

鰹節

意見提出者	題・ご意見
55歳 男性	<p><u>鰹節の個別品質表示基準</u></p> <p>現在 鰹節に 表示基準がない。しかし 鰹節は色々な食品に使われ販売されている。その鰹節の品質に あいまいな表現のものが多く 消費者に 誤認を与えるものがある。(鰹風味・鰹節風味・カツオパウダー・鰹節パウダー・鰹エキス・鰹節エキス 等) また鰹節自体も 販売されている例もあることから 鰹節も 品質表示基準を定めるべきである。</p>
<p>豊田 國弘</p> <p>社団法人 全国削節工業協会 会長</p>	<p><u>かつお削りぶしの原料原産地表示について</u></p> <p>かつお削りぶしの原料原産地表示については、平成13年8月24日に「削りぶし品質表示基準」にて「ぶしの原産地」を記載する旨のルールが定められ、それ以降、削り節の製造者・販売者においては、そのルールに従い商品に表示し販売しているところです。消費者、ユーザーの方々にも、現在の表示ルールについてご説明ご理解を頂いているところですので、現行のままでよいと思います。</p>
<p>山川水産加工業 協同組合</p>	<p><u>水産物に関する原料原産地の拡大 : 削りぶしの原料かつおぶしの産地表示はどこがよいのか</u></p> <p>かつおを処理し「なまり節」にした場所 鰹節の製造工程は、大別して生切り、煮熟、焙乾、表面削り、カビ付けの加工となりますが、いずれも商品の性質に大きな変更が見られ、それぞれが重要な工程であります。 特に生切りをした後、煮熟によりタンパク質を凝固させて筋肉中の水分を拡散させ、旨味成分を残し鰹節の形が出来上がります。 焙乾は、薪の種類、温度管理、燻す時間等により粗節の品質が決まります。そして、全体的に薫煙が行き渡るように乾燥させ、水分26%以下に仕上げます。 特に水分26%以上の輸入なまり節(ボイルロイン)を日本国内で焙乾することで、国産と表示されるのは、消費者へ誤認を与えます。 また、輸入粗節を国内でカビ付け加工された鰹節が日本産となっていること、そして、その表示が推奨になっていることも問題であります。輸入鰹節にカビ付け加工した鰹節を国産とするのは、やはり消費者に誤認を与えます。 魚を解体して煮熟することによって、最も大きな成分の変更が見られます。あくまでも煮熟した地が産地となるべきだと思います。 したがって、鰹を煮熟した地、つまり「かつおを処理し「なまり節」にした場所」を原産地とすることが良いかと意見申し上げます。</p>