

日本農林規格の見直しについて

「にんじんジュース及び
にんじんミックスジュース」

23消安第4119号

平成24年1月30日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 鹿野 道彦

日本農林規格の確認及び改正について（諮問）

下記1から6までに掲げる日本農林規格の確認及び下記7から17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同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）
- 2 豆乳類の日本農林規格（昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号）
- 3 畜産物缶詰及び畜産物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531号）
- ④ 4 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（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）
- 5 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）
- 6 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（平成19年10月30日農林水産省告示第1348号）
- 7 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 8 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 9 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015

号)

- 10 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 11 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 12 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 13 煮干魚類の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）
- 14 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 15 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）
- 16 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）
- 17 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）

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）

平成 24 年 2 月 24 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 規格の制定・見直しの基準」（平成 21 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、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（平成 8 年 3 月 28 日農林水産省告示第 388 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

製造の実態等を踏まえ、現行の「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」については改正点はなく、適正であると確認する。

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースについて

1 規格の位置付け

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースは、消費者が日常的に消費しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。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は「標準規格」として位置付けられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

- ・認定製造業者数：8
- ・生産数量及び格付数量の推移

(単位：数量はt、格付率は%)

	平成18年度	平成19年度	平成20年度	平成21年度	平成22年度
生産数量 ^{※1}	17,510	20,600	18,437	18,000	12,000
格付数量 ^{※2}	2,457	2,371	1,756	1,457	1,735
格付率	14	12	10	8	14

※1：(社)全国トマト工業会調べ

※2：(財)全国調味料・野菜飲料検査協会調べ

- ・他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

格付数量は減少傾向にあったが、平成22年度に回復した。今後は格付数量に大きな変化はないと考えられる。

4 国際的な規格の動向

国際規格はない。

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

制 定 平成8年3月28日農水告第388号
最終改正 平成18年1月18日農水告第76号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースに適用する。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用 語	定 義
にんじん ジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したもの（以下「濃縮にんじん」という。）を希釈して搾汁の状態に戻したものと（以下「にんじんの搾汁」という。） 2 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものと（以下「かんきつ類等の搾汁」という。）又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したもの（以下「濃縮かんきつ類等」という。）を加えたもの又はこれに食塩、はちみつ、砂糖類若しくは香辛料（以下「調味料」という。）を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のもの
にんじん ミックス ジュース	次に掲げるものをいう。 1 にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものと（以下「果実の搾汁」という。）又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものと（以下「野菜の搾汁」という。）を加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの 2 1にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のものに限る。） 3 にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料に占める重量の割合が3%以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料に占める重量の割合を下回るもの（調味料を加えたものにあつては、調味料の原材料に占める重量の割合が3%未満のものに限る。）

(にんじんジュースの規格)

第3条 にんじんジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 香味及び色沢が良好であること。

		2 きょう雑物がほとんどないこと。 3 異味異臭がないこと。
総カロテン量		4.0mg/100 g 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のものを使用していないこと。 1 にんじん 2 かんきつ類、うめ及びあんず
	食品添加物	使用していないこと。
異物		混入していないこと。
内 容 量		表示量に適合していること。

(にんじんミックスジュースの規格)

第4条 にんじんミックスジュースの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	前条の規格の性状と同じ。
総カロテン量	2.0mg/100 g 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のものを使用していないこと。 1 にんじん 2 果実 3 野菜 4 調味料
	食品添加物
	香辛料抽出物及び天然香料以外のものを使用していないこと。
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。

(測定方法)

第5条 第3条及び前条の規格における総カロテン量の測定方法は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 試料約0.5gを50mlの褐色共栓遠心管に量りとり、水10ml、エタノール10ml及びn - ヘキサン10mlを加え、激しく振り混ぜた後、遠心分離し、n - ヘキサン層を分取し、濃縮器に入れる。
- (2) 褐色共栓遠心管の残留物にさらにn - ヘキサン10mlを加え、同様に操作し、n - ヘキサン層を分取し、濃縮器に加える。
- (3) 濃縮器中のn - ヘキサン層を減圧濃縮した後、n - ヘキサンを加えて10mlに定容し、この液をメンブランフィルターでろ過し、453nmの吸光度を測定する。
- (4) 次式により総カロテン量を求める。

$$\text{総カロテン量 (mg/100g)} = \text{試験溶液の吸光度} \times \frac{1,000}{2,592} \times \frac{10}{\text{試料の採取量 (g)}}$$

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成２２年９月２９日（水）

１０時００分～

場所：農林水産省第３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について

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格
- ・豆乳類の日本農林規格
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格
- ・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
- ・煮干魚類の日本農林規格
- ・農産物漬物の日本農林規格
- ・果実飲料の日本農林規格
- ・りんごストレートピュアジュースの日本農林規格
- ・炭酸飲料の日本農林規格

（２）その他

４ 閉会

配付資料

- １ 農林物資規格調査会部会委員名簿
- ２ 日本農林規格の見直しに係るＦＡＭＩＣ作成案
 - ①「生産情報公表農産物」
 - ②「豆乳類」
 - ③「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」
 - ④「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」
 - ⑤「煮干魚類」
 - ⑥「農産物漬物」
 - ⑦「果実飲料」
 - ⑧「りんごストレートピュアジュース」
 - ⑨「炭酸飲料」
- ３ 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
◎ 阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 教授
◎ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会 理事
○ 井岡 智子	消費科学連合会
◎ 上田 要一	財団法人食品産業センター 参与
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 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
○ 倉石 要一	東海漬物株式会社 取締役 品質保証室 室長
○ 近藤 敦士	秋本食品株式会社 湘南工場 工場長
○ 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 監事
○ 土橋 芳和	社団法人日本缶詰協会 技術部長
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会 理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会 食品委員会 委員
◎ 夏目 智子	全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社 東京本社 品質保証部長
○ 雛本 恵子	社団法人全国清涼飲料工業会 技術部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会 常務理事
○ 本多 芳孝	マルサンアイ株式会社 開発統括部 研究室長
○ 丸山 豊	日本オーガニック検査員協会 理事長
○ 山崎 高志	ヤマキ株式会社 品質保証部長
○ 渡邊 健介	社団法人日本果汁協会 技術委員会 委員長

(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

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確認案

○ 確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H23.6.1～6.30）

(1) 受付件数 2 件（団体 1、企業 1）

(2) 意見・情報
別紙のとおり

(別紙)

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確認案に
対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方（案）
定義において、総カロテン量を原料である「にんじんの搾汁」に定めてはどうか。	1	消費者にとっては「製品」における品質が重要であるため、総カロテン量の基準を「製品」について定めているところです。
食品衛生法上で使用が認められた食品添加物を追加すべき。	1	今後、J A S規格の見直し基準等を検討する中で検討する予定です。