

農産物漬物に関する 個別品目表示ルールの見直しについて

令和7年8月26日
全日本漬物協同組合連合会

資料目次

1. 全日本漬物協同組合連合会の概要 P. 3
2. 最近の農産物漬物の生産動向 P. 4
3. 農産物漬物の製造工程
 - ・包装後加熱殺菌しない漬物 P. 7
 - ・包装後加熱殺菌する漬物 P. 9
4. 農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望 P. 11
5. 農産物漬物の表示例 P. 15

1. 全日本漬物協同組合連合会の概要

- ▶ 昭和45年5月、それまで任意団体であった全国漬物協会を母体として、中小企業等協同組合法に基づく全国漬物協同組合連合会として創設、さらに、昭和52年4月には、日本漬物卸組合連合会と合併、全国の漬物業界を網羅した現行の全日本漬物協同組合連合会となり、本年で55周年を迎えています。
- ▶ 衛生管理や品質管理についても適時適切に管理情報を提供のほか、所属員の事業に関する経営及び技術の向上又は組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供を行い、農産物漬物の信頼性の一層の向上に努めている。
- ▶ 会員数 34組合(組合傘下所属員数 657社(令和7年度))

2. 最近の農産物漬物の生産動向

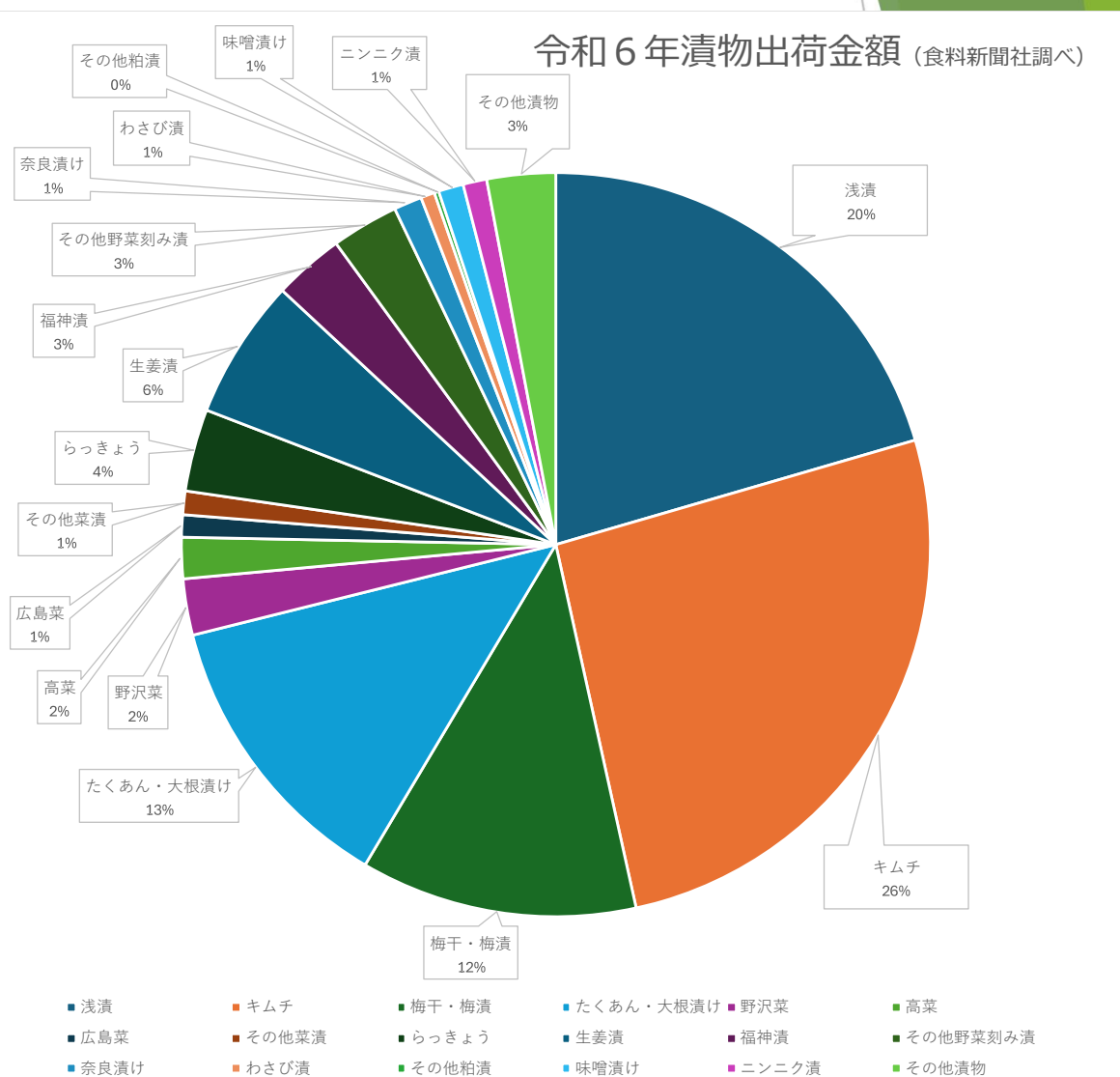
- ▶ 令和6年(1月～12月)の農産物漬物全体の生産量は、約74万トン、前年比7.7%の減少となっていて、前々年まで3年連続(令和2年～4年)の増加から転じ、2年連続の減少となっている。
- ▶ 直近5年を見ると、令和2年は新型コロナウイルス感染症の巣ごもり需要によりキムチ漬並びに浅漬けを中心として、生産量は増加し、3年、4年においてもその傾向は継続し生産量は増加していた。
- ▶ 5年以降においては、世界的な政情不安、為替相場の影響による原材料等コストの高騰並びに異常気象等からの原材料不足等の原因により、令和6年は5年ぶりに令和元年の生産量を下回る結果となっている。
- ▶ なお、令和6年の農産物漬物全体の出荷金額については、値上げの効果等も相まって生産量の減少に比べて前年比1.1%の減少にとどまっている。

2. 最近の農産物漬物生産動向 (漬物生産量・令和6年漬物出荷金額グラフ)

年	生産量 (単位：t)
平成20年	950,164
平成21年	910,051
平成22年	872,878
平成23年	772,844
平成24年	718,844
平成25年	718,923
平成26年	705,197
平成27年	722,904
平成28年	713,697
平成29年	691,950
平成30年	705,333
令和元年	742,282
令和 2 年	777,246
令和 3 年	816,627
令和 4 年	820,721
令和 5 年	801,963
令和 6 年	740,265



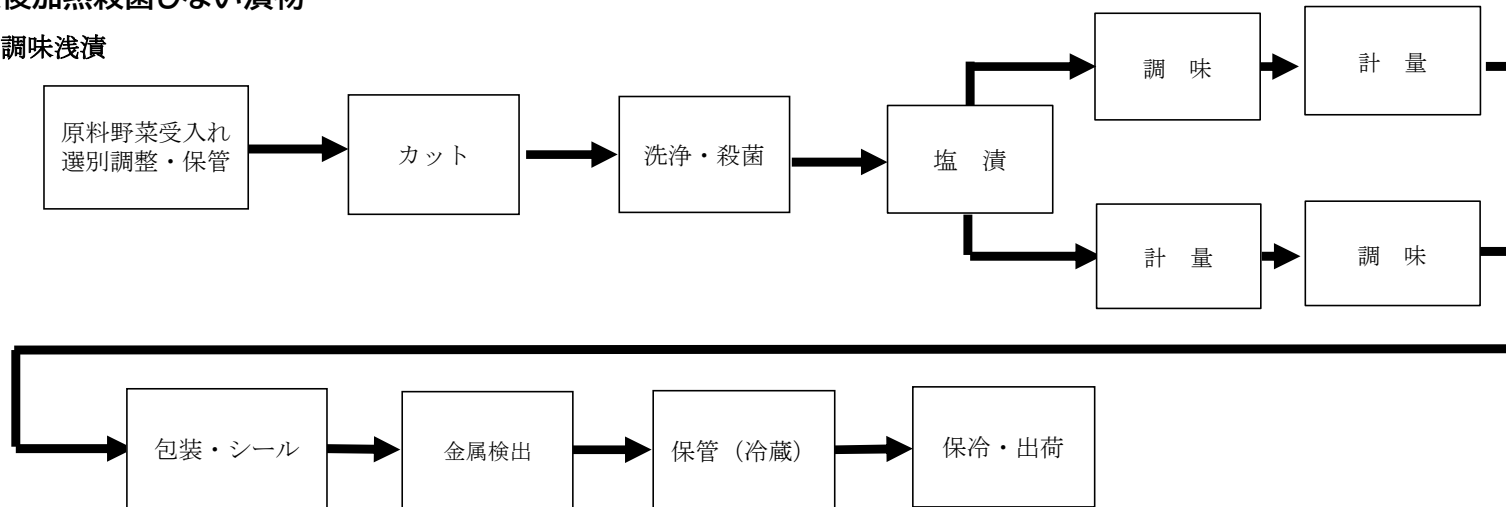
品 目	出荷額 (単位：億円)
浅漬	740
キムチ	943
梅干・梅漬	432
たくあん・大根漬け	455
野沢菜	88
高菜	65
広島菜	35
その他菜漬	37
らっきょう	129
生姜漬	220
福神漬	110
その他野菜刻み漬	105
奈良漬け	44
わさび漬	22
その他粕漬	7
味噌漬け	39
ニンニク漬	37
その他漬物	107
総 計	3,615



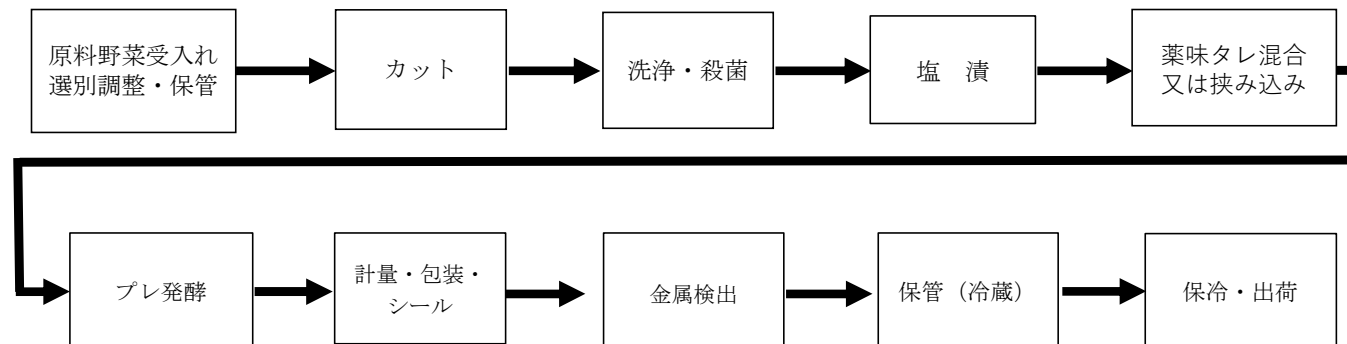
3. 農産物漬物の製造工程

(1) 包装後加熱殺菌しない漬物

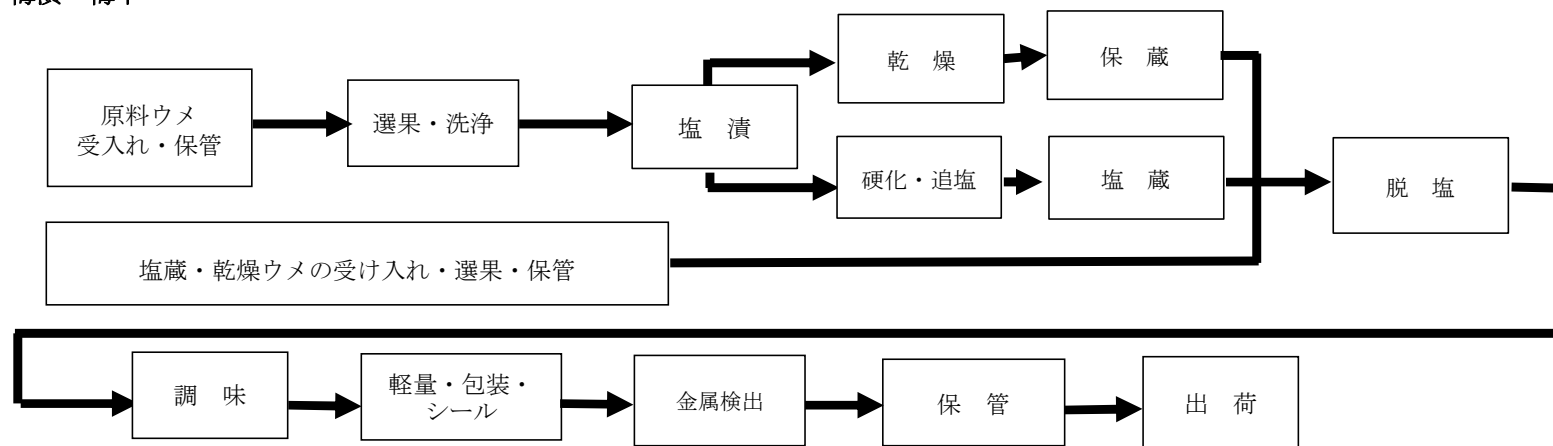
1) 調味漬漬



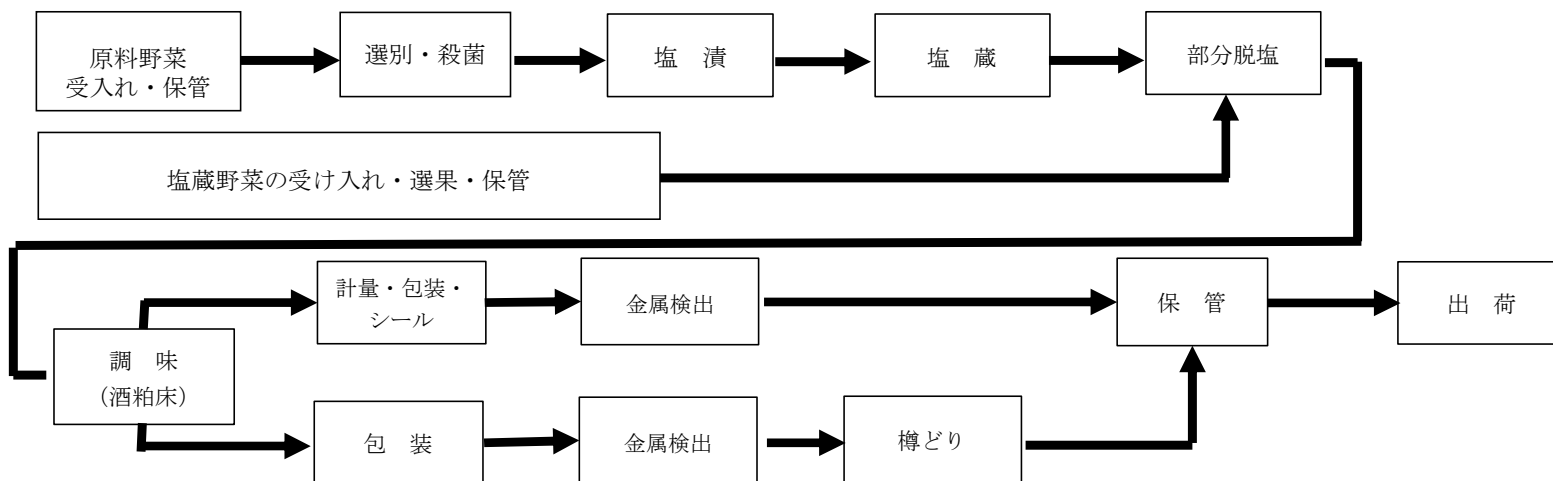
2) キムチ



3) 梅漬・梅干

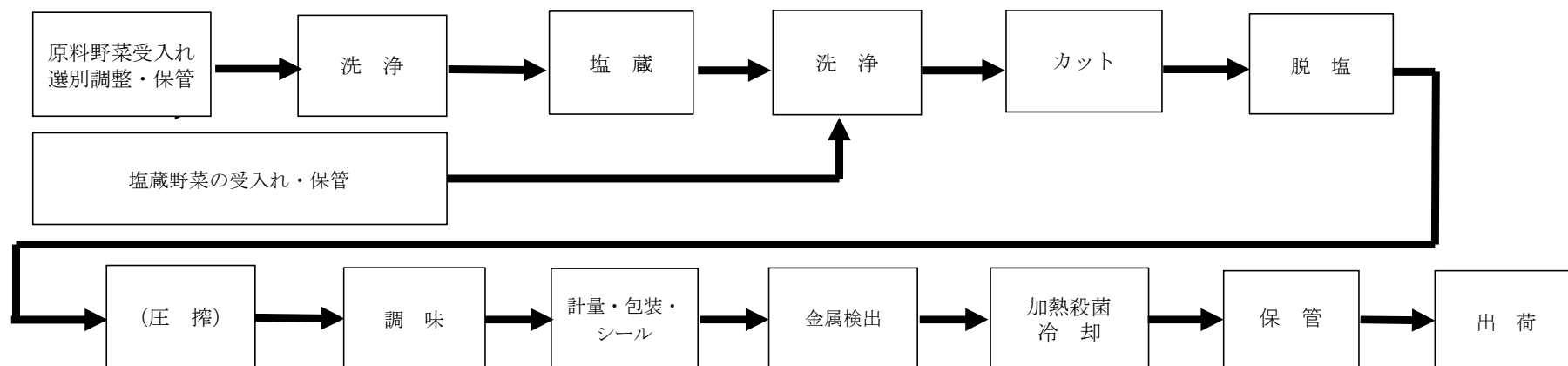


4) 奈良漬

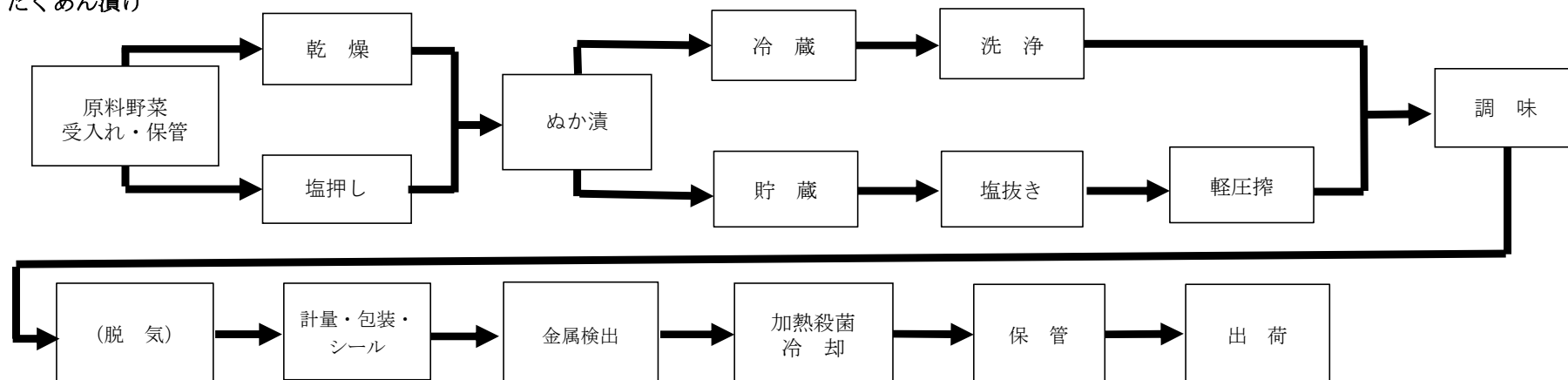


(2)包装後加熱殺菌する漬物

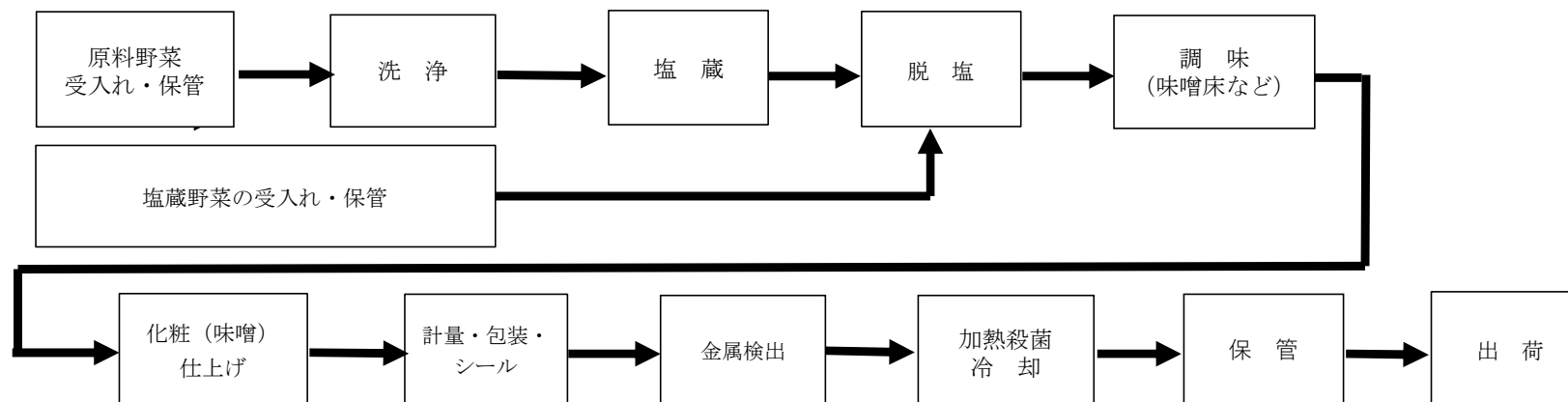
1) 調味漬：醤油漬・塩漬・酢漬・からし漬



2) たくあん漬け



3) 味噌漬・麹漬・もろみ漬



4. 農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望（別表第3）

案	現 行		
原則現状維持	食品	用語	定義
多数ある食品の中で、価値があり、いわれのある農産物漬物及び農産物漬物の種類毎の内容説明は必須のことである。農産物漬物の製造、流通・販売、消費の選択等の指標であり、まがいものの防止・排除の根拠にもなるため。 一部改正要望 たくあん漬けの定義中、干しあげのカッコ書きに「天日干しで水分を除くこと。」と定められているが、農業生産現場での高齢化等の影響からの労働力不足が問題視されてきている現状、今後においては、機械等による干しへの転換も想定されることから、カッコ書きを削除願いたい。	農産物漬物	農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 一 この表の中欄に掲げる農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類又は塩等を加えたもの（以下農産物漬物の項において「塩ぬか」という。）に漬けたもの 二 一を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 三 一を塩ぬかに砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
		たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）又は塩押し（塩漬けにより水分を除くこと。）により脱水しただいこんを漬けたものをいう。

4. 農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望（別表第4 名称）

案	現 行		
現状維持	食品	表示事項	表示の方法
農産物漬物の種類毎、また種類毎に様々な形態等を端的に説明する名称の表示は必須である。また、その名称は商品選択上に、必要不可欠なため。	農産物漬物	名称	次に定めるところにより表示する。 一 たくあん漬けにあっては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあっては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあっては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあっては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあっては「なら漬」と、刻みなら漬けにあっては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあっては「わさび漬」と、山海漬けにあっては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあっては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあっては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあっては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあっては「酢漬」と、梅漬けにあっては「梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「小梅漬」）と、梅干しにあっては「梅干」（小梅を使用したものにあっては、「小梅干」）と、調味梅漬けにあっては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅漬」）と、調味梅干しにあっては「調味梅干」（小梅を使用したものにあっては、「調味小梅干」）と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあっては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあっては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあっては「からし漬」と、べったら漬けにあっては「べったら漬」と、べったら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあっては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあっては「もろみ漬」と、はくさいキムチにあっては「はくさいキムチ」又は「キムチ」と、はくさい以外の農産物キムチにあっては「農産物キムチ」と、これら以外の農産物赤とうがらし漬け類にあっては「赤とうがらし漬」と、これら以外の農産物漬物類にあっては「漬物」と表示する。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（農産物赤とうがらし漬け類にあっては、主原料のものに限る。）にあっては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と表示する。 二 1種類の原材料を漬けたもの（はくさいキムチ及びはくさい以外の農産物キムチを除く。）にあっては、一の規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と表示することができる。 三 はくさい以外の農産物キムチにあっては、一の規定にかかわらず、主原料の最も一般的な名称により「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」等と表示することができる。

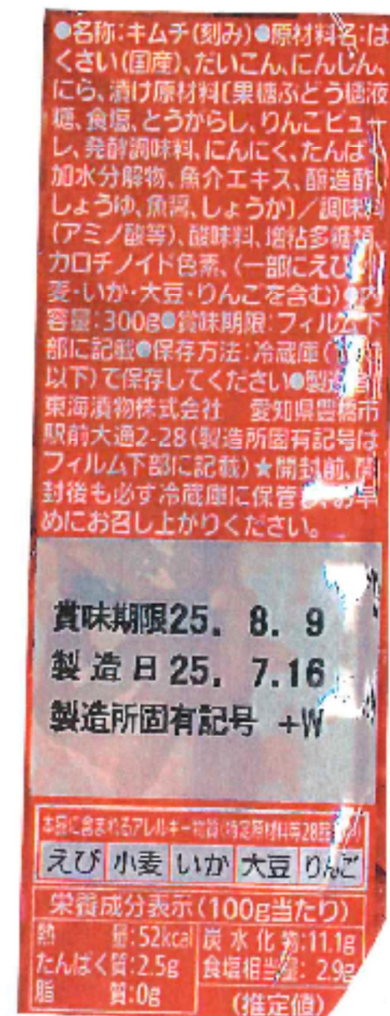
4. 農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望（別表第4 原材料）

案	現 行		
一部改正	食品	表示事項	表示の方法
漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して表示する方法については、現状維持。 また、 一については、漬けた原材料で「その他」と表示している実態はほとんどないため廃止することでやむを得ないとする。 二については、香辛料や糖類の表示方法に関する基準について、これまでの懇談会における議論を踏まえ廃止することでやむを得ないとする。	農産物漬物	原材料名	使用した原材料を、次の一及び二の順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。 一 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を表示する。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を表示し、その他の原材料を「その他」と表示することができる。 二 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、「<u>米ぬか</u>」、「<u>食塩</u>」、「<u>とうがらし</u>」、「<u>こんぶ</u>」、「<u>削りぶし</u>」等とその最も一般的な名称をもって次に定めるところにより、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。 一イ 砂糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらし（農産物赤とうがらし漬け類に使用するものを除く。）その他の香辛料にあつては「香辛料」と表示することができる。 一ロ 砂糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって表示し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。 一ハ 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、ロの規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と表示する。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と表示することができる。

4. 農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望（別表第22 表示禁止事項）

案	現 行	
廃止	食品	表示禁止事項
横断ルール及び景品表示法等を参考に判断できるため廃止して差し支えない。	農産物 漬物	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

5. 農産物漬物の表示例





名称:塩漬(刻み) 原材料名:白菜(国産)、漬け原材料(食塩、昆布エキス)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、キトサン(かに由来)、ポリグルタミン酸 内容量:220g 賞味期限:フィルム中央に記載 保存方法:冷蔵(10℃以下) 製造者:株式会社香味小夜子 愛知県みよし市打越町上池田93番地1

※ポリグルタミン酸は、納豆のネバの成分で、味を調えるために使用しています。

アレルギー物質(28品目) かに

●品類には万全を期しておりますが、万一お気づきの点がございましたら下記にご連絡ください。
お客様ダイヤル ☎ 0120-866054
(日曜・休日は除くAM9:00~PM5:00)

栄養成分表示(100g当たり)	
エネルギー	21 kcal
たんぱく質	1.5 g
脂 質	0.2 g
炭水化物	3.4 g
食塩相当量	1.4 g
カリウム	618mg

カップ・フタ
フィルム

バイオマス
使用部位:インキ
No.1606



岩下のピリ辛らっきょう		賞味期限 (未開封)
名 称	らっきょう甘酢漬	25.11.13 D03
原材料名	らっきょう (中国)、とうがらし、漬け原材料 (砂糖、食塩、醸造酢 (米酢、醸造酢)) / 酸味料、香辛料抽出物	
内 容 量	135g	
賞味期限	枠外右に記載	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください	
製 造 者	岩下食品株式会社 栃木県栃木市沼和田町 23-5	
栄養成分表示 (製品 100g 当たり)		●開封後は冷蔵庫 (0~10℃) で保存し、お早にお召し上がりください。
エネルギー	114 kcal	●本品の製造には万全の注意を払っておりますが、万一お気づきの点がございましたら、店「お客様相談室」までご連絡ください。 岩下食品株式会社 お客様相談室 TEL 0120-83-8200 (受付時間: 土・日・祝日を除く 平日 9:00~17:00)
たんぱく質	0.5 g	
脂 質	0.4 g	
炭水化物	27.1 g	
食塩相当量	2.3 g	

白雪



Shirayuki
NARAZUKE

SH15



紙
仕組箱
台紙



内袋: PE, PA
外袋: PP

名 称	な ら 漬
原材料名	うり、きゅうり、漬け原材料(酒粕、砂糖、みりん粕、食塩)/ 酒粕
原料産地名	国産(うり、きゅうり)
内 容 量	300g
賞味期限	箱右側面に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。 兵庫県伊丹市伊丹1丁目1番19号
製造者	白雪食品株式会社 TEL(072)775-3571
製造所	鳥取県東伯郡琴浦町鹿津101 白雪食品株式会社 鳥取工場

栄養成分表示(100g当り)	
熱 量	204kcal
たんぱく質	4.4g
脂 質	0.4g
炭水化物	36.4g
食塩相当量	3.6g

この表示値は、目安です。
全国漬物検査協会



商品名：豊熟梅しそ風味 180g

栄養成分表示(可食部100g当たり)(この表示値は、目安です。)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
66kcal	0.8g	0g	16.6g	7.7g

名称：調味梅干 原材料名：梅、しそ、漬け原材料(還元水あめ、食塩、醸造酢(りんごを含む)、しそ液)/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、野菜色素、VBI、甘味料(スクラロース)

原料原産地名：中国(梅)

内容量：180g

賞味期限：2026.1.11.B

保存方法：高温・直射日光を避け、保存してください。

製造者：中田食品株式会社 和歌山県田辺市下三栖1475

製造所：和歌山県西牟婁郡上富田町岩田530

- 開封後は、冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
- 本製品には種があり、先がとがっているものがありますので、ご注意ください。
- 商品についてお気づきの点がございましたらTEL 0729-30-4830までご連絡をお願い致します。
- 本製品は中国産の大粒梅干を和歌山の工場で味付けパック詰めしたものです。

06



本体、フタ：PET



しんしんの 国産野菜特級福神漬は **おいしく減塩**
 おいしさはそのまま **塩分を35%カット**しました。
(日本食品標準成分表2020福神漬対比)

減塩
 塩分3.3%
その他しんしんの国産商品について詳しくはこちら <https://www.shin-shin.co.jp/geren/>

商品名: 国産野菜特級福神漬
 名称: ふくじん漬

原材料名	だいこん、なす、きゅうり、れんこん、な たまめ、しょうが、しそ、ごま 漬け原材料(糖類(ぶどう糖果糖液糖、 砂糖)、アミノ酸液、食塩、しょうゆ、し ょうゆ加工品(しょうゆ(本醸造))、ワイ ン、香辛料、食物繊維) / 調味料 (アミノ酸等)、酸味料、赤ダイコン色 素、クチナシ色素、増粘多糖類、香料、 甘味料(スクラロース)、ポリグルタミ ン酸、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
原産地名	国産
内容量	90g
賞味期限	反対面上部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して ください。
製造者	株式会社 新進 利根川工場 群馬県前橋市新堀町399番8
連絡先	お客様相談室 ☎0120-404086
受付時間	土・日・祝日を除く 9時~17時

本品の製造には万全の注意を払っておりますが、
 万一品質等にお気づきの点がございましたら、
 上記のしんしんお客様相談室までご連絡ください。
 ●開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召し上がりください。
 ●ポリグルタミン酸は食品の増粘成分で、塩味を調えるた
 めに使用しています。

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	101kcal
たんぱく質	1.7g
脂 質	0.3g
炭水化物	22.8g
食塩相当量	3.3g
カリウム	520mg

この商品に含まれる
 アレルギーマテリアル
 小麦・ごま・大豆

4 901602 101934

バイオマス 地球環境にやさしい
 No. 170314