

品質表示基準の見直しについて

「削りぶし」

削りぶし品質表示基準の見直しについて（案）

平成19年10月2日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

削りぶしの日本農林規格の見直しとの整合性を図る等の観点から、定義等を整理するとともに、名称の表示の方法をわかりやすい方法に改める等の改正を行う。

削りぶし品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）の一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																																						
<p>削りぶし品質表示基準</p> <p>(趣旨)</p> <p>第1条 (略)</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この基準において、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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を削ったもの 3 (略)</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</td> </tr> <tr> <td>[削る。]</td> <td>[削る。]</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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を削ったもの 3 (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。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	[削る。]	<p>削りぶし品質表示基準</p> <p>(趣旨)</p> <p>第1条 削りぶし（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この基準において、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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">用 語</th> <th style="text-align: center;">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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの</td> </tr> <tr> <td>かつお削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>かつおぶし削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さば削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>さばぶし削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>まぐろ削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>まぐろぶし削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>いわし削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>あじ削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。</td> </tr> <tr> <td>混合削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを削って混合したものをいう。</td> </tr> <tr> <td>粉末削りぶし</td> <td>削りぶしのうち、日本工業規格Z8801（1994）に規定する試験用ふるいの2mmのふるい目を通過するものが25%以上のものをいう。</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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの	かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。	かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。	さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。	まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。	まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。	いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。	混合削りぶし	削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを削って混合したものをいう。	粉末削りぶし	削りぶしのうち、日本工業規格Z8801（1994）に規定する試験用ふるいの2mmのふるい目を通過するものが25%以上のものをいう。
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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を削ったもの 3 (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。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
[削る。]	[削る。]																																																						
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、煮熟によっ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、表面を削ったもの）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。）を薄片状、厚片状又は糸状に削ったもの 2 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したものの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によっ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。）を薄片状又は厚片状に削ったもの 3 1及び2を混合したもの																																																						
かつお削りぶし	削りぶしのうち、かつおのふしを削ったものをいう。																																																						
かつおぶし削りぶし	削りぶしのうち、かつおのかれぶしを削ったものをいう。																																																						
さば削りぶし	削りぶしのうち、さばのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																																						
さばぶし削りぶし	削りぶしのうち、さばのかれぶしを削ったものをいう。																																																						
まぐろ削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのふしを削ったものをいう。																																																						
まぐろぶし削りぶし	削りぶしのうち、まぐろのかれぶしを削ったものをいう。																																																						
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																																						
あじ削りぶし	削りぶしのうち、あじのふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものをいう。																																																						
混合削りぶし	削りぶしのうち、2種以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを削って混合したものをいう。																																																						
粉末削りぶし	削りぶしのうち、日本工業規格Z8801（1994）に規定する試験用ふるいの2mmのふるい目を通過するものが25%以上のものをいう。																																																						

薄削り	削りぶしのうち厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚削り	削りぶしのうち厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸削り	削りぶしのうち糸状又はひも状に削ったものをいう。
碎片	(略)
削り粉	削りぶしのうち日本工業規格Z8801-1(2006)に規定する目開き2mmの試験用ふるいを通過するものをいう。

(義務表示事項)

第3条 (略)

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものにあつては、「〇〇かれぶし削りぶし」又は「〇〇かれぶし削り」と記載し、「〇〇」には「まぐろ」、「かつお」等のかれぶしに使用した魚類の名称を記載すること。

イ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「〇〇削りぶし」と記載し、「〇〇」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を記載すること。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と記載することができる。

ウ 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、「〇〇削りぶし」と記載し、「〇〇」には「かつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を記載すること。

エ 2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「混合削りぶし」と記載すること。

オ 削りぶしにあつては、アからエまでに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」と、厚削りにあつては「厚削り」と、糸削りにあつては「糸削り」と、碎片にあつては「碎片」と、削り粉が25%以上含まれるもの(削り粉のみのものを除く。)にあつては「粉末混合」と、削り粉のみのものにあつては「粉末」と記載すること。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧並びに5g以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。

カ オの規定にかかわらず、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削

薄削り	削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mm以下の片状に削ったものをいう。
厚削り	削りぶしを平らな削り刃で厚さ0.2mmを超える片状に削ったものをいう。
糸削り	削りぶしを一定の間隔に溝をつけた削り刃で糸状又はひも状に削ったものをいう。
碎片	薄削りを破砕したものをいう。

(一括表示事項)

第3条 気密性のある容器に入れ、かつ、不活性ガスを充てんしたもの(以下「パック品」という。)にあつては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、密封の方法とする。

2 圧搾煮干しを10%以上配合したものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項及び第6項並びに前項に規定するもののほか、圧搾煮干し配合率とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア かつお削りぶしにあつては「かつお削りぶし」と、かつおぶし削りぶしにあつては「かつおぶし削りぶし」と、さば削りぶしにあつては「さば削りぶし」と、さばぶし削りぶしにあつては「さばぶし削りぶし」と、まぐろ削りぶしにあつては「まぐろ削りぶし」と、まぐろぶし削りぶしにあつては「まぐろぶし削りぶし」と、いわし削りぶしにあつては「いわし削りぶし」と、あじ削りぶしにあつては「あじ削りぶし」と、混合削りぶしにあつては「混合削りぶし」と、粉末削りぶしにあつては「粉末削りぶし」と記載すること。ただし、「かつお削りぶし」は「花かつお」と、「粉末削りぶし」は「だし用削りぶし」又は「ふりかけ用削りぶし」と記載することができる。

イ アに規定する削りぶし以外のものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) かつお、さば又はまぐろの一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては、当該魚種名を冠して「かつお削りぶし」等と記載すること。

(i) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のかれぶしを使用したものにあつては、当該魚種名を冠して「いわしぶし削りぶし」等と記載すること。

(ii) かつお、さば及びまぐろ以外の魚類の一魚種のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものとを混合したもの並びにかつお、さば、まぐろ、いわし及びあじ以外のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、当該魚種名を冠して「さんま削りぶし」等と記載すること。

ウ 粉末削りぶし以外の削りぶしにあつては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、

り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 「かつおふし」、「さばかれぶし」、「あじ煮干し」、「さば圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって記載すること。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と記載することができる。

イ かつおのふしのみを削ったもの又はこれとかつおのかれぶしを削ったものを混合したもので輸入品以外のものにあつては、かつおふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

ウ (略)

(3) (略)

(4) (略)

(5) (略)

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「義務表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によることとし、同項第1号中「表示は別記様式により記載すること。」とあるのは、「表示は、名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載すること。」と読み替えるものとする。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、義務表示事項のほか、商品名の表示されている箇所~~に~~近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)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、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものであつて商品名に使用したすべての魚類の名称を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

「薄削り」、「厚削り」、「糸削り」又は「碎片」と記載すること。ただし、「薄削り」の文字及びこれに付す括弧は省略することができる。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 「かつお・ふし」、「さば・かれぶし」、「あじ・煮干し」、「さば・圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって記載すること。ただし、むろあじのみを使用した場合は、「あじ」を「むろあじ」と記載することができる。

イ 輸入品以外のかつお削りぶしにあつては、かつお・ふしの文字の次に括弧を付して、ふしの原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあつては、国産である旨に代えて都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。

ウ イの原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に記載すること。

(3) 密封の方法

「不活性ガス充てん、気密容器入り」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。

(4) 圧搾煮干し配合率

実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。

(5) 内容量

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、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号に規定するもののほか、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。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項(次条において「一括表示事項」という。)の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、密封の方法、圧搾煮干し配合率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(その他の表示事項及びその表示の方法)

第5条 製造業者等は、一括表示事項のほか、商品名の表示されている箇所~~に~~近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305(1962)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、前条第1項第1号に規定する名称の用語を表示しなければならない。ただし、商品名にこれらの用語を使用している場合又は混合削りぶしであつて商品名に混合したすべての魚種名を使用している場合は、この限りでない。

(表示禁止事項)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) (略)
- (2) 2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、一部の魚類の名称を特に表示する用語
- (3) (略)

第6条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語
- (2) 混合削りぶし及び粉末削りぶしにあつては、一部の魚種名を特に表示する用語
- (3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語