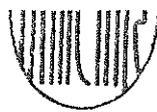


# 日本農林規格の見直しについて

## 「チルドハンバーグステーキ」



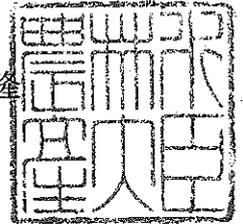
21消安第7916号

平成21年10月30日

農林物資規格調査会

会長代理 香西みどり 殿

農林水産大臣 赤松 広隆



チルドハンバーグステーキの日本農林規格等の改正について（諮問）

チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）及びチルドミートボールの日本農林規格（昭和62年9月5日農林水産省告示第1238号）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。

## チルドハンバーグステーキ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、チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016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

チルドハンバーグステーキの日本農林規格について、現在の製造の実態等を踏まえ、

- （1）チルドハンバーグステーキの原材料に占める食肉の重量割合等を算定する場合の原材料の中には具を含まないことを規定する
- （2）チルドハンバーグステーキに使用できる食品添加物以外の原材料の種類について、使用実態及び必要性を踏まえ追加及び削除を行う
- （3）粗脂肪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。

## チルドハンバーグステーキについて

### 1 規格の位置付け

チルドハンバーグステーキは、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。チルドハンバーグステーキの日本農林規格は「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：5

・チルドハンバーグステーキの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 <sup>※1</sup>	18,477	17,923	18,379	17,861	16,914
格付数量 <sup>※2</sup>	4,282	4,707	4,277	3,671	3,281
格付率	23	26	23	21	19

※1，※2：(社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会調べ

・他法令での引用：特になし

### 3 将来の見通し

平成19年から格付数量は減少傾向にある。

### 4 国際的な規格の動向

国際規格はない。

## チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正概要

### 1 定義の改正

- ・ 食肉の原材料に占める重量の割合等の算定に具を含まないことを明確にする。
- ・ 具の定義を実情に合わせて変更する。

### 第2条（定義）

用 語	改 正 案	現 行
チルドハンバーグステーキ	<p><u>次に掲げるものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</u></p> <p><u>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもの（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</u></p> <p><u>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下</u></p>	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、<u>結着補強剤、保存料等</u>を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、<u>具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り</u></p>

	<u>同じ。)、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。)</u> 又は具を加えたもの	<u>同様とする。)</u> に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。)をいう。
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、 <u>チルドハンバーグステーキの項1に添えるもの（ソースを除く。)</u> をいう。	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであつて、 <u>食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に載せるもの</u> をいう。

## 2 規格の改正

- 食品添加物以外の原材料について、つなぎに粗ゼラチンを追加し、調味料の限定を外す。

### 第3条（チルドハンバーグステーキの規格） 上級

区 分	改 正 案	現 行
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 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵 <u>(粉末卵を含む。以下同じ。)</u> 、粉乳、 <u>乳たん白及び粗ゼラチン</u> 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 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、 <u>粉乳及び乳たん白</u> 5 野菜等 野菜、果実、きのこ類、種実

	<p>6 (略)</p> <p>7 調味料 砂糖類、<u>蜂蜜</u>、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん、<u>米発酵調味料等</u></p> <p>8 (略)</p> <p>9 (略)</p>	<p>及び海藻類</p> <p>6 食用油脂</p> <p>7 調味料 砂糖類、<u>はちみつ</u>、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、みりん風調味料、果実飲料、酒類、みりん<u>及び米発酵調味料並びにこれら以外のもの</u> <u>であつて原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの</u></p> <p>8 乳製品 チーズ</p> <p>9 香辛料</p>
--	--	---

標準も同様につなぎに粗ゼラチンを追加し、調味料として使用するものの限定を外す。

第3条 (チルドハンバーグステーキの規格) 上級

区 分	改 正 案	現 行
食 肉	<p>原材料 (<u>ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。以下同じ。</u>) に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。</p>	<p>原材料に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。</p>

### 3 測定方法の改正

粗脂肪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4条（測定方法）

事 項	改 正 案	現 行
粗 脂 肪	<p>1 (略)</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) <u>抽出用フラスコは、定温乾燥器（100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。）で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひよう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</u></p> <p>(2) <u>硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</u></p> <p>(3) <u>(1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソッ</u></p>	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>(2) ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後、後に調製する。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p><u>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーター中で放冷させてひよう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。</u></p>

クスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。

(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。

### 3 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{\text{抽出後の抽出用フラスコの重量 (g)} - \text{抽出前の抽出用フラスコの重量 (g)}}{\text{試料の重量 (g)}} \times 100$$

注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。

注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。

注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

### 3 計算

粗脂肪含量は、次式によつて計算する。

$$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$$

(注) Wは抽出後のフラスコの恒量 (g)、W<sub>0</sub>は抽出前のフラスコの恒量 (g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)

チルドハンバーグステーキの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1016号）一部改正新旧対照表

改正案	現行																				
<p>チルドハンバーグステーキの日本農林規格</p> <p>(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>チルドハンバーグステーキの日本農林規格</p> <p>(適用の範囲) 第1条 この規格は、チルドハンバーグステーキに適用する。</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>																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="120 560 322 624">用語</th> <th data-bbox="322 560 1084 624">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="120 624 322 1155">チルドハンバーグステーキ</td> <td data-bbox="322 624 1084 1155"> <p>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものを（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="120 1155 322 1251">臓器及び可食部分</td> <td data-bbox="322 1155 1084 1251">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="120 1251 322 1347">つなぎ</td> <td data-bbox="322 1251 1084 1347">(略)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="120 1347 322 1465">具</td> <td data-bbox="322 1347 1084 1465">野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項1に添えるもの（ソースを除く。）をいう。</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	チルドハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものを（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p>	臓器及び可食部分	(略)	つなぎ	(略)	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項1に添えるもの（ソースを除く。）をいう。	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1151 560 1352 624">用語</th> <th data-bbox="1352 560 2114 624">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1151 624 1352 1155">チルドハンバーグステーキ</td> <td data-bbox="1352 624 2114 1155"> <p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1151 1155 1352 1251">臓器及び可食部分</td> <td data-bbox="1352 1155 2114 1251">肝臓、じん臓、心臓、肺臓、ひ臓、胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌、尾、横隔膜、血液及び脂肪層をいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1151 1251 1352 1347">つなぎ</td> <td data-bbox="1352 1251 2114 1347">パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1151 1347 1352 1465">具</td> <td data-bbox="1352 1347 2114 1465">野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	チルドハンバーグステーキ	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</p>	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、血液及び脂肪層をいう。	つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。	具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に
用語	定義																				
チルドハンバーグステーキ	<p>次に掲げるものを包装したものであって、チルド温度帯において冷蔵してあるものをいう。</p> <p>1 食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものを（食肉の原材料に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）</p> <p>2 1にソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。）、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）又は具を加えたもの</p>																				
臓器及び可食部分	(略)																				
つなぎ	(略)																				
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、チルドハンバーグステーキの項1に添えるもの（ソースを除く。）をいう。																				
用語	定義																				
チルドハンバーグステーキ	<p>食肉（牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉又は家きん肉をいう。以下同じ。）をひき肉したもの又はこれに牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分をひき肉し若しくは細切したもの（その使用量が食肉の使用量を超えないものに限る。）若しくは肉様の組織を有する植物性たん白を加えたものに、玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料、結着補強剤、保存料等を加え又は加えないで練り合せた後、だ円形状等に成形し、食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものであつて、具を加え又は加えないもの又はこれにソース（動植物の抽出濃縮物、トマトペースト、果実ピューレー、食塩、砂糖類、香辛料等で調製した調味液（野菜等の固形分を含むものを含む。）をいう。以下同じ。）を加えたものを包装したものであつて、チルド温度帯において冷蔵してあるもの（食肉の原材料（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。以下特段の定めのない限り同様とする。）に占める重量の割合が50%を超え、かつ、植物性たん白の原材料に占める重量の割合が20%以下であるものに限る。）をいう。</p>																				
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、血液及び脂肪層をいう。																				
つなぎ	パン粉、小麦粉、粉末状植物性たん白等で、食肉をひき肉したもの等に加えるものをいう。																				
具	野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉したもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したものの上部に																				

載せるものをいう。

(チルドハンバーグステーキの規格)

第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	色沢、香味及び性状が優良であること。	色沢、香味及び性状が良好であること。
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 牛肉、豚肉及び鶏肉 2 臓器及び可食部分 牛及び豚の脂肪層 3 食肉製品 ベーコン類及びハム類 4 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、 <u>粉末卵を含む。</u> 以下同じ。)、 <u>粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン</u> 5 (略) 6 (略) 7 調味料 砂糖類、 <u>はちみつ</u> 、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 牛肉、豚肉、馬肉、めん羊肉及び家きん肉 2 臓器及び可食部分 牛、豚、馬、めん羊及び家きんの皮、舌、横隔膜及び脂肪層 3 食肉製品 上級の基準と同じ。 4 肉様の組織を有する植物性たん白 粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白 5 つなぎ 上級の基準と同じ。 6 野菜等 上級の基準と同じ。 7 食用油脂 8 調味料 上級の基準と同じ。

(チルドハンバーグステーキの規格)

第3条 チルドハンバーグステーキの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準	
	上 級	標 準
内容物の品位	(略)	(略)
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 つなぎ パン粉、小麦粉、でん粉、粉末状植物性たん白、卵、 <u>粉末卵を含む。</u> 以下同じ。)、 <u>粉乳、乳たん白及び粗ゼラチン</u> 5 (略) 6 (略) 7 調味料 砂糖類、 <u>蜂蜜</u> 、トマト加工品、食塩、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、醸造酢、たん白加水分解物、動植物の抽出濃縮物、み	(略)

	りん風調味料、果実飲料、酒類、 みりん、米発酵調味料等		みりん風調味料、果実飲料、酒類、 みりん及び米発酵調味料並びに <u>これら以外のものであつて原材料 に占める重量の割合が1%以下で 調味料として使用するもの</u>	
	8 (略)		8 乳製品 チーズ	9 乳製品 上級の基準と同じ。
	9 (略)		9 香辛料	10 香辛料
食品添加物	<u>(略)</u>	<u>(略)</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。	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種以下を使用する場合に限る。） (1) 調味料（アミノ酸） DL-アラニン、グリシン及びL-グルタミン酸ナトリウム (2) 調味料（核酸） 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム (3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、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、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム及びフマル酸一ナトリウム (4) 調味料（無機塩） ホエイソルト、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸三ナトリウム	1 調味料（5種以下を使用する場合に限る。） 上級の基準と同じ。
			2 結着補強剤 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5種以下	2 結着補強剤 上級の基準と同じ。
			3 乳化安定剤 カゼインナトリウム	3 乳化安定剤 上級の基準と同じ。



					11 強化剤 β-カロテン、焼成カルシウム、炭酸カルシウム及び未焼成カルシウム	13 強化剤 上級の基準と同じ。	
					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	14 加工でん粉 上級の基準と同じ。	
食	肉	原材料（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。以下同じ。）に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	(略)	食	肉	原材料に占める重量の割合が、80%以上であり、かつ、牛肉の食肉に占める重量の割合が、30%以上であること。ただし、卵及び野菜等の原材料に占める重量の割合が20%以上のものにあつては、食肉の原材料に占める重量の割合が60%以上であり、かつ、牛肉又は豚肉の食肉に占める重量の割合が50%以上であること。	原材料に占める重量の割合が、50%を超えること。
	肉様の組織を有する植物性たん白	(略)	(略)		肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと。	原材料に占める重量の割合が、20%以下であること。
	つなぎ（卵を除く。）	(略)	(略)		つなぎ（卵を除く。）	原材料に占める重量の割合が、10%以下であること。	原材料に占める重量の割合が、15%以下であること。
	粗 脂 肪	製品（ソース又は具を加えたものにあつては、ソース又は具を除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。	(略)		粗 脂 肪	製品（ソースを加えたものにあつては、ソースを除く。）に占める重量の割合が、25%以下であること。	同左

厚 さ	(略)	(略)
異 物	(略)	
内 容 量	(略)	
容器又は包装の状 態	(略)	

(測定方法)

第4条 前条の規格における粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
粗 脂 肪	<p>1 (略)</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p>(1) <u>抽出用フラスコは、定温乾燥器(100℃に設定した場合の温度調節精度が±2℃であるもので、あらかじめ100℃に設定しておいたもの。以下同じ。)で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する操作を繰り返し、恒量を測定する。</u></p> <p>(2) <u>硫酸ナトリウム15gを入れた円筒ろ紙に調製した試料4gを正確に量りとり、ガラス棒で硫酸ナトリウムと試料を混合し均一とする。ガラス棒を入れたまま円筒ろ紙に試料を覆うように脱脂綿を入れ、定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷する。</u></p> <p>(3) <u>(1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</u></p> <p>(4) <u>抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコを定温乾燥器で1時間乾燥し、デシケーターに入れて室温になるまで放冷した後ひょう量する。</u></p> <p>3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。</p>

厚 さ	5mm以上であること。	同左
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。	
容器又は包装の状 態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性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粗脂肪及び厚さの測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
粗 脂 肪	<p>1 試料の調製</p> <p>(1) 試料を磨砕して均一とする。</p> <p>(2) ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去した後に調製する。</p> <p>2 脂肪の抽出</p> <p><u>調製した試料約4gを少量の砂又は石綿を入れた円筒ろ紙に量り取り、ガラス棒でよく混ぜた後、100～102℃の乾燥器中で6時間乾燥し、又は125℃の乾燥器中で1.5時間乾燥する。乾燥後の試料をソックスレー型脂肪抽出器に移し、脱水したエチルエーテルを溶剤として50～70℃の水浴上で16時間抽出する。エチルエーテルを留去した後、95～100℃で30分間乾燥しデシケーター中で放冷させてひょう量する操作を、恒量を得るまで繰り返す。</u></p> <p>3 計算 粗脂肪含量は、次式によつて計算する。</p>

	<p><u>粗脂肪 (%) = (抽出後の抽出用フラスコの重量(g) - 抽出前の抽出用フラスコの重量(g)) / 試料の重量(g) × 100</u></p> <p><u>注1：試験に用いるガラス器具は、日本工業規格の化学分析用ガラス器具の規格に適合するもの又はこれと同等のものとする。</u></p> <p><u>注2：恒温水槽の温度は約55℃を目安とする。</u></p> <p><u>注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</u></p>		$\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ <p>(注) <u>Wは抽出後のフラスコの恒量 (g)、W<sub>0</sub>は抽出前のフラスコの恒量 (g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)</u></p>
厚 さ	(略)	厚 さ	ダイアルシツクネスゲージにより、試料（ソースを加えたものにあつては、布でソースを除去したもの）の中心部及び周辺部の3カ所の厚さを測定し、その平均値をもつて厚さとする。

# 農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成21年11月4日（水）  
13時30分～  
場所：農林水産省第2特別会議室

## 1 開会

## 2 表示・規格課長挨拶

## 3 議題

### 第1部

日本農林規格の見直しについて

- ・ 枠組壁工法構造用製材の日本農林規格
- ・ 枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格

### 第2部

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・ ハンバーガーパティの日本農林規格
- ・ チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- ・ チルドミートボールの日本農林規格
- ・ 地鶏肉の日本農林規格

(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ついて「枠組壁工法構造用製材」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「枠組壁工法構造用たて継ぎ材」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「ハンバーガーパティ」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「チルドハンバーグステーキ」(案)
- 6 日本農林規格の見直しについて「チルドミートボール」(案)
- 7 日本農林規格の見直しについて「地鶏肉」(案)
- 8 JAS規格の制定・見直しの基準

### 参考資料

JAS規格改正等により改正等の必要が生じる品質表示基準の取扱イメージ  
(案)

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
◎ 神谷 文夫	セイホク株式会社技師長
◎ 河合 誠	社団法人住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
◎ 山岸 ひろ子	日本生活協同組合連合会理事
◎ 山根 香織	主婦連合会会長
◎ 吉井 博	日本ツーバイフォーランバー J A S 協議会副会長
○ 井岡 智子	消費科学連合会
○ 鴛海 四郎	財団法人日本住宅・木材技術センター試験研究所構造研究室長 材料性能研究室長
○ 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
○ 黒田 尚宏	独立行政法人森林総合研究所加工技術研究領域長
○ 河野 誠	日本ハンバーグ・ハンバーガー協会規格委員会委員
○ 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
○ 辻 貴博	社団法人日本食鳥協会理事
○ 友井 政利	全米林産物製紙協会技術顧問
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
○ 西村 勝美	木構造振興株式会社専務取締役
○ 麓 英彦	カナダ林産業審議会日本副代表（技術担当）
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 蒔田 章	日本木材防腐工業組合技術委員会委員長
○ 桃原 郁夫	独立行政法人森林総合研究所木材改質研究領域チーム長

(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

チルドハンバーグステーキ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：H21.11.25～H21.12.24）

(1) 受付件数 3件（業界団体1、製造業者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：H21.11.19～H22.1.18）

受付件数 なし

(別紙)

チルドハンバーグステーキ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)
食品添加物は、現行どおりとすべき。	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。
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。	2	