

日本農林規格の見直しについて

「ハム類」



20消安第7518号
平成20年10月15日

農林物資規格調査会

会長 沖谷明紘 殿

農林水産大臣 石破 茂



日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記1から8までに掲げる日本農林規格の改正について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記9から14までに掲げる品質表示基準の改正について、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 ベーコン類の日本農林規格（昭和48年4月10日農林省告示第786号）
- ② ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）
- 3 ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第411号）
- 4 プレスハムの日本農林規格（昭和46年2月26日農林省告示第338号）
- 5 混合ソーセージの日本農林規格（昭和52年4月25日農林省告示第412号）
- 6 熟成ベーコン類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2075号）
- 7 熟成ハム類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2073号）
- 8 熟成ソーセージ類の日本農林規格（平成7年12月20日農林水産省告示第2074号）
- 9 ベーコン類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1652号）
- 10 ハム類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1647号）
- 11 ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1650号）
- 12 プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1648号）
- 13 混合ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1651号）
- 14 混合プレスハム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1649号）

ハム類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成21年2月9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、ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）について、標準規格の性格を有するものとして、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

ハム類は、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。現在の製品の製造及び国際的な規格の動向等を踏まえ、ハム類の日本農林規格について、

- （1）品位の評価用語の統一化を図る観点から、評価用語を特級は「優良」、上級は「良好」、標準及び等級のないものは「おおむね良好」とする
- （2）コーデックス規格との整合を図る観点から、全ての等級のハム類に品質指標として赤肉中の粗たん白質の基準を設定し、赤肉中の水分の基準を削除する
- （3）使用実績のない食品添加物を削除し、製造上有効な食品添加物を追加する等の改正を行う。

ハム類について

1 規格の位置づけ

ハム類は、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから標準が必要であり、ハ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

認定工場数：71

(単位：トン、%)

名 称		H15年	H16年	H17年	H18年	H19年
骨付きハム	生産数量	312	305	365	315	304
	格付数量	21	15	11	5	6
	格付率	6.6	5.1	2.9	1.6	1.8
ボンレスハム	生産数量	14,193	13,762	13,027	11,583	10,871
	格付数量	3,102	2,753	2,369	2,103	1,990
	格付率	21.9	20.0	18.2	18.2	18.3
ロースハム	生産数量	78,625	81,408	80,568	80,154	78,043
	格付数量	10,935	10,368	9,301	8,918	8,279
	格付率	13.9	12.7	11.5	11.1	10.6
ショルダーハム	生産数量	2,874	3,076	3,517	3,311	3,118
	格付数量	817	831	846	874	1,007
	格付率	28.4	27.0	24.1	26.4	32.3
ベリーハム	生産数量	39	22	28	80	29
	格付数量	0	0.1	0	—	—
	格付率	0.0	0.6	0.0	—	—
ラックスハム	生産数量	5,739	6,416	6,212	5,151	5,899
	格付数量	1,148	1,120	1,040	833	705
	格付率	20.0	17.5	16.7	16.2	11.9
合 計	生産数量	101,470	104,684	103,351	100,279	97,960
	格付数量	16,002	15,073	13,556	12,728	11,980
	格付率	15.8	14.4	13.1	12.7	12.2

他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

生産数量、格付数量とも大きな変動はないと思われる。

4 国際的な規格の動向

「Cooked Cured Ham」（加熱塩漬豚もも肉）及び「Cooked Cured Pork Shoulder」（加熱塩漬豚肩肉）のCodex規格は、いずれも1981年に制定され、1991年に改正されている。

ハム類の日本農林規格の改正概要

1 規格の改正

(1) 食肉加工品のすべての日本農林規格について、品位の評価用語の統一化を図る観点から、表現方法の変更を行う。

規 格		品 位 の 基 準
ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハム	特級	1 形態が <u>優良</u> で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が <u>優良</u> であること。 3 香味が <u>優良</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>優良</u> で液汁の分離がないこと。
	上級	1 形態が <u>良好</u> で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が <u>良好</u> であること。 3 香味が <u>良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>良好</u> で液汁の分離がないこと。
	標準	1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で液汁の分離が <u>ほとんどない</u> こと。
骨付きハム及びラックスハム		1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で液汁の分離が <u>ほとんどない</u> こと。

(2) コーデックス規格との整合を図る観点から、品質指標として赤肉中の粗たん白質の基準を設定し、赤肉中の水分の基準を削除する。

規 格		基 準
ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハム	特級	(赤肉中の水分) →削除 (赤肉中の粗たん白質) 18.0%以上であること。
	上級	(赤肉中の水分) →削除 (赤肉中の粗たん白質) 16.5%以上であること。
	標準	(赤肉中の水分) →削除 (赤肉中の粗たん白質) 16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用しているものにあつては、17.0%以上であること。→追加
骨付きハム及びラックスハム		(赤肉中の水分) →削除 (赤肉中の粗たん白質) 16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用しているものにあつては、17.0%以上であること。→追加

(3) 食品添加物について、以下の改正を行う。

規 格	用 途	追加する食品添加物	削除する食品添加物
骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ラックスハム	調味料	乳酸ナトリウム	
	酸化防止剤	L-アスコルビン酸	エリソルビン酸
骨付きハム及びラックスハム	pH調整剤	乳酸ナトリウム	
ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムの上級及び標準	増粘安定剤 (乳化安定剤を使用しない場合に限る。)	カードラン、カラギーナン、キサントガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種	
	日持向上剤 (保存料を使用しない場合に限る。)	グリシン及び酢酸ナトリウム	

2 測定方法の変更

「赤肉中の水分」の基準を削除することから、当該測定方法を削除し、「赤肉中の粗たん白質」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法をより詳細に規定する。

ハム類の日本農林規格（昭和56年8月21日農林水産省告示第1260号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行												
<p>ハム類の日本農林規格 （適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、ハム類（骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム及びラックスハムいう。）に適用する。</p> <p>（定義）</p> <p>第2条 （略）</p>	<p>ハム類の日本農林規格 （適用の範囲）</p> <p>第1条 この規格は、ハム類（骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム及びラックスハムをいう。<u>以下同じ。</u>）に適用する。</p> <p>（定義）</p> <p>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。</p> <table border="1" data-bbox="1137 507 2130 1458"> <thead> <tr> <th data-bbox="1137 507 1319 544">用 語</th> <th data-bbox="1319 507 2130 544">定 義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1137 544 1319 740">骨 付 き ハ ム</td> <td data-bbox="1319 544 2130 740"> 次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬^{せき}し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 740 1319 1002">ボンレスハム</td> <td data-bbox="1319 740 2130 1002"> 次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬^{せき}し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 1002 1319 1171">ロ ー ス ハ ム</td> <td data-bbox="1319 1002 2130 1171"> 次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 1171 1319 1337">ショルダーハム</td> <td data-bbox="1319 1171 2130 1337"> 次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1137 1337 1319 1458">ラ ッ ク ス ハ ム</td> <td data-bbox="1319 1337 2130 1458"> 次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬^{せき}し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの </td> </tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	骨 付 き ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ロ ー ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ラ ッ ク ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの
用 語	定 義												
骨 付 き ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを骨付きのまま整形し、塩漬 ^{せき} し、及びくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1を湯煮し、又は蒸煮したもの 3 サイドベーコンのももを切り取り、骨付きのまま整形したもの 4 1、2又は3をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬 ^{せき} し、骨を抜き、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ロ ー ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚のロース肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ショルダーハム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												
ラ ッ ク ス ハ ム	次に掲げるものをいう。 1 豚の肩肉、ロース肉又はもも肉を整形し、塩漬 ^{せき} し、ケーシング等で包装した後、低温でくん煙し、又はくん煙しないで乾燥したもの 2 1をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの												

(骨付きハムの規格)

第3条 骨付きハムの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位		(略)
[削る。]		[削る。]
赤肉中の粗たん 白質		16.5%以上であること。
原 材 料	原 料 肉	(略)
	原料肉及び 食品添加物 以外の原材 料	(略)
	食品添加物	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 調味料 5'-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、L-グルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、 <u>乳酸ナト リウム</u> 及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸</u> 、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、d1- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2 種以下 5 (略) 6 (略) 7 (略) 8 <u>pH調整剤</u> <u>乳酸ナトリウム</u>
異 物		(略)
内 容 量		(略)
容器又は包装の		(略)

(骨付きハムの規格)

第3条 骨付きハムの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品 位		1 形態がおおむね良好で、損傷及び汚れが目立たないこと。 2 色沢がおおむね良好であること。 3 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質がおおむね良好で、液汁の分離がほとんどなく、赤肉と脂肪の割合が おおむね適当であること。
赤肉中の水分		75%以下であること。
(新設)		(新設)
原 材 料	原 料 肉	豚のもも肉(骨付きのものに限る。)以外のものを使用していないこと。
	原料肉及び 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 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 2 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 調味料 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、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のうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四ナ トリウム、ポリリン酸カリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸カリウ ム及びメタリン酸ナトリウムのうち3種以下 3 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のうち2種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸ナトリウム、 <u>エリソルビン酸</u> 、エリソルビン酸ナトリ ウム、d1- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以 下 5 甘味料 カンゾウ抽出物 6 香辛料抽出物 7 くん液
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の		防湿性を有する資材を用いており、かつ、薄切りしたものにあっては、通気性

状態			
(ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格)			
第4条 ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格は、次のとおりとする。			
区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
品 位	1 形態が <u>優良</u> で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が <u>優良</u> であること。 3 香味が <u>優良</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>優良</u> で液汁の分離がないこと。	1 形態が良好で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が良好であること。 3 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が良好で液汁の分離がないこと。	1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で液汁の分離が <u>ほとんどない</u> こと。
[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]
赤肉中の粗たん白質	(略)	(略)	16.5%以上であること。 ただし、結着材料を使用したものにあつては、17.0%以上であること。
製品中の結着材料	(略)	(略)	(略)
原 材 料	原 料 肉	(略)	(略)
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	(略)	(略)

状態	のない資材を用いて密封されていること。		
(ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格)			
第4条 ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハムの規格は、次のとおりとする。			
区 分	基 準		
	特 級	上 級	標 準
品 位	1 形態が <u>良好</u> で、損傷及び汚れがないこと。 2 色沢が <u>良好</u> であること。 3 香味が <u>良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>良好</u> で液汁の分離がないこと。	1 形態が <u>おおむね良好</u> で、損傷及び汚れが <u>目立たない</u> こと。 2 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 3 香味が <u>おおむね良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 4 肉質及び結着が <u>おおむね良好</u> で液汁の分離が <u>ほとんどない</u> こと。	同左
赤肉中の水分	72%以下であること。	同左	75%以下であること。
赤肉中の粗たん白質	18.0%以上であること。	16.5%以上であること。	二
製品中の結着材料	—	—	1%以下であること。
原 材 料	原 料 肉	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1 ボンレスハムにあつては豚のもも肉 2 ロースハムにあつては豚のロース肉 3 ショルダーハムにあつては豚の肩肉	同左
	原料肉及び食品添加物以外の原材料	前条の規格の原料肉及び食品添加物以外の原材料と同じ。	同左 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 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの。 2 香辛料 3 結着材料 植物性たん白、卵た

							ん白、乳たん白及び血液たん白
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 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、L- グルタミン酸ナトリウ ム、コハク酸二ナトリ ウム、 <u>乳酸ナトリウム</u> 及び5'-リボヌクレ オチド二ナトリウムの うち3種以下 2 (略) 3 (略) 4 酸化防止剤 <u>L-アスコルビン酸</u> <u>L-アスコルビン酸</u> ナトリウム、エリソル ビン酸ナトリウム、d	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1~8 (略)	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1~9 (略)	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 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、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 ムのうち3種以下 2 結着補強剤 ピロリン酸四カリウ ム、ピロリン酸二水素 二ナトリウム、ピロリ ン酸四ナトリウム、ポ リリン酸カリウム、ポ リリン酸ナトリウム、 メタリン酸カリウム及 びメタリン酸ナトリウ ムのうち3種以下 3 発色剤 亜硝酸ナトリウム、 硝酸カリウム及び硝酸 ナトリウムのうち2種 以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸 ナトリウム、 <u>エリソル</u> <u>ビン酸</u> 、 <u>エリソルビ</u> <u>ン酸</u> ナトリウム、d 1-	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（特級の基準 と同じ。） 2 結着補強剤（特級の 基準と同じ。） 3 乳化安定剤 カゼインナトリウム 4 発色剤（特級の基準 と同じ。） 5 保存料 ソルビン酸及びソル ビン酸カリウム 6 酸化防止剤（特級の 基準と同じ。）	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（特級の基準 と同じ。） 2 結着補強剤（特級の 基準と同じ。） 3 乳化安定剤（上級の 基準と同じ。） 4 発色剤（特級の基準 と同じ。） 5 保存料（上級の基準 と同じ。） 6 酸化防止剤（特級の 基準と同じ。）

	1- α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下		
	5 (略)	<u>9 増粘安定剤（乳化安定剤を使用しない場合に限る。）</u> <u>カードラン、カラギーナン、キサンタンガム、グァーガム及びローカストビーンガムのうち1種</u> <u>10 日持向上剤（保存料を使用しない場合に限る。）</u> <u>グリシン、酢酸ナトリウム</u>	<u>10 増粘安定剤（上級の基準と同じ。）</u> <u>11 日持向上剤（上級の基準と同じ。）</u>
異物	(略)		
内容量	(略)		
容器又は包装の状態	(略)		

(ラックスハムの規格)

第5条 ラックスハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準
品 位	(略)
[削る。]	[削る。]
赤肉中の粗たん白質	第3条の規格の赤肉中の粗たん白質と同じ。
原 料 肉	(略)
原 材 料	原料肉及び食品添加物以外の原材

	α -トコフェロール及びミックストコフェロールのうち2種以下		
	5 香辛料抽出物	7 甘味料 カンゾウ抽出物 8 香辛料抽出物	7 甘味料（上級の基準と同じ。） 8 香辛料抽出物 9 くん液
異物	前条の規格の異物と同じ。		
内容量	前条の規格の内容量と同じ。		
容器又は包装の状態	前条の規格の容器又は包装の状態と同じ。		

(ラックスハムの規格)

第5条 ラックスハムの規格は、次のとおりとする。

区分	基 準
品 位	第3条の規格の品位と同じ
赤肉中の水分	第3条の規格の赤肉中の水分と同じ。
(新設)	(新設)
原 料 肉	豚の肩肉、ロース肉又はもも肉以外のものを使用していないこと。
原 材 料	原料肉及び食品添加物以外の原材

料	
食品添加物	(略)
異物	(略)
内容量	(略)
容器又は包装の状態	(略)

(測定方法)

第6条 前3条の規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、脂肪層を取り除き、粉碎器等で均一化したものを試料とし、ケルダール法又は燃焼法により測定する。

(1) ケルダール法

ア 測定の手順

(イ) 試料の分解

a 出力可変式分解台（ビーカーに沸石2～3個と水100mlを入れ最大出力で10分間予熱した熱源に載せたとき、5分以内に沸騰する能力を有するもの）を用いる場合

葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、300mlケルダール分解フラスコに葉包紙ごと入れ、分解促進剤（硫酸カリウム9gと硫酸銅（Ⅱ）五水和物1gを混合したものを用いる。以下同じ。）10g及び硫酸約10mlを加える。分解台で泡立ちがおさまるまで弱く加熱し、泡立ちがおさまったら出力を最大にする。分解液が清澄になった後、約90分間出力最大のまま加熱する。分解終了後、室温まで放冷し、水50ml（試料の蒸留を(i)のcの自動蒸留装置を用いる場合で行う場合は20ml）を加え分解物を溶解する。空試験は、葉包紙のみをケルダールフラスコに入れ、試料と同様に行う。

b 加熱ブロック分解装置（あらかじめ420℃に加熱したブロックに、水50mlと沸石2～3個を入れたケルダール分解チューブを載せた時、2分30秒以内に沸騰させる能力を有するもの）を用いる場合

葉包紙に試料約1.0gを0.1mgの単位まで正確に量りとり、250～300ml容分解チューブに葉包紙ごと入れ、分解促進剤10g及び硫酸約10mlを加える。あらかじめ200℃に保温しておいたブロック分解装置で泡立ちがおさまるまで加熱し、泡立ちがおさまったら420℃にする。分解液が清澄になった後、約60分間分解を続ける。分解終了後、室温まで放冷し、分解物に水20mlを加える。空試験は、葉包紙のみを分解チューブに入れ、試料と同様に行う。

(i) 蒸留

a 塩入・奥田式蒸留装置を用いる場合

容量300ml以上の蒸留液捕集容器（以下「捕集容器」という。）に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬（95%エタノール200mlにプロモクレゾールグリーン0.15g及びメチルレッド0.10gを含むよう調製したものをいう。以下同じ。）2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。分解液の入ったケルダールフラスコを蒸留装置に接続し、25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして20g以上を含むようにする。）分解液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物と同じ。
異物	前3条の規格の異物と同じ。
内容量	第3条の規格の内容容量と同じ。
容器又は包装の状態	第3条の規格の容器又は包装の状態と同じ。

(測定方法)

第6条 前3条の規格の赤肉中の水分及び第4条の規格における赤肉中の粗たん白質の測定方法は、次のとおりとする。

事項	測定方法
赤肉中の水分	脂肪層を取り除いて調整した試料約2gを量り取り、135℃±2℃で乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を赤肉中の水分とする。
赤肉中の粗たん白質	脂肪層を取り除いて調整した試料約2gを量り取り、ケルダール法により窒素の量を求め、これに6.25を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を赤肉中の粗たん白質の値とする。

b パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合

分解液を100ml容全量フラスコに水で洗い込み、定容として試料液とする。捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlを入れ、プロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を加え、これを留液流出口が液中に浸るように置く。試料液25mlを全量ピペットで蒸留管に入れ、25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして6g以上を含むようにする。）、試料液をアルカリ性にし、留液が約100ml以上になるまで蒸留する。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。

c 自動蒸留装置（ケルダール法の水蒸気蒸留を自動で迅速に行う装置。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置を含む。以下同じ。）を用いる場合

装置の操作方法に従い蒸留する。捕集容器に1～4%ほう酸溶液25～30mlにプロモクレゾールグリーン・メチルレッド混合指示薬2～3滴を添加した溶液を入れ、留液流出口が液中に浸るようにする。分解液に水30ml、25～45%水酸化ナトリウム溶液を加え（水酸化ナトリウムとして20g以上を含むようにする。）分解液をアルカリ性にし、留液が100ml以上得られるように蒸留を行う。留液流出口を液面から離し、少量の水で先端を洗い込む。自動蒸留装置と自動滴定装置を組み合わせた装置等では、装置に適した方法で蒸留、滴定を行う。

(7) 滴定

a ビュレットによる滴定の場合

塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合にあつては、留液を0.1mol/l硫酸溶液で、パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合にあつては、0.025mol/l硫酸溶液で25ml容ビュレットを用いて滴定する。液が緑色、汚無色を経て微灰赤色を呈したところを終点とする。滴定値は0.01mlまで記録する。空試験用試料について得られた留液も同様に滴定を行う。

b 自動滴定装置（滴定の終点の判定を自動で行う装置で、20ml以上のビュレット容量を持つもの）による滴定の場合

留液を0.05 mol/l又は0.1 mol/lの硫酸溶液で滴定する。滴定装置の操作に従い、終点を検出する。空試験用試料について得られた留液も同様に操作を行う。

イ 計算

(7) 塩入・奥田式蒸留装置又は自動蒸留装置を用いる場合

$$\text{粗たん白質 (\%)} = (T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times 100$$

(4) パルナス・ワグナー式蒸留装置を用いる場合

$$\text{粗たん白質 (\%)} = (T - B) \times F \times M \times A \times 2 / (1000 \times W) \times 6.25 \times 100 \times (100/25)$$

T：試料における滴定値 (ml)

B：空試験における滴定値 (ml)

F：滴定に用いた硫酸のファクター

M：窒素の原子量 14.007

A：滴定に用いた硫酸の濃度 (mol/l)

W：試料の測定重量 (g)

6.25：窒素－たん白質換算係数

注1：試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、蒸留法

、イオン交換法等を組み合わせた方法によつて精製したもので、日本工業規格K8008（1992）に規定するA2以上の品質を有するものとする。

注2：試験に用いる試薬及び試液は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、日本工業規格R3505（1994）に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

注4：空試験の滴定で1滴で明らかに終点を越える色を呈したときは、空試験の滴定値を0mlとする。

(2) 燃焼法

ア 燃焼法全窒素測定装置（次の(7)～(x)の能力を有するもの）

(7) 酸素（純度99.9%以上のもの）中で試料を熱分解するため、最低870℃以上の操作温度を保持できる燃焼炉をもつこと。

(4) 熱伝導度検出器による窒素（N₂）の測定のために、遊離した窒素（N₂）を他の燃焼生成物から分離できる構造をもつこと。

(7) 窒素酸化物（NO_x）を窒素（N₂）に変換する機構をもつこと。

(x) ニコチン酸等（検量線作成に用いたもの以外の標準品で、純度99%以上のもの）を用いて10回繰り返し測定したときの窒素分の平均値が理論値±0.15%であり、標準偏差が0.15以下であること。

イ 測定の手順

(7) 各装置の操作方法に従つて検量線作成用標準品（エチレンジアミン四酢酸（純度99%以上）、DL-アスパラギン酸（純度99%以上）、あるいは他の同純度の標準品を用いる。）を0.1 mg以下の単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定し、検量線を作成する。

(4) 試料約200～500mgを0.1mgの単位まで正確に量りとり、装置に適した方法で測定する。

ウ 計算

検量線から窒素分(%)を算出し、下記の式を用いて粗たん白質(%)を求める。

粗たん白質(%) = 6.25 × 窒素分(%)

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成20年10月22日（水）
14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

1 開会

2 審議官挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・ベーコン類の日本農林規格
- ・ハム類の日本農林規格
- ・ソーセージの日本農林規格
- ・プレスハムの日本農林規格
- ・混合ソーセージの日本農林規格
- ・熟成ベーコン類の日本農林規格
- ・熟成ハム類の日本農林規格
- ・熟成ソーセージ類の日本農林規格

(2) 品質表示基準の見直しについて

- ・ベーコン類品質表示基準
- ・ハム類品質表示基準
- ・ソーセージ品質表示基準
- ・プレスハム品質表示基準
- ・混合ソーセージ品質表示基準
- ・混合プレスハム品質表示基準

(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 日本農林規格の見直しについて「ベーコン類」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「ハム類」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「ソーセージ」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「プレスハム」(案)
- 6 日本農林規格の見直しについて「混合ソーセージ」(案)
- 7 日本農林規格の見直しについて「熟成ベーコン類」(案)
- 8 日本農林規格の見直しについて「熟成ハム類」(案)
- 9 日本農林規格の見直しについて「熟成ソーセージ類」(案)
- 10 品質表示基準の見直しについて「ベーコン類」(案)
- 11 品質表示基準の見直しについて「ハム類」(案)
- 12 品質表示基準の見直しについて「ソーセージ」(案)
- 13 品質表示基準の見直しについて「プレスハム」(案)
- 14 品質表示基準の見直しについて「混合ソーセージ」(案)
- 15 品質表示基準の見直しについて「混合プレスハム」(案)
- 16 JAS規格及び品質表示基準の制定・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
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長
◎ 川畑 正美	消費者
◎ 佐藤 節夫	社団法人日本食肉市場卸売協会副会長
◎ 西園 是洋	鹿児島県経済農業協同組合連合会代表理事理事長
○ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川 朝恵	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井 千輝	公募委員
○ 宮川 潤治	伊藤ハム株式会社生産事業本部品質管理部長
○ 山根 香織	主婦連合会会長

(注) ◎：農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○：農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
(ハム類の日本農林規格の一部改正案)

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H20.11.17～H20.12.16)

(1) 受付件数 4件 (業者1、業界団体1、食品流通1、個人1)

(2) 意見・情報
 別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント (募集期間：H20.11.27～H21.1.25)

受付件数 なし

ハム類の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた御意見・情報等に対する考え方について

御意見の概要	当省の考え方 (案)
<p>コーデックス規格との整合性を図る観点から水分の基準を削除することは正しいことであるが、コーデックス規格では、牛乳、卵、植物から作った異種たん白の使用は認められていない。コーデックス規格との整合性を図るならば、異種たん白を加えた製品は、ハムではなくチョップドミートとしなければならない。この方が優先される重要な項目なので、今後着手することを希望する。</p>	<p>今回の改正では、品質指標として赤肉中の粗たん白質を用いることとし、植物性たん白等の結着材料を使用したものについては、0.5%上乘せした基準値を設定しています。異種たん白の使用の是非については更に検討する必要があることから今後の製造実態等を踏まえ議論を進めていきたいと考えています。</p>
<p>コーデックス規格の Average percentage meat-protein on fat-free basis $\geq 18.0\%$ のfat-free basisは赤肉という意味か。fatが脂身ではなく、脂肪という意味なら赤肉の中から脂肪を除けば、残りのほとんどは水なので水分の規定は不要であるが、そうでなければ、粗たん白質だけでは、豚肉よりも水分の多いハムの品質がコーデックス規格と整合を図ることにつながるとはいえないのではないか。</p>	<p>コーデックス規格のfat-free basisは無脂肪換算の意味であり、製品中の粗たん白質及び脂肪分を測定し、無脂肪換算の粗たん白質に換算することとされています。JAS規格の赤肉中の粗たん白質の測定方法は、製品から赤肉の部位を選んで均一化し、粗たん白質を測定する方法です。両規格の測定方法は完全には一致していませんが、赤肉中の粗たん白質の測定値は無脂肪換算の粗たん白質算出値よりも低い値となるため、JAS規格の測定方法で基準値に適合している場合、コーデックスの測定方法でも基準値に適合することとなります。また、糖類や塩類などの水に溶ける原材料を使用すれば相対的に水分は低下するため、増量防止の基準として水分よりも粗たん白質が有効であることから案のとおりとします。</p>
<p>今回の改正で酸化防止剤として、L-アスコルビン酸Na以外にL-アスコルビン酸の使用が認められる案があるが、認められる理由を教えてほしい。また、L-アスコルビン酸を使用した場合、急激なpH効果による亜硝酸ガスの危険性はないのか。</p>	<p>L-アスコルビン酸はJAS製品以外ではすでに使用実績があり、JAS規格への追加の要望があることから、使用実績のないエリスルビン酸に替えて使用を認めるものです。発色剤の亜硝酸ナトリウムは不安定な物質であり、他の物質と反応して亜硝酸ガスを発生することがあります。このため、亜硝酸ナトリウムとアスコルビン酸等の酸化防止剤を併用する場</p>

	<p>合には、別々に計量しておき、添加時間をずらしたり、それぞれを他の副原材料と混合しておき 添加する直前に両者を混合するなどにより、反応を起こりにくくする工夫が行われています。</p>
<p>ハム類の原材料（食品添加物）について、以下の用途のものについては、食品衛生法上使用が認められている食品添加物全てを追加してほしい。</p> <ol style="list-style-type: none">1) 骨付きハム 調味料、酸化防止剤及びpH調整剤2) ボンレスハム、ロースハム及びショルダーハム<ol style="list-style-type: none">i) 特級 調味料及び酸化防止剤ii) 上級及び標準 調味料、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤3) ラックスハム 調味料、酸化防止剤及びpH調整剤	<p>J A S規格については、消費者ニーズに対応した製品を提供する観点で食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としていることから、案のとおりとします。</p>