

# 塩蔵わかめ・乾燥わかめ 表示に関する要望

2024年9月27日

日本わかめ協会

1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
品質の違い
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
品質の違い
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

# 日本わかめ協会とは

日本国内に居住する、わかめを取扱う業者および法人を会員として「わかめ業者の親睦、協調、わかめに関する各種の調査研究をなし、業界の振興に寄与すること」を目的として活動している「任意団体」です。

設立 昭和53年

会員数 80社

<役員>

会長 水野 久三彦 ( (株) シマウマ代表取締役社長)

副会長 (3名) 平野 嘉隆 ( (有) リアス海藻店取締役)

岡 孝雄 ( (株) 山佐屋代表取締役社長)

宮澤 亨 (理研食品 (株) 代表取締役社長)

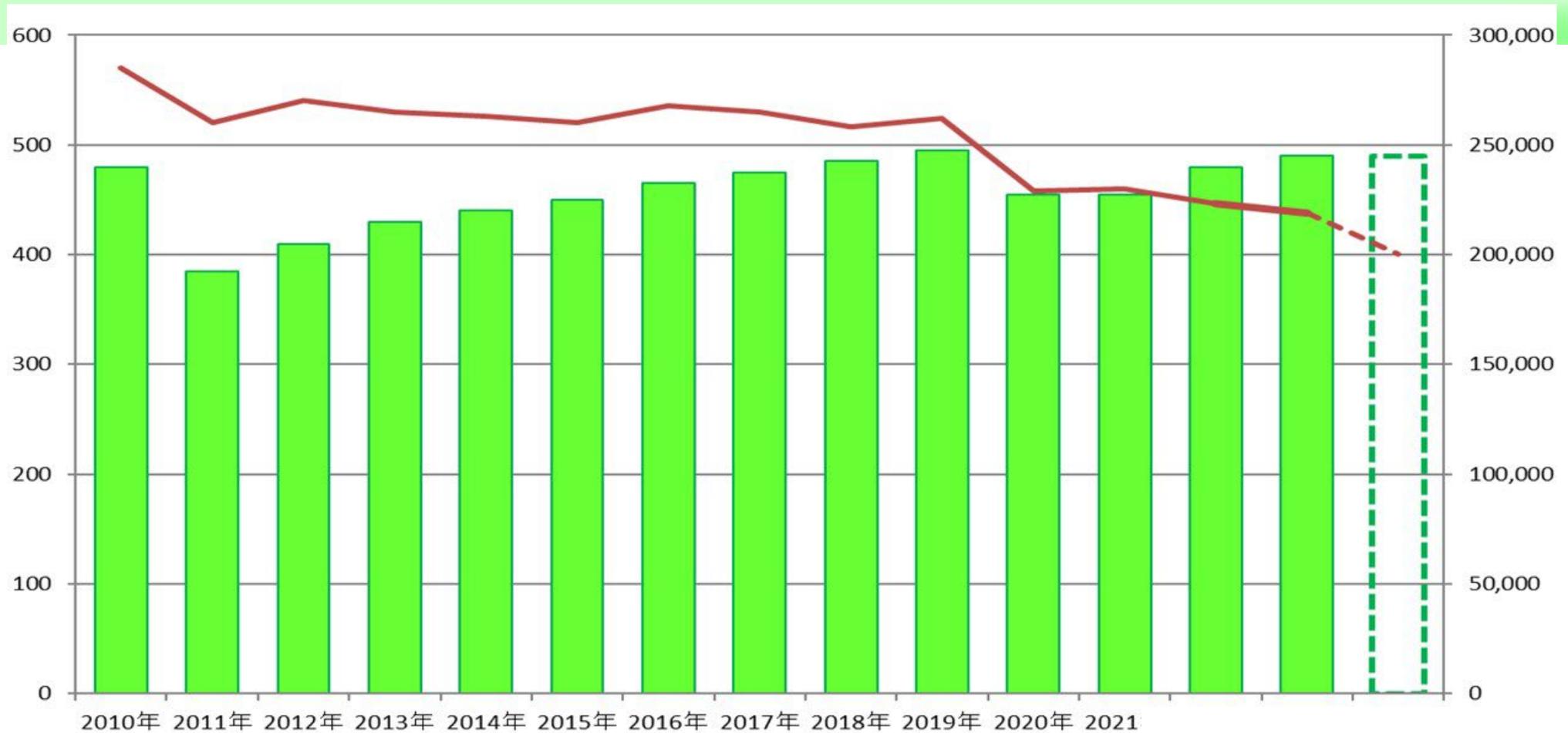
常任理事(4名)、理事 (4名)、監事 (1名)、会計 (1名)

(2024年6月末現在)

# わかめを取り巻く環境

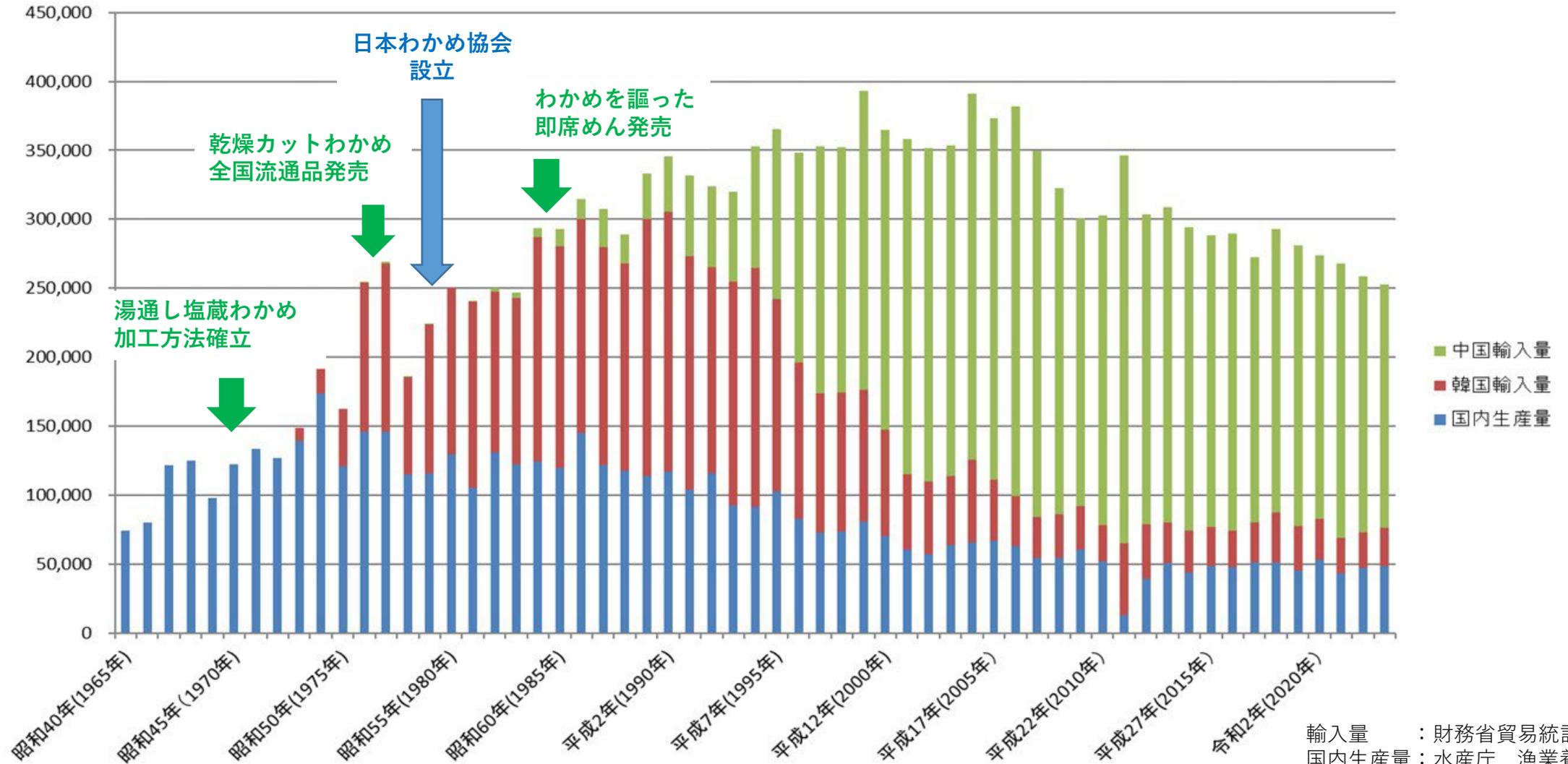
- わかめは伝統的な食品として知られている
- 各地で独自の伝統的な乾燥加工品がある
  - 例) 灰ぼしわかめ、板わかめ、もみわかめ、糸わかめ など
- 養殖が確立され、大量に加工可能でき、かつ鮮度感を感じられる「塩蔵（生に加塩）」、「湯通し塩蔵（湯通し後に加塩）」が誕生
- 食べやすさ、色などの問題より「湯通し塩蔵」が主流となる
- 「湯通し塩蔵わかめ」を原料にした「乾燥カットわかめ」が誕生
- 「乾燥カットわかめ」は「湯通し塩蔵わかめ」をほぼ再現できる品質と手軽さ、保存性から生産量が増加
- 現在「乾燥カットわかめ」は加工食品の原材料としても多く使用されている
  - 例) インスタントスープ、ラーメン、お味噌汁など

# わかめ市場規模（2010年～）



■ わかめ市場規模(金額)    — わかめ市場規模(消費量)    2014～2017年、2019～2021年 中部飲食料新聞社  
 2010～2013年、2018年、2022～ 理研ビタミン（株）推定  
 日本わかめ協会

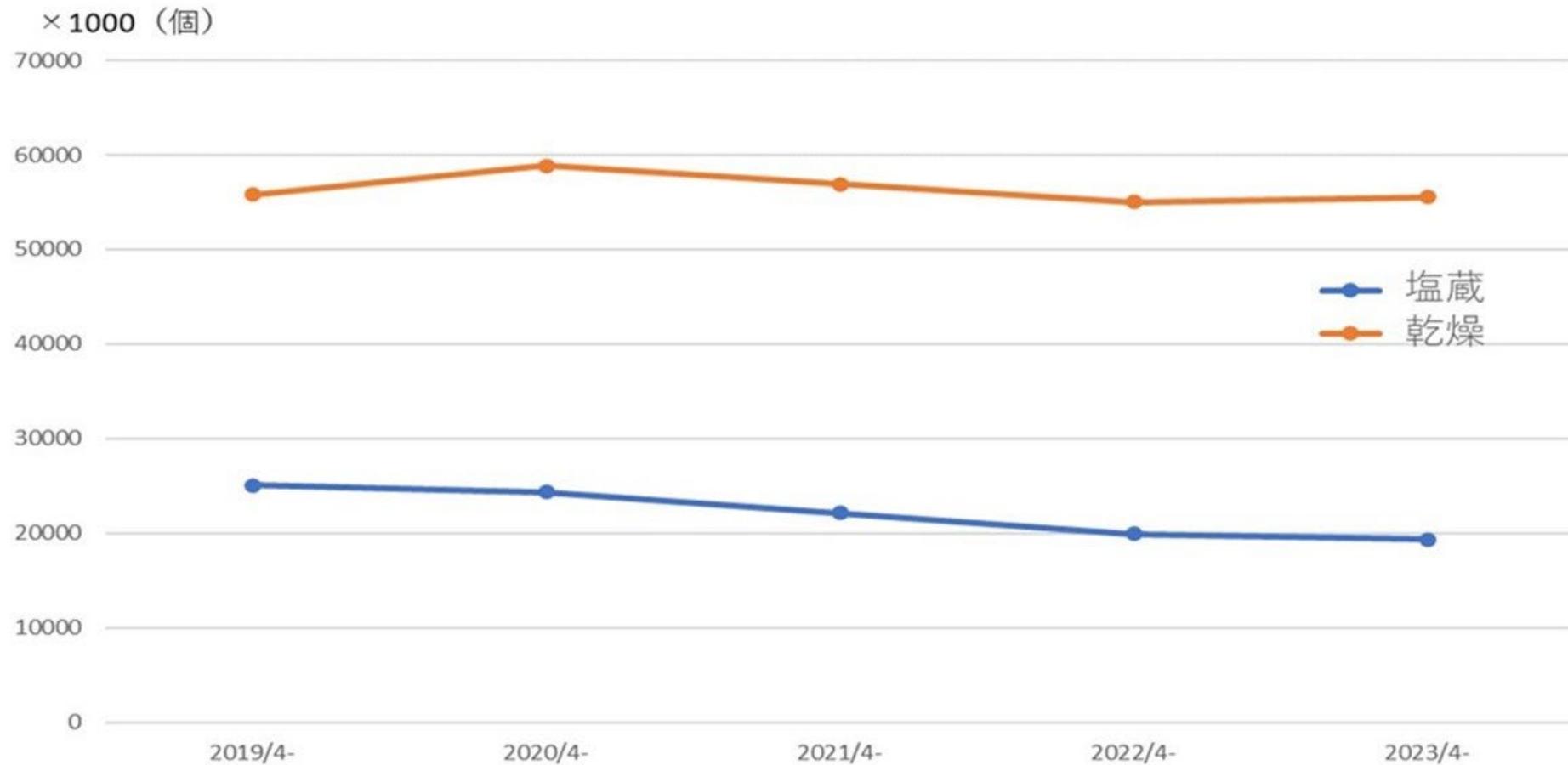
# わかめ生産量と輸入量（原藻換算）



日本わかめ協会

輸入量：財務省貿易統計より原藻換算  
 国内生産量：水産庁 漁業養殖業生産統計  
 (理研ビタミン(株)調べ)

# 家庭用わかめ製品 販売個数



1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
湯通し・塩蔵による変化
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

# 表示ルールに関する経緯

## ◆昭和53年

塩蔵わかめ、乾燥わかめの日本農林規格（JAS規格）制定  
塩蔵わかめ、乾燥わかめの品質表示基準制定

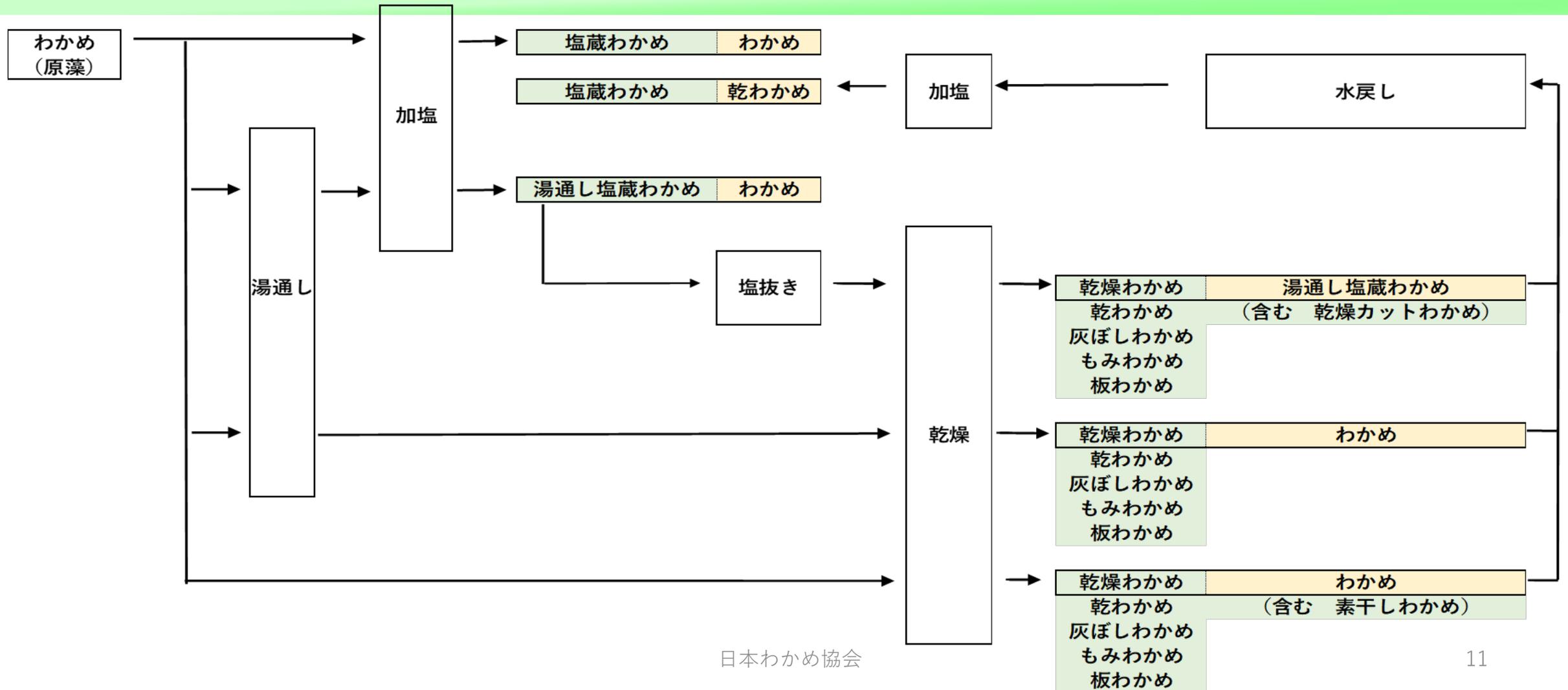
## ◆平成14年

塩蔵わかめ、乾燥わかめの日本農林規格（JAS規格）廃止

## ◆平成16年

加工食品品質表示基準改正に伴い「原そう〇〇わかめ」  
表示義務化廃止

# わかめ 製造工程と表示の関係

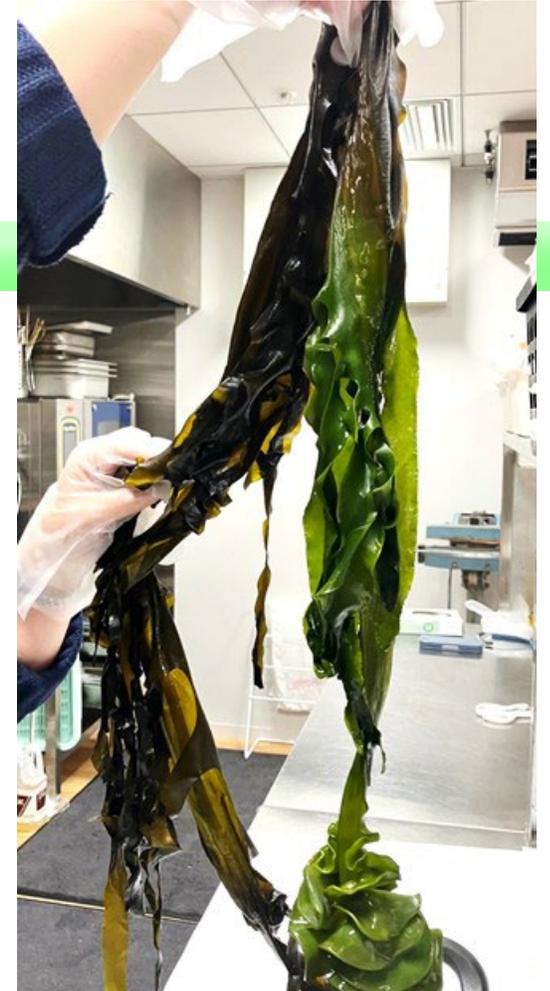


# 湯通し・塩蔵によって変わる

色調（褐色から緑色）

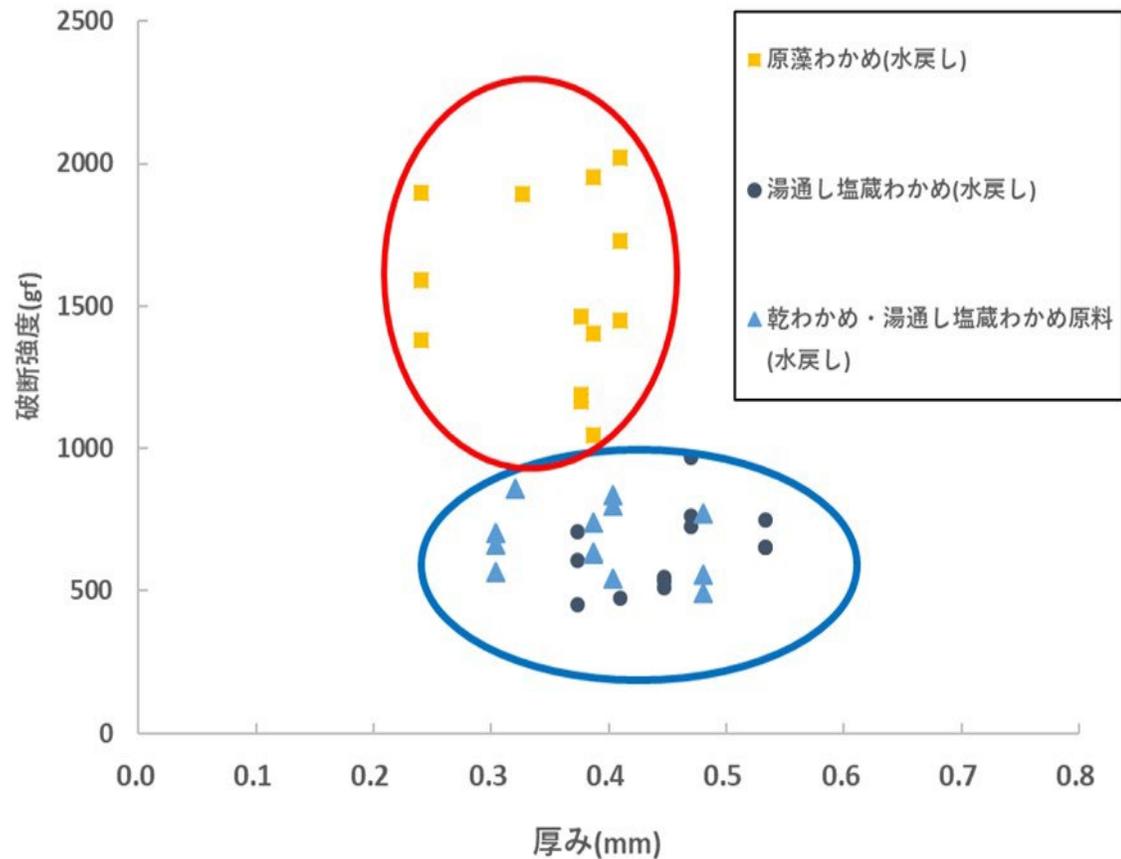
<https://www.rikenfood.co.jp/technology/>

栄養成分（食品成分表 2020年版参照）



	タンパク質	炭水化物	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素	レチノール活性当量	ビタミンK	葉酸
原藻（生）	2	6	730	100	110	36	0.7	0.3	0.02	0.05	1600	79	140	29
塩蔵(脱塩)	2	3	10	50	16	30	0.5	0.2	0.04	0.03	810	17	110	6

# わかめ（原藻） と湯通し塩蔵わかめの比較



	色調	香気	破断強度 (n=15平均)	厚み (n=13平均)	保存性
原藻わかめ 水戻し	褐色	特有の磯の香り ただし安定性低い	1551gf (硬くて食べられない)	0.35mm	安定性が低い
湯通し塩蔵わかめ 水戻し	緑色	自然な磯の香り 安定性高い	629gf (程よい食感)	0.45mm	安定性が高い

理研食品（株）官能評価結果

製造工程によって、品質が変化することを  
表示があらわしている

湯通し・塩蔵による差は、塩蔵わかめ、乾わかめ共にあらわれる

# 参考) わかめ養殖風景 \* 三陸



1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
湯通し・塩蔵による変化
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

# 塩蔵わかめ（湯通し塩蔵わかめ）表示例



第5条  
別表19  
第8条  
別表20



日本わかめ協会

第2条 別表3  
第3条 別表4

第3条  
別表4  
別表5

名称	湯通し塩蔵わかめ
原材料名	わかめ(三陸産)、食塩
食塩含有率	50%
内容量	枠外下部に記載
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
使用方法	塩抜きしてご使用下さい。
加工者	株式会社 山佐屋 埼玉県児玉郡美里町 大字小茂田394番地1

※開封後は、冷蔵庫で保存して下さい。

第4条、第5条  
別表19

# 表示事項に関する意見（塩蔵わかめ） 1

別表第3 定義

案	現行		
<p><b>現状維持</b></p> <p>湯通しの有無により、品質（色、香味、食感）が異なる。明確に区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。</p>	食品	用語	定義
	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）又は乾燥わかめ（この表の中欄に掲げる乾燥わかめをいう。以下別表第4及び別表第22の塩蔵わかめの項において同じ。）を水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>二 一に食塩を加えたもの</p>
		湯通し塩蔵わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 わかめを湯通しし、速やかに水（海水を含む。）で冷却したものに食塩を加えて脱水したもの</p> <p>二 一に食塩を加えたもの</p>

# 表示事項に関する意見（塩蔵わかめ） 2

別表第4 個別表示のルール

案	現行		
<p>&lt;名称&gt; <b>現状維持</b> 湯通しの有無により、品質（色、香味、食感）が異なる。明確に区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。</p> <p>&lt;原材料名&gt; <b>一部修正</b> いわゆる生を塩蔵したものと、乾燥品を戻して塩蔵したものは、品質が異なる。外観からの判別は困難であり、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。 <b>二 削除可能。統一ルールで可能と思われる。</b></p>	食品	表示事項	表示の方法
	塩蔵わかめ	名称	塩蔵わかめにあっては「塩蔵わかめ」と、湯通し塩蔵わかめにあっては「湯通し塩蔵わかめ」と表示する
		原材料名	<p>使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。</p> <p>一 わかめにあっては、「わかめ」と表示する。ただし、乾燥わかめを水で戻して塩蔵わかめを製造したものにあっては、乾燥わかめを使用した旨を表示する。</p> <p><b>二 わかめ以外の原材料にあっては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示する。</b></p>

# 表示事項に関する意見（塩蔵わかめ） 3

別表第5 名称の規制

案	現行		
<p>&lt;名称&gt; <b>現状維持</b> 湯通しの有無により、品質（色、香味、食感）が異なる。明確に区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。</p>	食品		名称
	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ	塩蔵わかめ
		湯通し塩蔵わかめ	湯通し塩蔵わかめ

# 表示事項に関する意見（塩蔵わかめ） 4

別表第19 追加的表示事項

案	現行		
<p>&lt;食塩含有率&gt; <b>現状維持</b> 食塩含有率はわかめの固形量（喫食可能量）に直結する。食塩含有率は外観からでは判別が困難であり、消費者が商品選択判断の一つとなる。</p> <p>&lt;使用方法&gt; <b>削除可能</b> 但し「消費者への情報提供として残すべき」との意見あり</p> <p>&lt;名称の用語&gt; <b>削除可能</b> 裏面の原材料名に「湯通し塩蔵わかめ」との記載があるため</p>	食品	表示事項	表示の方法
	塩蔵わかめ	食塩含有率（40%を超える場合に限る。）	実含有率を下回らない10の整数倍の数値により、%の単位をもって、単位を明記して表示する。
		使用方法	「塩抜きして使用すること」等と表示する。
	名称の用語（商品名に名称の用語を使用していない場合に限る。）	別表第4の塩蔵わかめの名称の項に定める名称の用語を表示する。	

# 表示事項について（塩蔵わかめ） 5

## 別表第22 表示禁止事項

案	現行	
<p>&lt; 1 「天然」「自然」の用語 &gt;  <b>現状維持</b>                      わかめは養殖ではあるものの、いわゆる水産物の養殖定義には当てはまらない。とはいえ「天然」とも言い難い。実際に天然わかめは数量が少なく、高価格で取引されている。</p> <p>&lt; 3 乾燥わかめを水で戻したもの &gt;  <b>削除可能</b>                      塩蔵は保管を目的とした加工方法であるため</p> <p>&lt; 2 4 &gt; <b>削除可能</b>                      他法規制で対応可能であるため</p>	<p>食品</p> <p>塩蔵わかめ</p>	<p>表示禁止事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</li> <li>2 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</li> <li>3 乾燥わかめを水で戻したものにあっては、「新鮮」その他新しさを示す用語</li> <li>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</li> </ol>

1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
湯通し・塩蔵による変化
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

# 乾燥わかめ (乾わかめ) 表示例



第3条 別表4、別表5  
 第2条 別表3  
 第3条 別表4

名称	乾わかめ
原材料名	湯通し塩蔵わかめ(三陸産)
内容量	16g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	高温・多湿・直射日光を避け常温で保存
販売者	理研ビタミン株式会社 東京都新宿区四谷1-6-1
製造所	理研食品株式会社 本社工場 宮城県多賀城市宮内2-5-60

# 乾燥わかめ 表示例



もみわかめ (小袋)	
名称	もみわかめ
原材料名	わかめ(国産)
内容量	15g
賞味期限	25. 6. 12
保存方法	直射日光、高温多湿を避け 常温で保存してください
加工者	株式会社 波屋 福井県坂井市三国町北本町3-3-44 TEL 0776(82)3738
栄養成分表示(100g当り)	推定値
熱量	115kcal
たんぱく質	12.3g
脂質	1.6g
炭水化物	41.5g
食塩相当量	13.0g



名称	灰ぼしわかめ
原材料名	天然わかめ(淡路島産) 活性炭
内容量	200g
賞味期限	25.12.31
保存方法	直射日光を避け、冷 暗所にて保存してく ださい。
加工者	出口商店 兵庫県洲本市本町5丁目2-18 電話(0799)22-0979 代表者 出口雅也
栄養成分表示(100g当たり)	
熱量	7kcal
たんぱく質	1.1g
脂質	0g
炭水化物	2.5g
食塩相当量	0.18g
	<推定値>

日本わかめ協会



島根県産天然板わかめ	
名称	板わかめ
原材料名	わかめ(島根県産)
内容量	20g
賞味期限	2025年4月22日
保存方法	直射日光や高湿を避け常 温で保存
加工者	(株)渡邊水産食品 島根県大田市久手町波根西1697 TEL(0854)82-8011
本品で使用しているわかめは工ビ、カ 二が混ざる方法で採取しています	

# 表示事項に関する意見（乾燥わかめ） 1

## 別表第3 定義

案	現行		
<p><b>一部削除</b></p> <p>灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめの定義を削除。</p> <p>全て「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」とする</p>	食品	用語	定義
	乾燥わかめ	乾燥わかめ	<p>次に掲げるものをいう。</p> <p>一 わかめ（ワカメ属をいう。以下この表、別表第4及び別表第22の乾燥わかめの項において同じ。）を水（海水を含む。）で洗浄したもの又はこれを湯通ししたものを乾燥したもの</p> <p>二 湯通し塩蔵わかめ（この表の塩蔵わかめの項に規定する湯通し塩蔵わかめをいう。以下別表第4の乾燥わかめの項において同じ。）を十分に塩抜きしたものを乾燥したもの</p>
		乾わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち灰ぼしわかめ、もみわかめ及び板わかめを除いたものをいう。
		灰ぼしわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめにシダ灰等を塗布したものを又はこれを水で洗浄して当該シダ灰等を除去したものを乾燥したものをいう。
		もみわかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを繰り返してもみ、かつ、乾燥したものをいう。
	板わかめ	この表の中欄に掲げる乾燥わかめのうち、わかめを板、すだれ等の上で平面状に整形して乾燥したものをいう	

# 表示事項に関する意見（乾燥わかめ） 2

## 別表第4 個別表示のルール

案	現行		
	食品	表示事項	表示の方法
<p><b>一部削除・修正</b></p> <p>&lt;名称&gt; 灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめを削除し、「乾燥わかめ」の表示を追加する。</p> <p>灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめは、商品名などに使われている場合が多い。</p> <p>&lt;原材料名&gt; 生のわかめ、湯通し塩蔵わかめを乾燥した場合に、品質（色、香味、食感）が異なる。明確に原材料を区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。</p>	乾燥わかめ	名称	<p>「乾わかめ」と表示する。ただし、灰ぼしわかめにあっては「灰ぼしわかめ」と、もみわかめにあっては「もみわかめ」と、板わかめにあっては「板わかめ」と表示する。</p> <p>↓</p> <p>「乾わかめ」又は「乾燥わかめ」と表示する。</p>
		原材料名	<p>「わかめ」と表示する。ただし、湯通し塩蔵わかめを十分に塩抜きしたものを乾燥したものにあっては、湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示する。</p>

# 表示事項に関する意見（乾燥わかめ） 3

## 別表第5 名称の規制

案	現行		
<p><b>一部削除</b></p> <p>灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめを削除</p>	食品		名称
	乾燥わかめ	乾燥わかめ	乾燥わかめ
		乾わかめ	乾わかめ
		灰ぼしわかめ	灰ぼしわかめ
		もみわかめ	もみわかめ
	板わかめ	板わかめ	

# 表示事項について（乾燥わかめ） 4

## 別表第22 表示禁止事項

案		
<p>&lt; 1 「天然」「自然」の用語 &gt;  <b>現状維持</b>                      わかめは養殖ではあるものの、いわゆる水産物の養殖定義には当てはまらない。とはいえ「天然」とも言い難い。実際に天然わかめは数量が少なく、高価格で取引されている。</p> <p>&lt; 2 新鮮 &gt; <b>現状維持</b>                      収穫から乾燥までの期間が短くとも、乾燥品は長期保管を目的とした加工品である。</p> <p>&lt; 3 4 &gt; <b>削除可能</b>                      他法規制で対応可能であるため、削除可能</p>	<p>食品</p> <p>乾燥わかめ</p>	<p>禁止事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 「天然」又は「自然」の用語。ただし、天然わかめを使用した場合は、この限りでない。</li> <li>2 「新鮮」その他新しさを示す用語</li> <li>3 「本場」又は「特産」の用語（当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装したものについて、産地名を表す用語とともに表示する場合の「本場」又は「特産」の用語を除く。）</li> <li>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語</li> </ol>

1. 日本わかめ協会について
2. わかめを取り巻く環境
3. わかめの個別表示に関する経緯  
製造工程と表示  
湯通し・塩蔵による変化
4. 塩蔵わかめの個別表示に関する要望
5. 乾燥わかめの個別表示に関する要望
6. 業界団体としての意見（まとめ）

# 個別表示のルール（原則：存続希望）

規制が無くなった場合、商品選択の指標が無くなり  
消費者の困惑が広がる可能性が高い

# まとめ <塩蔵わかめ 一部削除>

- 名称の用語を商品名の近接した箇所に記載（別表第20）
  - 「原材料名」があるため削除
- 使用方法の記載
  - 各社、欄外に記載している場合が多い
- 禁止事項の一部（他法規制で対応可能なもの）  
（別表第22 2）
  - 「本場」「特産」の用語の禁止  
（別表第22 4）
    - 品評会などで受賞、官公庁などが推奨しているかのように誤認
  - 「天然」「自然」の用語
    - 数量が少ない「天然わかめ」があることから残す
  - 「新鮮」さ
    - 「塩蔵加工」は保存性を重視したものであることから塩蔵わかめ全体とする

# まとめ <乾わかめ 一部削除>

- 灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめの定義を削除する
- 禁止事項の一部（他法規制で対応可能なもの）
  - （別表第22-2）  
「本場」「特産」の用語の禁止
  - （別表第22-4）  
品評会などで受賞、官公庁などが推奨しているかのように誤認  
「天然」「自然」の用語  
→ 数量が少ない「天然わかめ」があることから残す
  - 「新鮮」さ  
→ 「乾燥わかめ」は保存性を重視したものであることから残す