

発酵漬物認定制度を始めます

全日本漬物協同組合連合会（以下「全漬連」という。）では、会員が発酵させて製造又は加工し、一定基準以上に達していると認められた農産物漬物を、「発酵漬物」として認定する発酵漬物認定制度（以下、「認定制度」という。）を設けました。

認定制度では、認定した製品に対し全漬連の定める認定証票を付することを認めることにより、健康への寄与、消費者の信頼性確保及び漬物産業の発展を図ることを目的としています。

発酵漬物の定義等は下記のとおりですが、8月1日（木）から認定申請の受付を開始します。

記

1. 発酵漬物の定義

発酵漬物は、「乳酸発酵漬物」及び「発酵床熟成漬物」の2種類とし、発酵漬物の定義は、発酵漬物認定基準（別紙）において定める。

2. 認定制度の運営

全漬連は、発酵漬物認定要領に従って認定制度を運営する。

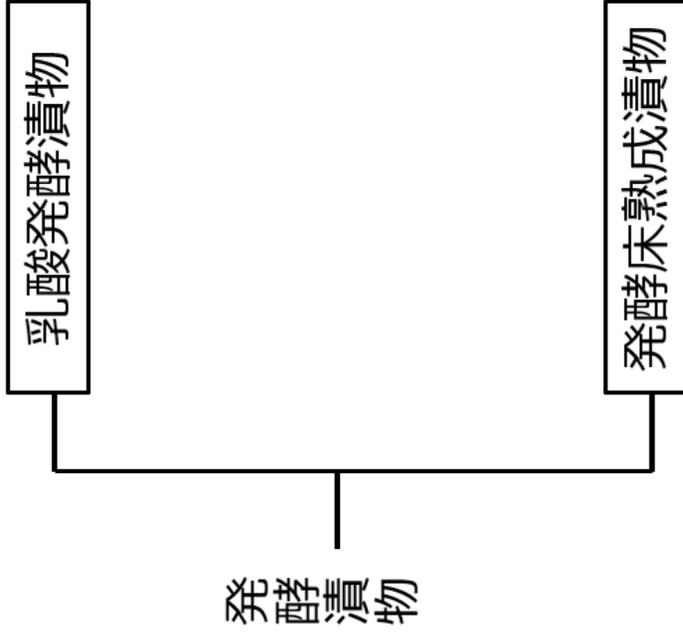
なお、認定制度の円滑な運用を図るため、発酵漬物認定委員会を設置し、認定の可否等を審議・決定する。また、発酵漬物の認定証票、認定審査手続き及び認定申請に係る費用等は、認定要領に定める。

3. 認定証票デザイン



全日本漬物協同組合連合会
東京都江東区三好 1-1-2
担当：藤川・鎌田
電話：03-5875-8094

発酵漬物の認定基準



農産物漬物において、乳酸発酵漬物とは製造過程において乳酸菌が100万/g(mL)以上かつ一定期間の乳酸発酵による乳酸等の生成によりpHが5.0未満となる農水産物の原材料を製品固形物重量の50%以上含む漬物（殺菌されたものを含む）をいう。なお、発酵農水産物原材料を完全脱塩したものは除く。

例：かぶらずし、キムチ、きゅうり相馬漬、ザーワークラウト、しば漬、すぐき、すんき、高菜漬、たくあん、なすぺそら漬、野沢菜漬、ピクルス、らっきょう、山川漬 等

農産物漬物において、発酵床熟成漬物とは微生物の発酵によって製造された発酵生産物（ぬかみそ、味噌、醤油、酒粕、麴等）を含む漬床（漬液）等に農水産物の原材料を一定期間漬け込んだ（熟成）漬物（殺菌されたものを含む）をいう。なお、漬床（漬液）における発酵生産物比率、一定期間、漬床（漬液）と原材料との比率は、漬床の種類によって別途定める。

例：かす漬、こうじ漬、奈良漬、ぬかみそ漬、みそ漬、守口漬、もろみ漬 等

発酵床熟成漬物 漬床の種類別 認定基準

漬床（漬液）における発酵生産物比率、一定期間、漬床（漬液）と原材料との比率は、下表のとおりとする。
表に記載の漬床以外は、別途製造工程で判断する。

漬床種類	発酵生産物比率 発酵生産物/漬床	熟成期間	原材料漬床比率 漬床/原料 または漬替回数
かす（奈良漬）	60%以上	10ヶ月以上	漬替4回以上
味噌	40%以上	1ヶ月以上	漬替2回以上
醤油	50%以上	3ヶ月以上	漬替3回以上
熟成ぬかみそ※	50%以上	3日以上	なし

※ 熟成ぬかみそ床は、乳酸発酵漬物の基準を満たす漬床とする