

削りぶしの日本農林規格

全部改正	昭和51年12月3日農林省告示第1122号
改正	平成2年9月29日農林水産省告示第1225号
改正	平成6年3月1日農林水産省告示第435号
改正	平成6年12月26日農林水産省告示第1741号
改正	平成9年9月3日農林水産省告示第1381号
改正	平成11年2月10日農林水産省告示第246号
改正	平成15年10月29日農林水産省告示第1764号
改正	平成20年8月6日農林水産省告示第1272号
改正	平成25年11月12日農林水産省告示第2770号
改正	平成27年5月28日農林水産省告示第1387号
最終改正	平成30年3月29日農林水産省告示第683号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、かつお削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、さば削りぶし、さばかれぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、いわし削りぶし及び混合削りぶしに適用する。

(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。

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。
かつおかれぶし削りぶし	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、さばのふし又は煮干しを削ったものをいう。
さばかれぶし削りぶし	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。
いわし削りぶし	削りぶしのうち、いわしのふし又は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種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干し（さばに限る。）を削って混合したものをいう。
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。
砕 片	薄削りを破碎したものをいう。

（かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格）

第3条 かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし及びいわし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 色沢が良好であること。 2 香味が良好であること。 3 削り片の形状がそろっていること。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
水 分	9％以上17％以下であること。ただし、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にあっては、21％以下であること。
エ キ ス 分	かつお削りぶしにあっては15％以上、さば削りぶし及びいわし削りぶしにあっては11％以上、まぐろ削りぶしにあっては13％以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつお削りぶし及びまぐろ削りぶしにあっては5％以下、さば削りぶしにあっては8％以下、いわし削りぶしにあっては10％以下であること。 ただし、砕片にあっては10％以下、かつおのふし又はまぐろのふしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあっては7％以下であること。 2 厚削りの場合 3％以下であること。
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 かつお削りぶしにあっては、かつおのふし 2 さば削りぶしにあっては、さばのふし及び煮干し 3 まぐろ削りぶしにあっては、まぐろのふし 4 いわし削りぶしにあっては、いわしのふし及び煮干し
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

（かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格）

第4条 かつおかれぶし削りぶし及びさばかれぶし削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	1 色沢が良好であること。 2 香味が優良であること。 3 削り片の形状がそろっていること。 4 きょう雑物がほとんどないこと。
水 分	前条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	かつおかれぶし削りぶしにあつては15%以上、さばかれぶし削りぶしにあつては11%以上であること。
粉 末 含 有 率	1 薄削り及び糸削りの場合 かつおかれぶし削りぶしにあつては5%以下、さばかれぶし削りぶしにあつては8%以下であること。ただし、碎片にあつては10%以下、かつおのかれぶしを筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあつては7%以下であること。 2 厚削りの場合 3%以下であること。
原 材 料	かつおかれぶし削りぶしにあつてはかつおのかれぶし以外のものを、さばかれぶし削りぶしにあつてはさばのかれぶし以外のものをそれぞれ使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。
内 容 量	表示重量に適合していること。

(混合削りぶしの規格)

第5条 混合削りぶしの規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
性 状	第3条の規格の性状と同じ。
水 分	第3条の規格の水分と同じ。
エ キ ス 分	10%以上であること。
粉 末 含 有 率	10%以下であること。
圧搾煮干しの配合割合	10%以下であること。
原 材 料	ふし、かれぶし、煮干し及び圧搾煮干し（さばに限る。）以外のものを使用していないこと。
添 加 物	使用していないこと。

内 容 量	表示重量に適合していること。
-------	----------------

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における水分、エキス分及び粉末含有率の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	1 試料の調製 試料を粉砕器等で粉砕し、日本工業規格Z 8801-1 (2006) (以下「JIS Z 8801-1」という。)に規定する目開き850μm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100℃に設定した定温乾燥器(100℃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100℃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 (2007) (以下「JIS R 3503」という。)に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの。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100℃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100℃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JIS 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100℃に設定した乾燥器に入れ、表示温度で庫内温度が100℃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0.1mgの桁まで測定する。 3 計算 水分 (%) = $\{W_1 - (W_2 - W_0)\} / W_1 \times 100$ W₀: 乾燥容器の重量 (g) W₁: 乾燥前の試験試料の重量 (g) W₂: 乾燥後の試験試料と乾燥容器の重量 (g)

エキス分	1 試料溶液の調製 JIS Z 8801-1に規定する目開き850 μmの試験用ふるいを通るまで粉碎した試料5 gを0.01 gの単位まで500ml容の三角フラスコに量りとり、そこに水245 gを0.01 gの単位まで量りとり加え、冷却管を付して加熱し、時々振り混ぜながら沸騰を20分間続ける。加熱終了後、沸騰が収まったら残さとともに内容物をろ紙（日本工業規格P 3801（1995）に規定する5種Bに該当するもの。3において同じ。）を用いてろ過し、冷却して試料溶液とする。 2 固形物重量 析出物がある場合はよく振り混ぜて均質とした試料溶液50 gを蒸発皿に0.01 gの単位まで量りとり、水浴上で加熱して蒸発乾固させる。蒸発皿を98$\pm$2℃の定温乾燥器中で正確に1時間乾燥し、デシケーター（JIS R 3503に規定するもので、乾燥剤としてシリカゲルを入れたもの）中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を測定して乾燥後の固形物重量とする。 3 食塩分 試料溶液50 gを0.01 gの単位まで100mlの全量フラスコに量りとり、これに15%フェロシアン化カリウム溶液2 mlを加え、十分に混合した後、23%酢酸亜鉛溶液2 mlを加え、水で定容した後、再度十分に混合し、約30分間静置した後、ろ紙でろ過する。このろ液について、次により滴定を行う。 (1) モール法による場合 ろ液を全量ピペットで20ml取り、指示薬として2%クロム酸カリウム溶液1 mlを加え、ビュレットを用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。また、空試験には水を用い、同様に滴定する。 (2) 電位差滴定法による場合 ろ液を全量ピペットで20ml取り、電位差滴定装置を用いて0.05mol/L硝酸銀溶液で滴定する。 4 計算 (1) 固形物重量 $\text{固形物重量 (\%)} = \frac{W_1 - W_2}{L_1} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$ W₁ : 乾燥後の試料固形物及び蒸発皿の重量 (g) W₂ : 蒸発皿の重量 (g) L₁ : 試料溶液の採取重量 (g) S : 試料の採取重量 (g) D : 加えた水の重量 (g) (2) 食塩分 $\text{食塩分 (\%)} = \frac{0.002922 \times (T - B) \times F \times 5}{L_2} \times 100 \times \frac{S + D}{S}$ 0.002922 : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液1 mlに相当する食塩の重量 (g) T : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液の滴定値 (ml) B : 空試験滴定量 (ml)（電位差滴定装置で滴定する場合は0とする。） F : 0.05mol/L硝酸銀標準溶液のファクター
------	--

	L_2 : 試料溶液の採取重量 (g) S : 試料の採取重量 (g) D : 加えた水の重量 (g) (3) エキス分 (1)固形物重量で得た値から(2)食塩分で得た値を差し引き、試料の水分を15%として換算して得た値をエキス分とする。 $\text{エキス分 (\%)} = \frac{(\text{固形物重量 (\%)} - \text{食塩分 (\%)}) \times (100 - 15)}{100 - (\text{試料の水分 (\%)})}$ 注1 : 試験に用いる水は、日本工業規格K 0557 (1998) に規定するA 2又は同等以上のものとする。 注2 : 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。 注3 : 試験に用いるガラス製体積計は、日本工業規格R 3505 (1994) に規定するクラスA又は同等以上のものとする。 注4 : 使用する蒸発皿は予め$98 \pm 2^\circ\text{C}$の恒温乾燥器中で1時間乾燥し、デシケーター中に1時間放冷後、0.01 gの単位まで重量を求めたものを用いる。
粉 末 含 有 率	全試料（内容量が30 g以下のものにあつては約30 gになるまでの重量）をJIS Z 8801-1に規定する目開き$850 \mu\text{m}$の試験用ふるいを通過したものの重量の試料重量に対する百分比を粉末含有率とする。

最終改正の改正文（平成30年3月29日農林水産省告示第683号） 抄
平成30年4月1日から施行する。