

# 日本農林規格の見直しについて

## 「ソーセージ」



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）

## ソーセージ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、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）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

ソーセージは、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。現在の製品の製造の実情等を踏まえ、ソーセージの日本農林規格について、

- （1）家きん肉を主原料とする製品についてもソーセージの定義に含め、JAS格付を可能とする
- （2）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
- （3）原材料として、牛の脂肪層を使用可能とする
- （4）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。

## ソーセージについて

### 1 規格の位置づけ

ソーセージは、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、ソーセージの日本農林規格は「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：86

(単位：トン、%)

名 称		H15年	H16年	H17年	H18年	H19年
ボロニアソーセージ	生産数量	18,272	17,537	16,276	16,449	16,393
	格付数量	9,579	8,786	7,871	7,007	6,485
	格付率	52.4	50.1	48.4	42.6	39.6
フランクフルトソーセージ	生産数量	33,353	34,765	33,060	29,426	28,441
	格付数量	7,914	6,394	5,577	4,242	3,766
	格付率	23.7	18.4	16.9	14.4	13.2
ウイナーソーセージ	生産数量	197,222	201,991	197,405	199,071	193,609
	格付数量	133,988	133,642	126,978	120,369	116,410
	格付率	67.9	66.2	64.3	60.5	60.1
リオナソーセージ	生産数量	3,683	4,239	4,793	4,290	4,210
	格付数量	1,925	1,606	1,556	1,301	1,168
	格付率	52.3	37.9	32.5	30.3	27.8
レバーソーセージ	生産数量	70	35	18	16	26
	格付数量	22	21	16	23	17
	格付率	31.4	60.0	88.0	144.1	64.5
レバーペースト	生産数量	13	12	10	12	13
	格付数量	0	0	0	—	—
	格付率	0.0	0.0	0.0	—	—
セミドライソーセージ	生産数量	752	954	878	821	650
	格付数量	199	216	206	156	131
	格付率	26.5	22.6	23.5	19.1	20.2
ドライソーセージ	生産数量	5,865	6,034	5,628	5,250	5,311
	格付数量	1,301	1,051	998	881	790
	格付率	22.2	17.4	17.7	16.8	14.9
加圧加熱ソーセージ	生産数量	971	819	771	828	716
	格付数量	51	37	43	57	31
	格付率	5.3	4.5	5.6	6.9	4.4
無塩漬ソーセージ	生産数量	13,165	12,095	11,522	12,167	11,380
	格付数量	1,600	665	707	760	872
	格付率	12.2	5.5	6.1	6.2	7.7
合 計	生産数量	273,366	278,479	270,361	268,329	260,749
	格付数量	156,580	152,418	143,951	134,796	129,671
	格付率	57.3	54.7	53.2	50.2	49.7

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

国際規格はない。

## ソーセージの日本農林規格の改正概要

### 1 定義の変更

- (1) 家きん肉を主原料とするものをソーセージの定義に含め、JAS格付を可能とする。
- (2) ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージについて、熟成ソーセージ類の定義との整合性を図る。
- (3) 「臓器」及び「可食部分」の定義を他の品目と同様に「臓器及び可食部分」に改める。

### 第2条（定義）

区 分	改 正 案	現 行
ソーセージ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>2～5 （略）</p>	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>1 家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したもの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兎の臓器若しくは可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（以下単に「原料臓器類」という。）又は魚肉若しくは鯨肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたもの（魚肉及び鯨肉の原材料に占める重量の割合が15%未満であるものに限る。以下単に「原料魚肉類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兎の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。）</p> <p>2～5 （略）</p>
ボロニア	ソーセージの項1又は3に規定する	ソーセージの項1又は3に規定する

ソーセージ	もののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの <u>(豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)</u> をいう。	もののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの <u>(牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)</u> をいう。	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの <u>(牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。)</u> をいう。	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類 <u>(豚及び牛の脂肪層を除く。)</u> として家畜、家きん又は家兎の肝臓のみを使用したものであって、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家きん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであって、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものであり、かつ、原料魚肉類を加えていないものをいう。

## 2 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、内容物の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
ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージ	特級	1 色沢が <u>優良</u> であること。 2 香味が <u>優良</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が <u>優良</u> であり、気孔がないこと。
ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ及びドライソーセージ	上級	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であり、気孔がないこと。
ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナー	標準	1 <u>色沢がおおむね良好</u> であること。 2 <u>香味がおおむね良好</u> であり、かつ、異

ソーセージ、リオナソーセージ、 セミドライソーセージ及びドライ ソーセージ		味異臭がないこと。 <u>3 肉質及び結着がおおむね良好であり、 気孔がほとんどないこと。</u>
レバーソーセージ、加圧加熱ソーセー ジ及び無塩漬ソーセージ（等級のない ソーセージ）		<u>1 色沢がおおむね良好であること。</u> <u>2 香味がおおむね良好であり、かつ、異 味異臭がないこと。</u> <u>3 肉質及び結着がおおむね良好であり、 気孔がほとんどないこと。</u>

(2) 原材料として牛の脂肪層を使用可能とする。

(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
ソーセージすべて	調味料	乳酸ナトリウム	
	pH調整剤	酢酸ナトリウム	<del>ザルコノデルタラテ キン</del>
	酸化防止剤	L-アスコルビン酸	エリソルビン酸
標準のソーセージ 及び等級のないソ ーセージ	着色料	クチナシ赤色素	クーロー色素
上級・標準のソー セージ及び等級の ないソーセージ	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	
ソーセージすべて	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	

### 3 測定方法の変更

「でん粉含有率」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。

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）一部改正新旧対照表

改 正 案		現 行	
<p>ソーセージの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 (略)</p> <p>(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。</p>		<p>ソーセージの日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、ソーセージ（食料かん詰、食料びん詰又はレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）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。</p>	
用 語	定 義	用 語	定 義
ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兔の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兔の臓器及び可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜及び家きんの肉の重量が家兔の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 (略) 3 (略) 4 (略) 5 (略)	ソーセージ	次に掲げるものをいう。 1 家畜、家きん若しくは家兔の肉を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉したものの（以下単に「原料畜肉類」という。）に、家畜、家きん若しくは家兔の臓器若しくは可食部分を塩漬し又は塩漬しないで、ひき肉し又はすりつぶしたものの（以下単に「原料臓器類」という。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したもの（原料畜肉類中家畜の肉の重量が家きん及び家兔の肉の重量を超え、かつ、原料畜肉類の重量が原料臓器類の重量を超えるものに限る。） 2 原料臓器類に、原料畜肉類（その重量が原料臓器類の重量を超えないものに限る。）を加え又は加えないで、調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱したもの 3 1又は2に、でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、乳たん白その他の結着材料を加えたものであつて、その原材料に占める重量の割合が15%以下であるもの 4 1、2又は3に、グリーンピース、ピーマン、にんじん等の野菜、米、麦等の穀粒、ベーコン、ハム等の肉製品、チーズ等の種ものを加えたものであつて、原料畜肉類又は原料臓器類の原材料に占める重量の割合が50%を超えるもの 5 1、2、3又は4をブロック、スライス又はその他の形状に切断して包装したもの
加圧加熱ソーセージ	(略)	加圧加熱ソーセージ	ソーセージのうち、120℃で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌（以下「加圧加熱殺菌」という。）したものの（無塩漬ソーセージを除く。）をいう。
セミドライソーセージ	(略)	セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ

ドライソーセージ	(略)
無塩漬ソーセージ	(略)
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のもの(豚腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)をいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm以上36mm未満のもの(牛腸を使用したもの及び羊腸を使用したものを除く。)をいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のもの(牛腸を使用したもの及び豚腸を使用したものを除く。)をいう。
リオナソーセージ	(略)
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類(豚及び牛の脂肪層を除く。)として家畜、家さん又は家兎の肝臓のみを使用したものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	(略)
臓器及び可食部分	肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	(略)

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
内容物の品位	1 色沢が <u>優良</u> であること。 2 香味が <u>優良</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が <u>優良</u>	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好	1 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 2 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。 3 肉質及び結着が <u>おお</u>

	。)を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであつて水分が55%以下のもの(ドライソーセージを除く。)をいう。
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであつて水分が35%以下のものをいう。
無塩漬ソーセージ	ソーセージのうち、使用する原料畜肉類又は原料臓器類を塩漬していないものをいう。
ボロニアソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、牛腸を使用したもの又は製品の太さが36mm以上のものをいう。
フランクフルトソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、豚腸を使用したもの又は製品の太さが20mm上36mm未満のものをいう。
ウインナーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、羊腸を使用したもの又は製品の太さが20mm未満のものをいう。
リオナソーセージ	ソーセージの項4に規定するもののうち、原料臓器類(豚の脂肪層を除く。)を加えていないものをいう。
レバーソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、原料臓器類として家畜、家さん又は家兎の肝臓を使用し、豚の脂肪層を使用し又は使用しないものであつて、その原材料に占める重量の割合が50%未満のものをいう。
家畜	豚、牛、馬、めん羊又は山羊をいう。
臓器	肝臓、じん臓、心臓、肺臓又はひ臓をいう。
可食部分	胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液又は脂肪層をいう。
ケーシング	次に掲げるものを使用した皮又は包装をいう。 1 牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道 2 コラーゲンフィルム又はセルローズフィルム 3 気密性、耐熱性、耐水性、耐油性等の性質を有する合成フィルム

(ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格)

第3条 ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウインナーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基準		
	特級	上級	標準
内容物の品位	1 色沢が <u>良好</u> であること。 2 香味が <u>良好</u> であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が <u>良好</u>	1 色沢が <u>おおむね良好</u> であること。 2 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。 3 肉質及び結着が <u>おお</u>	同左

	であり、気孔がないこと。	であり、気孔がないこと。	<u>むね良好であり、気孔がほとんどないこと。</u>
外面の状態	(略)	(略)	(略)
水分	(略)	(略)	(略)
結着材料 粗ゼラチン以外の結着材料	(略)	(略)	(略)
粗ゼラチン	(略)	(略)	(略)
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 豚及び牛の脂肪層 3 (略)  4 (略)	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 豚及び牛の脂肪層 3 (略)  4 (略)  5 (略)	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 豚及び牛の脂肪層 3 豚、牛、馬、めん羊 又は山羊のじん臓及び 心臓（ポロニアソーセ ージに限る。）  4 (略)  5 (略)  6 (略)

	であり、気孔がないこと。	<u>むね良好であり、気孔がほとんどないこと。</u>	
外面の状態	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が遊離していないこと。 5 ケーシングの結きつ部に内容物が付着していないこと。	同左	同左
水分	65%以下であること。	同左	同左
結着材料 粗ゼラチン以外の結着材料	使用していないこと。	5%以下であること。ただし、でん粉（加工でん粉を含む。）、小麦粉及びコーンミールの含有率（以下「でん粉含有率」という。）が3%以下であること。	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%以下であること。
粗ゼラチン	使用していないこと。	同左	5%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 豚肉及び牛肉  2 豚の脂肪層 3 調味料 食塩、砂糖類その他 調味料として使用する もの  4 香辛料	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1 豚肉及び牛肉  2 豚の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4 調味料（特級の基準と同じ。）  5 香辛料	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 <u>臓器</u> 豚、牛、馬、めん羊 又は山羊のじん臓及び 心臓（ポロニアソーセ ージに限る。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（特級の基準と同じ。） 6 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。 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 pH調整剤 クエン酸、 <u>グルコン デルタラクトン</u> 、 <u>酢酸 ナトリウム</u> 及びフマル 酸のうち2種以下 4 (略)  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 <u>L-アスコルビン酸</u>	次に掲げるもの以外のも のを使用していないこと。 1～12 (略)	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)	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4種以下 3 pH調整剤 クエン酸、グルコン デルタラクトン及びフ マル酸のうち2種以下 4 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 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 L-アスコルビン酸	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 pH調整剤(特級の 基準と同じ。)  5 発色剤(特級の基準 と同じ。)  6 保存料(特級の基準 と同じ。)  7 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 pH調整剤(特級の 基準と同じ。)  5 発色剤(特級の基準 と同じ。)  6 保存料(特級の基準 と同じ。)  7 酸化防止剤(特級の 基準と同じ。)
-------	---	---	--	-------	--	---	---

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、d  
1- $\alpha$ -トコフェロー  
ル及びミックストコフ  
エロールのうち2種以  
下

- 7 (略)  
8 (略)  
9 (略)

10 日持向上剤（保存料  
を使用しない場合に限  
る。）  
グリシン、酢酸ナト  
リウム

9 着色料

アナトー色素、カラ  
メルⅠ、カラメルⅢ、  
カラメルⅣ、クチナシ  
赤色素、コウリヤン色  
素、コチニール色素、  
食用赤色3号、食用赤  
色102号、食用赤色105  
号、食用黄色5号、ト  
ウガラシ色素、ノルビ  
キシンカリウム、ベニ  
コウジ色素及びラック  
色素のうち3種以下

- 10 (略)  
11 (略)  
12 (略)

13 (略)

ナトリウム、エリソ  
ルビン酸、エリソ  
ルビン酸ナトリウム、d 1-  
 $\alpha$ -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

- 7 香辛料抽出物  
8 くん液  
9 強化剤  
クエン酸第一鉄ナト  
リウム、焼成カルシウ  
ム、炭酸カルシウム及  
び未焼成カルシウム

8 甘味料  
カンゾウ抽出物

- 9 香辛料抽出物  
10 くん液  
11 強化剤（特級の基準  
と同じ。）

12 加工でん粉  
アセチル化アジピン  
酸架橋デンプン、アセ  
チル化リン酸架橋デ  
ンプン、アセチル化酸  
化デンプン、オクテ  
ニルコハク酸デンプ  
ンナトリウム、酢酸  
デンプン、酸化デ  
ンプン、ヒドロキシ  
プロピルデンプン、  
ヒドロキシプロピ  
ル化リン酸架橋デ  
ンプ

8 甘味料（上級の基準  
と同じ。）

9 着色料  
アナトー色素、カラ  
メルⅠ、カラメルⅢ、  
カラメルⅣ、クロー  
色素、コウリヤン色  
素、コチニール色素、  
食用赤色3号、食用赤  
色102号、食用赤色105  
号、食用黄色5号、ト  
ウガラシ色素、ノルビ  
キシンカリウム、ベニ  
コウジ色素及びラック  
色素のうち3種以下

- 10 香辛料抽出物  
11 くん液  
12 強化剤（特級の基準  
と同じ。）

13 加工でん粉（上級の  
基準と同じ。）

		13 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	14 増粘安定剤（上級の基準と同じ。）
		14 日持向上剤（特級の基準と同じ。）	15 日持向上剤（特級の基準と同じ。）
異 物	(略)		
内 容 量	(略)		

		ン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
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。	

(リオナソーセージの規格)

第4条 リオナソーセージの規格は次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	(略)	(略)
外面の状態	(略)	(略)
水分	(略)	(略)
結着材料	(略)	(略)
種 も の	(略)	(略)
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 (略) 2 豚及び牛の脂肪層 3 (略) 4 (略)	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 (略) 2 豚及び牛の脂肪層 3 (略) 4 (略) 5 (略) 6 (略)

(リオナソーセージの規格)

第4条 リオナソーセージの規格は次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	前条の規格の内容物の品位の上級の基準と同じ。	前条の規格の内容物の品位の標準の基準と同じ。
外面の状態	前条の規格の外面の状態と同じ。	同左
水分	前条の規格の水分と同じ。	同左
結着材料	前条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	前条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
種 も の	30%以下であること。	同左
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 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 種もの 豆類、野菜類、ナッツ類、果実、穀類、海藻、食肉製品、卵製品、乳製品、魚介類及びフォアグラ 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兔肉 2 豚の脂肪層 3 種もの（上級の基準と同じ。） 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 5 調味料（上級の基準と同じ。） 6 香辛料

	5 (略)	
	6 (略)	
食品添加物	(略)	(略)
異物	(略)	
内容量	(略)	

(レバーソーセージの規格)

第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	1 色沢がおおむね良好であること。 2 香味がおおむね良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着がおおむね良好であり、気孔がほとんどないこと。	
外面の状態	(略)	
水分	(略)	
結着材料	(略)	
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 豚及び牛の脂肪層 3 (略) 4 (略)  5 (略) 6 (略)	
食品添加物	(略)	
異物	(略)	
内容量	(略)	

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	(略)	(略)
外面の状態	(略)	(略)
水分	(略)	(略)

	5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として 使用するもの	
	6 香辛料	
食品添加物	前条の規格の食品添加物の上級の基準 と同じ。	前条の規格の食品添加物の標準の基準 と同じ。
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。	

(レバーソーセージの規格)

第5条 レバーソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。 3 肉質及び結着が良好であること。	
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	
水分	50%以下であること。	
結着材料	10%以下であること。ただし、でん粉含有率が5%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 豚、牛、馬、めん羊、山羊、家きん及び家兎の肝臓 2 豚の脂肪層 3 豚肉 4 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び 血液たん白 5 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 6 香辛料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。	
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。	

(セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格)

第6条 セミドライソーセージ及びドライソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	第3条の規格の内容物の品位の上級の 基準と同じ。	第3条の規格の内容物の品位の標準の 基準と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	
水分	1 セミドライソーセージの場合 55%以下であること。 2 ドライソーセージの場合	同左

結着材料	(略)	(略)
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 豚及び牛の脂肪層 3 (略)  4 (略)  5 (略)	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 豚及び牛の脂肪層 3 (略)  4 (略) 5 (略)
食品添加物	(略)	(略)
異物	(略)	
内容量	(略)	

(加圧加熱ソーセージの規格)

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基	準
内容物の品位	(略)	
外面の状態	(略)	
水分	(略)	
結着材料	(略)	
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 豚及び牛の脂肪層 3 (略)  4 (略)  5 (略)	
食品添加物	(略)	
異物	(略)	
内容量	(略)	

(無塩漬ソーセージの規格)

第8条 無塩漬ソーセージの規格は、次のとおりとする。

結着材料	35%以下であること。 第3条の規格の結着材料の上級の基準と同じ。	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
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 豚肉及び牛肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白及び血液たん白 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料（上級の基準と同じ。） 5 香辛料
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。
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。	

(加圧加熱ソーセージの規格)

第7条 加圧加熱ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区分	基	準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。	
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。	
水分	第3条の規格の水分と同じ。	
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。	
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 豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、家きん肉及び家兎肉 2 豚の脂肪層 3 結着材料 でん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、血液たん白及び粗ゼラチン 4 調味料 食塩、砂糖類その他調味料として使用するもの 5 香辛料	
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、保存料は除く。	
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。	

(無塩漬ソーセージの規格)

第8条 無塩漬ソーセージの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
内容物の品位	(略)
外面の状態	(略)
水分	(略)
結着材料	(略)
食品添加物以外の原材料	(略)
食品添加物	(略)
異 物	(略)
内 容 量	(略)

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及び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
水分	(略)
でん粉含有率	<p>1 試料の調製 粉砕器等で均一化したものを試料とする。</p> <p>2 抽出</p> <p>(1) 試料約5gを遠心沈澱管に1mgの桁まで量りとり、6.8%水酸化カリウム・95%エタノール溶液30mlを加えて、80～95℃の湯浴中で30分間加熱溶解し、95%エタノールを加熱前の液量まで加え、室温まで冷却する。</p> <p>(2) 遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(3) 沈澱に3.4%水酸化カリウム・50%エタノール溶液を加え、沈澱を菓さじ等を用いて懸濁し、沈澱に粘りがある場合は押しつぶすようにして、砂糖などの不純物を除去する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(4) (3)の操作をもう一度繰り返す。</p> <p>(5) 沈澱に50%エタノールを加え、沈澱を菓さじ等を用いて懸濁し、沈澱に粘りがある場合は押しつぶすようにして、砂糖などの不純物を除去する。遠心分離機を用いて遠心力1600×g以上で5分間遠心分離する。上澄み液は傾斜して静かに捨てる。</p> <p>(6) (5)の操作をもう一度繰り返す。遠心分離が終了した時の上澄み液の状態が透明で、沈澱に粘りがなければ洗浄は終了とする。上澄み液が茶色に濁り、沈澱に粘りがある場合は、さらに(5)の操作を繰り返す。</p> <p>(7) 洗浄が終了した沈澱を200mlの水を用いて300～500ml三角フラスコに移す。</p> <p>3 糖化</p> <p>(1) 三角フラスコに移した沈澱に25%塩酸20mlを加え、冷却器をつけて、沸</p>

区 分	基 準
内容物の品位	第5条の規格の内容物の品位と同じ。
外面の状態	第3条の規格の外面の状態と同じ。
水分	第3条の規格の水分と同じ。
結着材料	第3条の規格の結着材料の標準の基準と同じ。
食品添加物以外の原材料	前条の規格の食品添加物以外の原材料と同じ。
食品添加物	第3条の規格の食品添加物の標準の基準と同じ。ただし、発色剤及び着色料は除く。
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。

(測定方法)

第9条 第3条から前条までの規格における水分及び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
水分	試料約2gを計り取り、135℃±2℃で2時間乾燥した後、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水分とする。
でん粉含有率	<p>(1) 試料の調製 試料を摩砕して均一とする。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 糖化 糖化用フラスコに移した沈でん物に25%塩酸を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。</p> <p>(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え、更にヨウ素酸カリウム3.5gを少量の水に溶解して加え、全容を1ℓとしたものをいう。)及び水10mlずつ100ml容三角フラスコにとり、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分間沸騰を持続させた後、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。</p> <p>(5) でん粉含有率の算出</p>

騰水浴中で150分間加水分解し、冷却する。

(2) 40%水酸化ナトリウム溶液、10%水酸化ナトリウム溶液及び10%塩酸を用いて、pH 5～6に中和する。

(3) 三角フラスコの内容物を全量フラスコ (500 ml) に移す。三角フラスコ及び移し替えに使用した器具を水で洗い、その洗液を全量フラスコに合わせた後、水を標線まで加え、栓をしてよく振り混ぜ、試験溶液とする。

#### 4 還元

(1) 加熱装置により直火相当で加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加えて、冷却器をつけて加熱装置で強く加熱し、3分以内に沸騰させ、沸騰後直ちに火力等を弱めて、蒸気が還流する状態で15分間沸騰を継続した後、冷却器を外さずに速やかに流水中で冷却する。空気との接触を避けるため、溶液を動揺させないようにする。

(2) 沸騰水浴により加熱する場合

試験溶液10mlを全量ピペットで100ml三角フラスコにとり、ソモギー第1液20mlを全量ピペットで加えて、ガラス球を口の上に載せ、激しく沸騰している水浴中で25分間加熱した後、ガラス球を口の上に載せたまま速やかに流水中で冷却する。空気との接触を避けるため、溶液を動揺させないようにする。

(3) 空試験

空試験は試験溶液の代わりに水10mlを用い、それ以外は試験溶液を分析する場合と同様の試薬・器具を用い、同一の操作を行って求める。

#### 5 滴定

(1) 冷却後、冷却器またはガラス球を外し、ソモギー第2液10mlを静かに加え、次に1 mol/l硫酸10mlを加えてよく混合して赤色沈殿を溶解し、2分間放置する。

(2) 25ml容ビュレットを用いて0.05mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液で滴定する。試験溶液が褐色から緑色に変わり、さらに滴定を進め微青緑色になったら、でんぷん指示薬0.5mlを加え混合し、0.05mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液で再び滴定する。滴定の終点は黒色が消失し明るい青色となった点とする。

#### 6 計算

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = \frac{(B - T) \times F \times 0.001449 \times 500 / 10}{W} \times 0.9 \times 100$$

T : 試料におけるチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定値 (ml)

B : 空試験におけるチオ硫酸ナトリウム溶液の滴定値 (ml)

F : 0.05mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液のファクター

W : 試料の測定重量 (g)

0.001449 : 0.05mol/lチオ硫酸ナトリウム溶液 1 mlに相当するぶどう糖の

$$\text{でん粉含有率 (\%)} = 1.449 \times \left[ \begin{array}{cc} \text{空実験における} & \text{本実験における} \\ 0.05\text{mol/L} & 0.05\text{mol/L} \\ \text{チオ硫酸ナトリウム} & \text{チオ硫酸ナトリウム} \\ \text{の滴定数} & \text{の滴定数} \end{array} \right] \times f \times 50$$

0.1

$$\times \frac{0.1}{\text{計り取った調製試料の g 数}} \times 0.9$$

計り取った調製試料の g 数

f は、0.05mol/Lチオ硫酸ナトリウムの係数

重量 (g)

0.9 : ぶどう糖からでん粉に換算するための係数

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もの又は逆浸透法、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A 2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 : ソモギー第1液は、(+)-酒石酸ナトリウムカリウム四水和物45gとリン酸三ナトリウム・12水113gに水を加えて沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、硫酸銅(Ⅱ)五水和物15gを水100mlに溶かしたものを加え、沸騰しない程度に加熱しながら溶かし、よう素酸カリウム1.8gを少量の水で溶かしたものを加え、すべて溶解したことを確認してから室温まで冷却し、水で全量を1Lとしたものとする。

注5 : ソモギー第2液は、しゅう酸カリウム一水和物90gとよう化カリウム40gを水に溶かして全量を1Lとしたものとする。

注6 : でん粉指示薬は、溶性のでん粉1gを水約10mlとよく混和し、これを100℃付近の熱水100ml中にかき混ぜながら加え、引き続き煮沸し、透明になつたら室温で冷却して上澄みを取るから紙でろ過したものとする。

## 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  
(ソーセージ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3、業界団体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

ソーセージ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>クロー色素はかつて日本農林規格に準拠するソーセージに使用されていたこと、また、今後も使用される可能性があることから規格から削除しないでほしい。</p>	<p>JAS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>
<p>ソーセージの原材料（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"> <li>1) ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ及びウイナーソーセージ <ol style="list-style-type: none"> <li>i) 特級 <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤及び日持向上剤</p> </li> <li>ii) 上級及び標準 <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤</p> </li> </ol> </li> <li>2) リオナソーセージ（上級及び標準） <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤</p> </li> <li>3) レバーソーセージ <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤</p> </li> <li>4) セミドライソーセージ及びドライソーセージ（上級及び標準） <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤</p> </li> <li>5) 加圧加熱ソーセージ <p>調味料、pH調整剤、酸化防止剤、増粘安定剤及び日持向上剤</p> </li> </ol>	<p>前述と同様、案のとおりとします。</p>
<p>ソーセージの日本農林規格改正案では、使用実績のない食品添加物を削除するという理由でグルコノデルタラクトンを削除することとなっているが、当社ではドライソーセージのJAS標準品にpH調整剤としてグルコノデルタラクトンを現在も使用している。</p>	<p>御意見を踏まえて、ソーセージにpH調整剤として、今後もグルコノデルタラクトンを使用可能とします。</p>

ソーセージすべてについて、pH調整剤からグルコノデルタラクトンが削除されるが、昨年6月より標準ソーセージ格付製品（全品）に使用しており、削除しないでいただきたい。規格改正については、業界団体を通じ使用実態を調査のうえ検討されており当社でも調査時には使用実績はフマル酸のみであったため、追加要望も不要品目もなしで回答したが、調査後の本年（平成20年）6月より規格変更しグルコノデルタラクトンを使用している。是非ともpH調整剤よりグルコノデルタラクトンを削除しないよう再度検討をしてほしい。