

農産物漬物の認証基準

第1条 適用の範囲

この基準は、埼玉県内で生産、採取された農産物を使用して製造された農産物漬物のうち、ぬか漬け類、しょうゆ漬け類、かす漬け類、酢漬け類、塩漬け類、みそ漬け類、こうじ漬け類、赤とうがらし漬け類に適用する。ただし、しゃくし菜の漬物、梅干、ねぎの漬物は別に定める基準によるものとする。

第2条 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、同表の右欄に掲げるとおりとする。

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、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または熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。
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	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。
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	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。
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。ただし、刻みなら漬、わさび漬け、山海漬けを除く。
なら漬け	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。
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	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	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。
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。 ただし、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干しは除く。
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。
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水産物を加えて漬けたものをいう。
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	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、容器に充てんする前及び充てんした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	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、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、容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたものをいう。

第3条 使用原材料

使用する主な漬けた原材料は、すべて埼玉県内で生産、採取されたものであること。

第4条 品質及び品質表示

農産物漬物の品質及び品質表示の基準は次のとおりとする。

区分		基 準
品 性	ぬか漬け類、しょうゆ漬け類、かす漬け類、酢漬け類、塩漬け類、みそ漬け類、こうじ漬け類	<ol style="list-style-type: none"> 1 漬け上がり固有の香味が良好であること。 2 漬け上がり固有の歯切れ及び肉質が良好であること。 3 漬け上がり固有の色沢が良好であること。
	赤とうがらし漬け類	<ol style="list-style-type: none"> 1 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っては、適度な酸味を有していること。 2 適度な硬さ、良好な歯切れ感及び肉質を有していること。 3 赤とうがらし粉固有の良好な赤味色を有していること。
質 状	ぬか漬け類、こうじ漬け類	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っては切り方が良好であること。たくあん漬けにあっては、ひげ根、葉の除去（葉つきのものにあっては、葉の切りそろい）及び切断したものにあっては切り方が良好であること。

品	性	しょうゆ漬け類	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りしたものにあっては細刻、水洗、圧縮等が良好であること。 ふくじん漬けにあっては、細刻、水洗、圧縮等が良好であること。	
		かす漬け類	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。	
		酢漬け類	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りしたものにあっては細刻、水洗、圧縮等が良好であること。 らっきょう酢漬け、しょうが酢漬けにあっては、表皮、根、葉しょう等の除去及び粒ぞろいが良好であること。	
		塩漬け類、赤とうがらし漬け類	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。	
		みそ漬け類	形状の不良なもの、ひげ根の除去及び薄切り、小切り（にんにくのりん片を含む。）等が良好であること。	
	質	調味液等の性状（調味液等を封入したものに限る）	ぬか漬け類	1 ぬか詰めのものにあっては、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 液詰めのものにあっては、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。
			かす漬け類、みそ漬け類、こうじ漬け類	香味、色沢等が良好であり、かつ、それぞれきょう雑物の混入のない仕上げかす、みそ、こうじ等を使用していること。
			酢漬け類	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。
			塩漬け類	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。
	成 分	ぬか漬け類(たくあん漬けを除く)	糖用屈折計示度が3度以上であること。	
たくあん漬け		糖用屈折計示度が10度以上であること。ただし、砂糖類を使用しないものにあっては4度以上とする。		
しょうゆ漬け類(ふくじん漬けを除く)		全窒素分が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。		
ふくじん漬け		1 糖用屈折計示度が30度以上であること。 2 全窒素分が0.3%以上であること。		

品	成 分	かす漬け類 (なら漬けを除く)	アルコール分が2.5% (ただし、10℃以下で流通するものにあつては1.0%) 以上であること。
		なら漬け	1 糖用屈折計示度が35度以上であること。 2 アルコール分が3.5%以上であること。 3 塩分が5.0%以下であること。
		酢漬け類(らっきょう酢漬け、しょうが酢漬けを除く)	水素イオン濃度がpH4.0以下であること。
		らっきょう酢漬け	1 水素イオン濃度がpH3.8以下であること。 2 らっきょう甘酢漬と表示する場合は糖用屈折計示度が20度以上であること。
		しょうが酢漬け	1 水素イオン濃度がpH4.0以下であること。 2 しょうが甘酢漬と表示する場合は水素イオン濃度はpH3.8以下で、糖用屈折計示度が15度以上であること。
		塩漬け類	塩分が4.2%以下であること。
		みそ漬け類	全窒素分が0.3%以上であること。
		こうじ漬け類	糖用屈折計示度が15度以上であること。
		赤とうがらし漬け類(はくさいキムチを除く)	総酸度が1.2%以下であること。
		はくさいキムチ	1 塩分が1.0%以上4.0%以下であること。 2 総酸度が1.2%以下であること。
質	固 形 物 の 割 合 等	しょうゆ漬け類(ふくじん漬けを除く)	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300g以下のものにあつては、70%)以上であること。 ※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。
		ふくじん漬け	1 内容量が100gを超える場合にあつては、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 内容量が100g以下の場合にあつては、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。 3 内容重量に対する固形物の割合が75%(内容重量が300g以下のものにあつては70%)以上であること。

品	固形物の割合等	酢漬け類(らっきょう酢漬け、しょうが酢漬けを除く)	内容重量に対する固形物の割合が75% (内容重量が300g以下のものにあつては、70%)以上であること。 ※薄切り、又は細刻若しくは小切りしたものに限る。
		らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け	固形物に占めるらっきょう、しょうがの割合が、重量で90%を超えること。
		みそ漬け類	内容重量に対する農産物の割合が50%以上であること。 ※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。
		こうじ漬け類	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。
		赤とうがらし漬け類	内容重量に対する固形物の割合が75% (内容重量が300g以下のものにあつては、70%)以上であること。 ※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。
質	原料	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 農産物、水産物 2 ぬか漬にあつてはぬか類、しょうゆ漬にあつてはしょうゆ及びアミノ酸液、かす漬にあつては酒かす、酢漬にあつては醸造酢及び梅酢、塩漬にあつては食塩、みそ漬にあつてはみそ、こうじ漬にあつては米こうじ及び米、赤とうがらし漬にあつては赤とうがらし粉、アミノ酸液、ごま、ナッツ類、塩辛類、もち米粉、米粉、小麦粉、食用植物油脂、果実飲料 3 調味料 4 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 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 2 酸味料 3 調味料 4 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物のうち3種以下

質	材	品	原	たくあん 漬け	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 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、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 酸味料 5 調味料 6 天然香料 7 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、 ホップ抽出物、ユッカフォーム抽出物のうち3種以下	
			食		添	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物、 ソルビトール 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、 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 酸味料 5 調味料 6 天然香料 7 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出 物、ホップ抽出物、ユッカフォーム抽出物のうち3種以下
				加	しょうゆ 漬け類 (ふくじん漬 けを除く)	
				料		
				物		

品 原 材 質	食 品 材 料	ふくじん 漬け	<ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 酵素処理ステビア、ステビア抽出物 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、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 酸味料 5 調味料 6 天然香料 7 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物のうち3種以下
		かす漬け 類	<ol style="list-style-type: none"> 1 調味料 2 酸味料 3 日持向上剤 キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物のうち3種以下
		酢漬け類 (らっきょう 酢漬けを除く)	<ol style="list-style-type: none"> 1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 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、ムラサキイモ色素のうち3種以下 3 酸味料 4 調味料 5 天然香料 6 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、ホップ抽出物、ユッカフォーム抽出物のうち3種以下

品 材 質	原 食 品 添 加 料	らっきょう 酢漬け	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 2 着色料 アカキャベツ色素、アカダイコン色素、ビートル ド、ムラサキイモ色素のうち3種以下 3 酸味料 4 調味料 5 日持向上剤 アルコール、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、 ホップ抽出物のうち3種以下
		塩漬け類	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 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、トウガラシ色素のうち3種以下 3 糊料 キサントガム、キトサン、グァーガムのうち2種以下 4 酸味料 5 調味料 6 日持向上剤 アルコール、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、 ホップ抽出物、ユッカフォーム抽出物のうち3種以下
		みそ漬け 類	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 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、ムラサキイモ色素、ウコン色素の うち3種以下 3 酸味料 4 調味料 5 日持向上剤 アルコール、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽 出物、ホップ抽出物のうち3種以下

品 質	材	原	食	こうじ漬 け類	1 甘味料 カンゾウ抽出物、酵素処理ステビア、ステビア抽出物 2 糊料 キサントタンガム、グァーガム、タマリンドシードガ ムのうち2種以下 3 酸味料 4 調味料 5 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽 出物、ホップ抽出物のうち3種以下
		添	加	赤とうが らし漬け 類(はくさい キムチを除 く)	1 着色料 クチナシ黄色素、トウガラシ色素、ベニバナ黄色素 2 糊料 カラギナン、キサントタンガム、グァーガムのうち2 種以下 3 酸味料 4 調味料 5 天然香料 6 日持向上剤 酒精、キトサン、カラシ抽出物、トウガラシ水性抽出物、 ホップ抽出物、ユッカフォーム抽出物のうち3種以下
		物		はくさい キムチ	1 着色料 トウガラシ色素 2 糊料 カラギナン、キサントタンガム、グァーガムのうち2 種以下 3 酸味料 4 調味料 5 天然香料
	異	物		混入していないこと。	
		内	容	量	表示内容に適合していること。
表 示	表示事項及び 表示禁止事項		「食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）」、に 従うこと。また、不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37年法律第134号）や健康増進法（平成14年法律 第103号）等の関連法令を遵守すること。		
	特別表示事項		認証品については、一括表示欄外に「埼玉県産〇〇（農 産物名）100%使用」等と表示することができる。		

第5条 測定方法

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、総酸度の測定方法は、農産物漬物の日本農林規格の測定方法とする。

第6条 製造管理

- (1) 製造に当たっては、食品衛生法(昭和22年法律第233号)、食品衛生法施行条例(平成12年埼玉県条例第22号)及び漬物の衛生規範(昭和56年厚生省通達環食第214号)の遵守に努め、衛生に十分注意し、製造工程ごとに適正な管理を行うこと。
- (2) 食品衛生法施行条例で定める食品衛生責任者が1人以上いること。

第7条 認証方法

認証のための審査は、埼玉県ふるさと認証食品認証要綱に基づき行う。

第8条 技術指導等

認証を受けた製造事業所は、国、県関係機関等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。

附 則

この基準は平成23年4月1日から適用する。

平成23年3月31日時点で、しろうりのかす漬類、花芯山東菜の漬物、柚子巻漬け及びきゅうりの漬物の認証を受けている食品は、平成23年4月1日からその認証期間満了の日まで農産物漬物の認証食品とみなす。

附 則

この基準は、平成24年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する。

附 則

この基準は、平成25年4月1日から適用する

附 則

この基準は、平成29年4月1日から適用する

附 則

この基準は、平成30年10月1日から適用する