

つぼづくり米黒酢の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、鹿児島県内で製造された「つぼづくり米黒酢」に適用する。

(品目選定の理由)

つぼづくり米黒酢は、約200年前から福山町において、甕壺を用いて製造が行われており、その製造方法に特徴があるので、伝統製法食品として広く一般の消費者の理解を促進するとともにその伝統製法が文化として継承されるような対象品目として選定する。

第2 定義

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
つぼづくり米黒酢	原料は米、米麴（黄麴）及び水だけを使用し、伝統的な露天の甕壺により半年以上の発酵・熟成期間を要して発酵（原料の糖化、アルコール発酵、酢酸発酵が同一容器内で行われる複合発酵）したものであること。米（玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く）の使用量は酢1Lにつき180g以上であって、かつ発酵及び熟成によって褐色又は黒褐色に着色したものであること。

第3 品質及び品質表示

つぼづくり米黒酢の品質及び品質表示の基準は、次のとおりとする。

区分		基準
品質	原材料	米
		その他の原材料
	製品の成分	発酵の過程でつくられる米に由来する各種のアミノ酸や有機酸等を豊富に含み、かつ次の分析基準を満たすこと。 (1) 全窒素として0.12%以上含まれること (2) 全窒素の中で、ホルモール窒素の含量割合が50%以上であること。 (3) しょうゆ試験法において、直接還元糖が0.30%以下であること。 (4) 着色度が0.30以上であること。
	異物	混入していないこと。
内容量	表示重量に適合していること。	
表示事項		食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従って表示すること。

第4 品質管理

- 1 食品衛生法に基づいて、適切な製造管理がなされていること。
- 2 製造管理責任者が設置されていること。