

日本農林規格の見直しについて

「煮干魚類」

23消安第4119号

平成24年1月30日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 鹿野 道彦

日本農林規格の確認及び改正について（諮問）

下記1から6までに掲げる日本農林規格の確認及び下記7から17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。

記

- 1 炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）
- 2 豆乳類の日本農林規格（昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号）
- 3 畜産物缶詰及び畜産物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531号）
- 4 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）
- 5 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）
- 6 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（平成19年10月30日農林水産省告示第1348号）
- 7 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）
- 8 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）
- 9 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015

号)

- 10 食用精製加工油脂の日本農林規格（昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号）
- 11 精製ラードの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第988号）
- 12 ショートニングの日本農林規格（平成3年8月1日農林水産省告示第989号）
- 13 煮干魚類の日本農林規格（平成6年8月9日農林水産省告示第1132号）
- 14 果実飲料の日本農林規格（平成10年7月22日農林水産省告示第1075号）
- 15 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格（平成14年7月24日農林水産省告示第1305号）
- 16 農産物漬物の日本農林規格（平成17年11月14日農林水産省告示第1752号）
- 17 パン粉の日本農林規格（平成19年11月28日農林水産省告示第1491号）

煮干魚類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 2 4 年 2 月 2 4 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

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 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格の制定・見直しの基準」（平成 2 1 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、煮干魚類の日本農林規格（平成 6 年 8 月 9 日農林水産省告示第 1 1 3 2 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

煮干魚類の日本農林規格について、現在の製造の実情等を踏まえ、

- （１）品質指標となる形態（腹切れ及び頭落ち）の評価を確実にを行うため、「腹切れ」及び「頭落ち」の判断基準を明確化する
- （２）「水分」及び「粗脂肪分」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する

等の改正を行う。

煮干魚類について

1 規格の位置付け

煮干魚類は、消費者が日常的に消費しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。煮干魚類の日本農林規格は「標準規格」として位置付けられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

- ・ 認定製造業者数：10
- ・ 生産数量及び格付数量の推移

(単位：数量は t、格付率は%)

	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
生産数量※ ¹	60,082	65,290	65,020	59,294	未公表
格付数量※ ²	584	587	591	595	544
格付率	1未満	1未満	1未満	1未満	

※1：「水産物流通統計年報」から引用

※2：一般社団法人日本削節検査・認証協会調べ

- ・ 他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

格付数量に大きな変化はないと考えられる。

4 国際的な規格の動向

国際規格はない。

煮干魚類の日本農林規格の改正概要

1 規格の改正

- 品質指標となる形態(腹切れ及び頭落ち)の評価を確実にを行うため、「腹切れ」及び「頭落ち」の判断基準を明確化する。

第3条(煮干魚類の規格) 上級

区 分	改 正 案	現 行
形 態	1 肉締まりが優良で、かつ、<u>皮剥げ</u>がなく、腹切れしたもの(<u>腹が割れ、内臓が抜け落ちたものをいう。以下同じ。</u>)が10%以下であること。 2 <u>頭落ちしたもの(頭部が外れた魚体をいう。以下同じ。)</u> がほとんどないこと。 3 (略)	1 肉締まりが優良で、かつ、<u>皮はげ</u>がなく、腹切れしたものが10%以下であること。 2 <u>頭落ち</u>がほとんどないこと。 3 体長がほぼそろっていること。

第3条(煮干魚類の規格) 標準

区 分	改 正 案	現 行
形 態	1 肉締まりが良好で、かつ、<u>皮剥げ</u>がなく、腹切れしたものが30%以下であること。 2 <u>頭落ちしたもの</u>が少ないこと。	1 肉締まりが良好で、かつ、<u>皮はげ</u>がなく、腹切れしたものが30%以下であること。 2 <u>頭落ち</u>が少ないこと。

3 測定方法の改正

「水分」及び「粗脂肪分」の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定する。

第3条(測定方法)

事 項	改 正 案	現 行
水 分	<u>1 試料の調製</u> <u>試料を粉砕器等で粉砕し、日本工業規格 Z 8801-1 (2006)</u> <u>(以下「J I S Z 8801-1」とい</u>	<u>日本工業規格 Z 8801-1 (2000)</u> <u>(以下「J I S Z 8801-1」という。)</u> 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

う。)に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。

2 測定

(1) アルミニウム製ひょう量皿
(下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合

ア あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器（105℃に設定した場合の温度調節精度が $\pm 2^{\circ}\text{C}$ であるもの。以下「乾燥器」という。）に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター（日本工業規格 R 3503（1994）（以下「J I S R 3503」という。）に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、日本工業規格 K 8001（2009）に規定するもの。以下同じ。）に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。

イ 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。

ウ 試験試料を入れたひょう

通るまで細砕した試料2 gを量りとり、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。

量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥機の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、5時間加熱する。

エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。

(2) アルミニウム箔カップ（直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔をJ I S R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの）を用いる場合

ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。

イ 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。

ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、5時間加熱する。

エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を

	<u>0.1mgの桁まで測定する。</u> <u>3 計算</u> $\text{水分 (\%)} = \{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ <u>W₀ : 乾燥容器の重量 (g)</u> <u>W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)</u> <u>W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</u>	
粗 脂 肪 分	<u>1 試料の調製</u> <u>試料を粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8801-1に規定する目開き 850 μ mの試験用ふるいを通したものを試験試料とする。</u> <u>2 脂肪の抽出</u> <u>(1) 抽出用フラスコは、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</u> <u>(2) 試験試料約 5 g を円筒ろ紙に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、3時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。</u> <u>(3) (1)の抽出用フラスコにジ</u>	<u>J I S Z 8801-1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て均一とした試料 5 g を円筒ろ紙に量りとり、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。</u> $\text{粗脂肪 (\%)} = (W - W_0) / S \times 100$ <u>(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)</u>

エチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。

(4) 抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。

3 計算

$$\text{粗脂肪分 (\%)} = \frac{(W - W_0)}{S} \times 100$$

W：抽出後の抽出フラスコの重量 (g)

W₀：抽出前の抽出フラスコの重量 (g)

S：円筒ろ紙に入れた試験試料の重量 (g)

注1：試験に用いるソックスレー抽出器は、J I S R 3503に規定するもの又は同等のものとする。

注2：恒温水槽の温度は55～65℃を目安とする。

注3：試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。

煮干魚類の日本農林規格（平成 6 年 8 月 9 日農林水産省告示第1132号）一部改正新旧対照表

改 正 案				現 行			
煮干魚類の日本農林規格				煮干魚類の日本農林規格			
(適用の範囲)				(適用の範囲)			
第 1 条 (略)				第 1 条 この規格は、煮干魚類に適用する。			
(定義)				(定義)			
第 2 条 (略)				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。			
(煮干魚類の規格)				(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。				第 3 条 煮干魚類の規格は、次のとおりとする。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級	標 準			上 級	標 準
形 態		1 肉締まりが優良で、かつ、 <u>皮剥げ</u> がなく、腹切れしたもの（ <u>腹が割れ、内臓が抜け落ちたものをいう。以下同じ。</u> ）が10%以下であること。	1 肉締まりが良好で、かつ、 <u>皮剥げ</u> がなく、腹切れしたものが30%以下であること。	形 態		1 肉締まりが優良で、かつ、 <u>皮はげ</u> がなく、腹切れしたものが10%以下であること。	1 肉締まりが良好で、かつ、 <u>皮はげ</u> がなく、腹切れしたものが30%以下であること。
		2 <u>頭落ちしたもの（頭部が外れた魚体をいう。以下同じ。）</u> がほとんどないこと。	2 <u>頭落ちしたもの</u> が少ないこと			2 <u>頭落ち</u> がほとんどないこと。	2 <u>頭落ち</u> が少ないこと。
		3 (略)				3 体長がほぼそろっていること。	
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		(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
粗 脂 肪 分		(略)	(略)	粗 脂 肪 分		5 %以下であること。	8 %以下であること。
水 分		(略)	(略)	水 分		18%以下であること。	同左
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)	(略)	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 まいわし、かたくちいわし、うるめいわし及びまあじ 2 食塩（魚類を煮熟するときに使用する場合に限る。）	同左
	食 品 添 加 物	(略)	(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。）以外のものを使用して	同左

異	物	(略)	(略)
内	容	量	(略)

(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	1 試料の調製 試料を粉碎器等で粉碎し、日本工業規格 Z 8801-1 (2006) (以下「J I S Z 8801-1」という。)に規定する目開き850 μ mの試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。 2 測定 (1) アルミニウム製ひょう量皿 (下径直径50mm以上、高さ25mm以上のもので蓋を持つもの。以下「ひょう量皿」という。)を用いる場合 ア あらかじめ105℃に設定した定温乾燥器 (105℃に設定した場合の温度調節精度が$\pm 2^{\circ}\text{C}$であるもの。以下「乾燥器」という。)に蓋を開けた状態のひょう量皿を入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿に蓋をし、デシケーター (日本工業規格 R 3503 (1994) (以下「J I S R 3503」という。)に規定する呼び寸法240mm又は300mmのものであり、かつ、日本工業規格 K 8001 (2009) に規定するもの。以下同じ。)に移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。 イ 試験試料約2 gを恒量を求めたひょう量皿に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ 試験試料を入れたひょう量皿の蓋を開け、蓋とともにあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥機の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、5時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿の蓋をし、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。 (2) アルミニウム箔カップ (直径約15cmの円形に切り取ったアルミニウム箔を J I S R 3503に規定する100ml容ビーカーでカップ型に成形したもの又は下径直径50mm以上のもので、上部を折り曲げて密閉が可能な大きさのもの)を用いる場合 ア アルミニウム箔カップの重量を0.1mgの桁まで測定する。 イ 試験試料約2 gをアルミニウム箔カップに量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。 ウ あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、5時間加熱する。 エ 乾燥器内でアルミニウム箔カップの上部を折り曲げて密閉し、デシケーターに移し替え、室温になるまで放冷した後、直ちに重量を			

異	物	いないこと。	
内	容	量	表示重量に適合していること。
			同左

(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 Z 8801-1 (2000) (以下「J I S Z 8801-1」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2 gを量りとり、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。			

	<u>0.1mgの桁まで測定する。</u> 3 計算 <u>水分 (%) = {W₁ - (W₂ - W₀) } / W₁ × 100</u> <u>W₀ : 乾燥容器の重量 (g)</u> <u>W₁ : 乾燥前の試験試料の重量 (g)</u> <u>W₂ : 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)</u>		
粗 脂 肪 分	1 試料の調製 <u>試料を粉砕器等で粉砕し、J I S Z 8801-1に規定する目開き850 μ m</u> <u>の試験用ふるいを通過したものを試験試料とする。</u> 2 脂肪の抽出 (1) <u>抽出用フラスコは、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。この操作を繰り返し、恒量を求める。</u> (2) <u>試験試料約5 gを円筒ろ紙に量りとり、重量を0.1mgの桁まで測定する。試験試料を覆うように脱脂綿を入れ、あらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、3時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷する。</u> (3) <u>(1)の抽出用フラスコにジエチルエーテル約150mlを入れ、(2)の円筒ろ紙を入れたソックスレー抽出器の抽出管を連結し、冷却管を付して、ジエチルエーテルが毎秒5～6滴の速さで滴下するように恒温水槽の温度を調整して4時間抽出する。</u> (4) <u>抽出が終了した後、抽出用フラスコを取り外し、ジエチルエーテルを除去する。抽出用フラスコをあらかじめ105℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認した後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温になるまで放冷した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</u> 3 計算 <u>粗脂肪分 (%) = (W - W₀) / S × 100</u> <u>W : 抽出後の抽出フラスコの重量 (g)</u> <u>W₀ : 抽出前の抽出フラスコの重量 (g)</u> <u>S : 円筒ろ紙に入れた試験試料の重量 (g)</u> <u>注1 : 試験に用いるソックスレー抽出器は、J I S R 3503に規定するもの又は同等のものとする。</u> <u>注2 : 恒温水槽の温度は55～65℃を目安とする。</u> <u>注3 : 試験に用いる試薬は、日本工業規格の特級等の規格に適合するものとする。</u>	粗 脂 肪 分	<u>J I S Z 8801-1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て均一とした試料5 gを円筒ろ紙に量りとり、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。</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)、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)</u>

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成２２年９月２９日（水）

１０時００分～

場所：農林水産省第３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

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格
- ・豆乳類の日本農林規格
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格
- ・にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
- ・煮干魚類の日本農林規格
- ・農産物漬物の日本農林規格
- ・果実飲料の日本農林規格
- ・りんごストレートピュアジュースの日本農林規格
- ・炭酸飲料の日本農林規格

（２）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係るＦＡＭＩＣ作成案
 - ①「生産情報公表農産物」
 - ②「豆乳類」
 - ③「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」
 - ④「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」
 - ⑤「煮干魚類」
 - ⑥「農産物漬物」
 - ⑦「果実飲料」
 - ⑧「りんごストレートピュアジュース」
 - ⑨「炭酸飲料」
- ３ 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
◎ 阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 教授
◎ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会 理事
○ 井岡 智子	消費科学連合会
◎ 上田 要一	財団法人食品産業センター 参与
○ 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
○ 倉石 要一	東海漬物株式会社 取締役 品質保証室 室長
○ 近藤 敦士	秋本食品株式会社 湘南工場 工場長
○ 澤木 佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田丸 せつ子	全国生活学校連絡協議会 監事
○ 土橋 芳和	社団法人日本缶詰協会 技術部長
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会 理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会 食品委員会 委員
◎ 夏目 智子	全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社 東京本社 品質保証部長
○ 雛本 恵子	社団法人全国清涼飲料工業会 技術部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会 常務理事
○ 本多 芳孝	マルサンアイ株式会社 開発統括部 研究室長
○ 丸山 豊	日本オーガニック検査員協会 理事長
○ 山崎 高志	ヤマキ株式会社 品質保証部長
○ 渡邊 健介	社団法人日本果汁協会 技術委員会 委員長

(注) ◎：農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

○：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

煮干魚類の日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H23. 6. 1～6. 30）

(1) 受付件数 1 件（団体 1）

(2) 意見・情報
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H23. 5. 31～7. 30）

受付件数 なし

(別紙)

煮干魚類の日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方（案）
煮干魚類の J A S 規格については、等級の基準を一本化し、粗脂肪分は標準の基準値とし、それ以外の規格項目は上級の基準値とすることを希望する。	1	粗脂肪分は、煮干魚類において重要な指標であり、他の指標を上級のものとする中で、この粗脂肪分の基準値を標準のままとすることは、良質な製品を提供する観点から適当とは考えられません。