

# 農産物漬物の食品表示

福島県いわき農林事務所企画部  
令和7年3月

農産物漬物の食品表示には、通常の加工食品と異なる個別ルールがあります。本紙を参考に、食品表示基準に従った適切な表示をお願いします。

## 農産物漬物とは？

農産物や水産物(農産物の使用量よりも少ない場合に限る)を、食塩・しょうゆ・アミノ酸液・食酢・ぬか類などの原材料に漬けたもの又はこれを干したものを指します。

### いかにんじんの食品表示例

#### いかにんじん

名称	しょうゆ漬(刻み)
原材料名	人参、するめいか、昆布、 <b>漬け原材料</b> (アミノ酸液、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、発酵調味料)／調味料(アミノ酸等)、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・いか・大豆を含む)
原料原産地名	<b>国産(人参、するめいか、昆布)</b>
内容量	200g
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	磐城 太郎 福島県いわき市平▲▲

製造所 福島県いわき市平〇〇

#### 栄養成分表示

100g当たり	
熱量	80 kcal
たんぱく質	3.0 g
脂質	2.0 g
炭水化物	18 g
食塩相当量	2.7 g

(推定値)

#### 名称

- 漬物は種類ごとに定まった名称があります。名称については裏面をご覧ください(資料①、④のQ2)
- 一部の漬物を除き、農産物等の主原料を薄切り、細刻、小切りした場合、名称の後に(薄切り)又は(刻み)と表示します。
- 1種類の原材料を漬けたものは、その原材料の名称を冠して「〇〇しょうゆ漬」などと表示できます。

#### 原材料名

- 原材料名は、漬けた原材料(農産物等)と、それ以外の原材料(「漬け原材料」という。)に区分して表示します。
- まず、漬けた原材料を重量順に表示します。省略できる場合については裏面をご覧ください(資料②)。
- 次に、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付し、漬けた原材料以外の原材料(食塩、食酢等)を重量順に表示します。
- 「/」で区分してから、使用している添加物を表示します。栄養強化が目的の添加物も省略せず表示します。
- 含まれているアレルゲンを漏らさず表示します。表示方法は例にならってください。
- 既製品の漬け物の素などを使用している場合は、「〇〇の素」ではなく、含まれている全ての原材料・添加物・アレルゲンを表示してください。

#### 原料原産地名

- 原料原産地表示の対象となるのは、全体の重量に占める割合が上位4位(内容重量が300g以下の場合は上位3位)までのもので、かつ5%以上の農産物及び水産物です。重量によって表示の範囲が変わります(裏面資料②)。
- 国産の原材料は、「福島県」等、より狭い範囲で表示することもできます。
- 製造地表示(〇〇製造)及び例外表示(又は表示、大括り表示)は使用できません。
- 表示の方法は、左の例のように原料原産地名欄を設ける方法や、原材料名欄に、原材料に対応させて括弧書きで表示する方法があります。

#### 内容量

- 密封した容器包装に入った小切り又は細刻した漬物は、計量法に定められた方法で計量し、グラム表記の正確な内容量を表示する必要があります(ただし、らっきょう漬け及び梅漬けなどの果実の漬物は小切り又は細刻の有無に関わらずグラム表記が必要です。)。詳しくは裏面をご覧ください(資料③)。
- 左の例のしょうゆ漬けの場合は、内容物が液に浸る程度の液汁を含んだ状態で計量します。

#### 製造者

- 製造者欄には、表示に責任を持つ者の氏名(名称)及び住所を表示します。なお、事項名に「販売者」のみ表示している例が見受けられますが、製造者が表示内容に責任を持つ場合は、「製造者」と記載してください。
- 製造者と製造所の情報が同一の場合は、製造所欄の表示を省略できます。

#### 栄養成分表示

- 分析値や、日本食品標準成分表等に基づく推定値を表示します。
- 店内製造品、表示可能面積が30cm<sup>2</sup>以下の食品、小規模事業者の販売する食品など、表示の省略が可能な場合があります。



◀食品表示基準における栄養成分表示

# 農産物漬物の食品表示（資料編）

## ①食品表示基準別表第4に基づく漬物の名称一覧

分類	名称	
農産物ぬか漬け類	ぬか漬	※
たくあん漬	たくあん漬	※
農産物しょうゆ漬け類	しょうゆ漬	※
ふくじん漬	ふくじん漬	
農産物かす漬け類	かす漬	※
なら漬	なら漬	※
刻みなら漬	刻みなら漬	
わさび漬	わさび漬	
山海漬	山海漬	
農産物酢漬け類	酢漬	※
らっきょう酢漬	らっきょう酢漬又はらっきょう甘酢漬	
しょうが酢漬	しょうが酢漬又はしょうが甘酢漬	※
農産物塩漬け類	塩漬	※
梅漬	梅漬	
梅干し	梅干	●
調味梅漬	調味梅漬	
調味梅干し	調味梅干	
農産物みそ漬け類	みそ漬	※
農産物からし漬け類	からし漬	
農産物こうじ漬け類	こうじ漬	※
べったら漬	べったら漬	※
農産物もろみ漬け類	もろみ漬	
農産物赤とうがらし漬け類	赤とうがらし漬	※
はくさいキムチ	はくさいキムチ又はキムチ	※
はくさい以外の農産物キムチ	農産物キムチ	※
上記以外の農産物漬物類	漬物	※

### ①の注釈

- ・名称は「漬け」ではなく「漬」と表示する。
- ・名称を表示する前に漬物の定義(食品表示基準別表第3)に一致しているかを確認する。
- ・※:薄切り、細刻、小切りした場合、名称の後に(薄切り)(刻み)の表示を必要とする漬物。
- ・●:小梅を使用した場合は、それぞれ「小梅漬」「小梅干」と表示する。
- ・1種類の農産物を漬けたものについては「きゅうり〇〇漬」等と、はくさい以外の農産物キムチは、主原料の名称を付し「だいこんキムチ」「きゅうりキムチ」等と表示することができる。

## ②原材料名の省略、原料原産地名の表示義務

	内容量300g以下	内容量300gを超える
原材料名	漬けた原材料の重量順第3位までを表示し、以降は「その他」と表示できる。	漬けた原材料の重量順第4位までを表示し、以降は「その他」と表示できる。
原料原産地名	全体の重量に占める割合の上位3位まで、かつ5%以上の原材料の原産地を表示する。	全体の重量に占める割合の上位4位まで、かつ5%以上の原材料の原産地を表示する。

## ③計量法に定められた計量方法と量目公差

内容量を計量する際の<sup>ぬか</sup>糠や<sup>かす</sup>粕、液汁などの取扱いは、漬物によって異なります。

計量方法の一覧表はこちらから▶

表示された内容量	誤差範囲または誤差率
5g 以上 50g 以下	6%
50g を超え 100g 以下	3g
100g を超え 500g 以下	3%
500g を超え 1.5kg 以下	15g
1.5kg を超え 10kg 以下	1%



### ◀量目公差の一覧表

内容量をg単位で表示する場合の誤差は、左記の範囲内とします。なお、らっきょう漬け及び梅漬けなどの果実の漬物以外の小切り又は細刻していない漬物については、「1本」「1枚」等の表示も可能です。

## ④よくある質問

### Q1:するめや昆布などの乾物の重量順をどう考えるか

A:原則として製造時(乾燥状態)の重量で計算しますが、消費者の誤認を招くおそれがある場合は、乾燥前(水分を含んだ状態)に換算した重量順で表示することもできます。

### Q2:〇〇を漬けたものは農産物漬物に該当するか

A:食品表示基準別表第3に農産物漬物の定義が示されているので、参照してください。→農産物漬物に該当しない場合は、「農産物加工品」や「そうざい」等の名称が適切です。



### Q3:しょうゆ漬けに醤油が入っていないのは問題ないのか

A:食品表示基準別表第3では、「しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの」をしょうゆ漬けと定義しており、どちらかが使用されていれば問題ありません。

### Q4:漬物の製造に許可が必要なのか

A:令和6年6月1日の改正食品衛生法完全施行に伴い、漬物の製造は営業許可業種となりました。新たに漬物の製造販売を行うには、条例の定める施設基準を満たした製造所を整備し、保健所の営業許可を受ける必要があります。詳細は、いわき市保健所生活衛生課へお問合せください。

### 食品表示に関するお問い合わせ先

福島県いわき農林事務所企画部 地域農林企画課	0246-24-6197
【品質事項】名称、原材料名、原料原産地表示、内容量、食品関連事業者、遺伝子組換え食品 に関すること	
いわき市保健所生活衛生課	0246-27-8593
【衛生事項】名称、保存方法、消費期限・賞味期限、添加物、製造所、アレルギー、遺伝子組換え食品 に関すること	
いわき市保健所地域保健課	0246-27-8594
【保健事項】栄養成分表示に関すること	