

ジャム類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成19年6月15日

農 林 水 産 省

1 趣旨

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10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

製造の実情等を踏まえ、定義及び規格内容を整理し、内容量について体積の割合の基準の削除等の改正を行う。

ジャム類について

1 規格の位置づけ

ジャム類は、消費者が日常的に使用していることから、一定の品質が期待されており、消費者保護の観点から標準が必要であり、ジャム類の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	約 1 2 0 工場	
小売販売額の増減率	約 7 % 減 (対平成 1 3 年比)	
	年 次	小売販売額 (億円)
	平成 1 3	2 3 7
	平成 1 4	2 3 1
	平成 1 5	2 3 0
	平成 1 6	2 2 4
	平成 1 7	2 2 0
格付率 (平成 1 7 年)	1 4 %	
・ 格付数量	6 , 7 5 5 トン	
・ 生産数量	4 9 , 2 0 3 トン	
他法令等での引用	なし	

ジャム類の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ ジャム類について、砂糖類等の範囲を「砂糖類、糖アルコール又ははちみつ」と明確化する。
- ・ プレザーブスタイルについて、いちごを原料とした場合に製造上の問題から、2つ割りのものまでプレザーブスタイルとするよう改める。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を <u>砂糖類、糖アルコール又ははちみつ</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に <u>酒類、かんきつ類の果汁、</u> ゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を <u>砂糖類等</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの
プレザーブスタイル	ジャムのうち、 <u>ベリー類（いちごを除く。）</u> の果実を原料とするものにあつては全形の果実、 <u>いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、</u> ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。	ジャムのうち、 <u>いちごその他のベリー類</u> の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。

2 規格の変更

(改正内容)

- ・ 酸味料の用語について、食品添加物としても使用されていることから、食品添加物以外の原材料としては使用しないように改める。
- ・ 食品添加物において、酸化防止剤を使用できる果実等に「アロエ、パパイヤ及びマンゴー」を追加する。
- ・ 内容量について、容器の水容積に占める内容物の体積の割合の基準を削除する。

(規格)

	改 正 案		現 行	
	特 級	標 準	特 級	標 準

原材料	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 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 <u>かんきつ類の果汁（含有率が４％以下である場合に限る。）</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 [略] 2 [略] 3 [略] 4 [略] 5 [略] 6 <u>かんきつ類の果汁（含有率が４％以下である場合に限る。）</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 <u>酸味料</u> <u>かんきつ類の果汁（含有率が４％以下である場合に限る。）</u>	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 果実等 2 砂糖類 3 糖アルコール 4 はちみつ 5 酒類 6 <u>酸味料（左欄に同じ。）</u>
	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 [略] 2 [略] 3 酸化防止剤（にんじん、 <u>アロエ</u> 、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、 <u>パインアップル</u> 、 <u>バナナ</u> 、 <u>パパ</u>	[略]	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料 クエン酸、D L－酒石酸、L－酒石酸及びD L－リンゴ酸 2 pH調整剤（かんきつ類、すもも、うめ、あんず、ブラックカラント、レッドカラント、クランベリー、ブラックベリー、ブルーベリー、ラズベリー及びパッションフルーツを原料とするものに使用する場合に限る。） クエン酸三ナトリウム 3 酸化防止剤（にんじん、かぼちや、メロン、かんきつ類、りんご、なし、びわ、まるめろ、もも、うめ、あんず、くり、 <u>パインアップル</u> 及び <u>バナナ</u> を原料とするものに使用する場合	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 酸味料（左欄に同じ。） 2 pH調整剤（左欄に同じ。） 3 酸化防止剤（左欄に同じ。）

	イヤ及びマンゴーを原料とするものに使用する場合には限る。) Ｌ－アスコルビン酸 4 [略] 5 [略]	に限る。) Ｌ－アスコルビン酸 4 ゲル化剤 ペクチン 5 香料（マーマレードに使用する場合があります、かつ、原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。)	4 ゲル化剤（左欄に同じ。) 5 香料（原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限る。)
内容量	表示重量に適合していること。	1 表示重量に適合していること。 2 一般消費者に販売されるものであつて内容量の表示が50gを超える瓶詰、缶詰及びカップ入りのものにあつては、<u>容器の水容積に占める内容物の体積の割合が別表に掲げる基準に適合していること。</u>	
容器又は包装の状態	1 [略] 2 缶詰のものにあつては、<u>内面塗装缶</u>を使用していること。 3 [略]	1 瓶詰及び缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、<u>内面塗料缶</u>を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。	

3 測定方法等の変更 (改正内容)

- 内容量において、容器の水容積に占める内容物の体積の割合の基準を削除することに伴い、水容積の測定方法及び別表を削除する。

(測定方法等)

改 正 案	現 行
第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に当たっては、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、 <u>その値をパーセントで表すもの</u> とする	第4条 前条の規格における可溶性固形分 <u>及び別表の水容積の測定方法は、次のとおり</u> とする。

る。
[削る。]

可溶性固 形分	20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、 その値をパーセントで表す。
水容積	1 瓶詰の場合 (1) 瓶を洗淨し、乾燥させて重量（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) 次の算式により、水重量を算定する。 $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) 次の算式により、水重量を算定する。 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$ 2 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、缶を洗淨し、乾燥させて重量（A）を測定する。 (2) 缶の最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量（B）を測定する。 (3) 次の算式により、水重量を算定する。 $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) 次の算式により、水容積を算定する。 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$ 3 カップ入りの場合 (1) 損傷していない容器のふた（中ぶたのあるものは中ぶたを含む。）を取り除いた後、容器を洗淨し、乾燥させて重量（A）を測定する。 (2) 容器に20℃の水を満たし、全体の重量（B）を測定する。 (3) 次の算式により、水重量を算定する。 $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) 次の算式により、水容積を算定する。 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$

[削る。]

別表（第3条関係）

区 分	割 合
瓶詰のもの	85%以上
缶詰のもの	90%以上
カップ入りのもの	75%以上

ジャム類の日本農林規格（昭和63年4月20日農林水産省告示第524号）一部改正新旧対照表

改 正 案			現 行		
ジャム類の日本農林規格			ジャム類の日本農林規格		
(適用の範囲)			(適用の範囲)		
第1条 〔略〕			第1条 この規格は、ジャム及びマーマレードに適用する。		
(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。		
用 語	定 義		用 語	定 義	
ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を <u>砂糖類、糖アルコール又ははちみつ</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1に <u>酒類、かんきつ類の果汁、ゲル化剤、酸味料、香料等</u> を加えたもの		ジャム類	次に掲げるものをいう。 1 果実、野菜又は花卉（以下「果実等」と総称する。）を <u>砂糖類等</u> とともにゼリー化するようになるまで加熱したもの 2 1にゲル化剤、酸味料、香料等を加えたもの	
ジャム	〔略〕		ジャム	ジャム類のうち、マーマレード及びゼリー以外のものをいう。	
マーマレード	〔略〕		マーマレード	ジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいう。	
ゼリー	〔略〕		ゼリー	ジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものをいう。	
プレザーブスタイル	ジャムのうち、 <u>ベリー類（いちごを除く。）</u> の果実を原料とするものにあつては全形の果実、 <u>いちごの果実を原料とするものにあつては全形又は2つ割りの果実、ベリー類以外の果実等</u> を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものを用いる。		プレザーブスタイル	ジャムのうち、 <u>いちごその他のベリー類</u> の果実を原料とするものにあつては全形の果実、ベリー類以外の果実等を原料とするものにあつては5mm以上の厚さの果肉等の片を原料とし、その原形を保持するようにしたものをいう。	
果実等含有率	〔略〕		果実等含有率	原料として使用した果実等（マーマレードにおいて、使用した果皮の果実全体に対する割合が通常の果実が有する果皮の割合を超える場合にあっては、その超える部分に相当する果皮を除く。）及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合をいう。	
(規格)			(規格)		
第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。			第3条 ジャム及びマーマレードの規格は、次のとおりとする。		
区 分	基 準		区 分	基 準	
	特 級	標 準		特 級	標 準
内容物の品位	〔略〕	〔略〕	内容物の品位	1 香味及び色沢が優良であること。 2 ゼリー化の程度が適当で、病虫害こん及びへたその他のきよう雑物がないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量が適当で、果実、果肉等の大きさがそろっていること。	1 香味及び色沢が良好であること。 2 ゼリー化の程度がおおむね適当で病虫害こん及びへたその他のきよう雑物がほとんどないものであること。 3 プレザーブスタイルにあつては、果実、果肉等の形及び量がおおむね適当で、果実、果肉等の大きさがおおむねそろっていること。

	5	[略]
異物	[略]	
内容量	<u>表示重量に適合していること。</u>	
容器又は包装の状態	1 [略] 2 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> を使用していること。 3 [略]	

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分の測定に当たっては、20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表すものとする。

[表を削る。]

	5	香料（マーマレードに使用する場合であり、かつ、原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限り。）	5	香料（原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限り。）
異物	混入していないこと。			
内容量	<u>1 表示重量に適合していること。</u> <u>2 一般消費者に販売されるものであつて内容量の表示が50gを超える瓶詰、缶詰及びカップ入りのものにあつては、容器の水容積に占める内容物の体積の割合が別表に掲げる基準に適合していること。</u>			
容器又は包装の状態	1 瓶詰及び缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗料缶</u> を使用していること。 3 瓶詰及び缶詰以外のものにあつては、防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されていること。			

(測定方法)

第4条 前条の規格における可溶性固形分及び別表の水容積の測定方法は、次のとおりとする。

可溶性固形分	<u>20℃における糖用屈折計の示度を読み取り、その値をパーセントで表す。</u>
水容積	<u>1 瓶詰の場合</u> (1) <u>瓶を洗浄し、乾燥させて重量（A）を測定する。</u> (2) <u>瓶の入味線まで20℃の水を入れ、全体の重量（B）を測定する。</u> (3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$ <u>2 缶詰の場合</u> (1) <u>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、缶を洗浄し、乾燥させて重量（A）を測定する。</u> (2) <u>缶の最上面から垂直に4.76mmまで20℃の水を入れ、全体の重量（B）を測定する。</u> (3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$ (4) <u>次の算式により、水容積を算定する。</u> $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$ <u>3 カップ入りの場合</u> (1) <u>損傷していない容器のふた（中ぶたのあるものは中ぶたを含む。）を取り除いた後、容器を洗浄し、乾燥させて重量（A）を測定する。</u> (2) <u>容器に20℃の水を満たし、全体の重量（B）を測定する。</u> (3) <u>次の算式により、水重量を算定する。</u> $B - A = \text{水重量 (g)}$

[削る。]

(4) 次の算式により、水容積を算定する。
 $\text{水重量} \times 1.00177 = \text{水容積 (ml)}$

別表（第3条関係）

区 分	割 合
瓶詰のもの	85%以上
缶詰のもの	90%以上
カップ入りのもの	75%以上