

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）

農 林 水 産 省

平成 1 9 年 2 月 1 5 日

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 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 1 7 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格（平成 9 年 3 月 2 7 日農林水産省告示第 4 4 6 号）について、標準規格の性格を有するとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

水産物缶詰及び水産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造・流通実態を踏まえ、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格について、

- （1）定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰と整合性を図る
- （2）食品添加物について、調味料は製剤として使用されることが一般的であり、また通常その製剤には旨みの相乗効果のためにアミノ酸系調味料とともに、5' - リボヌクレオチド二ナトリウムが使用されていることから、これを使用可能な食品添加物として追加する

等の改正を行う。

水産物缶詰及び水産物瓶詰について

1 規格の位置づけ

水産物缶詰及び水産物瓶詰は、消費者が日常的に使用しており、外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から標準が必要であり、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

国内製造工場数	約 1 1 0 工場	
小売販売額の増減率	3. 0 % 増 （対平成 1 3 年比）	
	年 次	小売販売額（億円）
	平成 1 3	7 7 6
	平成 1 4	7 5 1
	平成 1 5	8 3 9
	平成 1 6	8 0 5
	平成 1 7	8 0 0
格付率（平成 1 7 年）	3. 9 %	
・ 格付数量	約 4, 1 0 0 トン	
・ 生産数量	約 1 0 4, 5 0 0 トン	
他法令等での引用	なし	

水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の改正概要

1 適用の範囲の変更

(改正内容)

鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰については、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格と別に日本農林規格が定められていたため、これらの缶詰については、水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の適用の範囲から除外する旨が規定されていた。

しかし、平成17年6月12日、鯨野菜煮かん詰等の日本農林規格が廃止され、水産物缶詰及び水産物瓶詰の適用の範囲から除外する旨の規定が必要でなくなったため、当該規定を削除する。

改 正 案	現 行
この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。	この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰（ <u>鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰に該当するものを除く。</u> ）のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。

2 定義の変更

(改正内容)

水産物缶詰及び水産物瓶詰の定義について、その書きぶりを畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格における「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の定義の書きぶりと整合性を図る。

用 語	改 正 案	現 行
水産物缶詰及び水産物瓶詰	<u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>	<u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>

参考

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の定義

食肉鳥卵又はその加工品（調味、ばい焼又は塩漬^{せき}したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。

3 規格の変更

(1) いわし缶詰又はいわし瓶詰

(改正内容)

ア 食品添加物

缶詰及び瓶詰の製造に際し、調味料は製剤として使用されることが一般的であり、また、通常、その製剤には旨みの相乗効果のためにアミノ酸系調味料とともに、5'-リボヌクレオチド二ナトリウムが使用されている。

このため、しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた製品（水煮以外の製品）に「5'-リボヌクレオチド二ナトリウム」を使用できる食品添加物として追加する。

	改 正 案	現 行
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、<u>5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u>	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム<u>及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u>

イ 容器の状態

容器として使用する「缶」は、缶内面を塗装したものであるため、「塗料缶」を「塗装缶」に改める。

	改 正 案	現 行
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適度な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗装缶</u>であること。	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適度な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレ又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、<u>内面塗料缶</u>であること。

(2) さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰

(改正内容)

「容器の状態」について、いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格と同様の改正を行う。

(3) さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰、赤貝缶詰又は赤貝瓶詰

(改正内容)

これらの規格の「食品添加物」と「容器の状態」についても、いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格と同様の改正を行う。

改 正 案			現 行		
水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格			水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格		
(適用の範囲)			(適用の範囲)		
第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。			第1条 この規格は、水産物缶詰及び水産物瓶詰（ <u>鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰並びに水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰に該当するものを除く。</u> ）のうち、いわし缶詰又はいわし瓶詰、さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰、さば缶詰又はさば瓶詰、さんま缶詰又はさんま瓶詰、まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰、いか缶詰又はいか瓶詰及びあか貝缶詰又はあか貝瓶詰に適用する。		
(定義)			(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。			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	用 語		定 義
水産物缶詰又は水産物瓶詰		<u>水産物又はその加工品（調味し、又は調製したものを含む。）に調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>	水産物缶詰又は水産物瓶詰		<u>水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したものをいう。</u>
(略)		(略)	(略)		(略)
(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)			(いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格)		
第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。			第3条 いわし缶詰又はいわし瓶詰の規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
(略)		(略)	(略)		(略)
原材料	(略)	(略)	原材料	(略)	(略)
	食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、 <u>5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2) (略) 2 (略)		食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム <u>及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u> (2) (略) 2 (略)
	(略)	(略)			(略)
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、 <u>内面塗装缶</u> であること。 2 (略)	容器の状態	1 缶詰のものにあつては、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。また、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めた缶詰にあつては、 <u>内面塗料缶</u> であること。 2 (略)		

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗装缶</u> であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 (略)

第5条・第6条 (略)

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、 <u>5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2)・(3) (略) 2 (略)
(略)	(略)

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム、 <u>5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボヌクレオチド二ナトリウム</u> (2)・(3) (略) 2 (略)
(略)	(略)

(さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格)

第4条 さけ・ます缶詰又はさけ・ます瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
容器の状態	1 缶詰のものにあつては、 <u>内面塗料缶</u> であり、密封が完全で、適当な真空度を保持しており、かつ、外観及び缶の内面の状態が良好であること。 2 (略)

第5条・第6条 (略)

(まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格)

第7条 まぐろ・かつお缶詰又はまぐろ・かつお瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム <u>及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u> (2)・(3) (略) 2 (略)
(略)	(略)

(いか缶詰又はいか瓶詰の規格)

第8条 いか缶詰又はいか瓶詰の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
(略)	(略)
原材料	(略)
食品添加物	1 しょうゆ、みそ、トマトピューレー又はトマトペーストを使用した調味液とともに詰めたものにあつては、次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 (1) 調味料 L-グルタミン酸ナトリウム、5'-イノシン酸二ナトリウム <u>及び5'-グアニル酸二ナトリウム</u> (2)・(3) (略) 2 (略)
(略)	(略)

