

16消安第1609号
平成16年5月28日

農林物資規格調査会
会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 亀井 善之



日本農林規格の見直しについて（諮問）

下記の日本農林規格を見直しする必要があるので、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9条の2の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 電柱用素材の日本農林規格（昭和26年5月28日農林省告示第911号）
- 2 押角の日本農林規格（昭和35年12月1日農林省告示第1204号）
- 3 耳付き材の日本農林規格（昭和35年12月1日農林省告示第1205号）
- 4 鯨野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和36年1月20日農林省告示第38号）
- 5 まぐろ野菜煮かん詰及びかつお野菜煮かん詰の日本農林規格（昭和36年5月20日農林省告示第493号）
- 6 水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰の日本農林規格（昭和38年6月15日農林省告示第802号）
- 7 特種かん詰の日本農林規格（昭和38年6月15日農林省告示第805号）
- 8 まくら木の日本農林規格（昭和41年4月18日農林省告示第539号）
- 9 素材の日本農林規格（昭和42年12月8日農林省告示第1841号）
- 10 特殊包装かまぼこ類の日本農林規格（昭和49年10月31日農林省告示第

1008号)

- 11 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第532号）
- 12 風味かまぼこの日本農林規格（平成2年5月31日農林水産省告示第700号）
- ⑬ 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）
- 14 農産物漬物の日本農林規格（平成8年6月4日農林水産省告示第860号）

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（案）

平成17年7月15日

農 林 水 産 省

1 見直しの趣旨

JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に農林物資規格調査会で決定した「JAS規格の制定・見直しの基準」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。

平成16年6月1日に開催された農林物資規格調査会部会で規格の廃止の是非を検討した結果、規格を改正又は確認する方向で検討するとされたことから、「原料の増量材的使用の制限、まがい物の防止等消費者に良質な製品を提供する観点及び食品添加物の使用を必要最小限とする等消費者ニーズの変化に対応した製品を提供するという観点」から所要の見直しを行う。

2 見直しの結果

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格について、

- (1) 煮干魚類粉末の規格を廃止すること
- (2) 煮干魚類の規格の「形態」に関し、腹切れの割合について基準値を設けること
- (3) 煮干魚類の規格の「脂肪分」に代えて「粗脂肪分」を規定し、基準値を設けること

等の改正を行う。

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	該当 [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)

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の改正概要

1 題名、適用の範囲及び定義の変更

(1) 題名

改 正 案	現 行
煮干魚類の日本農林規格	煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(2) 適用の範囲

改 正 案	現 行
この規格は、煮干魚類に適用する。	この規格は、煮干魚類及び煮干魚類粉末に適用する。

(3) 定義

用 語	改 正 案	現 行
煮 干 魚 類	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をいう。	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18% (ちりめんにあっては55%) 以下であるものをいう。
煮干魚類粉末	[削る。]	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50%未満のものであり、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。

用語	改正案	現 行
ちりめん	[削る。]	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3 cm(いかなごにあってはおおむね5 cm) 以下の煮干魚類をいう。
パック品	[削る。]	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。

(改正理由)

- ・煮干魚類粉末については、格付実績がないことから規格を削除し、「題名」、「定義」から「煮干魚類粉末」の用語を削除する。
- ・「ちりめん」の用語は、品質表示基準において名称の表示方法として規定するため、削除する。
- ・特定の包装を施した（不活性ガス充填など）製品について、規格から容器に係る品質基準を削除するため、定義から当該用語を削除する。

2 煮干魚類の規格の改正概要

(1) 形態等

改正案			現 行		
区分	上 級	標 準	区分	上 級	標 準
形 態	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 <u>10%以下</u> であること。	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 <u>30%以下</u> であること。	形 態 (<u>ちりめんを</u> <u>除く。</u>)	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 <u>ほとんどない</u> 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 <u>少ない</u> こと。
	2 頭落ちが <u>ほとんどない</u> こと。	2 頭落ちが <u>少ない</u> こと。		2 頭落ちが <u>5%以下</u> であること。	2 頭落ちが <u>30%以下</u> であること。
	3 [略]			3 体長が <u>ほぼそろっている</u> こと。	

改 正 案			現 案 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
色 沢	[略]	[略]	色 沢	固有の優良な色沢を有し、油焼けによる黄変が少ないこと。	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	[略]	[略]	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
きょう 雑物	[略]	[略]	きょう 雑物	ほとんどないこと。	同左
[削る]	[削る。]	[削る。]	か び	ないこと。	同左
粗脂肪 分	5%以下であること。	8%以下であること。	脂肪分	極めて少ないこと。	少ないこと。
水 分	18%以下であること	[略]	水 分	18% (ちりめんのパック品にあつては35%) 以下であること。	同左

(改正理由)

- ・形態に関し、頭落ちについては、魚種の違いや格付後の流通過程によって変化するため、基準数値から官能評価に改める。また、腹切れについては、原料魚の鮮度を示すものであり、また、流通過程により変化しにくいいため、官能評価から基準数値に改める。
- ・かびについては、かびが発生している製品は、食品として不適であることから、品質基準から削除する。
- ・粗脂肪については、脂肪分の多少が、だしの濁りに影響し、煮干魚類の重要な品質基準であるため、分析数値により判定することが適当であるため。

(2) 原材料

改 正 案			現 案 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
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 <u>まいわし、か たくちいわし、 うるめいわし又 はまあじ</u> 2 <u>食塩（魚類を 煮熟するときに 使用する場合に 限る。）</u>	[略]	食品添 加物以 外の原 材料	<u>魚類</u>	同左
食品添 加物	<u>酸化防止剤（ミッ クストコフェロー ルに限る。）</u> 以外 のものを使用して いないこと。	[略]	食品添 加物	<u>酸化防止剤である 抽出トコフェロー ル以外のもので使 用していないこと。</u>	同左

(改正理由)

・食品添加物以外の原材料として、

①魚種を「まいわし」等と特定するのは、これら特定魚種以外の魚類を用いた製品がないため

②食塩の追加は、魚類の煮熟の際に食塩を使用する事例があるため

(3) 容 器

改 正 案			現 案 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
[削る]	[削る。]	[削る。]	状 態	1 <u>密封が完全で あること。</u>	同左

容器(続き)

改 正 案			現 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
	[削る。]	[削る。]	状 態 (続き)	2 <u>パック品にあ</u> <u>っては、次のと</u> <u>おりとする。</u> (1) <u>密封部にフ</u> <u>イルムのひだ</u> <u>がないこと。</u> (2) <u>密封部に内</u> <u>容物のかみ込</u> <u>みがないこと。</u>	
[削る]	[削る。]	[削る。]	酸素透 過 度 (パッ ク品に 限 る。)	1 <u>不活性ガス充</u> <u>填のものにあっ</u> <u>ては、温度20℃</u> <u>、乾燥状態にお</u> <u>いて1 ml/m²・24</u> <u>h以下であること。</u> 2 <u>脱酸素剤を封</u> <u>入したものにあ</u> <u>っては、10ml/m²</u> <u>・24h以下である</u> <u>こと。</u>	同左
[削る]	[削る。]	[削る。]	密封部 の強度 (パッ ク品に 限る。)	1.0kg以上であるこ と。	同左

容器（続き）

改 正 案			現 案 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
[削る]	[削る。]	[削る。]	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

(改正理由)

- ・容器に係る基準については、包装技術の適否にかかる品質基準は賞味期限表示により代替されるため、削除する。

3 煮干魚類粉末の規格の改正概要

(1)性状等

改 正 案		現 案 行	
区 分		区 分	
[削る]	[削る。]	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。
[削る]	[削る。]	水 分	15%以下であること。
[削る]	[削る。]	塩 分	5.0%以下であること。
[削る]	[削る。]	脂肪分	少ないこと。

(2)原材料

改 正 案		現 案 行	
区 分		区 分	
[削る]	[削る。]	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

(2) 原材料(続き)

改 正 案		現 行	
区 分		区 分	
			3 乾燥海草類 4 乾燥きのこ類
[削る]	[削る。]	食品添 加物	前条の規格の食品添加物の上級の基準 に同じ。

(3) 容器、異物及び内容量

改 正 案		現 行	
区 分		区 分	
[削る]	[削る。]	容 器	前条の規格の容器の上級に同じ。
[削る]	[削る。]	異 物	混入していないこと。
[削る]	[削る。]	内容量	表示重量に適合していること。

(改正理由)

- ・ 格付実績のない煮干魚類粉末の規格を削除する。

4 測定方法

用 語	改 正 案	現 行
水 分	日本工業規格Z8801-1(2000)(以下「 <u>JIS Z8801-1</u> 」という。)に規定する <u>試験用金属製網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕した試料約2gを量り取り</u> 、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。	日本工業規格Z8801(1994)(以下「 <u>JISZ 8801</u> 」という。)に規定する <u>網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕した試料約2gを計り取り</u> 、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。
食 塩 分	[削る。]	<u>JISZ8801に規定する網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕して均一と</u>

4 測定方法（続き）

用語	改正案	現 行
食塩分(続き)	[削る。]	<p>した試料約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率を食塩分とする。</p>
酸素透過度	[削る。]	<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>
密封部の強度	[削る。]	<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±20mm/分の速度で引っ張り、密封部が剥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したものを密封部の強度とする。</p>
粗脂肪分 (新設)	<p>日本工業規格Z8801-1に規定する試験用金属製網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕して均一とした試料約5gを円筒ろ紙に量り取り、100～105℃の乾燥器中で2～3時間乾燥する。冷却後、円筒ろ紙をソックスレー型脂肪抽</p>	

4 測定方法（続き）

用 語	改 正 案	現 行
粗脂肪分 (続き)	<p><u>出器に移し、ジエチルエーテルを溶剤として50～60℃の恒温水槽中で8時間抽出する。抽出終了後、ジエチルエーテルを留去し、100～105℃の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中で放冷後ひょう量し、次式により粗脂肪分を計算する。</u></p> <p><u>粗脂肪(%) = (W - W₀) / S × 100</u></p> <p><u>(注) Wは抽出後のフラスコの恒量(g)</u> <u>、W₀は抽出前のフラスコの恒量(g)</u> <u>、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量(g)</u></p>	

(改正理由)

- ・水分について、試験用ふるいに関するJIS規格の番号が変更されたため。
- ・食塩分については、煮干魚類粉末にかかる分析項目であったため、削除する。
- ・粗脂肪分については、煮干魚類の分析項目として新たに追加するため。

改	正	案	現	行																				
	煮干魚類の日本農林規格 (適用の範囲) 第1条 この規格は、煮干魚類に適用する。 (定義) 第2条 この規格において、「煮干魚類」とは、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をいう。 「表を削る。」	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。	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。																					
	(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。	(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。	<table border="1"> <thead> <tr> <th>用語</th> <th>定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>煮干魚類</td> <td>まいわし、かたくちいわし、うるめいわし、うかなご、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18%（ちりめんにあつては55%）以下であるものをいう。</td> </tr> <tr> <td>煮干魚類粉末</td> <td>煮干魚類を粉末にしたものに、削りぶし（ふし及びか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50%未満のものであり、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。</td> </tr> <tr> <td>ちりめん</td> <td>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（いかなごにあつてはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。</td> </tr> <tr> <td>パッキング品</td> <td>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を又は脱酸素剤を封入したものをいう。</td> </tr> </tbody> </table>	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、うかなご、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18%（ちりめんにあつては55%）以下であるものをいう。	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50%未満のものであり、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。	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（いかなごにあつてはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。	パッキング品	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を又は脱酸素剤を封入したものをいう。											
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、うかなご、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18%（ちりめんにあつては55%）以下であるものをいう。																							
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50%未満のものであり、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。																							
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（いかなごにあつてはおおむね5cm）以下の煮干魚類をいう。																							
パッキング品	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を又は脱酸素剤を封入したものをいう。																							
	(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。	(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。	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">区分</th> <th colspan="2">基準</th> </tr> <tr> <th>上</th> <th>級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>形態（ちりめんを除く。）</td> <td>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10%以下であること。 2 頭落ちがほとんどないこと。 3 [略]</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>色沢</td> <td>[略]</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>香味</td> <td>[略]</td> <td>固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。</td> </tr> <tr> <td>きよう雑物</td> <td>[削る。]</td> <td>ほとんどないこと。</td> </tr> <tr> <td>かび</td> <td>[削る。]</td> <td>ないこと。</td> </tr> </tbody> </table>	区分	基準		上	級	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10%以下であること。 2 頭落ちがほとんどないこと。 3 [略]	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。	色沢	[略]	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。	香味	[略]	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。	きよう雑物	[削る。]	ほとんどないこと。	かび	[削る。]	ないこと。	
区分	基準																							
	上	級																						
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10%以下であること。 2 頭落ちがほとんどないこと。 3 [略]	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。																						
色沢	[略]	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。																						
香味	[略]	固有の優良な香味を有し、油焼臭がないこと。																						
きよう雑物	[削る。]	ほとんどないこと。																						
かび	[削る。]	ないこと。																						

14

粗脂肪分	5%以下であること。	8%以下であること。
水分	1.8%以下であること。	[略]
食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のもを使用していないこと。 1. まいわし、かたくちいわし、うるめいわし又はまあじ 2. 食塩(魚類を煮熟するとき使用する場合に限り。)	[略]
食品添加物	酸化防止剤(ミックストコフェロールに限る。)以外のもを使用していないこと。	[略]
「削る。」	[削る。]	[削る。]
「削る。」	[削る。]	[削る。]
「削る。」	[削る。]	[削る。]
「削る。」	[削る。]	[削る。]
異物	[略]	[略]
内容量	[略]	[略]
「削る。」	[削る。]	[削る。]
「削る。」	[削る。]	[削る。]

脂肪分	極めて少ないこと。	少ないこと。
水分	1.8% (ちりめんのパツク品にあつては3.5%) 以下であること。	同左
食品添加物以外の原材料	魚類	同左
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
容器	1. 密封が完全であること。 2. パツク品にあつては、次のとおりとする。 (1) 密封部にフィルムのひだがないこと。 (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(パツク品に限る。)	1. 不活性ガス充填のものにあつては、温度20℃、乾燥状態において1ml/m ² ・24h以下であること。 2. 脱酸素剤を封入したのものにあつては、1.0ml/m ² ・24h以下であること。	同左
密封部の強度(パツク品に限る。)	1. 0kg以上であること。	同左
酸素残存率(パツク品に限る。)	容器中の気体の0.5%以下であること。	同左
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
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	
表示		

			<p>(6) <u>製造業者又は販売業者（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所</u></p> <p>2 <u>パック品にあつては、1に規定するもののほか、密封の方法を一括して表示してあること。</u></p> <p>3 <u>輸入品にあつては、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。</u></p>
<p>[削る。]</p>	<p>表示の方法</p>	<p>1 <u>一括表示事項の項の1の(1)から(6)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。</u></p> <p>(1) <u>品名</u> <u>「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。</u></p> <p>(2) <u>原材料名</u> <u>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。</u> <u>ア 次に定めるところにより魚種名を記載すること。</u> <u>(7) 「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。</u> <u>(4) 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。</u> <u>(5) 上級にあつては、製品に占める重量の割合が90%以上の魚種がある場合は、(4)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。</u> <u>(4) 標準にあつては、製品に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、(4)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。</u> <u>(4) ちりめんにあつては、「ちりめん」と記載することができる。</u> <u>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。</u></p> <p>(3) <u>内容量</u> <u>内容量をグラム又はキログラムの単位で、単位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、内容量の表示の文字の次に括弧を付して、「〇g×△袋」等と記載すること。</u></p> <p>(4) <u>賞味期限（品質保持期限）</u> <u>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。</u> <u>ア 次の例のいずれかにより記載すること。</u></p>	

		<p>(7) 平成6年7月</p> <p>(4) 6.7</p> <p>(2) 1994.7</p> <p>(5) 94.7</p> <p>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。</p> <p>(7) 平成6年7月1日</p> <p>(4) 6.7.1</p> <p>(2) 1994.7.1</p> <p>(5) 94.7.1</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>「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。</p> <p>(6) 密封方法</p> <p>「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。</p> <p>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すること。</p> <p>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Z8305(1962)(以下「JISZ8305」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。</p> <p>次に掲げる事項を表示していいないこと。</p> <p>(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</p> <p>(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</p> <p>(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</p>
		<p>その他の表示事項及びその表示の方法</p>
		<p>表示禁止事項</p>
[削る。]	[削る。]	
[削る。]	[削る。]	

(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。

品	区	分	基	準
品質	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	1	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。	
		2	削りぶし	
		3	乾燥海藻類	

[削る。]

食品添加物	4 乾燥きのこ類 前条の規格の食品添加物の上級の基準と同じ。
	前条の規格の容器の上級の基準と同じ。 混入していないこと。
容器異物	表示重量に適合していること。
内容量	前条の規格の一括表示事項と同じ。
一括表示事項	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。
表示の方法	(1) 品名 「 <u>煮干魚類粉末</u> 」と記載すること。 (2) 原材料名 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。 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。 (イ) 「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。 (ロ) 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。 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。 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。 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。
その他の表示事項及びその表示の方法	前条の規格の表示禁止事項と同じ。
表示禁止事項	

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪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(2000)(以下「JISZ8801-1」という。)に規定する試験用金属製網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕した試料約2gを量り取り、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。 [削る。]
[削る。]	[削る。]

(測定方法)

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「JISZ8801」という。)に規定する網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕した試料約2gを量り取り、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。 JISZ8801に規定する網ふるいの850μmのふるい目を通るまで細砕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1.5%フェロシアン化カリウム溶液5
食塩分	

[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]
[削る。]	[削る。]
粗脂肪分	JISZ8801-1に規定する試験用金属製網ふるいの850μmのふるい目を 通るまで細砕して均一とした試料5gを円筒ろ紙に量り取り、100～105℃の 乾燥器中で2～3時間乾燥する。冷却後、円筒ろ紙をソックスレー型脂肪抽出器に 移し、ジエチルエーテルを溶剤として50～60℃の恒温水槽中で8時間抽出する 。抽出終了後、ジエチルエーテルを留去し、100～105℃の恒温乾燥器中で1 時間乾燥し、デシケーター中で放冷後ひょう量し、次式により粗脂肪分を計算する 粗脂肪 (%) = $(W - W0) / S \times 100$ (注) Wは抽出後のフラスコの恒量 (g)、W0は抽出前のフラスコの恒量 (g) 、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)

[削る。]

酸素透過度	mlを加えよく混合し、次に2.3%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。
密封部の強度	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。
酸素残存率	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±20mm /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。 試料0.5mlをガスログ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、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。

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び砕の色は、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、JISZ8805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150以下のものであっては、JISZ8805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できるが困難な場合には、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。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成16年11月4日（木）
14時～

場所：農林水産省共用会議室A～D
（日本郵政公社本社2階）

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格の見直し（改正）について

- ア 地鶏肉の日本農林規格
- イ 豆乳類の日本農林規格
- ウ 煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格

(2) 品質表示基準の改正について

- ア 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準
- イ 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準
- ウ 特殊包装かまぼこ類品質表示基準
- エ 風味かまぼこ品質表示基準
- オ 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準

(3) その他

4 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 地鶏肉の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 豆乳類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正について（案）
- 5 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（案）
- 6 煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の改正について（案）
- 7 「特殊包装かまぼこ類品質表示基準」、「風味かまぼこ品質表示基準」及び「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準」の改正について（案）
- 8 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏名	役職
○岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
○小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
○斉藤 俊子	主婦 (食品表示ウォッチャー)
○塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
○谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
○寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
○並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
栗生 美世	(社) 栄養改善普及会リーダー
石倉 悠吉	(社) 日本フードサービス協会理事
伊藤 明德	日本豆乳協会技術部会長
伊東 尚武	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会専務理事
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
坂本 典壽	全国煮干協会会長
谷 敬子	(社) 全国消費生活相談員協会
徳永 瑛子	日本主婦連合会副会長
土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部課長
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
森 修三	つゆ類専門委員会委員
森 英雄	(社) 日本食鳥協会副会長
森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員 (食品表示ウォッチャー)
山根 香織	主婦連合会常任委員

○印：農林物資規格調査会委員

(パブリック・コメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きによる
寄せられた意見・情報

(煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の一部改正案)

1 一部改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：16.11.18～12.17)

(1) 受付件数

食品添加物	
製造業者	1件
合計	1件

(2) 意見・情報

別紙のとおり

2 WTO通報によるコメント (募集期間：17.2.9～17.4.7)

なし

【煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格】

パブリック・コメントに寄せられた御意見に対する考え方

御意見の概要	御意見に対する考え方（案）
<p>現行規格で酸化防止剤として認められている「抽出トコフェロール」は、d-α-トコフェロール、d-γ-トコフェロール、d-δ-トコフェロール及びミックストコフェロールの4種の天然トコフェロール類の総称であり、前3者はミックストコフェロールを精製して製造されるが、改正案ではミックストコフェロールに限定されることとなっている。</p> <p>4種の天然トコフェロール類は食用油糧種子を起源としており、同等に食経験のあるものであることから、区別の必要はないと考える。</p> <p>よって、食品添加物については現行規格のままでよいと考える。</p>	<p>食品添加物については、消費者ニーズを踏まえて必要最小限とすることとしており、業界の使用実態を踏まえて、ミックストコフェロールとしたものです。</p>