブリックコメントの募集に寄せられた御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方（案）
新たに規格化された「はくさいキムチ」及び「はくさい以外の農産物キムチ」において、使用可能な食品添加物（調味料）としてL-ヒスチジン塩酸塩が認められているので、これ以外でも使用を認めてほしい。	食品添加物については、消費者ニーズを踏まえて必要最小限にすることとしており、業界の使用実態を踏まえて、改正案のとおりとしました。
食品添加物の調味料、糊料については、現行どおりとしてほしい。はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチについてはコハク酸及びコハク酸二ナトリウムを、たくあん漬け等については5'-リボヌクレオチド二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチドカルシウムを食品添加物の調味料として追加してほしい。	
はくさいキムチ、はくさい以外の農産物キムチの規格に糊料としてそれぞれタマリンドシードガムを追加してほしい。	
はくさいキムチの規格に食品添加物として、日持向上剤を追加してほしい。	
たくあん漬け等の規格に甘味料としてアスパルテームを追加してほしい。	
食品添加物のポジティブリスト化は見合わせていただきたい。	
食品添加物を一部新旧で入れ替えているが、現状追認の域を越える形でリスト化しており、伝統的な漬物とは異なる。食品添加物の宝庫を市場に氾濫させることにつながる。	

御意見の概要	御意見に対する考え方（案）
たくあん漬け等について日持向上剤としてエタノールを追加してほしい。	エタノールについては、業界において農産物漬物類に日持向上剤として広く使用されている実態を踏まえて、酒かすを使用するなら漬及びかす漬け、また、はくさいキムチ以外の農産物漬物の規格に日持向上剤としてリストに追加することとします。
はくさいキムチの規格において食品添加物の着色料として「トウガラシ色素」が使用可能であるが、「パプリカ色素」として表示可能かどうか。 また、はくさい以外の農産物キムチにおいて食品添加物の日持向上剤として「トウガラシ水性抽出物」がありますが、調味を目的として、はくさいキムチやはくさい以外の農産物キムチに使用可能かどうか。	パプリカ色素はトウガラシ色素の別名であり表示可能です。 また、トウガラシ水性抽出物は、日持向上剤以外の使用はできません。
改正の施行日はいつか。また、猶予期間はいつまでとなるか。	J A S 調査会総会の審議を経て所要の手続きを経て官報に告示され、通常30日後に改正後のJ A S 規格が施行されることとなっています。また、包装資材の在庫状況等を考慮して、おおよそ1年間程度の猶予期間を設けることとしています。

（注）1つの案件での複数の意見が提出されているため、内容を整理して記載しています。