

しょうゆの豆知識

まめちしぎ



北伊醤油



内容

第9章 しょうゆの日本農林規格

豆知識 目次

▶ 醤油の豆知識TOPに戻る

▶ 第10章
醤油とPETボトル

◀ 前のページへ戻る



<http://kitaisoyu.com/>

◆ しょうゆの日本農林規格 (JAS)

■ JAS法とは

JAS法の正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。この法律はJAS規格（日本農林規格）と食品表示（品質表示基準）の2つのことを定めており、この法律で定められたルールにしたがって皆さんの身の回りの食品などには、JASマークや原産地などの表示が付いています。

日本農林規格(JAS)では、「醤油とは大豆と小麦の加熱処理したものに麹菌を生やして麴をつくり、これに食塩水を混合した諸味を、分解、発酵、熟成させてから分離した透明な液体」と定義しています。

しょうゆは、法律（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）によって、一定の品質規格（JAS規格）と、品質表示の基準が定められています。これは消費者保護と品質向上から制定されたものです。

● しょうゆの種類別品質の主な規格 ●

種類	項目	特級	上級	標準
こいくちしょうゆ	全窒素分 無塩可溶性 固形分 アルコール分	1.50%（容重）以上 16%（容重）以上 0.8%（容重）以上	1.35%（容重）以上 14%（容重）以上 —	1.20%（容重）以上 — —
うすくちしょうゆ	全窒素分 無塩可溶性 固形分 アルコール分	1.15%（容重）以上 14%（容重）以上 0.7%（容重）以上	1.05%（容重）以上 12%（容重）以上 —	0.95%（容重）以上 — —
たまりしょうゆ	全窒素分 無塩可溶性 固形分	1.60%（容重）以上 16%（容重）以上	1.40%（容重）以上 13%（容重）以上	1.20%（容重）以上 —
さいしこみしょうゆ	全窒素分 無塩可溶性 固形分	1.65%（容重）以上 21%（容重）以上	1.50%（容重）以上 18%（容重）以上	1.400%（容重）以上 —
しろしょうゆ	全窒素分 無塩可溶性 固形分	0.40%（容重）以上 0.70%（容重）未満 18%（容重）以上	0.40%（容重）以上 0.70%（容重）未満 15%（容重）以上	同左 12%（容重）以上

● しょうゆの品質表示項目 ●

（平成14年6月14日付け、JAS法の一部改正による義務付け）

名称、原材料名、内容量、賞味期限（品質保持期限）、保存方法、製造業者等（輸入品は輸入者）の氏名または名称及び住所を下記の様式（一括表示枠）に従い、一括して表示。輸入品の場合は、この他に「原産国名」を記載。

- 品名
- 原材料名



品名	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料	脱脂加工大豆、大豆、小麦 食塩、アルコール
内容量	1リットル

- 内容量
- 賞味期限
- 保存方法
- 製造者または販売

表示例

賞味期限	03. 7
保存方法	直射日光、高温を避け常温で保存
製造者	〇〇醤油株式会社 福岡市中央区〇〇-〇〇〇

品名

一般的な名称が記載されています。（商品名ではありません）

原材料名

原材料は食品添加物とそれ以外の原材料に区分され、原則として使用したすべての原材料が記載されています。原材料の中にアレルギー物質を含む食品が使用されている場合には、その旨が記載されています。原材料はそれぞれ重量の多い順に記載されています。

賞味期限と消費期限との違い

「賞味期限」（品質保持期限ともいう）とは、缶詰や即席ラーメンのように品質変化が比較的緩やかな食品に表示され、「すべての品質が十分に保持される期限」という意味です。製造日を含め、品質が保たれる期間が「5日を超えるもの」に表示されます。

これに対し、「消費期限」は、弁当や生めんのように品質劣化の早い食品に表示され、「腐敗、変敗等による食品の劣化に伴う、衛生上の危害が発生する恐れのない期限」という意味です。つまり、「飲食可能な期限（食べられる期限）」を示しており、製造日を含め、品質が保たれる期間がおおむね5日以内のものに表示されます。

これらは「年月日」で表示されますが、品質が保たれる期間が3ヶ月を超えるものは、「年月」のみの表示でも可となっています。

賞味期限とは？

品質の劣化が比較的遅い食品（概ね5日を超えるもの）に表示されます。

消費期限とは？


品質の劣化が速い食品（概ね5日以内にわるくなるもの）に表示されます。

製造者

商品の表示に責任を持つ業者の氏名または法人名とその住所が記載されています。原則は製造者を記載することになっていますが、製造者との合意があれば販売者を記することも可能となっています。

■「JASマーク」とは

- このJAS規格には、「品質」、「表示」の両方の基準があり、第三者による「検査」（格付け）を受けて合格したもの（基準を満足しているもの）には「JASマーク」を付ける（表示）することができます。
- この検査を受けるか否かについては、メーカーの意志にまかされているため、規格が定められていても、すべてのものにマークが付いているとは限りません。
- 「JASマーク」が付いているということは、一定の基準以上の品質が保証されているほか、品質についての表示も行われているので、消費者が商品を選択するときの目安になります。
- 「JASマーク」の普及率は、業界によって格差があるため、消費者保護の観点から品質表示の適正化を測る目的で、JAS規格が定められている食品のうち「政令で指定されたもの」については、JAS規格の格付けを受けていない製品も含めて、すべて品質表示が義務付けられています。

JASマーク (任意マーク)	主な規格・基準
	<p>しょうゆには農林水産省で定めた、日本農林規格（JAS：Japanese Agricultural Standardの略）があります。</p> <p>しょうゆの日本農林規格（JAS）では、「種類」について、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆに分けています。</p> <p>「醸造方式」は本醸造方式、新式醸造方式、アミノ酸混合方式などに区分し、等級（特級・上級・標準）ごとに性状、色度、全窒素分、無塩可溶性固形分、アルコール分などの基準が設けられています。</p> <p>日本農林規格の品質基準及び表示基準（JAS規格）による格付けに合格したすべての加工食品に付けられます。JAS法改正により製品の品質の安定性や規格への適合性が確保されると認められる事業者等が自ら格付けを行いマークを表示することができます。表示事項は、品名、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等です。</p>

法律によるマーク「義務マーク」と「任意マーク」について

義務マーク

国の定める技術基準の不適合品の販売を禁止するため、メーカーが製品検査を行い、基準適合品に付けるマークと、さらに第三者検査機関の適合性検査を受け、かつその証明書の交付を受けた製品に付けるマークがあります。このマークがないと、製品は販売できません。

任意マーク

国や自治体が定める一定基準に適合する製品にはマークを付けることができます。マークを付けるか付けないかは事業者の任意です。

▲ [このページの先頭へ](#)