

日本農林規格の見直しについて 「煮干魚類」



平成 22 年 9 月 29 日 (独) 農林水産消費安全技術センター

煮干魚類の日本農林規格の見直しについて

(独) 農林水産消費安全技術センター

1 見直しの経緯

(1) 品質実態調査

- ・ 23 商品について分析を実施。

(2) 利用実態調査

- ・ アンケート調査

消費者、流通業者、実需者及び煮干魚類の製造業者に対しアンケートを 400 通送付し、137 団体／社から回答あり。

- ・ ヒアリング調査

5 工場を対象に実施。

(3) 検討会の開催

- ・ 平成 21 年 10 月 26 日、消費者説明会（消費者委員 11 名出席）を開催。
- ・ " 12 月 22 日、検討委員会（消費者委員 7 名、業界委員 6 名出席）を開催。

2 生産量及び格付量

トン

		平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年
生産量		54,744	63,816	60,082	65,290	65,020
うち いわし煮干		25,560	29,576	29,676	32,664	26,650
格付数量	上 級	242	285	256	254	234
	標 準	330	329	328	333	357

(注) 生産数量は、いわし煮干し、しらす干し及びいかなご・こうなご煮干しの合計
出典：生産量は農林水産省調べ、格付数量は日本削節検査・認証協会調べ

3 規格見直しの概要

- ・ 等級化を廃止し、粗脂肪分以外は上級の基準にする。
- ・ 「腹切れ」と「頭落ち」の内容を明確化する。
- ・ 粗脂肪分の基準は「8%以下であること。」とする。

(参考)

JAS 規格見直しに伴い、煮干魚類品質表示基準の見直しについて議論を行った。

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567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
		[削る。]			[削る。]
形態		1 肉締まりが <u>良好</u> で、かつ、皮はげがなく、腹切れしたもの（ <u>腹が割れて内臓が抜け落ちたものをいう。</u> ）が10%以下であること。 2 頭落ち（ <u>頭部が外れた胴体をいう。</u> ）したものが、 <u>かたくちいわしのみを原料とするもの</u> にあつては <u>ほとんどないこと</u> 。 3 (略)	形態		1 肉締まりが <u>優良</u> で、かつ、皮はげがなく、腹切れしたものが10%以下であること。 2 頭落ちがほとんどないこと。 3 体長がほぼそろっていること。
色沢		固有の <u>良好</u> な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。	色沢		固有の <u>優良</u> な色沢を有し、油焼けによる黄変がほとんどないこと。
香味		固有の <u>良好</u> な香味を有し、油焼臭がないこと。	香味		固有の <u>優良</u> な香味を有し、油焼臭がないこと。
きょう雑物（ <u>胴体の数よりも多い頭部を含む。</u> ）		(略)	きょう雑物		ほとんどないこと。
粗脂肪分		8%以下であること。	粗脂肪分		5%以下であること。
水分		(略)	水分		18%以下であること。
原 材 料	食品添加物以外の原材料	(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

食品添加物	(略)	[削る。]
異物	(略)	[削る。]
内容量	(略)	[削る。]

(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 試料を粉砕器等で粉砕し、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以上のものでふたを持つもの。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± 2℃であるもの。以下「乾燥器」という。)にふたを外した状態のひょう量皿及びそのふたを入れ、乾燥器の表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、1時間加熱する。乾燥器内でひょう量皿にふたをし、デシケーター(日本工業規格 K 8001 (2009) (以下「J I S K 8001」という。)及び日本工業規格 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。以下同じ。)に移し替え、室温に戻るまで冷却した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。恒量になるまで、この操作操作を繰り返す。 イ アのひょう量皿に試料2 gを量りとり、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ふたを外した状態のイのひょう量皿及びそのふたを入れ、表示温度で庫内温度が105℃であることを確認後、5時間加熱する。 エ 乾燥器内でひょう量皿のふたをし、デシケーターに移し替え、室温に戻るまで冷却した後、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に規定する容量100mLの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 アルミニウム箔カップに試料2 gを量りとり、0.1mgの桁まで測

	2 食塩(魚類を煮熟するとき使用する場合に限る。)	
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いないこと。	同左
異物	混入していないこと。	同左
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。

	定する。 ウ <u>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℃であることを確認後、5時間加熱する。</u> エ <u>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、室温に戻るまで冷却した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</u> 3 計算 次式により水分を計算する。 $\text{水分 (\%)} = \frac{W_1 - (W_2 - W_0)}{W_1} \times 100$ W₀ : 乾燥容器の重量 (g) W₁ : 乾燥前の試料の重量 (g) W₂ : 乾燥後の試料と乾燥容器の重量 (g)	
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 μmの試験用ふるいを通過したものを試料とする。</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℃であることを確認後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温に戻るまで冷却した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。恒量になるまで、この操作を繰り返す。</u> (2) <u>円筒ろ紙に試料5 gを量りとり、0.1mgの桁まで測定する。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℃であることを確認後、3時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温に戻るまで冷却する。</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℃であることを確認後、1時間加熱し、デシケーターに移し替えて室温に戻るまで冷却した後、直ちに重量を0.1mgの桁まで測定する。</u> 3 計算 次式により粗脂肪分を計算する。 $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$	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 μm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> $\text{粗脂肪 (\%)} = \frac{W - W_0}{S} \times 100$ (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)

	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料重量（g） <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>		
--	--	--	--