

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の
廃止の是非の検討について

農 林 水 産 省
平成16年6月1日

1 見直しの検討

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に定められた農林物資規格調査会のJAS規格の制定・見直し基準（以下「見直し基準」という。）に基づき、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）について見直しを行った結果、廃止の是非を検討するに当たっての基準に該当するため、所要の検討を行うこととした。

2 廃止の是非について

- (1) 煮干魚類は、まいわし、かたくちいわし、うるめいわし等の魚類を海水又は塩水で煮熟してたん白質を凝固させた後、乾燥させたものであって、水分が18%以下（ちりめんにあっては55%以下）のものと定義されている。また、煮干魚類粉末は、煮干魚類の粉末に削りぶしの粉末及び風味原料の粉末を加えたものであって、煮干魚類の粉末が50%以上のものと定義されている。

「煮干しいわし」の規格が昭和27年に業者間の取引規格として制定されたが、だし用としての利用のほか、直接食用とする需要の増加に伴い、消費者の規格制定の要望を受け、煮干しいわしの規格を廃止して消費者向けの「煮干魚類及び煮干魚類粉末」の規格が平成6年に制定された。

生産量は年間約8万トン前後で、近年、横ばい傾向にあり、国内製造業者数は約100業者である。

- (2) 見直し基準2の(1)の①について、別紙のとおり、①のエ「格付率が著しく低い」に該当していることから、規格の廃止の是非を検討するもの。
- (3) なお、見直し基準2の(1)の③のウについて、関係団体から要望書が提出されている。

(別紙)

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の見直しについて

1 見直し基準2 (1) ① (廃止の是非を検討するに当たっての基準) に該当している項目

ア 製造業者等が限定され、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格	(製造業者は約100業者)
イ 見直しを行う年度の過去2ヶ年度の小売販売額の平均値が、見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ著しく低下している農林物資の規格	(生産量は17%の減)
ウ 一の都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格	(複数の都道府県で格付)
エ 格付率が著しく低い規格	該当 [格付率1%]

2 見直し基準2 (2) ③ (改正又は確認する方向で検討することとする基準) に該当する項目

ア 改正することにより廃止の基準に該当しなくなるが見込まれる規格	[製造業者より格付率向上の意向が示されている]
イ 他法令で引用されている規格	(引用なし)
ウ 消費者、実需者、生産者又は製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格	[製造業者が存続要望書を提出] [消費者団体の81% (110団体中89団体) が規格は必要と回答]
エ 国際的規格の動向や消費者ニーズへの対応等存続させることについて政策的な必要性がある規格	(特になし)
オ その他存続させることについて合理的な理由がある規格	(特になし)



平成16年5月17日

農林物資規格調査会
会長 沖谷明紘 殿

全国煮干
協会
会長 坂本典壽

煮干魚類のJAS規格見直しについて

煮干魚類及び煮干魚類粉末のJAS規格見直しにつきましては、平成13年度に予定されておりました。その際、「JAS規格の制定・見直しの基準のガイドライン」の適用を受けまして、「廃止の是非を検討するにあたっての基準に該当する規格」に煮干魚類が該当しておりました。

しかし、平成14年1月29日に開催されました農林物資規格調査会部会におきまして、当協会から、年々JAS格付数量が伸びておりましたことから、残り少なくはありますが、今後、JAS格付数量を増やすべく努力をし、格付率のアップを図ることを申し述べました。

その結果、煮干魚類につきましてはのJAS規格見直しは、平成16年度に繰り延べをして頂いたところであります。

1 格付数量を増やし格付率のアップの結果について

(1) 格付実績 (煮干魚類のみ)

平成7年度	59トン	前年比	(格付開始年度)
8	340	576%	
9	419	123	
10	438	105	
11	433	99	
12	517	119	
13	653	126	
14	657	101	
15	668	102	

(2) 煮干し生産量

	ア 総数量	イ うち、いわし煮干し生産量
平成10年度	72,765トン	38,175トン
11	86,309	42,807
12	77,376	38,915
13	71,024	34,237
14	72,803	34,949

(3) JAS格付対象外煮干魚類

ア BHA添加製品

煮干魚類のJAS規格につきましては、食品添加物は、酸化防止剤として使用される抽出トコフェロール以外のものは使用していないことと規定されております。

しかし、関東以北で水揚げされる煮干魚類のいわしには、抽出トコフェロールとは別の酸化防止剤（BHA）が使用されており、これが使用された煮干魚類はJAS品の対象外となっております。

主にBHA添加製品が作られている地域の生産数量は、次のとおりです。

大分、山口、三重、愛知、千葉、茨城、福島県、等のいわし煮干生産数量（農林水産統計から）

	生産数量
平成10年度	17,696トン
11	21,564
12	15,894
13	13,759
14	14,234

イ その他格付外製品

上記ア以外にも選別をしないで「ペット用」、荒く砕いた「だしパック用」、砕いて「風味調味料」、大きめの「削り節用」に仕向けられる煮干魚類が多くありますが、その統計数値はありません。

(4) JAS格付率（推定）

算出方法： 実際のJAS格付は、いわし煮干しのみである。このことから、いわし煮干しの生産量のうち、JAS規格対象外のBHA添加生産地域の製品を除いた数量を母数として格付数量を除した。

算式： JAS格付率＝格付数量÷（いわし煮干し生産数量－BHA生産数量）

平成10年度	438トン	÷	20,461トン	(38,157－17,696)	=	2.1%
11	433	÷	21,243	(42,807－21,564)	=	2.0
12	517	÷	23,021	(38,915－15,894)	=	2.2
13	653	÷	20,478	(34,237－13,759)	=	3.2
14	657	÷	20,715	(34,949－14,234)	=	3.2

2 全国煮干協会の煮干魚類JASの考え方

当協会としましては、平成6年に煮干魚類及び煮干魚類粉末のJAS規格が制定され、格付を開始した平成7年度後半を過ぎてからであったことから、製造業者はじめも消費者の煮干魚類のJAS認識も未だ十分とは言えません。

昨今、消費者は食品の安全・安心に対して大きな関心をもたれており、品質を保証し、BHAが添加されていない安心なJAS製品を供給することは、重要な使命であると当協会は考えております。

また、煮干魚類のJAS規格は、煮干魚類を製造する者にとりましても良い品質目標となっており、今後もその目標となりうるものであります。

従いまして、現在、JAS格付率は確かに10%に遙かに達してはおりませんが、今後ともJAS煮干魚類製品がより多くの消費者の一選択肢となるため、当協会と致しましてもJAS格付品の供給ができますよう努力いたしますので、是非、煮干魚類のJAS規格存続を切にお願い致します。

以上

(4) 煮干魚類及び煮干魚類粉末

◎煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(平成6年8月9日)
(農林水産省告示第1132号)

改正 平成6年12月26日農水告第1741号 平成9年2月17日農水告第248号
平成9年9月3日農水告第1381号 平成11年2月10日農水告第244号

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条第1項の規定に基づき、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格を次のように定める。

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(適用の範囲)

第1条 この規格は、煮干魚類及び煮干魚類粉末に適用する。

(定義)

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。

用語	定義
煮干魚類	まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、いかなご、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させて乾燥したものであって、水分が <u>18%</u> （ちりめんにあつては55%） <u>以下であるものをいう。</u>
煮干魚類粉末	煮干魚類を粉末にしたものに、削りぶし（ふし及びかれぶしを原料としたものに限る。以下同じ。）及び風味原料の粉末を加えたものであって、その製品に占める重量の割合が <u>50%未満のもの</u> であり、かつ、調味料（アミノ酸等）、糖類、食塩等を加えていないものをいう。

農規
③
一七
一

五六
一

第3章 第7節 水産物

ちりめん	体長-(魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下同じ。)がおおむね3cm(いかなごにあってはおおむね5cm)以下の煮干魚類をいう。
パック品	気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充填したもの又は脱酸素剤を封入したものをいう。

(一部改正=平11年2月農水告244号)

(煮干魚類の規格)

第3条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
品 質	形態(ちりめんを除く。)	1 肉締まりが優良で、かつ、皮はげがなく、腹切れしたものがほとんどないこと。 2 頭落ちが5%以下であること。 3 体長がほぼそろっていること。	1 肉締まりが良好で、かつ、皮はげがなく、腹切れしたものが少ないこと。 2 頭落ちが30%以下であること。
	色 沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。
	香 味	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	固有の良好な香味を有し、油焼臭がほとんどないこと。
	きよう雑物	ほとんどないこと。	同左
	か び	ないこと。	同左
	脂 肪 分	極めて少ないこと。	少ないこと。
	水 分	18%(ちりめんのパック品にあっては35%)以下であること。	同左
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	魚類

農規③一七一

五六二

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

品	原材料	食品添加物	酸化防止剤である抽出トコフェロール以外のものを使用していないこと。	同左
	容	状態	1 密封が完全であること。 2 パック品にあっては、次のとおりとする。 (1) 密封部にフィルムのはだがないこと。 (2) 密封部に内容物のかみ込みがないこと。	同左
		酸素透過度 (パック品に限る。)	1 不活性ガス充填のものにあっては、温度20℃、乾燥状態において1 ml/m ² ・24 h以下であること。 2 脱酸素剤を封入したものにあっては、10ml/m ² ・24 h以下であること。	同左
	器	密封部の強度 (パック品に限る。)	1.0kg以上であること。	同左
		酸素残存率 (パック品に限る。)	容器中の気体の0.5%以下であること。	同左
	質	異物	混入していないこと。	同左
		内容量	表示重量に適合していること。	同左
表示	一括表示事項	1 次の事項を一括して表示してあること。 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 賞味期限(品質保持期限) (5) 保存方法 (6) 製造業者又は販売業者(輸入品にあっては、輸入業者)の氏名又は名称及び住所 2 パック品にあっては、1に規定するもののほか、密		

農規③一五三〇五

五六三

表		封の方法を一括して表示してあること。 3 輸入品にあっては、1に規定するもののほか、原産国名を一括して表示してあること。
	表示の方法	<p>1 一括表示事項の項の1の(1)から(5)まで及び2に掲げる事項の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 品名 「煮干魚類」と記載すること。ただし、「煮干魚類」の表示の次に、括弧を付して魚種名を、又は「ちりめん」と記載することができる。</p> <p>(2) 原材料名 使用した原材料を、次のア及びイに規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>ア 次に定めるところにより魚種名を記載すること。</p> <p>(ア) 「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等と一般的な名称をもって記載すること。</p> <p>(イ) 使用したすべての魚種の魚種名を記載すること。ただし、記載する魚種名が3種以上となる場合は、製品に占める重量の割合の多いものから順に2種の魚種名を記載し、その他の魚種名は「その他」と記載することができる。</p> <p>(ウ) 上級にあっては、製品に占める重量の割合が90%以上の魚種がある場合は、(イ)の規定にかかわらず、その魚種名のみとすることができる。</p> <p>(エ) 標準にあっては、製品に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、(イ)の規定にかかわらず、その魚種名のみとすることができる。</p> <p>(オ) ちりめんにあっては、「ちりめん」と記載することができる。</p> <p>イ 食品添加物は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。</p> <p>(3) 内容量 内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位</p>

表

示

農規③一七一

五六四

表

示

を明記して記載すること。ただし、2個以上が同一の容器に入れられ又は同一の包装をされたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して、「○g×△袋」等と記載すること。

(4) 賞味期限 (品質保持期限)

賞味期限 (品質保持期限) (容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限をいう。以下同じ。)を、次に定めるところにより記載すること。

ア 次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成6年7月

(イ) 6.7

(ウ) 1994.7

(エ) 94.7

イ アの規定にかかわらず、次の例のいずれかにより記載することができる。

(ア) 平成6年7月1日

(イ) 6.7.1

(ウ) 1994.7.1

(エ) 94.7.1

(5) 保存方法

「直射日光を避け、常温で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(6) 密封方法

「不活性ガス充填、気密容器入り」、「脱酸素剤封入、気密容器入り」等と記載すること。ただし、「不活性ガス」については、その固有の名称で記載することができる。

2 一括表示事項の項に規定する事項の表示は、別記様式により、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしてあること。

その他の表示事項及びその表示の方法

一括表示事項の項に規定するもののほか、品名を、商品名の表示されている箇所に近接した箇所又は送り状に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格 Z 8305 (1962) (以下「J I S Z 8305」という。)に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で記載してある

第3章 第7節 水産物

表示		こと。ただし、商品名に品名の用語を記載してある場合は、省略することができる。
	表示禁止事項	次に掲げる事項を表示していないこと。 (1) パック品以外のものに表示する「パック」その他これに紛らわしい用語 (2) 一括表示事項の項の規定により表示してある事項の内容と矛盾する用語 (3) その他内容を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(一部改正=平6年12月農水告1741号・9年2月248号・11年2月244号)

(煮干魚類粉末の規格)

第4条 煮干魚類粉末の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
品	性 状	1 色沢及び香味が良好なこと。 2 きょう雑物がほとんどないこと。
	水 分	15%以下であること。
	食 塩 分	5.0%以下であること。
	脂 肪 分	少ないこと。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 煮干魚類 2 削りぶし 3 乾燥海藻類 4 乾燥きのこ類
	食品添加物	前条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。
質	容 器	前条の規格の容器の上級の基準と同じ。
	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	一括表示事項	前条の規格の一括表示事項と同じ。
	表示の方法	前条の規格の表示の方法と同じ。ただし、品名及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行われていること。 (1) 品名 「煮干魚類粉末」と記載すること。

農規③一七一

五六六

71

農規③一七一

表 示		<p>(2) 原材料名</p> <p>使用した原材料を、次のアからウまでに規定するところにより、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。</p> <p>ア 煮干魚類については、次に定めるところにより魚種名を記載すること。</p> <p>(ア) 「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等と一般的な名称をもって記載すること。</p> <p>(イ) 使用した魚種の魚種名を記載すること。ただし、記載する魚種名が3種以上となる場合は、製品に占める重量の割合の多いものから順に2種の魚種名を記載し、その他の魚種名は「その他」と記載することができる。</p> <p>イ 煮干魚類以外のものについては、「こんぶ」、「しいたけ」、「削りぶし」等と一般的な名称をもって記載すること。</p> <p>ウ 食品添加物は、規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第9項並びに第10項の規定に従い記載すること。</p>
	その他の表示事項及びその表示の方法	前条の規格のその他の表示事項及びその表示の方法と同じ。
	表示禁止事項	前条の規格の表示禁止事項と同じ。

(一部改正=平9年2月農水告248号・11年2月244号)

(測定方法)

五六七

第5条 前2条の規格における水分、食塩分、酸素透過度、密封部の強度及び酸素残存率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	日本工業規格 Z8801 (1994)(以下「J I S Z8801」という。)に規定する網ふるいの850 μ mのふるい目を通るまで細碎した試料約2gを計り取り、105℃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。

<p>食 塩 分</p>	<p>J I S Z8801に規定する網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細碎して均一とした試料10gを、200ml容共通すり合わせ三角フラスコに取り、蒸留水100mlを加え20分間振とうする。これに15%フェロシアン化カリウム溶液5mlを加えよく混合し、次に23%酢酸亜鉛溶液5mlと蒸留水90mlを加え軽く振とうし、約30分間静置しろ過する。このろ液50mlに2%クロム酸カリウム溶液を約1ml加え、0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。この滴定値から試料中の食塩重量を算出し、これの試料重量に対する百分比を食塩分とする。</p>
<p>酸素透過度</p>	<p>日本工業規格Z1707(1997)に規定する気体透過度の試験方法に従い、酸素について24時間測定したときの値を酸素透過度とする。</p>
<p>密封部の強度</p>	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="flex: 1;"> </div> <div style="flex: 2; padding-left: 10px;"> <p>容器の密封箇所を図のように切り取って開き、その開いた両端を、300\pm20mm/分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表わしたものを密封部の強度とする。</p> <p>↑ 40~80 ↓</p> <p>↑ 40~80 ↓</p> </div> </div>
<p>酸素残存率</p>	<p>試料0.5mlをガスクロマトグラフに注入し、酸素のピーク面積を測定する。標準ガスにより検量線を作成し、試料中の酸素容量を求める。この試料中の酸素容量の試料容量に対する百分比を酸素残存率とする。</p>

M農規③一七一

五六八

(一部改正=平9年9月農水告1381号・11年2月244号)

附 則

- 1 この告示は、平成6年9月9日から施行する。
- 2 煮干いわしの日本農林規格（昭和27年10月31日農林省告示第546号）は、廃止する。

附 則（平成6年農林水産省告示第1741号）

- 1 この告示は、平成7年4月1日から施行する。
- 2 平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から84までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第248号）抄

〔前略〕平成9年3月17日から施行する。

附 則

平成9年3月31日以前に製造され、加工され、又は輸入される農林物資について、1から75までに掲げる日本農林規格により行う格付については、なお従前の例によることができる。

前 文（平成9年農林水産省告示第1381号）抄

〔前略〕平成9年10月3日から施行する。

前 文（平成11年農林水産省告示第244号）抄

〔前略〕平成11年3月12日から施行する。

附 則

（経過措置）

平成12年2月10日以前に製造され、加工され、又は輸入される煮干魚類及び煮干魚類粉末の格付については、なお従前の例によることができる。

別記様式（第3条、第4条関係）

品名
原材料名
内容量
賞味期限
保存方法
密封方法
原産国名
製造者

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、J I S Z 8305に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、J I S Z 8305に規定する6ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。
- 3 パック品以外のものにあつては、この様式中「密封方法」を省略すること。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 6 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 7 輸入品にあつては、6にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 8 輸入品以外のものにあつては、この様式中「原産国名」を省略すること。
- 9 この様式は、縦書きとすることができる。

(一部改正=平6年12月農水告1741号)

農規③一五三〇五

五七〇