

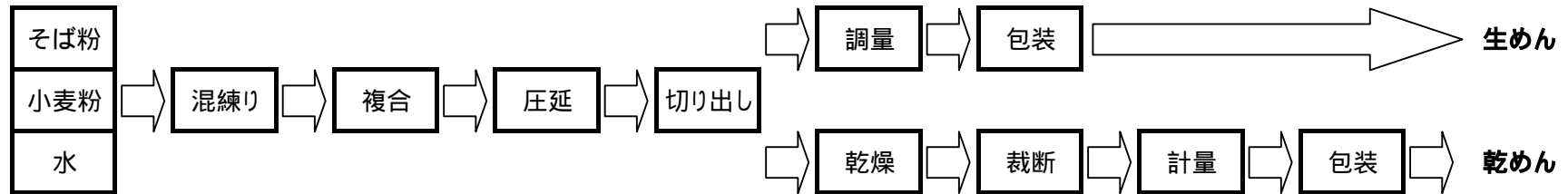
平成17年度道産食品独自認証基準（素案）～基本的考え方

| 項目 | そば | みそ | ワイン | アイスクリーム | いくら |
|---------------|--|----------------------------|----------------------|--|--|
| 1 対象範囲 | 普通そば ・生めん ・乾麺 | 米味噌 | スティルワイン | アイスクリーム (乳等省令のアイスクリーム 類の定義のアイスクリーム) | さけ卵を使用した ・塩いくら ・製品化まで一貫加工工程 (他業者の加工工程が加わら ない)により製造された製品 醤油漬けいくらについては、 基準検討会で継続審議 |
| 形状 出荷形態 | 袋詰め、箱詰め等したもの | 袋詰め、カップ詰め等したもの | 瓶の容器に充填したもの | カップ詰めしたもの | 木箱、瓶詰め等 |
| 2 主たる 原材料 | ・道産玄そば 又は、道産そば粉 ・道産小麦粉 | ・道産大豆 ・道産米 | ・道産ぶどう | ・原料乳は道産牛の生乳、市 乳 ・道産原料乳以外の乳または 乳製品(脱脂乳、生クリーム 等) | ・北海道沿岸海域で漁獲した 秋さけ ・生産海域が明らかなもの ・9月中旬から10月下旬までに 漁獲したもの(検討中) ・全漁獲量約72%程度 (H14～H17漁獲平均) |
| 3 その他の 原材料 | ・食塩 ・小麦タンパク(グルテン) ・添加物(アルコール、酢 等) | ・食塩 ・麴 ・酵母 ・アルコール | ・補糖 ・添加物(亜硫酸) | ・副原料 卵類(道産) 甘味料(別途検討中) ・添加物(安定剤、乳化剤等 基準を別途検討中) 風味原料(道産) | ・食塩 ・添加物(発色剤(検討中)、 酸化防止剤) 調味液(醤油等) |

| 項 目 | そば | みそ | ワイン | アイスクリーム | いくら |
|--------------|--|---------------------------------------|---------------------|---|--|
| 4 表示事項 | ・北海道産など | ・北海道産など | ・北海道産など | ・北海道産など | ・北海道産など |
| 5 衛生管理 | ・段階評価 5 以上 | ・段階評価 5 以上 (暫定期間、段階評価 4 以上を 検討) | ・段階評価 (検討中) | ・段階評価 5 以上 | ・段階評価 6 以上 ・木製器具の衛生管理を検討 する。(危害のない管理) |
| 6 製造方法 | ・製造工程 (別紙参考) ・(生めん) そば粉 %以上を使用 ・(乾麺) そば粉 %以上を使用 | ・製造工程 (別紙参考) | ・製造工程 (別紙参考) | ・製造工程 (別紙参考) ・乳等省令に基づいた殺菌を 行う。 | ・製造工程 (別紙参考) ・生産されたサケは、水氷を 用いるなど、鮮度保持管理を 十分に施されたもの。 |
| 7 品質特性 | ・特別の原材料や生産方法 等特徴となる任意の品質特 性を一つ以上有すること。 ・客観的に確認できること 例)新得町産そば粉 10 割使用 | ・同左 例)十勝産大豆を使用した手作り 味噌 | ・同左 例)有機栽培ブドウを使用 | ・同左 例)ジャージー種の原料乳使用 例)放牧して育てた健康な牛の 乳を使用 | ・同左 例)日高の銀聖の魚卵を使用 例)添加物を一切使用せず、 食塩のみだけで製造 |
| 8 官能検査 | ・消費者25名以上による 5 段 階嗜好型検査で平均点以上 | ・同左 | ・同左 | ・同左 | ・同左 |
| | ・3名以上の専門家による分 析型検査に合格 (色、香り、味、その他) | ・同左 (色、香り、味、その他) | ・同左 (色、香り、味、その他) | ・同左 (外観、ボディ、組織、融解性、 風味) | ・同左 (品質、色沢、風味・香味、形 態、きょう雑物) |
| 9 その他の 検査 | | | | 原料乳 (生乳) の乳質検査 | 製品基準: 卵質、色沢、風味 ・香味、形態等の数値の検討 |

参考

そば製造方法

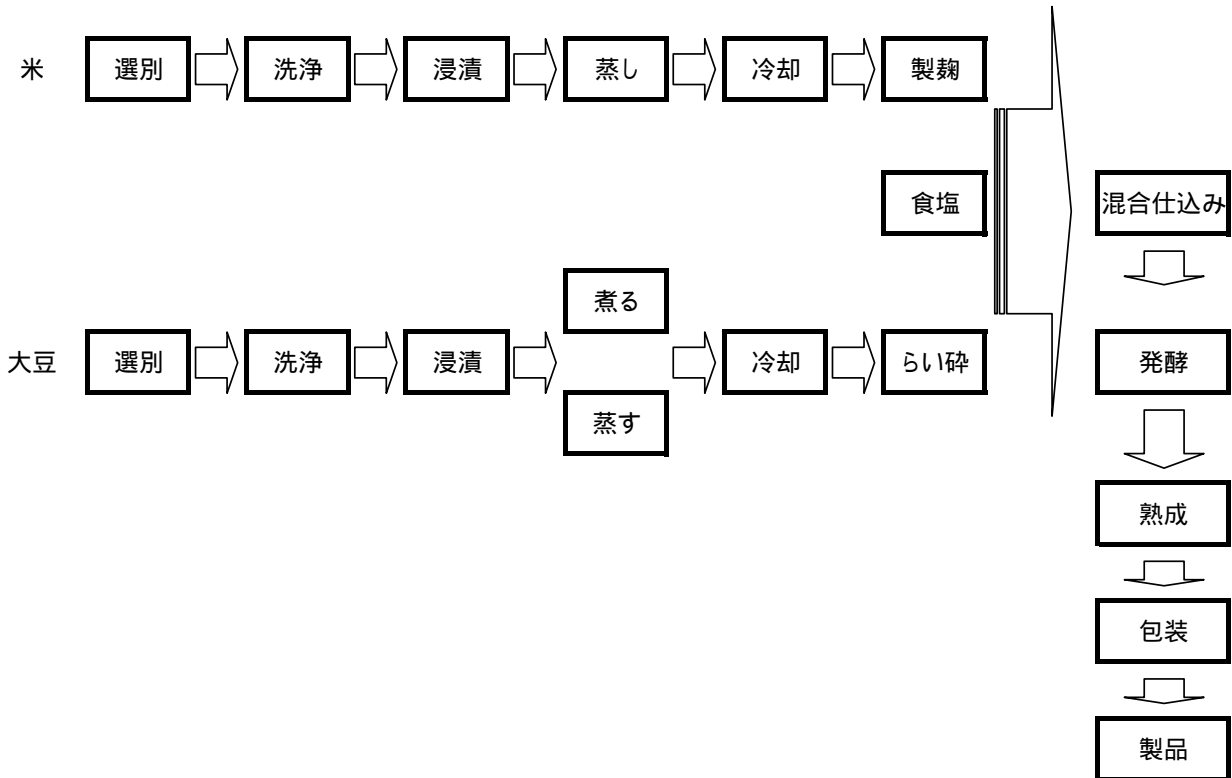


乾めん(乾めん類の日本農林規格より抜粋)
小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等(かんすいを除く。)を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの。

生めん(生めん類の衛生規範等より抜粋)
小麦粉等の穀物類を主要原料として製めん又は成形したもの及びこれらに準ずるもの。

参考

みそ製造方法



みそ

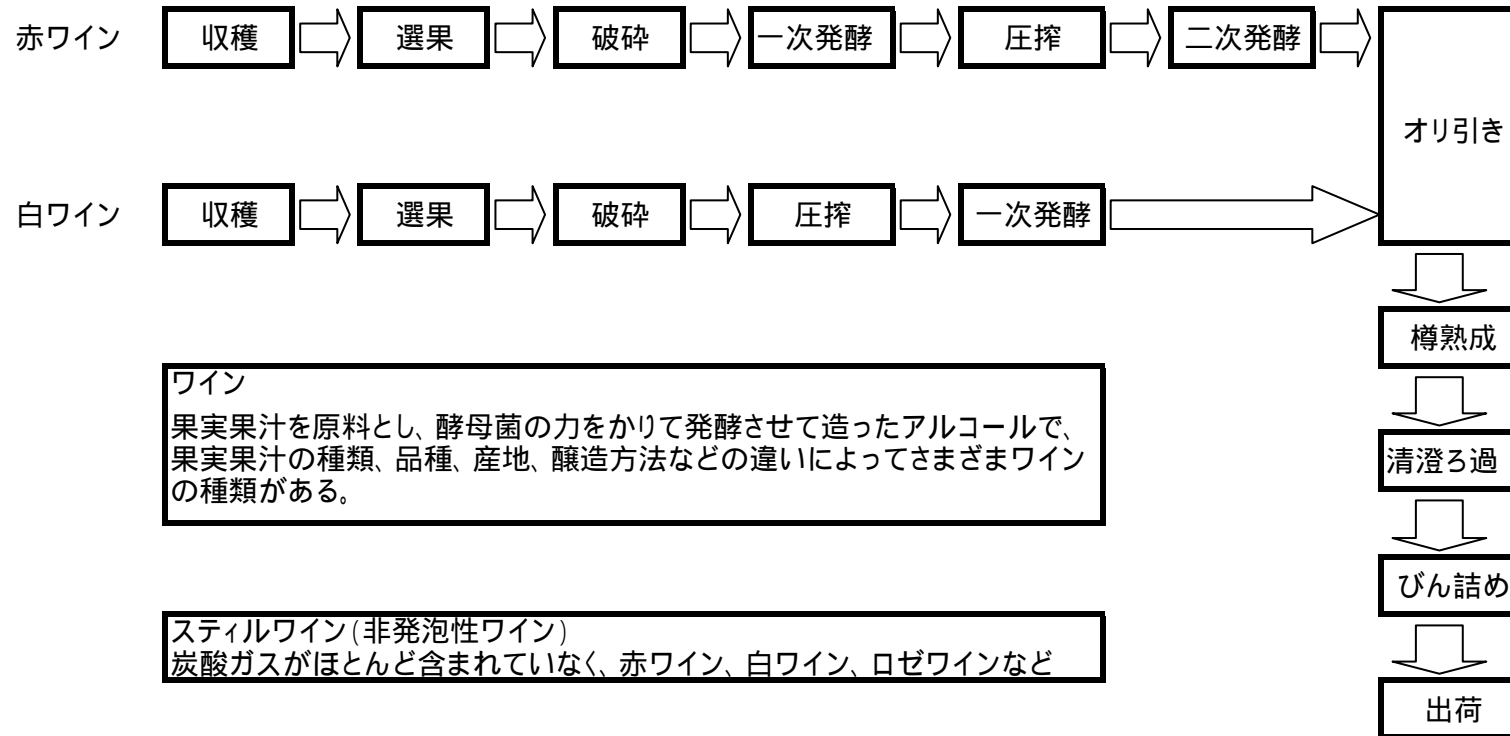
大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものをくわえたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。

米みそ

大豆(脱脂加工大豆を除く。以下同じ)を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの(以下「米こうじ」という。)を加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。

参考

ワイン製造方法



ワイン

果実果汁を原料とし、酵母菌の力をかりて発酵させて造ったアルコールで、果実果汁の種類、品種、産地、醸造方法などの違いによってさまざまワインの種類がある。

スティールワイン(非発泡性ワイン)

炭酸ガスがほとんど含まれていなく、赤ワイン、白ワイン、ロゼワインなど

スパークリング・ワイン(発泡性ワイン)

発泡性の炭酸ガスをワインのなかに残し発泡性をもたせた、シャンパンなど

フォーティファイドワイン(酒精強化ワイン)

醸造過程で、ワイン蒸留したアルコールを添加した、シェリーやポートなど

参考

アイスクリーム

アイスクリーム類の定義および成分組成(乳等省令)

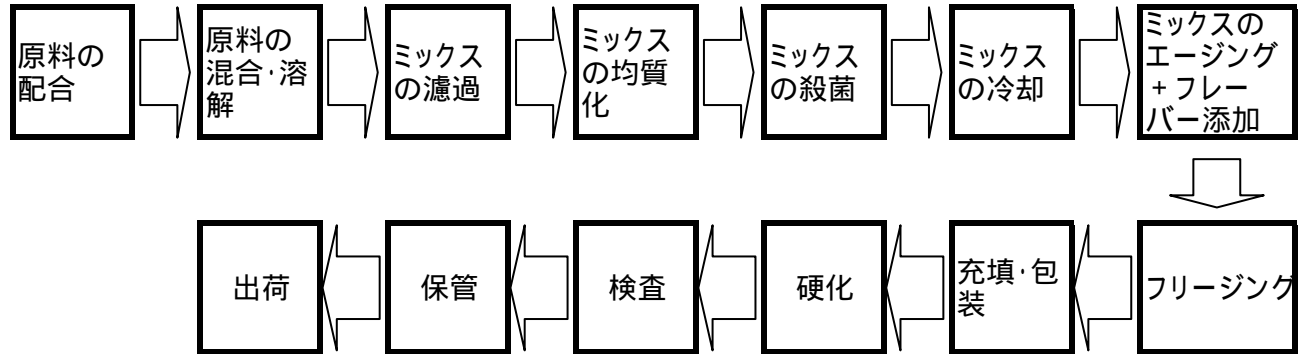
| 定義 | | 乳製品 | | | |
|------|--|---|-------------------|------------------|--------------------------------|
| | | アイスクリーム類 | | | |
| | | アイスクリーム | アイスマルク | ラクトアイス | |
| | | 生乳、牛乳又は特別牛乳又はこれらを原料として製造した食品を加工し、又は主要原料としたものを凍結させたものであって、乳固形分3.0%以上を含むもの(はっ酵乳を除く) | | | アイスクリーム類 アイスマルク類 ラクトアイス類 |
| 成分規格 | | 乳固形分()内は 乳脂肪分 | 15%以上 (8%以上) | 10%以上 (3%以上) | 3.0%以上 |
| | | 細菌数標準平板 培養法 = S | 10万以下 (S1g当たり) | 5万以下 (S1g当たり) | 5万以下 (S1g当たり) |
| | | 大腸菌群 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |

最終製品検査(乳等省令)

| | アイスクリーム | アイスマルク | ラクトアイス |
|--------|----------|---------|---------|
| 一般生菌数 | 10万個/g以下 | 5万個/g以下 | 5万個/g以下 |
| 大腸菌群 | 陰性 | 陰性 | 陰性 |
| 乳脂肪分 | 8%以上 | 3%以上 | - |
| 無脂乳固形分 | 7%以上 | 7%以上 | 3%以上 |
| 乳固形分 | 15%以上 | 10%以上 | 3%以上 |

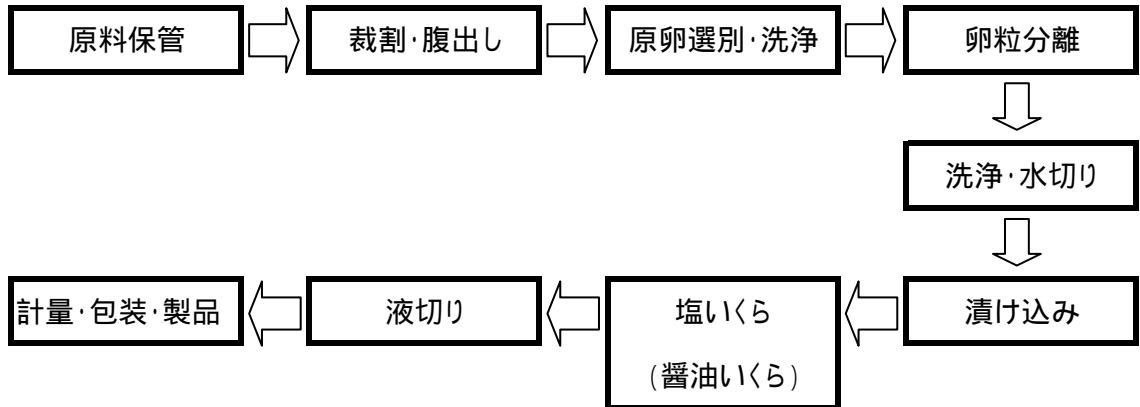
参考

アイスクリーム製造方法



参考

いくら製造方法



イクラ塩蔵法

イクラはロシア式筋子とも称されるものでも、サケ・マスの卵を各卵粒に分離し、これを甘塩漬に塩蔵し、冷蔵したものである。農林規格上ではサケイクラとマスイクラとあり、サケ・マスの生卵をばらして飽和塩水に漬けたものをいう。