

削りぶしの日本農林規格の一部を改正する件新旧対照条文

○ 削りぶしの日本農林規格（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）

（傍線の部分は改正部分）

新（平成20年8月6日農林水産省告示第1272号）	旧																																																
<p>（適用の範囲）</p>	<p>（適用の範囲）</p>																																																
<p>第1条 この規格は、かつお削りぶし、<u>かつおかれぶし削りぶし</u>、さば削りぶし、<u>さばかれぶし削りぶし</u>、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。</p>	<p>第1条 この規格は、かつお削りぶし、<u>かつおぶし削りぶし</u>、さば削りぶし、<u>さばぶし削りぶし</u>、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。</p>																																																
<p>（定義）</p>	<p>（定義）</p>																																																
<p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>	<p>第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p>																																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>削りぶし</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削つたもの 3 （略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td><u>かつおかれぶし削りぶし</u></td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td><u>さばかれぶし削りぶし</u></td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>混合削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、<u>2種類</u>以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>薄削り</td> <td>削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>厚削り</td> <td>削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>糸削り</td> <td>削りぶしのうち糸状又はひも状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削つたもの 3 （略）	（略）	（略）	<u>かつおかれぶし削りぶし</u>	（略）	（略）	（略）	<u>さばかれぶし削りぶし</u>	（略）	（略）	（略）	混合削りぶし	削りぶしのうち、 <u>2種類</u> 以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。	薄削り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。	厚削り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。	糸削り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削つたものをいう。	（略）	（略）	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>削りぶし</td> <td>次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を<u>薄片状、厚片状又は糸状</u>に削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を<u>薄片状又は厚片状</u>に削つたもの 3 （略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td><u>かつおぶし削りぶし</u></td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td><u>さばぶし削りぶし</u></td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> <tr> <td>混合削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、<u>2種</u>以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>薄削り</td> <td><u>削りぶしを平らな削り刃で</u>厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>厚削り</td> <td><u>削りぶしを平らな削り刃で</u>厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>糸削り</td> <td><u>削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で</u>糸状又はひも状に削つたものをいう。</td> </tr> <tr> <td>（略）</td> <td>（略）</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>薄片状、厚片状又は糸状</u> に削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>薄片状又は厚片状</u> に削つたもの 3 （略）	（略）	（略）	<u>かつおぶし削りぶし</u>	（略）	（略）	（略）	<u>さばぶし削りぶし</u>	（略）	（略）	（略）	混合削りぶし	削りぶしのうち、 <u>2種</u> 以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。	薄削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で</u> 厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。	厚削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で</u> 厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。	糸削り	<u>削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で</u> 糸状又はひも状に削つたものをいう。	（略）	（略）
用語	定義																																																
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を削つたもの 3 （略）																																																
（略）	（略）																																																
<u>かつおかれぶし削りぶし</u>	（略）																																																
（略）	（略）																																																
<u>さばかれぶし削りぶし</u>	（略）																																																
（略）	（略）																																																
混合削りぶし	削りぶしのうち、 <u>2種類</u> 以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。																																																
薄削り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。																																																
厚削り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。																																																
糸削り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削つたものをいう。																																																
（略）	（略）																																																
用語	定義																																																
削りぶし	次に掲げるものをいう。 1 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によつてたん白質を凝固させた後冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあつては、表面を削つたもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を <u>薄片状、厚片状又は糸状</u> に削つたもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によつてたん白質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの（以下「圧搾煮干し」という。）を <u>薄片状又は厚片状</u> に削つたもの 3 （略）																																																
（略）	（略）																																																
<u>かつおぶし削りぶし</u>	（略）																																																
（略）	（略）																																																
<u>さばぶし削りぶし</u>	（略）																																																
（略）	（略）																																																
混合削りぶし	削りぶしのうち、 <u>2種</u> 以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削つて混合したものをいう。																																																
薄削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で</u> 厚さ0.2mm以下の片状に削つたものをいう。																																																
厚削り	<u>削りぶしを平らな削り刃で</u> 厚さ0.2mmを超える片状に削つたものをいう。																																																
糸削り	<u>削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で</u> 糸状又はひも状に削つたものをいう。																																																
（略）	（略）																																																
<p>（かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格）</p>	<p>（かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格）</p>																																																
<p>第3条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。</p>	<p>第3条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。</p>																																																

区 分	基 準
(略)	(略)
エキス分	かつお削りぶしにあつては <u>15%</u> 以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては <u>11%</u> 以上、まぐろ削りぶしにあつては <u>13%</u> 以上であること。
粉末含有率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては5%以下、さば削りぶしにあつては8%以下、いわし削りぶしにあつては10%以下であること。 <u>ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削つたものにあつては7%以下であること。</u> 2 厚削りの場合 3%以下であること。
(略)	(略)
容器	(略)
密封部の強度 (パック品に限る。)	(略)
(略)	(略)

(かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
エキス分	かつおかれぶし削りぶしにあつては <u>15%</u> 以上、 <u>さばかれぶし削りぶし</u> にあつては <u>11%</u> 以上であること。
粉末含有率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしにあつては5%以下、 <u>さばかれぶし削りぶし</u> にあつては8%以下であること。 <u>ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に削つたものにあつては7%以下であること。</u> 2 厚削りの場合 3%以下であること。
原材料	かつおかれぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし以外のものを、 <u>さばかれぶし削りぶし</u> にあつてはさばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。

区 分	基 準
(略)	(略)
エキス分	かつお削りぶしにあつては <u>14%</u> 以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあつては <u>11%</u> 以上、まぐろ削りぶしにあつては <u>13%</u> 以上であること。
粉末含有率	1 薄削り、 <u>厚削り</u> 及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあつては5%以下、さば削りぶしにあつては8%以下、いわし削りぶしにあつては10%以下であること。 2 碎片の場合 <u>10%</u> 以下であること。
(略)	(略)
容器	(略)
パック品に限る。	密封部の強度 (略)
(略)	(略)

(かつおぶし削りぶし及びさばぶし削りぶしの規格)

第4条 かつおぶし削りぶし及びさばぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
エキス分	かつおぶし削りぶしにあつては <u>15%</u> 以上、 <u>さばぶし削りぶし</u> にあつては <u>11%</u> 以上であること。
粉末含有率	1 薄削り、 <u>厚削り</u> 及び糸削りの場合 かつおぶし削りぶしにあつては5%以下、 <u>さばぶし削りぶし</u> にあつては8%以下であること。 2 碎片の場合 <u>10%</u> 以下であること。
原材料	かつおぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし以外のものを、 <u>さばぶし削りぶし</u> にあつてはさばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。

容器	(略)
(略)	(略)

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
容器	(略)
(略)	(略)

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における水分、エキス分、粉末含有率及び密封部の強度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	日本工業規格Z8801-1(2006)(以下「JISZ8801-1」という。)に規定する目開き850 $\mu$ mの試験用ふるいを通るまで粉砕した試料約2gを量りとり、100℃で5時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
エキス分	<p>1 試料溶液の調製</p> <p>JISZ8801-1に規定する目開き850<math>\mu</math>mの試験用ふるいを通るまで粉砕した試料5gを0.01gの単位まで500ml容の三角フラスコに量りとり、そこに水245gを0.01gの単位まで量りとり、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。加熱終了後、沸騰が収まつたら残さとともに内容物をろ紙5種Bを用いてろ過し、冷却して試料溶液とする。</p> <p>2 固形物重量</p> <p>析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50gを蒸発皿に0.01gの単位まで量りとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。蒸発皿を98<math>\pm</math>2℃の恒温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケータ中に1時間放冷後、0.01gの単位まで重量を測定して乾燥後の固形物重量とする。</p> <p>3 食塩分</p> <p>試料溶液50gを0.01gの単位まで100mlの全量フラスコに量りとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2mlを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2mlを加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙5種Bでろ過する。このろ液について、次により滴定を行う。</p> <p>(1) モール法による場合</p> <p>ろ液を全量ピペットで20ml取り、指示薬として2%クロム酸カリ</p>

容器(パック品に限る。)	(略)
(略)	(略)

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
容器(パック品に限る。)	(略)
(略)	(略)

(測定方法等)

第6条 第3条から前条までの規格における水分、エキス分、粉末含有率及び密封部の強度の測定方法並びに第4条の規格におけるかればしの使用の有無及び第3条から前条までの規格における原料魚種の判定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法 等
水分	日本工業規格Z8801(1994)(以下「JISZ8801」という。)に規定する試験用ふるいの850 $\mu$ mのふるい目を通るまで細砕した試料約2gを計り取り、100℃で5時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
エキス分	<p>(1) JISZ8801に規定する試験用ふるいの850<math>\mu</math>mのふるい目を通るまで細砕して均一とした試料5gを500ml容の共通すり合わせ三角フラスコに取り、約200mlの蒸留水を加え、冷却管を付して直火で加熱し、沸とうを20分間続けた後、残さとともに内容物を250mlのメスフラスコに移して約70℃で定容とし、直ちにガラスフィルター(No.4)でろ過する。このろ液50mlを直径60mmの硬質ガラス製蒸発皿に取り、水浴器上で蒸発乾固させ、更に98<math>\pm</math>1℃の恒温器中で正確に1時間乾燥し、デシケータ中に1時間放冷後、ひょう量し、乾燥後の固形物重量を計算する。</p> <p>(2) (1)のろ液50mlを100mlのメスフラスコに取り、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2mlを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2mlを加え、蒸留水で定容とし、約30分間静置した後、ろ過する。このろ液20mlに2%クロム酸カリ液1mlを加え、0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。この滴定値から食塩重量を計算する。</p> <p>(3) (1)により得た乾燥後の固形物重量と(2)で得た食塩重量との差の試料重量に対する百分比を算出し、試料の水分を15%として換算して得た値をエキス分とする。</p>

ウム溶液 1 ml を加え、ビュレットを用いて 0.05 mol/l 硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。

(2) 電位差滴定法による場合

ろ液を全量ピペットで 20 ml 取り、電位差滴定装置を用いて 0.05 mol/l 硝酸銀溶液で滴定する。

4 計算

(1) 固形物重量

$$\text{固形物重量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

$W_1$  : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の重量 (g)

$W_2$  : 蒸発皿の重量 (g)

$L_1$  : 試料溶液の採取重量 (g)

$S$  : 試料の採取重量 (g)

$D$  : 加えた水の重量 (g)

(2) 食塩分

$$\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$$

0.002922 : 0.05 mol/l 硝酸銀標準溶液 1 ml に相当する食塩の重量 (g)

$T$  : 0.05 mol/l 硝酸銀標準溶液の滴定値 (ml)

$B$  : 空試験滴定量 (ml) (電位差滴定装置で滴定する場合は 0 とする。)

$F$  : 0.05 mol/l 硝酸銀標準溶液の力価

$L_2$  : 試料溶液の採取重量 (g)

$S$  : 試料の採取重量 (g)

$D$  : 加えた水の重量 (g)

(3) エキス分

(1) 固形物重量で得た値から (2) 食塩分で得た値を差し引き、試料の水分を 15% として換算して得た値をエキス分とする。

$$\text{エキス分 (\%)} = \frac{(\text{固形物重量 (\%)} - \text{食塩分 (\%)}) \times (100 - 15)}{100 - (\text{試料の水分 (\%)})}$$

注 1 : 試験に用いる水は、蒸留法若しくはイオン交換法によつて精製した水又は逆浸透法、蒸留法、イオン交換法などを組み合わせた方法によつて精製した水とする。

注2：試験に用いる試薬及びろ紙は、J I Sの特級、化学分析用などの規格に適合するものとする。

注3：試験に用いる全量ピペット、全量フラスコ及びビュレットは、J I S R 3 5 0 5に規定するクラスA又は同等以上のものを使用する。

注4：使用する蒸発皿は予め98±2℃の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01gの単位まで重量を求めたものを用いる。

粉末含有率 全試料（内容量が30g以下のものにあつては約30gになるまでの重量）をJ I S Z 8 8 0 1-1に規定する目開き850μmの試験用ふるいを通してのもの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。

(略) (略)

[削る。] [削る。]

[削る。] [削る。]

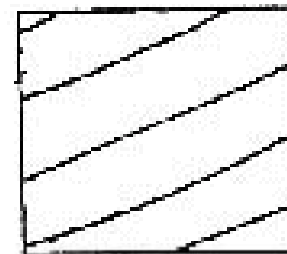
粉末含有率 全試料（内容量が30g以下のものにあつては約30gになるまでの重量）をJ I S Z 8 8 0 1に規定する試験用ふるいの850μmのふるい目を通してのもの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。

(略) (略)

かれぶしの使用の有無 削る前に表面であつた部分を含む削り片を100倍に拡大して見た際に、表面にかびの胞子が見られる場合、かれぶしを使用していると判定する。

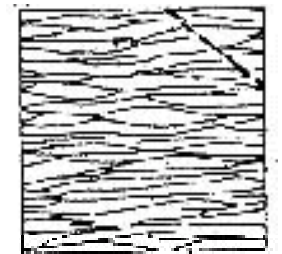
魚種 削り片のマイオトーム及び筋繊維束の切断面の状態について、マイオトームの間隔が、かつおにあつては図1の(1)の、さばにあつては図2の(1)の、まぐろにあつては図3の(1)の、いわしにあつては図4の(1)の、あじにあつては図5の(1)のとおりであり、かつ、削り片を10倍に拡大して見た際に、マイオトーム及び筋繊維束の切断面が、かつおにあつては図1の(2)の、さばにあつては図2の(2)の、まぐろにあつては図3の(2)の、いわしにあつては図4の(2)の、あじにあつては図5の(2)のとおりである場合、それぞれ当該魚種であると判定する。

図1(1)



注：マイオトームの間隔は比較的広い。

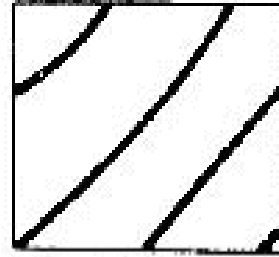
(2)



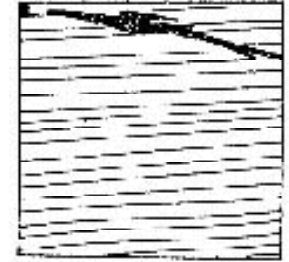
注：筋繊維束の切断面は非直線的に並び、互いに交錯しており、マイオトームはやや不明瞭である。

図2(1)

(2)

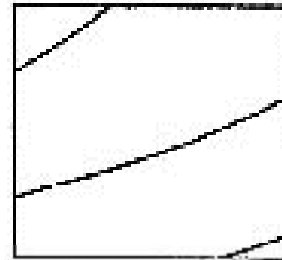


注：マイオトームの間隔は比較的広い。



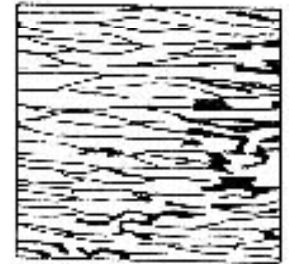
注：筋繊維束の切断面は直線的に並び、マイオトームは太く明瞭である。

図 3(1)



注：マイオトームの間隔は比較的広い。

(2)



注：筋繊維束の切断面は非直線的に並び、互いに交錯しており、マイオトームは不明瞭である。

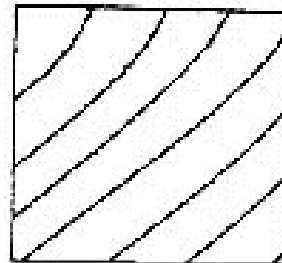


図 4(1)



(2)



注：マイオトームの間隔は比較的狭い。

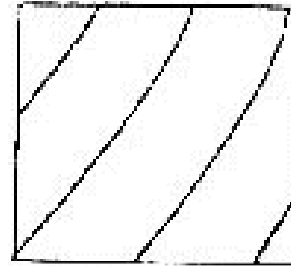


図 5(1)

注：マイオトームの間隔は比較的広い。

注：筋繊維束の切断面はおおむね直線的に並び、マイオトームは明瞭である。



(2)

注：筋繊維束の切断面はおおむね直線的に並び、マイオトームは細く明瞭である。