

資料3

加工食品の原料原産地表示の現状について

1. 加工食品の原材料に関する表示の現状
2. 原料原産地表示の経緯
 - (1) 加工食品の原料原産地表示検討委員会の開催
 - (2) 検討会報告のポイント
 - (3) 表示対象品目
 - (4) その他表示対象として要望がある品目

参考1 「原料原産地の表示のあり方」(平成12年3月16日、加工食品の原料原産地表示検討会報告)

参考2 義務付け品目の品質表示基準

- 参考2 - 1 農産物漬物品質表示基準
- 参考2 - 2 乾燥わかめ品質表示基準
- 参考2 - 3 塩蔵わかめ品質表示基準
- 参考2 - 4 塩干魚類品質表示基準
- 参考2 - 5 塩蔵魚類品質表示基準
- 参考2 - 6 うなぎ加工品品質表示基準
- 参考2 - 7 削りぶし品質表示基準
- 参考2 - 8 野菜冷凍食品品質表示基準

1. 加工食品の原材料に関する表示の現状

加工食品の原材料に関する情報については、JAS法に基づく原材料名表示、食品衛生法に基づく添加物表示の他、以下のような表示事項が義務づけられている。

	概要	表示例
原材料名	当該食品を製造・加工する際に使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も <u>一般的な名称</u> を記載。	オレンジジュースの表示 原材料名：オレンジ、香料
添加物	添加物を使用している食品にあっては、 <u>当該添加物を含む旨</u> 記載。	香料を用いた食品の表示 原材料名：・・・、香料
遺伝子組換え	対象5農産物(大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実)を主な原材料とする加工食品について、表示対象品目(豆腐等30品目)の原材料名欄に、 <u>遺伝子組換え原材料の使用の有無に関する表示</u> を記載。	分別生産流通管理していない大豆を原材料とした豆腐の表示 原材料名：大豆(遺伝子組換え不分別)、・・・
アレルギー物質を含む旨(特定原材料)	<u>特定原材料5品目(卵、乳、小麦、そば、落花生)</u> を含む食品について、 <u>原材料名欄に当該特定原材料を含む旨表示を義務づけ</u> 。特定原材料に準ずるもの(大豆、えび等19品目)についても通知により奨励している。	食パンの表示 原材料名：小麦粉・・・、乳化剤(大豆由来)、・・・、カゼインNa(乳由来)・・・
原料原産地	<u>8品目</u> について、加工食品の <u>原料原産地表示</u> を義務付け。	らっきょう漬の表示 原材料名：らっきょう・・・ 原料原産地名：中国

(参考)原料原産地表示の表示方法

表示例1：A国から輸入した原料を用い、国内で製造したうなぎ加工品

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ(A国)、しょうゆ、砂糖、みりん・・・
内 容 量	120グラム
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	冷蔵庫で保存してください。
製 造 者	株式会社 県 市 町 -

主な原材料が単一である以下の品目では、原材料名の後にかっこ書きで国名を記載。

- ・うなぎ加工品
- ・塩干魚類(あじ・さば)
- ・塩蔵魚類(さば)
- ・乾燥わかめ
- ・塩蔵わかめ
- ・削りぶし(かつお削りぶし)

表示例2：A国から輸入しただいこん、なす、国産きゅうりを用い、国内で製造した漬物

名 称	しょうゆ漬け
原材料名	だいこん、なす、きゅうり、漬け原材料(しょうゆ・・・)
原料原産地名	A国(だいこん、なす)、 国産(きゅうり)
内 容 量	120グラム
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	株式会社 県 市 町 -

主な原材料が複数存在する場合がある以下の品目では、原材料名欄の次に原料原産地名欄を設け、原産地(原材料)の順で記載。

- ・農産物漬物
- ・野菜冷凍食品

参考表示例：A国から製品で輸入したうなぎ加工品(原料原産地表示ではなく、製品の原産国名を表示)

名 称	うなぎ蒲焼き
原材料名	うなぎ、しょうゆ、砂糖、みりん・・・
内 容 量	120グラム
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	冷蔵庫で保存してください。
原産国名	A国
輸 入 者	商事 県 市 町 -

原料原産地表示が義務付けられているのは国内で製造された食品のみであるが、製品の形態で輸入された食品については、加工食品品質表示基準に従い「原産国名」表示が既に義務付けられている。

2. 原料原産地表示の経緯

(1) 加工食品の原料原産地表示検討委員会の開催

加工食品の原料原産地表示については、品目によっては、消費者の商品選択を行う上で重要な情報となる場合がある。

一方、加工食品は一般に非常に多くの原材料で構成されており、製造業者がこれらの全てに原産地を表示することは事実上不可能であるとともに、消費者にとっても必要以上に細かな、見にくく、わかりにくい表示になってしまうおそれがある。

また、国際的にも加工食品の原材料に関する原産地表示の一般的なルールは定められていない。

このため、平成11年3月～平成12年3月にかけて、農林水産省では消費者、学識経験者、農業団体、製造業者、流通業者等からなる検討会を開催し、「原料原産地の表示のあり方」をとりまとめた。

(2) 検討会報告のポイント

品目の特性に応じた原料原産地表示の導入について、国内的、国際的に十分説明可能な合理的な判断ルールを設定し、これに基づいて個別品目ごとに精査し、その結果に従って原料原産地表示を実施していくことが適当。

(原料原産地表示を行う品目)

どのような品目に原料原産地表示を行うかは、以下の視点を総合的に判断して考えるべき。

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. 原材料の原産地による差異が品質に反映されるか2. 加工の程度が比較的低くおおむね原形をとどめているか3. 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか4. 他の方法では消費者の誤認を防ぐことは困難か5. 原材料の原産地がある程度一定しているか6. 表示を事後的に確認する手法・体制は十分か |
|---|

(3) 表示対象品目

平成12年12月、梅干しとらっきょう漬けを対象に原料原産地表示が初めて導入されて以来、現在までに、以下の8品目について品質表示基準が策定されている。

対象品目一覧表

品目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け) (上記以外の漬物)	平成 12 年 12 月 28 日	平成 13 年 10 月 1 日
	平成 13 年 8 月 20 日	平成 14 年 4 月 1 日
乾燥わかめ	平成 13 年 5 月 1 日	平成 14 年 2 月 1 日
塩蔵わかめ	平成 13 年 5 月 1 日	平成 14 年 2 月 1 日
塩干魚類(あじ・さば)	平成 13 年 5 月 1 日	平成 14 年 2 月 1 日
塩蔵魚類(さば)	平成 13 年 5 月 1 日	平成 14 年 2 月 1 日
うなぎ加工品	平成 13 年 5 月 1 日	平成 14 年 2 月 1 日
かつお削りぶし	平成 13 年 8 月 24 日	平成 14 年 6 月 1 日
野菜冷凍食品	平成 14 年 8 月 19 日	平成 15 年 3 月 1 日

(4) その他表示対象として要望がある品目

大豆加工品(豆腐、納豆等)、加糖あん、茶及び緑茶飲料、塩干しし
 かも、しらす干し(ちりめん)、昆布、のり、塩蔵さけ・ます、うに加工品 等

<留意すべき事項>

「飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資する」というJAS法の目的に照らしたとき、現在の表示対象品目選定の考え方を見直す必要はあるか。

対象品目について、個別品目毎に検討し、追加する方法、一定基準を満たす品目群をまとめて対象とする方法、のいずれが適切か。

農産物漬物品質表示基準

制定 平成12年12月28日農林水産省告示第1747号

改正 平成13年 8月20日農林水産省告示第1087号

(趣旨)

第1条 農産物漬物(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。

(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
農産物漬物	農産物(山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。)を塩漬け(塩漬けの前後に行う糖類漬けを含む。)し、干し、若しくは湯煮したもの若しくはしないもの又はこれに水産物(魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。)を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくは処理をしないものを加えたもの(水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。)を塩、しょうゆ、アミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。)、食酢、梅酢、ぬか類(米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。)、酒かす(みりんかすを含む。以下同じ。)、みそ、こうじ、からし粉若しくはもろみを用いたものに漬けたもの(漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。)又はこれを干したものをいう。
農産物ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に糖類又は塩等を加えたもの(以下「塩ぬか」という。)に漬けたもの 2 1を糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬け替えたもの 3 1を塩ぬかに糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬け替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ(天日干しで水分を除くこと。)又は塩押し(塩漬けにより水分を除くこと。)により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に糖類、みりん、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんこん、しそ、たけのこ若しくはしいたけを細刻したもの又はしその実若しくはごまのうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けたものをいう。
農産物かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下「酒かす等」と総称する。)に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす(最終の漬けに用いる酒かす等をいう。)に漬けたものをいう。
刻みなら漬け	農産物かす漬け類のうち、なら漬けを細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。

わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り合わせて漬けたものをいう。
山海漬け	農産物かす漬け類のうち、農産物を細刻したものに水産物を加えたものを、酒かす等にからし粉、粉わさび等を加えたものと練り合わせて漬けたものをい。
農産物酢漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをい。
農産物塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	農産物塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
調味梅干し	梅干しを糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたものに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの（しその葉で巻いたものを含む。）をいう。
農産物みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたもの（以下「みそ等」と総称する。）に漬けたものをいう。
農産物からし漬け類	農産物漬物のうち、からし粉にからし油、粉わさび、糖類、みりん等を加えたものに漬けたものをいう。
農産物こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに糖類、みりん、香辛料等を加えたものに漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の魚介類を加えて漬けたものをいう。
べったら漬け	農産物こうじ漬け類のうち、だいこんを漬けたものをいう。
農産物もろみ漬け類	農産物漬物のうち、もろみ又はこれに糖類、しょうゆ等を加えたものに漬けたものをいう。
主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い農産物又は水産物の上位4位(内容重量が300g以下のものにあつては、上位3位)までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。

(一括表示事項)

第3条 輸入品以外の農産物漬物(容器又は包装の面積が30以下であるものを除く。)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、同項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

2 農産物漬物の製造業者が一般消費者に直接販売する場合にあつては、加工食品品質表示基準第3条第1項ただし書の規定にかかわらず、その容器又は包装に同項第1号、第3号及び第6号に掲げる事項を一括して表示しなければならない。

3 ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け及び梅干し、調味梅漬け及び調味梅干し並びにもろみ漬け以外の農産物漬物(薄切りにし又は細刻若しくは小切りしたものを原料としたものを除く。)については、加工食品品質表示基準第3条第6項の規定に従い、内容量の表示を省略することができる。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、原料原産地名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。

・ 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 たくあん漬けにあつては「たくあん漬」と、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあつては「ぬか漬」と、ふくじん漬けにあつては「ふくじん漬」と、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類にあつては「しょうゆ漬」と、なら漬けにあつては「なら漬」と、刻みなら漬けにあつては「刻みなら漬」と、わさび漬けにあつては「わさび漬」と、山海漬けにあつては「山海漬」と、なら漬け、刻みなら漬け、わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類にあつては「かす漬」と、らっきょう酢漬けにあつては「らっきょう酢漬」又は「らっきょう甘酢漬」と、しょうが酢漬けにあつては「しょうが酢漬」又は「しょうが甘酢漬」と、らっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類にあつては「酢漬」と、梅漬けにあつては「梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「小梅漬」と、梅干しにあつては「梅干」（小梅を使用したものにあつては、「小梅干」と、調味梅漬けにあつては「調味梅漬」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅漬」と、調味梅干しにあつては「調味梅干」（小梅を使用したものにあつては、「調味小梅干」と、梅漬け及び梅干し並びに調味梅漬け及び調味梅干し以外の農産物塩漬け類にあつては「塩漬」と、農産物みそ漬け類にあつては「みそ漬」と、農産物からし漬け類にあつては「からし漬」と、べつたら漬けにあつては「べつたら漬」と、べつたら漬け以外の農産物こうじ漬け類にあつては「こうじ漬」と、農産物もろみ漬け類にあつては「もろみ漬」と、これら以外の農産物漬物類にあつては「漬物」と記載すること。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬け、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細刻若しくは小切りしたのものにあつては、名称の次に括弧を付して、「薄切り」又は「刻み」と記載すること。

イ 1種類の原材料を漬けたものにあつては、アの規定にかかわらず、その最も一般的な名称を冠して「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」等と記載することができる。

・ 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、次のア及びイの順に、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、それぞれ・及び・の順に、次に定めるところにより記載すること。

・ 漬けた原材料は、「だいこん」、「なす」、「しょうが」、「なたまめ」、「れんこん」、「しそ」等とその最も一般的な名称を記載すること。ただし、漬けた原材料が5種類（内容重量が300g以下のものにあつては、4種類）以上のものにあつては、製品に占める重量の割合の多いものから順に4種類（内容重量が300g以下のものにあつては、3種類）以上を記載し、その他の原材料を「その他」と記載することができる。

・ 漬けた原材料以外の原材料は、「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、次に定めるところにより、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。

a 糖類以外の原材料にあつては、「米ぬか」、「食塩」、「とうがらし」、「こんぶ」、「削りぶし」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」と、とうがらしその他の香辛料にあつては「香辛料」と記載することができる。

b 糖類にあつては、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載し、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあつては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあつては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあつては「異性化液糖」と、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう

糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖にあつては「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。

- c 使用した糖類が2種類以上の場合、bの規定にかかわらず、「糖類」の文字の次に括弧を付して、「砂糖、ぶどう糖」等と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖」と記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合又は砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合にあつては、「砂糖・異性化液糖」と記載することができる。
- イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5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すること。
- ウ 別表に掲げるものを原材料とする農産物漬物（輸入品を除く。）のうち、当該原材料が原形をとどめているものにあつては、原材料名の次に括弧を付して、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、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

▪ 原料原産地名

輸入品以外の農産物漬物（容器又は包装の面積が30以下であるものを除く。）にあつては、加工食品品質表示基準第5条第1項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 農産物漬物の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、次に定めるところにより記載すること。農産物漬物の主な原材料以外の漬けた原材料の原産地名についても、同様に記載することができる。

▪ 農産物

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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な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、その最も一般的な名称をもって記載すること。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、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

▪ 水産物

a 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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な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、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、国産品にあつては国産である旨に代えて生産（採取及び採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

b 輸入品にあつては、aの規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。

▪ 原産地名及び原材料の名称（イの規定により原材料の記載を省略する場合にあつては、原産地名）の次に、原材料に占める重量の割合を、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。ただし、次に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。

▪ 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。

▪ 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、農産物ぬか漬け類にあつては

塩ぬか及び調味液を除いた重量を、ふくじん漬け以外の農産物しょうゆ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、なら漬け並びになら漬け、刻みなら漬・わさび漬け及び山海漬け以外の農産物かす漬け類（細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつては酒かす等を除いた重量を、らっきょう酢漬け、しょうが酢漬け並びにらっきょう酢漬け及びしょうが酢漬け以外の農産物酢漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの（山菜及び菜類を主原料としたものを除く。）又はしその実を主原料としたものを除く。）にあつては調味液を除いた重量を、農産物塩漬け類にあつては調味液及びしそ（しその葉で巻いた場合のしその葉を除く。）を除いた重量（ただし、調味梅漬け及び調味梅干しであつて、細刻したしそ、かつお削りぶし等を用いたものにあつては、これを含めた重量）を、農産物みそ漬け類（薄切り又は細刻若しくは小切りしたもの又はにんにくのりん片を主原料としたものを除く。）にあつてはみそ等を除いた重量を、農産物こうじ漬け類にあつては調味液を除いた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、原料原産地名、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。

（表示禁止事項）

第5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、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は、これを表示してはならない。ただし、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語については、品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であつて受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。

附 則（平成12年農林水産省告示第1747号）

- 1 この告示は、公布の日から施行する。
- 2 この告示は、農産物漬物の缶詰及び瓶詰については、平成13年4月1日以降に製造、加工又は輸入されるものから適用する。
- 3 第4条第2号ウの規定は、平成13年10月1日以降に製造、加工又は輸入されるものから適用する。

附 則（平成13年農林水産省告示第1087号）

（施行期日）

- 1 この告示は、平成14年4月1日から施行する。ただし、第1条の規定は、公布の日から施行する。

（経過措置）

- 2 製造業者等は、この告示の施行の前日に製造、加工又は輸入される農産物漬物（第2条による改正後の農産物漬物品質表示基準第2条に規定する農産物漬物をいう。）についても、第2条による改正後の農産物漬物品質表示基準の例により、その品質に関する表示を行うことができる。
- 3 らっきょう又は梅を原材料とする農産物漬物（第2条による改正前の農産物漬物品質表示基準第2条に規定する農産物漬物をいう。）のうち当該原料が原形をとどめているものであつて、この告示の施行の日以後平成14年9月30日以前に製造又は加工されるものに係る原料原産地名の表示については、第2条による改正前の農産物漬物品質表示基準第4条第2号ウの例によることができる。

乾燥わかめ品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1662号

改正 平成13年 4月25日農林水産省告示第 590号

(趣旨)

第1条 乾燥わかめ(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。

(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
乾燥わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ(ワカメ属をいう。以下同じ。)を水(海水を含む。)で洗浄したものの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの 2 湯通し塩蔵わかめ(塩蔵わかめの日本農林規格(昭和53年6月29日農林省告示第786号)第2条に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下同じ。)を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの
乾わかめ	乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをい
灰ぼしわかめ	乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものの又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
もみわかめ	乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
板わかめ	乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう。

(表示の方法)

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。)は、次の各号に規定するところによらなければならない。

・ 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、「乾わかめ」と記載すること。ただし、灰ぼしわかめにあつては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあつては「もみわか

め」と、板わかめにあつては「板わかめ」と記載すること。

▪ 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号（工を除く。）の規定にかかわらず、次のア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 「わかめ」と記載すること。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載すること。

イ 輸入品以外の乾燥わかめの原材料であるわかめにあつては、次に定めるところにより記載すること。

- わかめの文字の次に括弧を付して、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生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。
- 輸入品にあつては、▪の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。
- 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。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない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。

（その他の表示事項及びその表示方法）

第4条 輸入品以外の乾燥わかめにあつては、製造業者等は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、商品名に近接した箇所に、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、「原そう・わかめ」（「 」には、第3条第2号イに規定する方法により記載する当該わかめの原産地）の用語を表示しなければならない。

（表示禁止事項）

第5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。ただし、▪に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合は、この限りでな▪

- 「天然」又は「自然」の用語
- 「新鮮」その他新しさを示す用語
- 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したのものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）
- 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのような

に誤認させる用語

附 則（平成12年農林水産省告示第1662号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成13年農林水産省告示第590号）

- 1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。
- 2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される乾燥わかめの品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

塩蔵わかめ品質表示基準

制定 平成12年12月19日農林水産省告示第1663号

改正 平成13年 4月25日農林水産省告示第 591号

(趣旨)

第1条 塩蔵わかめ(塩蔵わかめ及び湯通し塩蔵わかめであって、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。

(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
塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめ(ワカメ属をいう。以下同じ。)又は乾燥わかめ(乾燥わかめの日本農林規格(昭和53年6月29日農林省告示第785号)第2条に規定する乾燥わかめをいう。以下同じ。)を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの
湯通し塩蔵わかめ	次に掲げるものをいう。 1 わかめを湯通しし、速やかに水(海水を含む。)で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの 2 1に食塩を加えたもの

(一括表示事項)

第3条 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。)が塩蔵わかめの容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、食塩含有率及び使用方法とする。ただし、食塩含有率については、食塩含有率が40%以下である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、食塩含有率及び使用方法の表示に際しては、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。

- 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、塩蔵わかめにあつては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあつては「湯通し塩蔵わかめ」と記載すること。

- 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、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

- わかめにあつては、次に定めるところにより記載すること。

- a 「わかめ」と記載すること。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあつては、乾燥わかめを使用した旨を記載すること。

- b 輸入品以外の塩蔵わかめの原材料であるわかめにあつては、次に定めるところにより記載すること。

- わかめの文字の次に括弧を付して、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生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

- 輸入品にあつては、
 - の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

- 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。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない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。

- わかめ以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

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）第5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。

- 食塩含有率

実含有率を下回らない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。

- 使用方法

「塩抜きして使用すること」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、食塩含有率、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法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。

（その他の表示事項及び表示方法）

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て、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、次に掲げる事項を表示しなければならない。ただし、▪及び▪に掲げる事項については商品名にこれらの用語を使用している場合、▪に掲げる事項については輸入品の塩蔵わかめに表示する場合は、この限りでない。

- 塩蔵わかめにあつては、「塩蔵わかめ」の用語
- 湯通し塩蔵わかめにあつては、「湯通し塩蔵わかめ」の用語
- 「原そう・わかめ」（「 」は、第4条第1項第2号アの▪のbに規定する方法により記載する当該わかめの原産地）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。ただし、▪に掲げる事項については、天然わかめを使用した場合は、この限りでない▪

- 「天然」又は「自然」の用語
- 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したのものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）
- 乾燥わかめを水で戻したのものにあつては、「新鮮」その他新しさを示す用語
- 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語
- 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年農林水産省告示第1663号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成13年農林水産省告示第591号）

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される塩蔵わかめの品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

塩干魚類品質表示基準（平成 13 年 4 月 25 日農林水産省告示第 587 号）

（趣旨）

第 1 条 塩干魚類（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。

（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
塩干魚類	次に掲げるものをいう。 1 魚類を調製し、又はしないで、食塩を加え、又は塩水に漬けた後、乾燥させたもの 2 1 を冷凍したもの
塩干さば	塩干魚類のうち、さば（サバ属に属するものをいう。）のラウンド（魚体そのものをいう。以下同じ。）、セミドレス（魚体からえら及び内臓を除いたものをいう。以下同じ。）、ドレス（魚体から頭及び内臓を除いたものをいう。以下同じ。）、フィレー（魚体から頭、内臓、はらす、中骨及びひれを除いたもの（細切したものを除く。）をいう。以下同じ。）又は開きをいう。
塩干あじ	塩干魚類のうち、あじ（マアジ属又はムロアジ属に属するものをいう。）のラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きをいう。

（表示の方法）

第 3 条 輸入品以外の塩干魚類の原材料名の表示に際しては、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。）は、加工食品品質表示基準第 4 条第 1 項第 2 号（工を除く。）の規定にかかわらず、使用した原材料を、次の(1)及び(2)の順に、それぞれ(1)及び(2)に規定するところにより記載しなければならない。

(1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところによ

り記載すること。

ア 塩干さば（他の塩干魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。イにおいて同じ。）の原材料であるさばにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、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生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

(イ) 輸入品にあつては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 塩干さば以外の塩干魚類の原材料であるさばにあつては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載すること。

ウ 塩干あじ（他の塩干魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。エにおいて同じ。）の原材料であるあじにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、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水域名、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

(イ) 輸入品にあつては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

エ 塩干あじ以外の塩干魚類の原材料であるあじにあつては、「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載すること。

オ さば及びあじ以外の魚類にあつては、その最も一般的な名称をもって記載すること。

カ 魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5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。

附 則

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される塩干魚類の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

塩蔵魚類品質表示基準（平成 13 年 4 月 25 日農林水産省告示第 588 号）

（趣旨）

第 1 条 塩蔵魚類（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。

（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
塩蔵魚類	次に掲げるものをいう。 1 魚類を調製し、又はしないで、食塩を加えたもの又は塩水に漬け込んだ後、取り出したもの 2 1 を冷凍したもの
塩蔵さば	塩蔵魚類のうち、さば（サバ属に属するものをいう。）のラウンド（魚体そのものをいう。）、セミドレス（魚体からえら及び内臓を除いたものをいう。）、ドレス（魚体から頭及び内臓を除いたものをいう。）、フィレー（魚体から頭、内臓、はらす、中骨及びひれを除いたもの（細切したものを除く。）をいう。）又は開きをいう。

（表示の方法）

第 3 条 輸入品以外の塩蔵魚類の原材料名の表示に際しては、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。）は、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、次の(1)及び(2)の順に、それぞれ(1)及び(2)に規定するところにより記載しなければならない。

(1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

ア 塩蔵さば（他の塩蔵魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。イにおいて同じ。）の

原材料であるさばにあっては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。ただし、国産品にあっては、国産である旨に代えて生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

(イ) 輸入品にあっては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ 塩蔵さば以外の塩蔵魚類の原材料であるさばにあっては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載すること。

ウ さば以外の魚類にあっては、その最も一般的な名称をもって記載すること。

エ 魚類以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5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。

附 則

1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。

2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入される塩蔵魚類の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

うなぎ加工品品質表示基準（平成 13 年 4 月 25 日農林水産省告示第 589 号）

（趣旨）

第 1 条 うなぎ加工品（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。

（定義）

第 2 条 この基準において、うなぎ加工品とは、うなぎ（ウナギ属に属するものをいう。）を開き、これを焼き若しくは蒸したもの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの（これらを細切したものを除く。）をいう。

（表示の方法）

第 3 条 輸入品以外のうなぎ加工品の原材料名の表示に際しては、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。）は、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、次の(1)及び(2)の順に、それぞれ(1)及び(2)に規定するところにより記載しなければならない。

(1) 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。

ア うなぎにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 「うなぎ」等とうなぎの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、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生産（採捕を含む。）した水域の名称（以下「水域名」という。）、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、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。

(イ) 輸入品にあつては、(ア)の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。

イ うなぎ以外の原材料にあつては、「しょうゆ」、「みりん」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

(2) 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚

生省令第23号)第5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。

附 則

- 1 この告示は、平成13年5月1日から施行する。
- 2 平成14年1月31日以前に製造、加工又は輸入されるうなぎ加工品の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

参考 2 - 7

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）

平成12年12月19日制定
平成13年8月24日一部改正

（趣旨）

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。

（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
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（かつおにあっては、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（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（そうだかつおを含む。以下同じ。）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）（以下「JIS Z8801」という。）に規定する網ふるいの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。

砕片	薄削りを破碎したものをいう。
粉末	削りぶしの削り工程又は破碎工程において生じたものであって、J I S Z 8 8 0 1 に規定する網ふるいの 8 5 0 μ m のふるい目を通すものをいう。

(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。)にあっては、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、同項各号に掲げるもののほか、密封の方法とする。

2 圧搾煮干しを45%以上配合したものにあっては、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項各号に掲げるもののほか、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っては「かつお削りぶし」と、かつおぶし削りぶしにあっては「かつおぶし削りぶし」と、さば削りぶしにあっては「さば削りぶし」と、さばぶし削りぶしにあっては「さばぶし削りぶし」と、まぐろ削りぶしにあっては「まぐろ削りぶし」と、まぐろぶし削りぶしにあっては「まぐろぶし削りぶし」と、いわし削りぶしにあっては「いわし削りぶし」と、あじ削りぶしにあっては「あじ削りぶし」と、混合削りぶしにあっては「混合削りぶし」と、粉末削りぶしにあっては「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っては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 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っては、当該魚種名を冠して「かつお削りぶし」等と記載すること。

(イ) 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っては、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。

(ウ) 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と並びにかつお、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っては、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っては、アに規定する表示の文字の次に、括弧を付して、「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っては、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、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっ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「〇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) 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

附 則（平成12年12月19日農林水産省告示第1659号）

この告示は、公布の日から施行する。

附 則（平成13年8月24日農林水産省告示第1122号）

1 この告示は、公布の日から施行する。

2 平成14年5月31日以前に製造、加工又は輸入される削りぶしの品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。

参考 2 - 8

野菜冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）

平成14年8月19日制定

（趣旨）

第1条 野菜冷凍食品（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。

（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
野菜冷凍食品	野菜に、選別、洗浄、不可食部分の除去、整形等の前処理及びブランチング（製品の変色等の変質を防ぐための軽い湯通し等の加工をいう。以下同じ。）を行ったもの（ブランチングを行っていないものを混合したものを含む。）を凍結し、包装し、及び凍結したまま保持したものであって、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいう。
主な原材料	原材料の重量に占める割合の高い野菜の上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上のものをいう。

（一括表示事項）

第3条 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。）が野菜冷凍食品の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、加熱調理の必要性とする。

2 加熱調理の必要性のあるものにあつては、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項各号及び前項に規定するもののほか、凍結させる直前における加熱の有無とする。

3 輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）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項各号及び第1項に規定するもののほか、原料原産地名とする。

（表示の方法）

第4条 加熱調理の必要性、凍結前加熱の有無及び原料原産地名の表示に際しては、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) 加熱調理の必要性

飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別を記載すること。

(2) 凍結前加熱の有無

凍結させる直前に加熱したものであるかどうかの別を記載すること。

(3) 原料原産地名

輸入品以外の野菜冷凍食品（容器又は包装の面積が30cm²以下であるものを除く。）にあつては、加工食品品質表示基準第5条第1項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 野菜冷凍食品の主な原材料の原産地名は、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に、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し、その原産地名の次に括弧を付して、当該原産地を原産地とする主な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、その最も一般的な名称をもって記載すること。野菜冷凍食品の主な原材料以外の原材料（食品添加物を除く。）の原産地名についても同様に記載することができる。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、輸入品にあつては原産国名に代えて一般に知られている地名を記載することができる。

イ 原産地が1のみである場合及び主な原材料が1種類のみである場合には、原産地名について原材料の記載を省略することができる。

ウ 原産地を2以上記載する場合には、次に定めるところにより記載することができる。

(ア) 原産地名及び原材料の名称(イの規定により原材料の記載を省略する場合には、原産地名)の次に、原材料に占める重量の割合を、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。ただし、(イ)に定めるところにより原産地を記載する場合を除く。

(イ) 原材料の記載が2以上連続して同一となる場合には、当該原材料を原材料に占める重量の割合が最も少ない当該原材料の原産地名の次に括弧を付して、その最も一般的な名称をもって記載し、当該原産地名以外の原産地名について原材料の記載を省略すること。

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、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(表示禁止事項)

第5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、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は、これを表示してはならない。

附 則

1 この告示は、公布の日から施行する。

2 平成15年2月28日以前に製造、加工又は輸入される野菜冷凍食品の品質に関する表示については、なお従前の例によることができる。