

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 16 年 11 月 4 日

農 林 水 産 省

1 見直しの趣旨

- (1) J A S 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「J A S 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、「原材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 ケ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ことが見込まれる規格	[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 <u>及び煮干魚類粉末</u> 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 <u>及び煮干魚類粉末</u> 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 <u>乾燥したものをいう。</u>	<u>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。</u>
<u>煮干魚類粉末</u>	[削る。]	<u>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。</u>

用 語	改 正 案	現 行
<u>ち り め ん</u>	[削る。]	<u>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。</u>
<u>パ ッ ク 品</u>	[削る。]	<u>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。</u>

（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%以下である</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>30%以下である</u> 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>ほとんどないこ</u> 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>少ないこと</u> 。
	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%以下である</u> こと。	2 頭落ちが <u>30%以下である</u> こと。
	3 [略]			3 体長がほぼそろっていること。	

改 正 案			現 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	<u>ないこと。</u>	<u>同左</u>
粗脂肪 分	<u>5 %以下であること。</u>	<u>8 %以下であること。</u>	脂肪分	<u>極めて少ないこと。</u>	<u>少ないこと。</u>
水 分	18%以下であること	[略]	水 分	18% <u>(ちりめんのパック品にあつては35%)</u> 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 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 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 煮熟するときに 使用する場合に 限る。）	[略]	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（ミッ クストコフェロー ルに限る。）以外 のものを使用して いないこと。	[略]	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

(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 行		
区 分	上 級	標 準	区 分	上 級	標 準
[削る]	[削る。]	[削る。]	状 態	1 密封が完全で あること。	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)	<u>2 パック品にあ</u> <u>っては、次のと</u> <u>おりとする。</u> <u>(1) 密封部にフ</u> <u>イルムのひだ</u> <u>がないこと。</u> <u>(2) 密封部に内</u> <u>容物のかみ込</u> <u>みがないこと</u> <u>。</u>	
[削る]	[削る。]	[削る。]	<u>酸素透</u> <u>過度 (</u> <u>パック</u> <u>品に限</u> <u>る。)</u>	<u>1 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1ml/m²・24</u> <u>h以下であること</u> <u>。</u> <u>2 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。]	<u>密封部</u> <u>の強度</u> <u>(パッ</u> <u>ク品に</u> <u>限る。)</u>	<u>1.0kg以上であるこ</u> <u>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。]	[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 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 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「JIS Z8801-1」という。)に規定する試験用金属製網ふるいの850 μ mのふるい目を通るまで細砕した試料約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。	日本工業規格Z8801(1994)(以下「JISZ 8801」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砕した試料約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。
食 塩 分	[削る。]	JISZ8801に規定する網ふるいの850 μ mのふるい目を通るまで細砕して均一と

4 測定方法（続き）

用 語	改 正 案	現 行
食塩分(続き)	[削る。]	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 5 ml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1 ml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。
酸素透過度	[削る。]	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。
密封部の強度	[削る。]	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。
粗 脂 肪 分 (新設)	日本工業規格Z8801-1に規定する試験用金属製網ふるいの$850 \mu\text{m}$のふるい目を通るまで細碎して均一とした試料約5gを円筒ろ紙に量り取り、$100 \sim 105^\circ\text{C}$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	

4 測定方法（続き）

用 語	改 正 案	現 行
粗脂肪分(続き)	<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、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> <u>粗脂肪(%) = ((W-W₀) / S) × 100</u> <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>	

(改正理由)

- ・水分について、試験用ふるいに関する J I S 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、魚類を煮熟によつ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、魚類を煮熟によつ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 煮干魚類粉末 ちりめん パック品	用 語 定 義 煮干魚類 煮干魚類粉末 ちりめん パック品	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。				
「 削 る 」	区 分 上 基 級 標準 準	形態 色沢 香味 きよう雑物 [削る。]	1 2 3 [略] [略] [略] [削る。]	1 2 3 固有の良好な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。 固有の良好な香味を有し、油焼臭がないこと。 ほとんどないこと。 ないこと。

[illegible]

[削る。]	[削る。]	
[削る。]	[削る。]	

	(7) 平成6年7月 (1) 6. 7 (ウ) 1994. 7 (2) 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。 (7) 平成6年7月1日 (1) 6. 7. 1 (ウ) 1994. 7. 1 (2) 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すること。 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。 表示禁止事項 (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) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示	
--	---	--

(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 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	次に掲げるものの以外のもを使用していないこと。
食品添加物以外の原材料	1 煮干魚類 2 削りおし 3 乾燥海藻類

[削る。]

	↓ 乾燥きの二類	
	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。
	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。 (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」、「いかなぎ」、「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		
表示禁止事項		前条の規格の表示禁止事項と同じ。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分及び粗脂肪分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のふるい目を通して細砕した試料約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のふるい目を通して細砕した試料約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。
食塩分	JISZ8801に規定する網ふるいの850μmのふるい目を通して細砕して均一とした試料10gを、200ml容量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5

[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を円筒ろ紙に盛り取り、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、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。 $\text{粗脂肪 (\%)} = (W - W0) / S \times 100$ (注) Wは抽出後のプラスチックの恒量 (g)、W0は抽出前のプラスチックの恒量 (g)、Sは円筒ろ紙に入れた試料重量 (g)	

[削る。]

	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。 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。 容器の密封箇所を図のように切り取り、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。	
酸素透過度		
密封部の強度		
酸素残存率		

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、JISZ8305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15.0以下のものにあつては、JISZ8305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。

[削る。]

58

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。