

令和6年度食品表示懇談会

第5回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会－説明資料

テーマ：「うに加工品」、「うにあえもの」の表示ルールの見直し



全国珍味商工業協同組合連合会(全珍連)

目次

1. 全国珍味商工業協同組合連合会(全珍連)の概要
2. 珍味とは
3. うに食品とは
4. うに食品をとりまく状況
 - (1) 水産資源としての世界のうに
 - (2) うにの輸入状況
 - (3) うに製品販売量推移
5. うに表示基準、うに公正取引協議会の変遷
6. 「うに加工品」、「うにあえもの」の個別ルールについて
 - (1) 「うに加工品」、「うにあえもの」の表示例
 - (2) 「塩うに含有率」とは
7. うに食品事業者の意見
 - (1) 「うに加工品」の表示ルール見直しについて
 - (2) 「うにあえもの」の表示ルール見直しについて
 - (3) まとめ

1. 全国珍味商工業協同組合連合会(全珍連)の概要

設立: 1965(昭和40)年4月30日
出資金: 8,085千円
所在地: 東京都中央区築地3-11-8 築地スクエアビル302号
代表理事: 新井 康弘((株)三久食品 代表取締役社長)
会員数: 8組合 235社(2024年6月現在)
(函館、東京、中部、大阪、兵庫、広島、四国、九州)
事業内容:
・消費拡大推進事業
・教育情報事業
・福利厚生事業などの様々な事業

会員企業の業種と取扱い品目は多岐にわたっており、
主に水産加工品を中心とする伝統珍味から
燻製品類、漬物類、練り製品、総菜、おつまみ等と幅広く含まれる。

2. 珍味とは

珍味とは主として水産物を原料とし、

特殊加工により独特の風味を生かし、

貯蔵性を与え、

再加工を要することなく食用に供せられる食品
(陸産物に類似の加工をほどこしたものを含む)で、

一般の嗜好に適合する文化生活の必需食品。

全珍連による珍味の分類(製法別)

燻製品類、塩辛類(**うに加工品**)、あえもの類(**うにあえもの**)、
漬物類、焙焼品類、煮揚物類、裂刻品類、圧伸品類、その他

3. うに食品とは

食品分類：うに加工品

粒うに

うにの生殖巣に食塩、アルコールを加えたもの、もしくはこれらを調味したもの。
うにの房状の形状を保っていることから、料理のトッピングなどに利用される。

練りうに

うにの生殖巣に食塩、アルコールを加えたもの、もしくはこれらを調味したものを臼などで練りつぶしたもの。
なめらかなペーストの状態なので、魚介類に塗ってあぶる料理や、パスタソースなどに利用される。

食品分類：うにあえもの

うにあえもの

「粒うに」、「練りうに」に、「くらげ」、「いか」、「かずのこ」、「あわび」等を和えたもの。
お酒のあてや、ごはんのお供に。



粒うに製造工程



原料解凍



選別加工



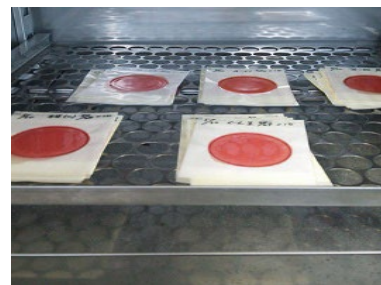
塩うに加工



ブレンド、
調味付け



充填、箱詰



製品検査



出荷

練りうに製造工程



原料解凍



調味



着色



濾し上げ



包装・箱詰



保管

うにあえもの製造工程



原料うに



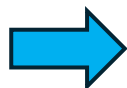
調味料等混合



ミンチ



和え原料(※1)



和える



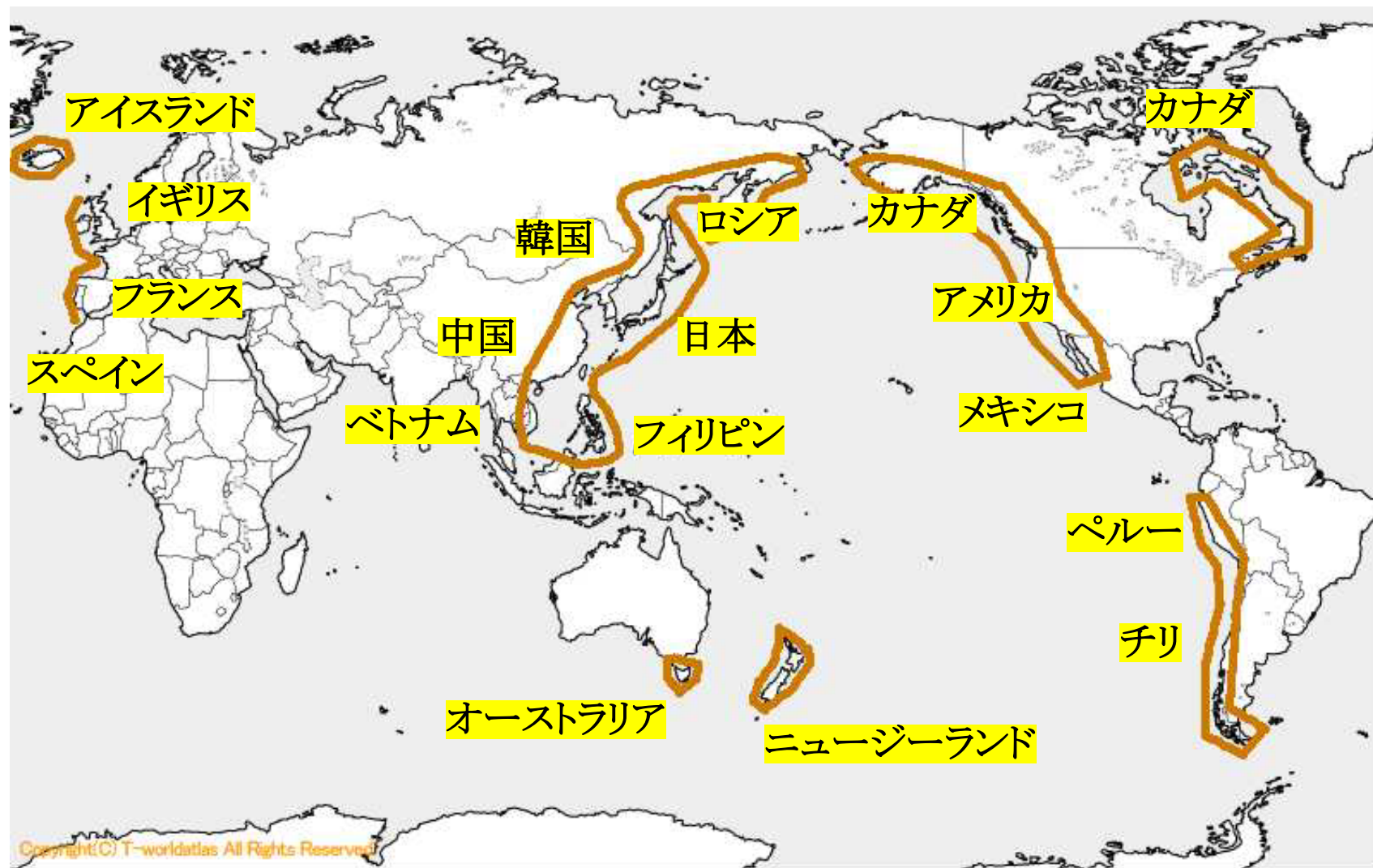
仕込み



包装

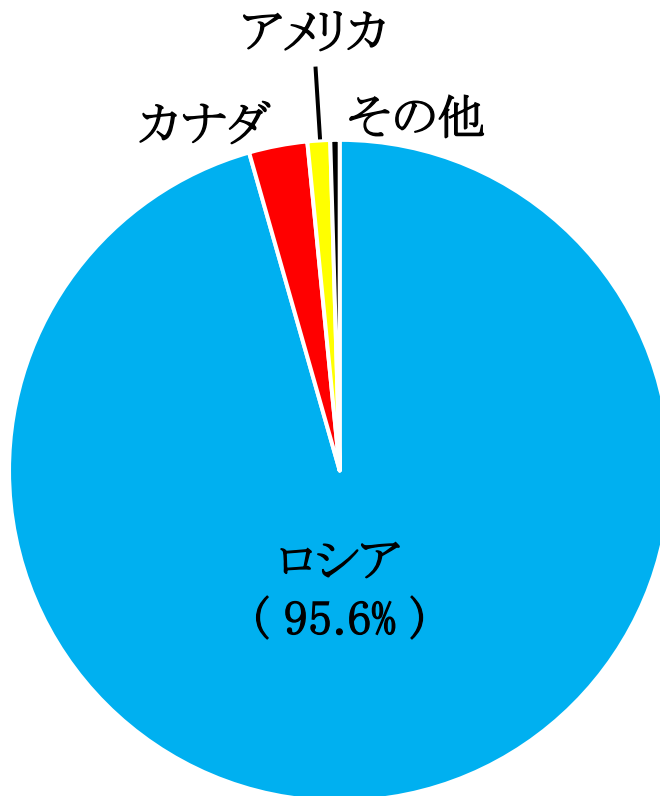
※1 いか、くらげ、
かずの子等

4-(1). 水産資源としての世界のうに

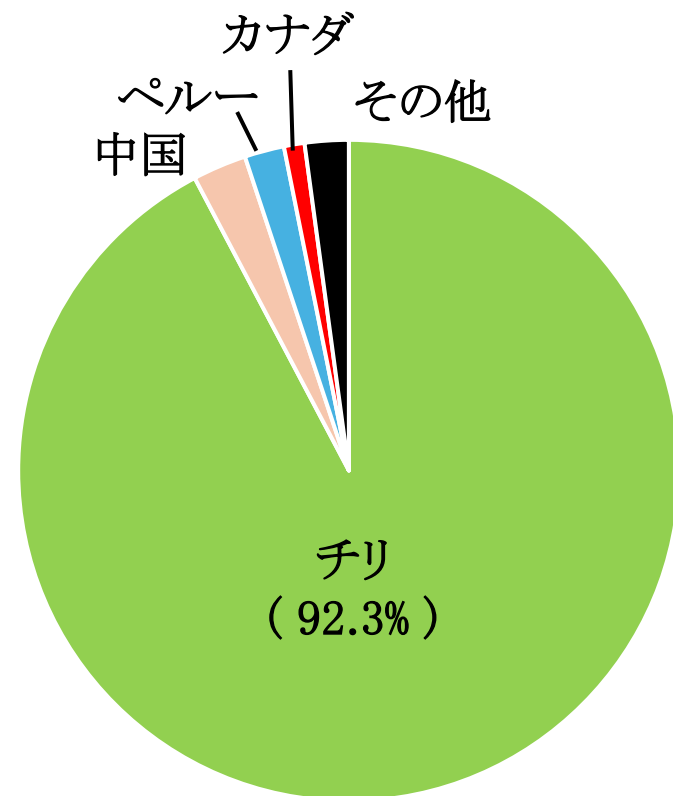


4-(2). うにの輸入状況 (2023年)

活および冷蔵うに
(殻付き、むき身)
(約9,400 t)

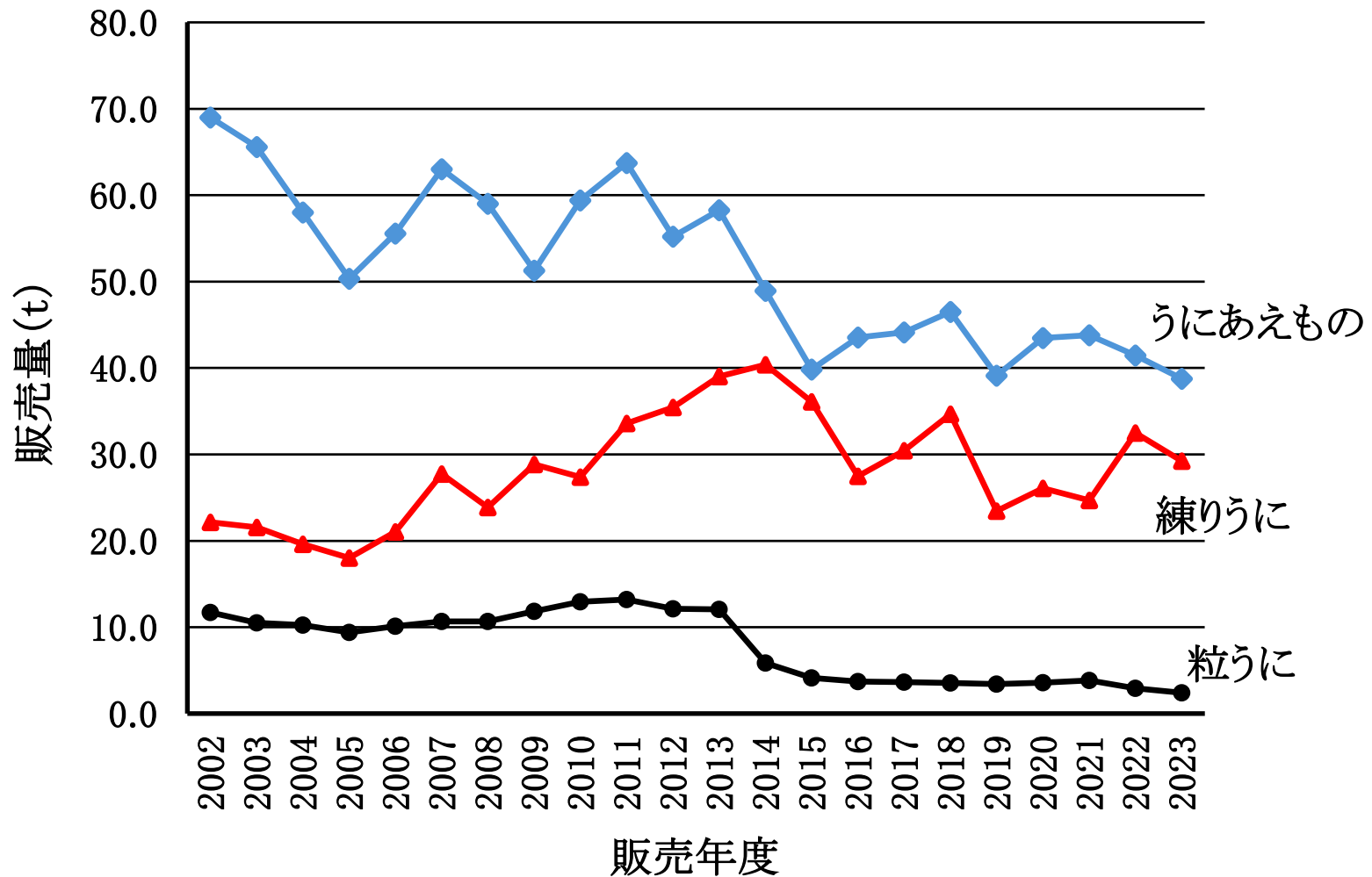


冷凍うに
(ブロック、塩蔵)
(約1,600 t)



4-(3). うに製品販売量推移

(K社)





5. うに表示基準、うに公正取引協議会の変遷

・昭和48年(1973年)2月

「うに」を使用していないにも関わらず「うにあえもの」として商品を販売していた企業に対し、公正取引委員会より排除命令(1社)、厳重な警告(3社)。

→公正取引委員会より全珍連に対して、表示是正措置の要望。

・昭和48年(1973年)4月～昭和49年(1974年)3月

全珍連「うに部会」が中心となり「全国うに食品公正取引協議会」設立、「うに食品の表示に関する公正競争規約」設定に向け準備作業。

・昭和49年(1974年)3月30日

「全国うに食品公正取引協議会」、「うに食品の表示に関する公正競争規約」が公正取引委員会より認可。

・平成12年(2000年)12月19日

「うに加工品品質表示基準」制定（最終改訂、平成19年(2007年)11月6日）。

・平成22年(2010年)9月30日

「全国うに食品公正取引協議会」、「うに食品の表示に関する公正競争規約」**廃止**。

・平成27年(2015年)4月1日

「食品表示法」施行。(食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合。いわゆる『横断的ルール』が成立)

6-(1). 「うに加工品」、「うにあえもの」の個別ルールについて

「うに加工品」、「うにあえもの」の表示例

名称 **粒うに**

原材料名 うに、食塩

原料原産地名 北海道

塩うに含有率 95%

内容量 100g

賞味期限 YYYY.MM.DD

保存方法 10℃以下で保存して下さい。

製造者 ○○株式会社
山口県下関市○○

名称 **うにあえもの**

原材料名 いか(国産)、練りうに(塩うに、酒かす、でん粉、エチルアルコール)／調味料(アミノ酸)、着色料(黄4)、(一部にいかを含む)

塩うに含有率 35%

内容量 500g

賞味期限 YYYY.MM.DD

保存方法 -18℃以下で保存して下さい。

製造者 株式会社○○
兵庫県芦屋市○○

6-(2). 「塩うに含有率」とは

＝ 塩うにの固乾物率を元に計算式により求められる値

$$\text{塩うに含有率(\%)} = \frac{\text{製品に使用する塩うに重量(g)}}{\text{製品の内容量(g)}} \times \frac{\text{使用する塩うにの固乾物含有率(\%)}}{\text{塩うにの基準の固乾物含有率(\%)}} \times 100$$

※1 塩うにの基準の固乾物含有率 = 35%

※2 固乾物含有率は、試料約3gを量り取り、105℃で5時間乾燥した後ひょう量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とする。

メリット

- ・固乾物率を用いる為、原料うにの状態(水分量)の影響を受けない。

デメリット

- ・「塩うに含有率」は、「重量配合率」ではないが、消費者にとってわかりづらい。
- ・第三者が、最終商品から適正表示になっている事を検証不可能である。
- ・「基準の固乾物含有率 = 35 %」の35 % となっている根拠が曖昧。

7. うに食品事業者の意見

(1)「うに加工品」の表示ルール見直しについて



「うに加工品」の表示ルール見直しについて ①

・別表第3(食品の定義)

「粒うに」、「練りうに」の定義については、下記の様に修正し、「混合うに」については廃止。
「塩うに含有率」の代わりに「うに重量配合率」を用いて、「粒うに」、「練りうに」を定義。

食品分類	用語	定義	修正案
うに加工品	粒うに	うにの生殖巣に食塩を加えたもの(塩うに)又はこれにアルコール・・・(以下略)を加えたものであって、 塩うに含有率が65%以上のものをいう。	うにの生殖巣に食塩を加えたもの(塩うに)又はこれにアルコール・・・(以下略)を加えたものであって、 製品に占めるうにの重量率(うに重量配合率)が50%以上のものをいう。
	練りうに	塩うにまたはこれにアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、 塩うに含有率が65%以上のものをいう。	塩うにまたはこれにアルコール等を加えたものを練りつぶしたものであって、 うに重量配合率が50%以上のものをいう。
	混合うに	(省略)	(廃止)

使用可能なうにの定義(おおばふんうに科、ながうに科、ラッパうに科)については、**廃止**。

「うに加工品」の表示ルール見直しについて ②

・別表第4(個別の表示ルール)

食品分類	表示事項	表示の方法	修正案
うに加工品	名称	粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と、混合うににあつては「混合うに」と表示する。	粒うににあつては「粒うに」と、練りうににあつては「練りうに」と表示する。
	原材料名	(省略)	(廃止)

・別表第5(名称の規制)

食品分類		名称
うに加工品	粒うに	粒うに
	練りうに	練りうに
	混合うに	(廃止)

・別表第19(追加的な表示事項)

食品分類	表示事項	表示の方法	修正案
うに加工品	塩うに含有率	%の単位で、単位を明記して表示する。	(廃止)
	名称の用語	別表第4のうに加工品の項に定める名称の用語を表示する。	(同左)

「うに加工品」の表示ルール見直しについて ③

・別表第20(表示の様式)

食品分類	様式	表示の方式
うに加工品	名称 原材料名 添加物 原料原産地名 塩うに含有率 内容量 賞味期限 保存方法 原産国名 製造者	(廃止) 「食品表示法」ならびに 「食品表示基準」に 則った表示とする。

・別表第22(表示禁止事項)

食品分類	表示禁止事項	修正案
うに加工品	(省略)	(廃止)

<変更の理由>

名称

◎別表第4(個別の表示ルール)

- ・名称「**粒うに**」、「**練りうに**」は、長年使用してきた名称であり、原料に「うに」を多く含む商品の名称として認知度が高く、消費者に浸透している。
- ・新たな重量配合率でも品質の担保ができると考えられること(後述)から、定義を残すことにより、「うに原料」をほとんど含まない商品が、これらの名称で販売される可能性を排除する。

◎別表第5(名称の規制)

- ・名称「**混合うに**」については、現在、ほとんど使用されていないことから廃止する。
(全珍連傘下のうに製品を生産している各社に確認し、実態がゼロであった)。

塩うに含有率

◎別表第19(追加的な表示事項)

- ・「**塩うに含有率**」は、定義が判りにくいことから、「**うに重量配合率**」を用いる(後述)。

使用可能なうにの定義

◎別表第4(個別の表示ルール)

- ・制度設計された時代に日本で漁獲されていた種を元に定められた定義であり、現在、加工用に用いられるうにの輸入状況から、現状に即して、廃止する。
- ・うに以外の物を「うに」として販売することは、景品表示法の「優良誤認」にあたることから、定義を廃止しても問題ない。

名称と塩うに含有率（現在の個別ルール）

＜食品分類＞	＜名称＞	＜塩うに含有率＞
うに加工品	粒うに、練りうに	65%以上
	混合うに	50%以上65%未満
うにあえもの	うにあえもの	15%以上

塩うに含有率65%をうに重量配合率50%へ改めることの妥当性

	塩うに 含有率	うに重量 配合率	塩うに含有率65%の製品を製造した 場合のうに重量配合率
粒うにA（O社）	65.4 %	58.1 %	57.7 %
粒うにB（O社）	95.4 %	72.9 %	49.7 %
粒うにC（K社）	80.1 %	63.0 %	51.1 %
練りうにA（K社）	77.9 %	59.8 %	49.9 %
練りうにB（K社）	90.0 %	65.7 %	47.5 %

重量配合率は、粒うに、練りうにともに50%に近似した。

従って、粒うに、練りうにの新しい基準値を、

「塩うに含有率 65% → うに重量配合率 50%」に変更することが、妥当である。



7-(2). 「うにあえもの」の表示ルール見直しについて



「うにあえもの」の表示ルール見直しについて

- 「うにあえもの」の表示ルールについては、
個別のルールを廃止し、
「食品表示法」ならびに「食品表示基準」に則った表示とする。

7-(3). まとめ

食品分類	名称	塩うに含有率	うに重量配合率	個別ルール
うに加工品	粒うに	65%以上	50%以上	修正、存続
	練りうに	65%以上	50%以上	修正、存続
	混合うに	50%以上65%未満	—	廃止
うにあえもの	うにあえもの	15%以上	—	廃止

<参考>

食品分類	名称	塩うに含有率	うに重量配合率	個別ルール
魚介類加工品	魚介類加工品	15%未満	—	なし

以上で、説明を終了いたします。

ご清聴、ありがとうございました。