

日本農林規格の見直しについて

「農産物漬物」

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 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）

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）

農産物漬物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、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）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

農産物漬物の日本農林規格について、現在の製造の実情等を踏まえ、

- （１）消費者の低糖嗜好を踏まえ、「たくあん漬け」及び「ふくじん漬け」の規格における「糖用屈折計示度」の基準値を引き下げる
- （２）「塩分」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する

等の改正を行う。

農産物漬物について

1 規格の位置付け

農産物漬物は、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。農産物漬物の日本農林規格は「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：105
- ・ 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	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
生産数量 ^{※1}	805,772	784,339	782,139	743,853	707,666
格付数量 ^{※2}	18,993	18,450	25,082	25,569	23,893
格付率	2	2	3	3	3

※1：(社)食品需給研究センター調べ(暦年)

※2：(社)全国漬物検査協会調べ

- ・ 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

コーデックス規格として、「キムチ」(KIMCHI)及び「ピクルス」(PICKLED CUCUMBERS)の規格がある。

農産物漬物の日本農林規格の改正概要

1 定義の改正

- 「はくさいキムチ」について、容器に充填する前又は充填した後において発酵させたものであっても製品の熟成度等は担保されることから、「はくさいキムチ」の定義中の「容器充てん前及び充てん後」を「容器に充填する前又は充填した後」に改正する。

第2条（定義）

用 語	改 正 案	現 行
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、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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 <u>充填する前又は充填した後</u> 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、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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 <u>充てんする前及び充てんした後</u> において発酵させたものをいう。

同様に、「はくさい以外の農産物キムチ」の定義も改正。

2 規格の改正

- 消費者の低塩・低糖嗜好を踏まえ、薄味で良質な製品を消費者に提供できるよう、「たくあん漬け」及び「ふくじん漬け」の「糖用屈折計示度」の基準値を引下げる。

第3条（たくあん漬けの規格）

区 分	改 正 案	現 行
糖用屈折計示度	<u>5度</u> 以上であること。	<u>10度</u> 以上であること。 <u>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>

第5条（ふくじん漬けの規格）

区 分	改 正 案	現 行
糖用屈折計示 度	<u>25度</u> 以上であること。	<u>30度</u> 以上であること。

3 測定方法の改正

「塩分」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する。

第18条（測定方法）

事 項	改 正 案	現 行
塩 分	<u>電位差滴定法又はモール法により測定する。</u> <u>1 試料溶液の調製</u> <u>漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあっては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉砕するか又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転／分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。</u> <u>2 測定の手順</u> <u>(1) 電位差滴定法による場合</u> <u>試料溶液10mlを全量ピペットを用いてビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1ml及び1%ツィーン20溶液（ツィーン20を1g量りとり、</u>	<u>試料5gを量りとり、これに水約20ml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。</u>

メスシリンダーで水100mlを加えて混合したもの) 1 mlを加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら0.05mol/L 硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。なお、空試験において、終点が検出されない場合は、その滴定値は0 mlとする。

(2) モール法による場合

試料溶液10mlを全量ピペットを用いて磁器蒸発皿又は三角フラスコにとり、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1 ml加え、0.05mol/L 硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が僅かに赤褐色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。なお、空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合は、その滴定値は0 mlとする。

3 計算

$$\text{塩分 (\%)} = \left\{ (T - B) \div 1000 \right\} \times A \times F \times M \times (100 \div 10) \times (1 \div W) \times 100$$

T : 試験溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)

B : 空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積 (ml)

A : 滴定に用いた硝酸銀溶液の

濃度 (mol/L)

F : 硝酸銀溶液のファクター

M : 58.44 (塩化ナトリウムの式量)

W : 試料採取量 (g)

注 1 : 試験に用いる水は、イオン交換法によっ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って精製したもので、日本工業規格 K 8008 (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。試験に用いるろ紙は日本工業規格 P 3801 (1995) に規定する定量分析用 5 種 A に該当するものとする。

注 3 : 試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、日本工業規格 R 3505 (1994) に規定するクラス A 又は同等以上のもの、全量フラスコはクラス B 又は同等以上のものとする。

注 4 : 電位差滴定装置は 20ml のビュレット容量を持つものとする。電極は、塩化物測定に適した指示電極 (銀電極等) 及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。

改 正 案	現 行																				
農産物漬物の日本農林規格 （適用の範囲） 第１条 （略） （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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農 産 物 漬 物</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>農産物ぬか漬け類</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>た く あ ん 漬 け</td><td>(略)</td></tr> <tr> <td>農産物しょうゆ漬け類</td><td>(略)</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	農 産 物 漬 物	(略)	農産物ぬか漬け類	(略)	た く あ ん 漬 け	(略)	農産物しょうゆ漬け類	(略)	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。 （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。 <table border="1"> <thead> <tr> <th>用 語</th><th>定 義</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>農 産 物 漬 物</td><td>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（塩漬けの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若しくはこれらの処理を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^{せき}、塩漬け等の処理をしたもの若しくは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。）又はこれを干したものをいう。</td></tr> <tr> <td>農産物ぬか漬け類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類、塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 １を砂糖類、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替えたもの 3 １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの</td></tr> <tr> <td>た く あ ん 漬 け</td><td>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。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。</td></tr> <tr> <td>農産物しょうゆ漬け類</td><td>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</td></tr> </tbody> </table>	用 語	定 義	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（塩漬けの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若しくはこれらの処理を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 ^{せき} 、塩漬け等の処理をしたもの若しくは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。）又はこれを干したものをいう。	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類、塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 １を砂糖類、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替えたもの 3 １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの	た く あ ん 漬 け	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。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。	農産物しょうゆ漬け類	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
用 語	定 義																				
農 産 物 漬 物	(略)																				
農産物ぬか漬け類	(略)																				
た く あ ん 漬 け	(略)																				
農産物しょうゆ漬け類	(略)																				
用 語	定 義																				
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（塩漬けの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若しくはこれらの処理を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 ^{せき} 、塩漬け等の処理をしたもの若しくは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。）又はこれを干したものをいう。																				
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類、塩等を加えたもの（以下「塩ぬか」という。）に漬けたもの 2 １を砂糖類、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替えたもの 3 １を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの																				
た く あ ん 漬 け	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。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。																				
農産物しょうゆ漬け類	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																				

ふくじん漬け	(略)
農産物かす漬け類	(略)
な ら 漬 け	(略)
わ さ び 漬 け	(略)
農産物酢漬け類	(略)
らっきょう酢漬け	(略)
しょうが酢漬け	(略)
農産物塩漬け類	(略)
梅 漬 け	(略)
梅 干 し	(略)
調味梅漬け	(略)
調味梅干し	(略)
農産物みそ漬け類	(略)
農産物こうじ漬け類	(略)
農産物赤とうがらし漬け類	(略)

	もの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、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又はし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主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	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」という。）に漬けたものをいう。
な ら 漬 け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、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。
わ さ び 漬 け	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。
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
らっきょう酢漬け	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。
しょうが酢漬け	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 け	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	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、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けを干したもの（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」という。）に漬けたものをいう。
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」という。）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。
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、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、小切り若しくは破碎したものを加えたもの（以下「赤とうがらし粉等」という。）又はこれら

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、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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 <u>充填する前又は充填した</u> 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、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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（細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む。）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 <u>充填する前又は充填した</u> 後において発酵させたものをいう。
漬 け 上 が り	(略)

(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
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		<u>5度</u> 以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

	にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、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」という。）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、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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 <u>充てんする前及び充てんした</u> 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、水洗及び水切りしたはくさい以外の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、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（細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含む。）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 <u>充てんする前及び充てんした</u> 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
香 味		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		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		漬け上がり固有の色沢が良好であること。
調 製		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		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		<u>10度</u> 以上であること。 <u>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>
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 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使用していないこと。

異	物	(略)
内	容 量	(略)

		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 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、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 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-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち5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 8 香料 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、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
異	物	混入していないこと。
内	容 量	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。

(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
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		
糖 用 屈 折 計 示 度		(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

(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
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		形状の不良なもの、損傷のあるもの等の除去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		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 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 農産物 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 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、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 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-リシン塩酸塩、DL-リンゴ酸

異	物	(略)
内	容	量

		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、炭酸カリウム及び硫酸アルミニウムカリウム 7 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
異	物	前条の規格の異物と同じ。
内	容	量

(ふくじん漬けの規格)		
第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。		
区	分	基 準
香	味	(略)
歯	切れ及び肉質	(略)
色	沢	(略)
調	製	(略)
糖	用屈折計示度	25度以上であること。
全	室素分	(略)
原	材料の種類及びその配合割合	(略)
固	形物の割合	(略)
原	食品添加物以外の原材料	(略)
料	食品添加物	(略)

(ふくじん漬けの規格)		
第5条 ふくじん漬けの規格は、次のとおりとする。		
区	分	基 準
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	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%以上あること。
原	材料の種類及びその配合割合	1 内容重量が100 g 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漬けたものであり、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100 g 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漬けたものであり、かつ、だいこんの割合が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300 g 以下のものにあっては、70%）以上であること。
原	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 農産物 2 しょうゆ及びアミノ酸液 3 調味料 4 香辛料
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 アセスルファムカリウム、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 アカキャベツ色素、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、ベニバナ黄色素及びムラサキイ

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質	(略)
色 沢	(略)
調 製	(略)

		モ色素のうち4種以下 3 糊料 キサンタンガム及びグァーガム 4 酸化防止剤 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 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ーリンゴ酸及びDLー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、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6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 香料 9 製造用剤 Dー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
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	表示重量に適合していること。

(ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格)

第6条 ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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	形状の不良なもの、損傷のもの等の除去及び薄切り又は細刻若しくは小切

全 室 素 分		(略)	全 室 素 分		りしたものにあっては細刻、水洗、圧搾等が良好であること。
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）		(略)	固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はしその実を主原料としたものに限る。）		薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものにあっては、0.3%以上、その他のものにあっては0.2%以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)	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 農産物 2 水産物 3 しょうゆ及びアミノ酸液 4 調味料 5 香辛料
	食 品 添 加 物	(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 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 アカキャベツ色素、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、ビートレッド、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色素のうち4種以下 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 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-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、

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区	分	基 準
香	味	(略)
歯	切 れ 及 び 肉 質	(略)
色	沢	(略)
調	製	(略)
仕上げかすの状態 (仕上げかすを封入したものに限る。)		(略)
糖用屈折計示度		(略)
アルコール分		(略)
塩 分		(略)
原 材	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

		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 8 香料 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、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	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。）又はしその実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調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(なら漬けの規格)

第7条 なら漬けの規格は、次のとおりとする。

区	分	基 準
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	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		5.0%以下であること。
原 材	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 農産物 2 酒かす 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。

料		
異	物	(略)
内	容 量	(略)

(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
香 味	(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質	(略)
色 沢	(略)
調 製	(略)
酒 か す 等 の 状 態	(略)
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 (略)
	食 品 添 加 物 (略)

料		1 調味料 L－アスパラギン酸ナトリウム、D L－アラニン、L－アルギニン、塩化カリウム、グリシン、L－グルタミン酸ナトリウム、D L－トレオニン、L－バリン、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩及びL－ロイシンのうち5種以下 2 製造用剤 D－ソルビトール 3 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
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
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。

(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
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	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	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	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、35%（根茎のみを用いたものにあつては、20%）以上であること。ただし、葉柄を用いたものにあつては、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の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のものを使用していないこと。 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、D L－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

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(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
香 味		(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質		(略)
色 沢		(略)
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)
らっきょうの配合割合		(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

		ナトリウム、L-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸ナトリウム、D-L-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、D-L-メチオニン、L-リシン塩酸塩、D-L-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 4 香料 5 製造用剤 D-ソルビトール及び炭酸カリウム 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
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	第5条の規格の内容量と同じ。

(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
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		表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ざ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。
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。
らっきょうの配合割合		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。
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 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

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質	(略)
色 沢	(略)
調 製	(略)
調 味 液 の 状 態	(略)

		2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド及びびムラサキイモ色素のうち3種以下
		3 酸化防止剤 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
		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、D Lーリンゴ酸及びD Lー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、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5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 製造用剤 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
		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及びホップ抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(しょうが酢漬けの規格)

第10条 しょうが酢漬けの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
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	根、葉しょう等の除去が良好であること。
調 味 液 の 状 態	前条の規格の調味液の状態と同じ。

水素イオン濃度			(略)
糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）			(略)
しょうがの配合割合			(略)
原材料	食品添加物以外の原材料	(略)	
	食品添加物	(略)	

水素イオン濃度		pH4.0以下であること。ただし、しょうが甘酢漬と表示する場合にあっては、pH3.8以下であること。
糖用屈折計示度（しょうが甘酢漬と表示する場合に限る。）		15度以上であること。
しょうがの配合割合		固形物に占めるしょうがの割合が、重量で90%を超えること。
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 しょうが 2 醸造酢及び梅酢 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 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 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートレッド、ブドウ果皮色素、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びムラサキイモ色素のうち3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、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、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 香料

異	物	(略)
内	容	量
		(略)

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香 味		(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質		(略)
色 沢		(略)
調 製		(略)
調 味 液 の 状 態		(略)
水 素 イ オ ン 濃 度		(略)
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）		(略)
原 材 料	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)

(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
香 味		(略)
肉 質		(略)
色 沢		(略)

		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ォーム抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	量
		前条の規格の内容及量と同じ。

(らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格)

第11条 らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
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		第6条の規格の調製と同じ。
調 味 液 の 状 態		第9条の規格の調味液の状態と同じ。
水 素 イ オ ン 濃 度		pH4.0以下であること。
固形物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたものに限る。）		内容重量に対する固形物の割合が、75%（内容重量が300 g 以下のものにあっては、70%）以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 水産物 3 醸造酢及び梅酢 4 調味料 5 香辛料
	食 品 添 加 物	前条の規格の食品添加物と同じ。
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	量
		薄切り又は細刻若しくは小切り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調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

(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
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 (略)			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っ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 (略)			梅漬け及び梅干しにあつては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	(略)	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 梅及びしそ 2 食塩 3 調味料(梅漬け及び梅干しに使用する場合にあつては、醸造酢に限る。)
	食 品 添 加 物	(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 甘味料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） 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（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） アカキャベツ色素、クチナシ赤色素、シソ色素、ビートレッド及びムラサキイモ色素のうち3種以下 3 糊料（調味梅漬け及び調味梅干しに使用する場合に限る。） 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に限る。） 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、D L-リンゴ酸及びD L-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に限る。） 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、氷酢酸、フィチン酸、D L-リンゴ酸及びD L-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に限る。） L-アスパラギン酸ナトリウム、D L-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、D L-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、D L-メチオニン、L-リシン塩酸塩、D L-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

異	物	(略)
内	容	量

(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け類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
香 味		(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質		(略)
色 沢		(略)
調 製		(略)
調味液の状態（調味液を封入したものに 限る。）		(略)
塩 分		(略)
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

		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 日持向上剤（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
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	量

(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け類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
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		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。）		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。
塩 分		4.2%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外 の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 水産物 3 食塩 4 調味料 5 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 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

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(農産物みそ漬け類の規格)

第14条
農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	(略)

		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 3 糊料 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 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－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、氷酢酸、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 8 香料 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、ホップ抽出物及びユッカフォーム抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	第9条の規格の内容量と同じ。

(農産物みそ漬け類の規格)

第14条
農産物みそ漬け類の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	第3条の規格の香味と同じ。

歯切れ及び肉質		(略)	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		(略)	色 沢		第3条の規格の色沢と同じ。
調 製		(略)	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。）		(略)	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		(略)	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したもの又はにんにくのりん片を主原料としたものに限る。）		(略)	農産物の割合（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん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 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)	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 農産物 2 みそ 3 調味料 4 香辛料
	食 品 添 加 物	(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 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 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、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うち3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、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 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、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 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、

異	物	(略)
内	容 量	(略)

		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-リノゴ酸ナトリウム、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及びホップ抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの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みそ等を除いた重量が表示重量に適合していること。

(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 味	(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質	(略)
色 沢	(略)
調 製	(略)
こ う じ 等 の 状 態	(略)
糖 用 屈 折 計 示 度	(略)
農産物及び水産物の割合	(略)
原 材	食品添加物以外の原材料 (略)
料	食 品 添 加 物 (略)

(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 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	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	15度以上であること。
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 材	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 農産物 2 米こうじ及び米 3 ぶり、さけ、にしん及びこんぶ 4 調味料
料	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 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

異	物	(略)
内	容 量	(略)

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質	(略)
色 沢	(略)
調 製	(略)

		キサンタンガム、グァ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 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、D Lーリンゴ酸及びD Lー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、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5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 製造用剤 Dー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及びホップ抽出物のうち3種以下
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容 量	第9条の規格の内容量と同じ。

(はくさいキムチの規格)

第16条 はくさいキムチの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
香 味	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 沢	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	分	(略)
総	酸 度	(略)
原 材 料	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)

(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。

塩	分	1.0%以上4.0%以下であること。
総	酸 度	1.0%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の 原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 はくさい 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	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 着色料 トウガラシ色素 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、DL-リンゴ酸及びDL-リンゴ酸ナトリウムのうち8種以下 4 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、コハク酸一ナトリウム、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、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボヌ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 5 香料（天然香料に限る。） 6 製造用剤 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 量	第9条の規格の内容量と同じ。

(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 味		(略)
歯 切 れ 及 び 肉 質		(略)
色 沢		(略)
調 製		(略)
塩 分		(略)
総 酸 度		(略)
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。）		(略)
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
	食 品 添 加 物	(略)

区 分		基 準
香 味		第16条の規格の香味と同じ。
歯 切 れ 及 び 肉 質		第16条の規格の歯切れ及び肉質と同じ。
色 沢		第16条の規格の色沢と同じ。
調 製		第16条の規格の調製と同じ。
塩 分		第16条の規格の塩分と同じ。
総 酸 度		1.2%以下であること。
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。）		内容重量に対する固形物の割合（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）が、75%（内容重量が300 g 以下のものにあつては、70%）以上であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもの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の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-アスコルビ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、氷酢酸、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、コハク酸一ナトリウム、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、フマル酸一ナトリウム、DL-メチオニン、L-リシン塩酸塩、5'-リボヌ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

異	物	(略)
内	容	量
		(略)

		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ォーム抽出物のうち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（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）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				(略)
全	窒	素	分		(略)
ア	ル	コ	ー	ル	分
					(略)
塩	分	<u>電位差滴定法又はモール法により測定する。</u> <u>1 試料溶液の調製</u> <u>漬けた原材料（農産物赤とうがらし漬け類にあっては漬け原材料を含んだもの）をミキサー等で粉砕するか又は包丁等で1mm角程度まで細刻し、均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり、水50mlを加えてホモジナイザーを用いて10,000回転／分で3分間ホモジナイズする。カップ内のものを100ml容全量フラスコに洗い込</u>			

（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にんにくのりん片を漬けたものにあっては、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を量りとり、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を量りとり、これに炭酸カルシウム約1gと水100mlを加えて、留液100ml弱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	<u>試料5gを量りとり、これに水約20ml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。</u>			

み、水で定容してよく混合した後、ろ紙を用いてろ過したろ液を試料溶液とする。

2 測定の手順

(1) 電位差滴定法による場合

試料溶液10mlを全量ピペットを用いてビーカーにとり、電極が浸る高さまで水を加えた後、硝酸（1+1）（水に等容量の硝酸を加えたもの）1ml及び1%ツィーン20溶液（ツィーン20を1g量りとり、メスシリンダーで水100mlを加えて混合したもの）1mlを加え、これを電位差滴定装置に装着する。かき混ぜながら0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定し、滴定装置の操作に従い終点を検出する。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。なお、空試験において、終点が検出されない場合は、その滴定値は0mlとする。

(2) モール法による場合

試料溶液10mlを全量ピペットを用いて磁器蒸発皿又は三角フラスコにとり、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液を1ml加え、0.05mol/L硝酸銀溶液で10ml容褐色ビュレットを用いて滴定する。液の色が僅かに赤褐色になる点を終点とする。空試験については、試料溶液の代わりに水10mlを用いて同様に滴定する。なお、空試験において、1滴で明らかに終点を超える色を呈した場合は、その滴定値は0mlとする。

3 計算

$$\text{塩分 (\%)} = \frac{\{(T - B) / 1000\} \times A \times F \times M \times (100 / 10) \times (1 / W) \times 100}{1}$$

T：試験溶液の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）

B：空試験の滴定に要した硝酸銀溶液の体積（ml）

A：滴定に用いた硝酸銀溶液の濃度（mol/L）

F：硝酸銀溶液のファクター

M：58.44（塩化ナトリウムの式量）

W：試料採取量（g）

注1：試験に用いる水は、イオン交換法によっ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って精製したもので、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。試験に用いるろ紙は日本工業規格P3801（1995）に規定する定量分析用5種Aに該当するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット及びビュレットは、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、全量フラスコはクラスB又は同等以上のものとする。

注4：電位差滴定装置は20mlのビュレット容量を持つものとする。電極は、

	<u>塩化物測定に適した指示電極（銀電極等）及び参照電極、又はこれらの複合型電極を用いる。</u>		
水 素 イ オ ン 濃 度	(略)	水 素 イ オ ン 濃 度	試料を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。
総 酸 度	(略)	総 酸 度	試料 5 g を量りとり、これに水約20ml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。

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

農産物漬物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：H23. 6. 1～6. 30）

(1) 受付件数 10 件（団体 3、企業 1、個人 6）

(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：H23. 5. 31～7. 30）

受付件数 なし

(別紙)

農産物漬物の日本農林規格の一部改正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）
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。	6	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。
塩分の測定方法において、高価でメンテナンスにも経費のかかる電位差滴定法を新たに追加する必要はない。また、塩分以外の全窒素分等の測定方法についても、妥当性の確認（測定方法の精度などを確認すること）を行い、見直しを図るべき。	3	今回の改正は、現在規定されている測定方法を別の方法に改めるものではなく、利用する方が測定方法を選んで取り組みやすいようにするものです。塩分以外の測定方法についても、今後、妥当性の確認を行っていきます。

* その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。