

# 品質表示基準の見直しについて

## 「風味かまぼこ」



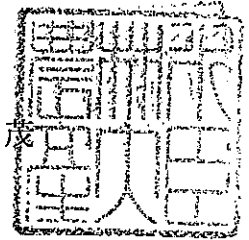
21消安第2508号

平成21年6月8日

農林物資規格調査会

会長 田島 眞 殿

農林水産大臣 石破 茂



日本農林規格及び品質表示基準の改正等について（諮問）

下記1から3までに掲げる日本農林規格の改正について、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条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記4から7までに掲げる品質表示基準の改正等について、同法第19条の13第5項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

#### 記

- 1 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 2 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 3 ウスターソース類の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第565号）
- 4 食用植物油脂品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1672号）
- 5 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1658号）
- 6 特殊包装かまぼこ類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1656号）
- ⑦ 風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）

## 風味かまぼこ品質表示基準の見直しについて（案）

平成21年8月28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、風味かまぼこ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）について、所要の見直しを行う。

### 2 内容

風味かまぼこは、かまぼこ類の生産量の約7%であり、かまぼこ類の中でも一部に限定されており、名称については、規制を廃止しても一般誤認防止ルールで対応が可能であるほか、名称以外の表示項目についても、加工食品品質表示基準の規定が適用可能なことから、風味かまぼこ品質表示基準は廃止する。

# 風味かまぼこについて

## 1 生産状況

### 風味かまぼこの生産数量の推移

単位：トン

	平成16年	平成17年	平成18年
かまぼこ類	589,099	586,965	554,026
風味かまぼこ	55,894	54,517	51,410
基準適用品 約70%	約39,000	約38,000	約36,000
基準適用品の かまぼこ類に占める割合	約6.6%	約6.5%	約6.5%

## 2 品質表示基準制定等の経緯

平成 2年 5月 風味かまぼこの日本農林規格制定

平成 2年 6月 風味かまぼこ品質表示基準制定

平成12年12月 加工食品品質表示基準の制定に伴い、新しく  
風味かまぼこ品質表示基準制定  
(旧基準廃止)

平成17年 5月 風味かまぼこの日本農林規格廃止

## 3 品質表示基準の概要

### 第1条 (趣旨)

基準の対象を「脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限る。」と定めている。

### 第2条 (定義)

基準において使用されている用語の定義を定めている。

### 第3条 (義務表示事項)

加工食品品質表示基準で定める名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称、住所に加え、「でん粉含有率」を義務表示事項として定めている。

#### 第4条（表示の方法）

名称については「風味かまぼこ」と記載するよう定められている。また、原材料名の表示方法として、魚肉については、「別表の右欄に掲げる魚種にあっては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあつては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって表示する」等定めている。

#### 第5条（その他の表示事項及びその表示の方法）

商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、「風味かまぼこ」の用語、解凍したものについての「解凍」の用語、輸入したものを国内で包装したものについての「製造地の国名」の用語を記載するよう定めている。

#### 第6条（表示禁止事項）

「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」等について表示の禁止を定めている。

## 風味かまぼこ品質表示基準

制 定 平成12年12月19日農林水産省告示第1657号  
改 正 平成17年 5月13日農林水産省告示第 883号  
改 正 平成19年11月 6日農林水産省告示第1371号  
最終改正 平成20年 8月29日農林水産省告示第1368号

(趣旨)

第1条 風味かまぼこ(脱気して密封包装した後、加熱殺菌したものに限り。)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。

(定義)

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。

用語	定義
風味かまぼこ	次に掲げるものであって、その形状、香味及び食感がかに肉、ほたて貝柱等に類似したものをいう。 1 魚肉(魚以外の水産動物(鯨を除く。)の肉を含む。)に食塩及び風味原料を加えたもの又はこれに卵、卵の加工品、でん粉、調味料等を加えたものを練りつぶしたものであって、脂肪含有率が2%未満のものを成形し、加熱してたん白を凝固させ、細断して繊維状にしたもの又はこれを棒状等に成形し、加熱してたん白を凝固させたもの 2 1にチーズ、グリーンピース、わかめ、こんぶ等(以下「種もの」と総称する。)を加えたものであって、原材料に占める種ものの重量の割合が50%を超えないもの
風味原料	次に掲げるものをいう。 1 かに、ほたて貝等又はこれらの抽出濃縮物 2 アミノ酸、有機酸等の食品添加物であって、かに肉、ほたて貝柱等の風味を付与するもの

(義務表示事項)

第3条 でん粉を使用したものにあつては、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、でん粉(加工でん粉を含む。)の含有率(以下「でん粉含有率」という。)とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、でん粉含有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、「風味かまぼこ」と記載すること。ただし、「風味かまぼこ」の文字の次に括弧を付して「かに風味」、「ほたて風味」等と製品の特徴を示す用語を記載することができる。

(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、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。

ア 魚肉は、「魚肉」の文字の次に括弧を付して、別表の右欄に掲げる魚種のものにあつては同表左欄に掲げる魚種名をもって、同表右欄に掲げる魚種以外のものにあつては同表の区分に準じて区分した魚種名をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、記載する魚種名が4種以上となる場合にあつては多いものから順に3種の魚種名を記載してその他の魚種は「その他」とし、記載する魚種名が1種である場合にあつては「魚肉」

の文字及び当該文字の次に付する括弧を省略することができる。

イ 風味原料は、「風味原料」の文字の次に括弧を付して「かに肉、ほたてエキス、えび粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

ウ 種ものは、「種もの」の文字の次に括弧を付して「チーズ、グリーンピース」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

エ 魚肉、風味原料、種もの及び食品添加物以外の原材料は、「卵白」、「でん粉」、「植物性たん白」、「食塩」、「砂糖」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 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）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあつては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載し、風味原料に使用した食品添加物にあつては、「風味原料」の文字の次に括弧を付して風味原料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

(3) でん粉含有率

パーセントの単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重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。

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項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、でん粉含有率、内容量、賞味期限、保存方法、原産国名及び製造者の順に」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12ポイント（内容重量の表示が50g以下のものにあつては、8ポイント）の活字以上の大きさの統一のとれた活字で、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、(1)に掲げる事項については、商品名に「風味かまぼこ」の用語を使用している場合は、この限りでない。

(1) 「風味かまぼこ」の用語

(2) 冷凍した風味かまぼこを解凍したものにあつては、解凍である旨

(3) 輸入した風味かまぼこを国内で一般消費者向けに包装したものにあつては、「製造地・〇〇」（「〇〇」は当該輸出国の国名）の用語

（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) 原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて誇大に表示する用語（当該原材料の一部の名称を表示する用語に、当該原材料の一部の含有率をパーセントの単位で、同程度の大きさで付してあるものを除く。）

(2) 「かに」、「ほたて」等その形状、香味及び食感から誤認させるおそれのある用語を用いた商品名

(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

附 則（平成12年12月19日農林水産省告示第1657号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成17年5月13日農林水産省告示第883号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成19年11月6日農林水産省告示第1371号）

この告示は、公布の日から施行する。

（最終改正の施行期日）

平成20年8月29日農林水産省告示第1368号については、平成20年10月1日から施行する。

別表（第4条関係）

記載魚種名	魚種名
た　　ら	すけとうだら、まだら、みなみだら、ホキ、メルルーサ
ぐ　　ち	しろぐち（いしもち）、きぐち、くろぐち
え　　そ	まえそ、わにえそ
い　　か	するめいか、もんごういか



# 農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成21年6月23日（火）  
14時～

場所：農林水産省第2特別会議室

## 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について

- ・食用植物油脂の日本農林規格
- ・植物性たん白の日本農林規格
- ・ウスターソース類の日本農林規格

### (2) 品質表示基準の見直しについて

- ・食用植物油脂品質表示基準
- ・魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
- ・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

### (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 日本農林規格の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 3 品質表示基準の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「植物性たん白」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「ウスターソース類」(案)
- 6 品質表示基準の見直しについて「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」(案)
- 7 品質表示基準の見直しについて「特殊包装かまぼこ類」(案)
- 8 品質表示基準の見直しについて「風味かまぼこ」(案)
- 9 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

### 参考資料

- 1 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）の一部を改正する法律（平成21年4月30日法律第31号）について
- 2 消費者庁関連3法のポイントについて

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏 名	役 職
◎ 香西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 齋藤 壽典	社団法人大日本水産会常務理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会食品委員会委員
◎ 淵上 節子	日本主婦連合会副会長
◎ 松井 千輝	公募委員
○ 井岡 智子	消費科学連合会
○ 石内 幸典	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会総務課長
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田口 信夫	社団法人日本植物油協会技術部会規格専門部会長
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会監事
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会理事
○ 長谷川 耕治	社団法人日本植物蛋白食品協会技術部会長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社経営管理本部CSR推進室室長
○ 福貴迫 芳郎	株式会社マルハニチロ食品市販用食品第二部副部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事

(五十音順、敬称略)

(注) ◎：農林物資規格調査会委員

○：農林物資規格調査会専門委員

# パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報  
(風味かまぼこ品質表示基準の廃止案)

廃止案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H21.6.26～H21.7.25)

受付件数            2件 (個人1、業界団体1)

風味かまぼこ類品質表示基準の廃止案に対して寄せられた  
御意見・情報等に対する考え方について

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>かまぼこ類の中でも一部であり、他のかまぼこ類と表示など変わらないため、風味かまぼこの品質表示基準を廃止しても問題ないと思う。</p>	<p>原案のとおり廃止することとします。</p>
<p>個別の品質表示基準が廃止されることにより、表示に関する事項が加工食品の品質表示基準に統合され、従来の原料魚種名表示が「魚肉」と一括して表示するか、魚種名を具体的に記入する場合は、すべて記入することとなるが、「魚」という天然原料を使用していることから、季節性や経済的な事由等により数種の魚種を混合使用したり、いろいろな魚種が混在した雑魚を使用する場合もあることから、個別品表で表示が可能であった表示魚種の4種目以降の「その他」が使用できるような手当を要望する。</p>	<p>加工食品品質表示基準では、使用した食品添加物以外の原材料を原材料に占める重量の多いものから順に、その最も一般的な名称で記載することとなっています。このことから、魚肉練り製品に使用した魚肉については、使用した魚の名称を原材料に占める重量の多いものから順に、全て記載することが基本ですが、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号ウの別表において、特定の種類の魚類の名称を表示していない場合に限り、「魚」又は「魚肉」の名称をもって記載することが認められています。</p> <p>このように、魚肉の表示は使用した全ての魚の魚種名を記載するか、「魚肉」と記載し、具体的な魚種名を全く記載しないかの2通りとなります。</p> <p>また、今回の改正は風味かまぼこについて、個別に定めていた「風味かまぼこ品質表示基準」を廃止し、原材料名の表示方法を、生産量の9割以上を占めるかまぼこ類に適用されている加工食品品質表示基準に合わせたものです。</p> <p>このことから、現時点において、特定の品目について、例外規定を設けることは考えておりません。</p>
<p>原材料表示が個別の品質表示基準から、加工食品の品質表示基準へ移行することから、包装紙等の改版に迫られる場合もあることから、相当程度の措置期間を設けてほしい。（1年以上）</p>	<p>御指摘のとおり、表示内容に変更が伴うことから、包材の改版等を考慮し適切な経過措置を設けることといたします。</p>
<p>「風味かまぼこ（かに風味）」等の表示は可能と考えてよいか。</p>	<p>日本標準商品分類において、中分類74水産加工食品の18として「ねり製品」</p>

(別紙)

が掲げられており、その中で風味かまぼことして、かに風味かまぼこ、ほたて風味かまぼこ、その他の風味かまぼこに分類されています。従いまして、「風味かまぼこ（かに風味）」も一般的な名称として差し支えありません。