

エキスの規格に関するガイドライン

(平成 21 年 12 月改訂版)

日本エキス調味料協会

作成の趣旨

「エキスの規格に関するガイドライン」は、調味料としてのエキスの定義、規格、分類などを明確にして、エキスの品質向上、安全性の確保、安心の提供およびその普及を図ることを目的として作成された。本ガイドラインは「日本エキス調味料協会」の自主基準として運用される。

平成16年9月

Index

1. エキスの定義	3
2. 個別エキスの定義	3
3. エキスの規格	5
3-1 エキスの品質規格	
3-2 エキスの原材料規格	
4. エキスの分類	6
4-1 エキスの分類モデル	
4-2 分類の基準	

1. (エキスの定義)

本ガイドラインにおいて、調味料としてのエキスの定義は次のとおりとする。

用語	定義
エキス	食品として用いられる農・水・畜産物を原料 ^① として、衛生的管理の下に抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理、精製、濃縮等により製造し ^② 、原料由来の成分を含有するもの、またはこれに副原料、呈味成分を加えたもので ^③ 、食品に風味を付与するものをいう。

補注

- ① 原料の中に酵母を含む。
- ② 1. 抽出にアルコール抽出を含む。
2. 抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理は、これらの単独及び組合せを含む。
3. 精製、濃縮等は必要に応じて行う。
- ③ 副原料、呈味成分の添加は、必要に応じて行う。

2. (個別エキスの定義)

本ガイドラインにおいて、調味料としての個別エキスの定義は次のとおりとする。

用語	定義	
畜産エキス	畜産物を主原料とするエキスの総称を「畜産エキス」という。 また、「畜産物エキス」、「畜肉エキス (牛、豚原料の場合)」ともいう。	
主原料	牛	牛原料を主原料とするエキスの総称を「ビーフエキス」といい、その原料の特性により、「牛肉エキス」「ビーフミートエキス」「ビーフエキス」「ビーフボーンエキス」「牛肉骨エキス」「牛骨エキス」等という。
	豚	豚原料を主原料とするエキスの総称を「ポークエキス」といい、その原料の特性により、「豚肉エキス」「ポークミートエキス」「ポークエキス」「ポークボーンエキス」「豚肉骨エキス」「豚骨エキス」「豚がらエキス」「豚皮エキス」等という。
	鶏	鶏原料を主原料とするエキスの総称を「チキンエキス」といい、その原料の特性により、「鶏肉エキス」「チキンミートエキス」「チキンエキス」「チキンボーンエキス」「鶏肉骨エキス」「鶏骨エキス」「鶏がらエキス」等という。
	その他	その他の畜産物及び副産物を主原料とするエキスは、その原料の特性により、上記と同様の方式で使用する原料の名称を用いたエキスとする。

用語		定義
水産エキス		水産物を主原料とするエキスの総称を「水産エキス」という。 また、「水産物エキス」ともいう。
主原料	魚介類	魚介類及びその加工品（乾燥品など）を主原料とするエキスの総称を「魚介エキス」または「魚介類エキス」という。 魚類、貝類、甲殻類を主原料とするエキスの総称を、それぞれ「魚類エキス」「貝類エキス」「甲殻類エキス」という場合もある。 使用する主原料によって、「鰹エキス」「鰹節エキス」「まぐろエキス」「えびエキス」「ほたてエキス」等とよぶ。 魚介類を主原料にして、自己消化、酵素処理、熟成等によって作ったものの一種を「魚醤油」または「魚醬」 ^① という。
	海藻	海藻を主原料とするエキスの総称を「海藻エキス」という。 使用する主原料によって「昆布エキス」「ひじきエキス」等とよぶ。

補注

- ① 「魚醬」は発酵食品の一種であるが、原料、製法、用途がエキスに類似するため水産エキスに含めた。製造工程での熟成期間が概ね1ヶ月以上のものをいう。
但し、コーデックス委員会で「魚醬」の規格が策定された場合にはそちらに従う。

用語		定義
農産エキス		農産物を主原料とするエキスの総称を「農産エキス」という。 また、「農産物エキス」ともいう。
主原料	野菜	野菜を主原料とするエキスの総称を「野菜エキス」という。 使用する主原料によって「キャベツエキス」「はくさいエキス」「たまねぎエキス」(または「オニオンエキス」)、「にんにくエキス」(または「ガーリックエキス」)等という。
	きのこ	きのこを主原料とするエキスの総称を「きのこエキス」(または「茸エキス」)という。 使用する主原料によって「しいたけエキス」「まつたけエキス」「マッシュルームエキス」等という。

用語		定義
酵母エキス		酵母を主原料とするエキスの総称を「酵母エキス」という。
主原料	酵母	ビール酵母を主原料とするエキスを「ビール酵母エキス」という。 パン酵母を主原料とするエキスを「パン酵母エキス」という。 トルラ酵母 ^① を主原料とするエキスを「トルラ酵母エキス」という。

補注

- ① トルラ酵母 (Torula) は現在、キャンジダ (Candida) 属に分類されているが、現在でも慣用名としてトルラ酵母と呼ばれている。

3. (エキスの規格)

3-1 エキスの品質規格

本ガイドラインにおいて、調味料としてのエキスの品質規格は次のとおりとする。

品質規格	衛生管理	衛生的な原料を用いて、清潔・衛生的な環境で作られたものであること。 食品衛生法に規定された安全性等が十分満足できるものであること。
	性状	風味を有すること。 液体、ペースト、粉末、顆粒状 ^① で、異物が含まれないこと。 粉末、顆粒品にあつては吸湿による塊等がないこと。 指定された条件下で決められた期間中、十分な品質の安定性を有していること。
	内容量	指示重量に適合していること。
	包装	中身の特性に応じて、強度、防湿性があり、液もれ等がなく、製品の保存性が保たれること。

補注

- ① エキスの形状と固形分との関係は、製品の種類によって異なるが、液体は固形分 40%以下、ペーストは固形分 30%～90%、粉末は固形分 90%以上が大略の目安である。但し、この数値に限定されるものではない。

3-2 エキスの原材料規格

本ガイドラインにおいて、調味料としてのエキスの原材料規格は次のとおりとする。

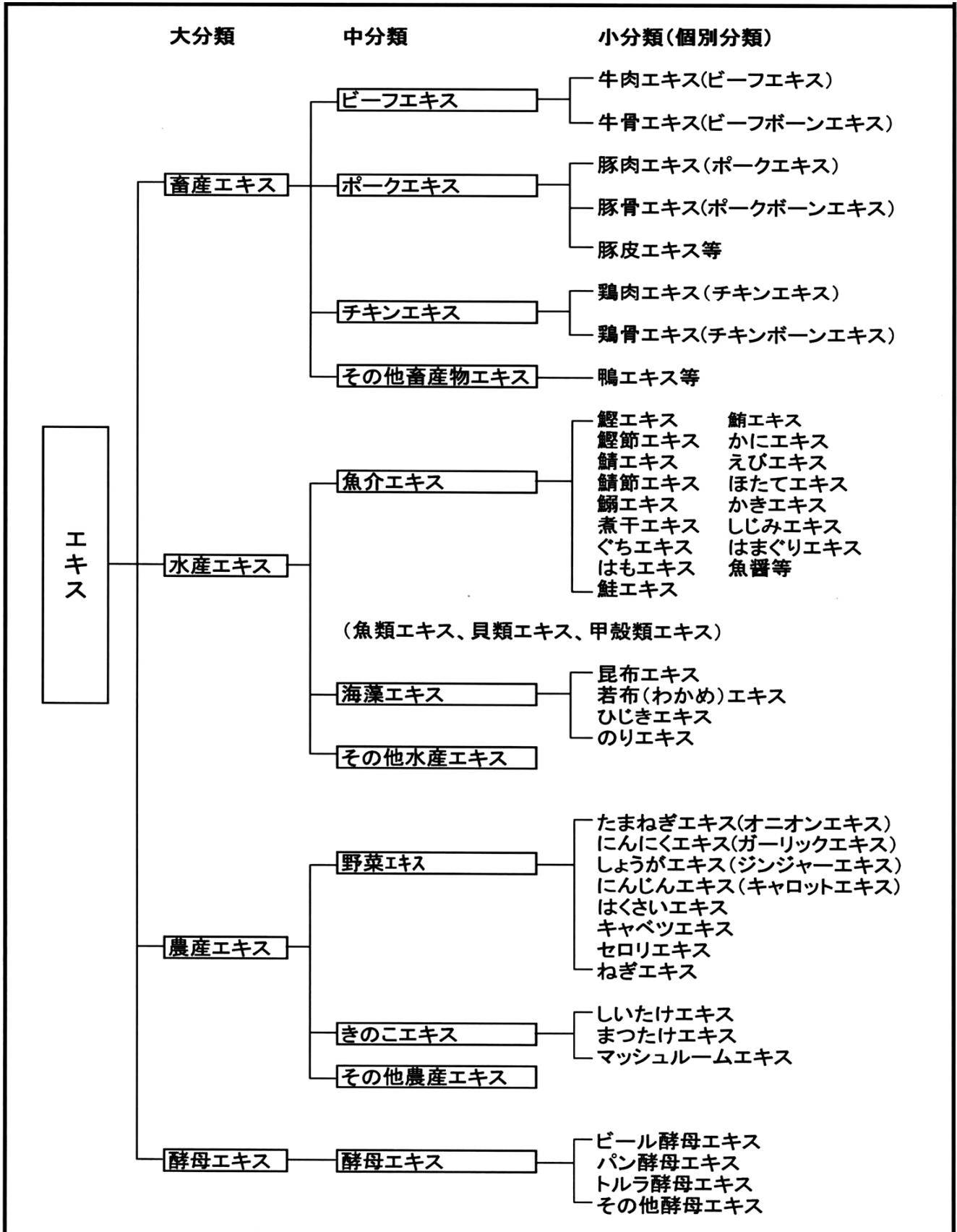
使用する原材料は、衛生管理が行き届き、食品衛生法、JAS 法等の関連法規に合致したものであること。		
主原料	食品として用いられる畜産物（肉、骨等）、水産物（魚介類、海藻類等）、農産物（野菜、果物、穀類、茸類等）、酵母。	
副原料	一般食品及び食品衛生法で使用が認められている食品添加物を必要に応じて使用することができる。	
	使用目的	保存性の向上、物性の改良、呈味、風味の強化、改良等
	組成比率	食品添加物の総量が 30%未満の組成比率 ^① であること。

補注

- ① 日本食品添加物協会の自主基準に準じて、組成比率として食品添加物が 30%以上の場合には、「添加物製剤」として取り扱う。但し、JAS 法による JAS 規格・加工食品品質表示基準の適用を受ける場合にはこの限りでない。

4. (エキスの分類)

4-1 エキスの分類のモデル



4-2 分類の基準

本ガイドラインにおいて、調味料としてのエキスの分類の基準は、使用する主原料によって次のとおりとする。

(1) 大分類・中分類・小分類

大分類	「畜産エキス」(又は「畜産物エキス」「畜肉エキス」)「水産エキス」(又は「水産物エキス」)「農産エキス」(又は「農産物エキス」)「酵母エキス」と分類する。
中分類	「ビーフエキス」(又は「牛エキス」)「ポークエキス」(又は「豚エキス」)「チキンエキス」(又は「鶏エキス」)「魚介エキス」「海藻エキス」「野菜エキス」「きのこエキス」「酵母エキス」等と分類する。
小分類	小分類(又は個別分類)を、「牛肉エキス」「豚肉エキス」「鶏肉エキス」「鰹エキス」「昆布エキス」「たまねぎエキス」「しいたけエキス」「ビール酵母エキス」等とする。

(2) 畜産エキスの分類

牛	牛原料を主原料とする場合は、「ビーフエキス」「牛肉エキス」「ビーフミートエキス」「牛肉骨エキス」「牛骨エキス」「ビーフボーンエキス」等と分類する。
豚	豚原料を主原料とする場合も、牛原料の場合と同様の方式で分類する。
鶏	鶏原料を主原料とする場合も、牛原料の場合と同様の方式で分類する。
その他	その他の畜産物を主原料とする場合は、主原料の名称で「鴨エキス」等と分類する。

(3) 水産エキスの分類

魚介類	魚介類を主原料とする場合は、「魚介エキス」(又は「魚介類エキス」)を中分類とし、「鰹エキス」「かにエキス」「ほたてエキス」「鰹節エキス」「煮干エキス」「ぐちエキス」「魚醤」等と原料によって分類する。 「魚介エキス」は、「魚類エキス」「貝類エキス」「甲殻類エキス」と分類することもできる。
海藻	海藻を主原料とする場合は、「海藻エキス」を中分類とし「昆布エキス」「のりエキス」等と原料によって分類する。
その他	その他の水産物を主原料とする場合は、主原料の名称をつけたエキスとする。

(4) 農産エキスの分類

野菜	野菜を主原料とする場合は、中分類を「野菜エキス」とし、「たまねぎ(オニオン)エキス」「にんにく(ガーリック)エキス」「はくさいエキス」「セロリーエキス」等と分類する。
きのこ	きのこを主原料とする場合は、「きのこエキス」を中分類とし、「しいたけエキス」「まつたけエキス」「マッシュルームエキス」等と分類する。
その他	その他の農産物を主原料とする場合は、その主原料の名称をつけたエキスとする。

(5) 酵母エキスの分類

酵母	「酵母エキス」を中分類として、「ビール酵母エキス」「パン酵母エキス」「トルラ酵母エキス」と分類する。
その他	その他の酵母を主原料とする場合は、その名称をつけた酵母エキスとする。

エキスの規格に関するガイドライン

作 成 平成 16 年 9 月 16 日 (初版)
平成 20 年 5 月 (改訂版)
平成 21 年 12 月 (2 訂版)

日本エキス調味料協会 事務局

監修 同 技術委員会
同 総務委員会

〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-10-7

aios 五反田ビル 609号

tel : 03-5789-9650 fax : 03-5789-9660