

(平成27年11月改正)
(令和5年3月改正)

山川漬の認証基準

第1 適用の範囲

この基準は、「山川漬」に適用する。

(品目選定の理由)

山川漬は、約400年前から鹿児島県の南端・指宿温泉に隣接している山川町において、甕を用いて製造されており、その製造方法に特徴があることから、伝統製法食品として広く消費者の理解を得るとともに、その伝統製法が文化としても継承されるよう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
山川漬	干し大根を甕を用いて漬けたもの又は、これに調味したもの

第3 品質及び品質表示

山川漬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	(1) 原材料	大根は、鹿児島県内で生産されたものであること。
	(2) 製造方法	次の条件により県内の工場で製造されたものであること。 (1) 大根は、十分天日乾燥させた干し大根を用いること。 (2) 干し大根に塩を振りかけながら、杵で搗いたものを用いること。 (3) 漬け込みは、甕を用い、底にすのこを敷き、汁に浸からない状態で3か月間以上保ち、熟成したもの。 (4) 又は、(1)～(3)により製造されたものを、調味液に漬けたもの。
	(3) 香味	固有の香味を有するもの。
	(4) 歯切れ及び肉質	固有の歯切れ及び肉質が良好であること。
	(5) 色沢	固有の色沢を有するもの。
	(6) 調整	ひげ根の除去及び切断したものにあつては、切り方が良好であること。
	(7) 調味液	袋に入れて個装し、調味液を封入したものにあつては、香味が良好であり、かつ、夾雑物の混入のない調味液を使用していること。
	(8) 食品添加物	食品添加物は使用しないこと。(ただし、調味液に使用

		する食品添加物は、調味料・酸味料及び化学的合成品以外の甘味料に限る。)
	(9)異物	異物が混入していないこと。
	(10)内容量	内容量が表示重量に適合していること。
表 示	(11)表示事項	食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に基づき表示すること。
	(12)特別表示事項及びその表示の方法	特別表示事項及びその表示は、次の方法によるものとする。 (1) この食品は、鹿児島産の大根だけを使用し、それを十分、天日乾燥して杵で搗き、甕を用い3か月以上熟成させた、鹿児島県伝統の『山川漬』です。 (2) 『山川漬』の由来、製造方法等についての記載。 (3) 「鹿児島県山川漬協議会」を認証マークに近接した箇所に表示する。

第4 食品衛生法等の適用

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）、鹿児島県民の消費生活の安定及び向上に関する条例（昭和52年鹿児島県条例第33号）及び日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）の規定に適合していること。

第5 保管施設

原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

また、製品の保管施設は、製品の品質を良好に保持できるものであること。

第6 認証にあたっての確認

認証にあたっては、当該食品の製造所等において、認証基準に適合しているかどうかを確認するものとする。

第7 技術指導

認証を受けた食品製造業者は、鹿児島県山川漬協議会（鹿児島県山川漬認証判定委員会）、農林水産消費安全技術センター福岡センター、鹿児島県工業技術センター、鹿児島県大隅加工技術研究センター及び各保健所等が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるよう努めること。