

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
1 定義	<p>製法、種類の選定</p> <p>醤油の製法</p> <p>「本醸造方式」</p> <p>「混合醸造方式」</p> <p>「混合方式」</p>	<p>本醸造方式によるもの</p>	<p>製法</p> <p>醤油の種類で一般普及しているのが「こいくち醤油」で、その主な製法は、「本醸造方式」、「混合醸造方式」、「混合方式」の3種類で、なかでも全体の8割は、「本醸造方式」でつくられている。</p> <p>「本醸造方式」</p> <ul style="list-style-type: none"> 大豆、麦、米等の穀物を蒸煮し、麹菌を用いて作成した麹に、塩水または生揚げを混合して発酵・熟成させたもの。 <p>「混合醸造方式」</p> <ul style="list-style-type: none"> 「諸味」に大豆(脱脂加工大豆)のたんぱく質を塩酸分解してつくったアミノ酸液(または酵素分解調味液、または発酵分解調味液)を加え、熟成させたもの。 <p>「混合方式」</p> <ul style="list-style-type: none"> 「本醸造しょうゆ」(または混合醸造しょうゆ)に大豆(脱脂加工大豆)のたんぱく質を塩酸分解してつくったアミノ酸液(または酵素分解調味液、または発酵分解調味液)を加えてつくったもの。 	<p>本醸造方式によるもの</p>

平成19年度第3回醤油認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 2

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
1 定義	<p>醤油の種類</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>たまりしょうゆ</p> <p>さいしこみしょうゆ</p> <p>しろしょうゆ</p>	<p>こいくちしょうゆ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>たまりしょうゆ</p> <p>さいしこみしょうゆ</p> <p>しろしょうゆ</p>	<p>こいくちしょうゆ</p> <p>・蒸した大豆(脱脂加工大豆)と炒った小麦をほぼ等量混合し、種麴を加えて「麴」を造る。これを食塩水と一緒にタンクに仕込んで「諸味」を造り、攪拌を重ねながら約6～8ヶ月ねかせる。</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>・基本的な製法はこいくちしょうゆと同じだが、製品の色を淡くするために、食塩水の量を多くしたり、諸味の温度をこいくちより低くしたりする。また、味をまろやかにするため、米を糖化させた甘酒を使うこともある。</p> <p>たまりしょうゆ</p> <p>・主原料は大豆で、小麦はごくわずか。原料を蒸し、「味噌玉麴」を造って食塩水で仕込み、底にたまった液を汲みかけながらほぼ1年間発酵・熟成させる。諸味から自然に分離されるものを「生引き溜り」といい、後に残った溜味噌を搾ったものを「圧搾溜り」という。</p> <p>さいしこみしょうゆ</p> <p>・一般にしょうゆの仕込みには食塩水を使うが、さいしこみしょうゆでは、食塩水の代わりに生しょうゆを用いる。</p> <p>しろしょうゆ</p> <p>・主原料は小麦。ごくわずかに使われる大豆は炒ったあと皮をむき、小麦も脱皮・精白して使う。約3カ月の期間、なるべく低温で保つことにより、美しい琥珀色のしょうゆが生まれる。</p>	<p>こいくちしょうゆ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>たまりしょうゆ</p> <p>さいしこみしょうゆ</p> <p>しろしょうゆ</p> <p>* しょうゆ品質表示基準に定義されるしょうゆとし、しょうゆ加工品は含まない</p> <p>[しょうゆ加工品] 主原料としてしょうゆを使用した調味料(例: 昆布しょうゆ、だししょうゆ、さしみしょうゆ等)</p>

平成19年度第3回醤油認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 3

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
<p>2 主たる原材料</p> <p>大豆</p> <p>小麦、米、穀物等</p> <p>その他 ・食塩 ・種麴 ・アルコール ・その他(保存料、甘味料、カラメル、調味料)</p>	<p>道内で生産されたもの。 丸大豆 脱脂加工大豆 一定の品質の確保</p> <p>道内で生産されたもの。 小麦 米、穀物等 と 一定の品質の確保</p> <p>道産原材料の検討</p> <p>使用の制限(添加物等)</p>	<p>主たる原材料の大豆は丸大豆とし、道内において生産されたものとする。</p> <p>主たる原材料の小麦、米、穀物等は、道内において生産されたものとする。</p> <p>その他原材料として下記以外のものを使用しないこと ・食塩 ・種麴 ・アルコール</p>	<p>[その他例] 保存料：黴を防ぐ(安息香酸ナトリウム、パラオキシ安息香酸イソブチル等) 甘味料：甘みをつけ、塩辛さをやわらげる(ステビア、果糖ブドウ糖液等) 着色料：黒色を呈色させる(カラメル) 調味料：うまみを強化させる(グルタミン酸ナトリウム等)</p>	<p>主たる原材料の大豆は丸大豆とし、道内において生産されたものとする。</p> <p>主たる原材料の小麦、米、穀物等は、道内において生産されたものとする。</p> <p>その他原材料として下記以外のものを使用しないこと ・食塩 ・種麴 ・アルコール</p>

平成19年度第3回醤油認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 4

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
3 表示	<p>食品の容器又は包装の表示の方法について</p> <p>原産地 原材料(大豆、小麦等)の生産地名 原材料の生産地名については、次の定めによるものとする。 ・北海道 ・市町村その他一般的な地域名</p> <p>その他の情報 原材料(大豆、小麦等)の銘柄名又は品種名の表示</p> <p>表示禁止事項</p>	<p>食品の容器又は包装の表示の方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。</p> <p>主たる原材料の大豆、小麦、米、穀物等の生産地を表示すること。 原材料の大豆の生産地名については、次のいずれかにより表示すること。 (1) 北海道 (2) 市町村その他一般的な地域名</p>	<p>[関係法令等]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・加工食品品質表示基準 ・しょうゆ品質表示基準 ・しょうゆの表示に関する公正競争規約及び施行規則 	<p>食品の容器又は包装の表示の方法については、法令、要綱及び認証マーク表示基準の規定によるもののほか、次の定めによるものとする。</p> <p>主たる原材料の大豆、小麦、米、穀物等の生産地を表示すること。</p> <p>原材料の大豆、小麦、米、穀物等の生産地名については、次のいずれかにより表示すること。 (1) 北海道 (2) 市町村その他一般的な地域名</p>
4 生産情報の開示	<p>別紙1 しょうゆ生産仕様書(案)</p>			<p>別紙1 しょうゆ生産仕様書(案)</p>

平成19年度第3回醤油認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 5

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論
5 製造工程の管理	<p>HACCPに基づく衛生管理導入評価事業の導入について</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」の段階評価</p> <p>しょうゆの日本農林規格(JAS規格)品質基準の適合</p>	<p>製造工程の管理については、法令の規定による。</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」の評価、段階5以上とする。</p> <p>JAS規格の特級基準を満たすものとする。</p>	<p>HACCP評価の目的</p> <ul style="list-style-type: none"> この事業は、道内製造加工業者の自主的な衛生管理の向上を目的として、HACCPの手法を参考に北海道が創設したものである。 <p>(評価基準)</p> <p>段階8 HACCPに基づいた高度な自主管理を実施しています。</p> <p>段階7 HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階6 HACCPに基づいた自主管理に取り組んでいます。</p> <p>段階5 HACCPに基づいた自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階4 自主管理ができておりHACCPに基づいた取り組みが可能です。</p> <p>段階3 自主管理に積極的に取り組んでいます。</p> <p>段階1~2 自主管理に取り組み始めました。</p> <p>段階1未満 もう少し努力しましょう。</p> <p>しょうゆの種類別規格基準別紙2のとおり</p>	<p>製造工程の管理については、法令の規定による。</p> <p>製造工程の衛生管理に関しては、道が策定した「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」の評価、段階5以上とする。</p> <p>JAS規格の特級基準を満たすものとする。</p>
6 商品特性の評価	<p>特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。</p>			<p>特別の原材料や製造方法、地域特性や機能性など、特徴となる任意の商品特性を一つ以上有する食品であること。</p>

平成19年度第3回醤油認証基準検討整理表

H19.12.18

NO 7

項目	基準事項(案)	基準提案事項	課題・参考資料	第3回基準検討委員会までの結論												
7 官能検査	<p>専門家検査 分析型官能検査 評価項目、評価方法</p>		<p>評価項目</p> <p>【しろ】</p> <table border="1" data-bbox="1329 436 1958 1192"> <tr> <td data-bbox="1329 436 1448 636">色</td> <td data-bbox="1448 436 1958 636"> <p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1329 636 1448 877">香り</td> <td data-bbox="1448 636 1958 877"> <p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1329 877 1448 1192">味</td> <td data-bbox="1448 877 1958 1192"> <p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p> </td> </tr> </table>	色	<p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p>	香り	<p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p>	味	<p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p>	<p>評価項目</p> <p>【しろ】</p> <table border="1" data-bbox="2000 436 2641 1192"> <tr> <td data-bbox="2000 436 2119 636">色</td> <td data-bbox="2119 436 2641 636"> <p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="2000 636 2119 877">香り</td> <td data-bbox="2119 636 2641 877"> <p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="2000 877 2119 1192">味</td> <td data-bbox="2119 877 2641 1192"> <p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p> </td> </tr> </table>	色	<p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p>	香り	<p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p>	味	<p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p>
色	<p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p>															
香り	<p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p>															
味	<p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p>															
色	<p>冴えがあり、澄んでいること。 ほどよい琥珀色があること。 くすみや濁りがないこと。</p>															
香り	<p>新鮮な香りがあること。 調和がとれていること。 食欲をそそる芳香があること(熟成、芳香等) かび臭、味噌臭、酸臭などの異臭がないこと。</p>															
味	<p>調和がとれていること。 (まるやか、すっきり、程よい後味、しまり) 風味(ふくみ香)が良好であること。 舌先にイヤな味が残ったり、味のバランスがくずれていないこと。</p>															