

農産物漬物の計量方法

大分類	中分類	小分類	計量方法
ぬか漬	たくあん漬	たくあん漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。 液汁を入れてあるものは液汁を除いて計量する。
	その他のぬか漬	その他のぬか漬	ぬかは軽くたたいて落とす程度で計量する。
	ぬかみそ漬	ぬかみそ漬	
しょうゆ漬	刻み漬	ふくじん漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		わりぼし漬	
		しば漬	
		山菜漬	液汁は除いて計量する。
	丸または大割漬	その他の刻みしょうゆ漬	液汁は含んだまま計量する。 商品に含む液汁は、内容物が液に浸る程度で計量する。
		いんろうしょうゆ漬	丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
その他のしょうゆ漬			
かす漬	なら漬	なら漬	かすは除いて計量する。 かすの除き方は、品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。
		刻みなら漬	かすは含んだまま計量する。
	かす漬	わさびかす漬	かすは含んだまま計量する。
		山海漬	
		その他のかす漬	丸および大割のものは、かすを除いて計量する。 刻みのものは、かすを含んだまま計量する。
酢漬	酢漬	らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しょうが漬	液汁は除いて計量する。(薄切りおよび細刻を含む。)
		かぶら千枚漬	液汁は除いて計量する。
		だいこん千枚漬	
		その他の酢漬	液汁は除いて計量する。 (丸および大割を含む。)
	刻み酢漬	はりはり漬	液汁は含んだまま計量する。
		その他の刻み酢漬	

塩漬	塩漬	しょうが漬	液汁は除いて計量する。
		桜花漬	塩は軽くはたき、液汁は除いて計量する。
		らっきょう漬	液汁は除いて計量する。
		しその実またはしその葉塩漬	液汁および塩は除いて計量する。
		花漬	液汁は除いて計量する。
		野沢菜漬	
		高菜漬	
		広島菜漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
		梅漬	液汁およびしそは除いて計量する。ただし、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものは、これを含んだまま計量する。
		梅干	
		しそ巻梅干(しそ巻梅漬)	液汁は除いて計量する。
	その他の塩漬		
	刻み塩漬	刻み塩漬	液汁は除いて計量する。
みそ漬	みそ漬	だいこんみそ漬	みそおよび液汁は除いて計量する。みその除き方は品物をいためない程度に手で軽くぬぐい落とす。刻みのものは、みそおよび液汁を含んだまま計量する。
		なすみそ漬	
		きゅうりみそ漬	
		しょうがみそ漬	
		山ごぼうみそ漬	
		その他のみそ漬	
からし漬	からし漬	なすからし漬	ころもは含んだまま計量する。
		ふきからし漬	
		その他のからし漬	
こうじ漬	べったら漬	べったら漬	液汁は除き、こうじは含んだまま計量する。
	野菜のこうじ漬	野菜のこうじ漬	液汁およびこうじは含んだまま計量する。
もろみ漬	しょうゆもろみ漬	野菜のしょうゆもろみ漬	丸および大割のものは、もろみを除いて計量する。刻みのものは、もろみを含んだまま計量する。
	みそもろみ漬	野菜のみそもろみ漬	

赤とうが らし漬	はくさいキムチ	はくさいキムチ	液汁は含んだまま計量する。 丸および大割のものは、液汁を除いて計量する。
	はくさい以外の 農産物キムチ	はくさい以外の 農産物キムチ	

参考

- (1) 袋詰商品の液汁を除く方法は、固形物が出ない程度に開封し、開封部分を下にして、液汁が滴下の状態になったところで計量する。
- (2) 刻み漬等において、液汁とも計量するものについては、内容量に対する固形物の割合は、表示量の75%（表示量が300g以下のものにあつては、70%）以上とする。
- (3) 刻み漬とは、食べる前に改めて切る必要のない大きさに切断してあるものをいう。その他のものは大割とする。
- (4) 進物品、土産品等詰合せのものについては、内容量の表示量目にしたがって計量する。