

【別表1】国産の生鮮魚介類の名称例＜頭足類抜粋＞

★ 赤字:改正内容

水産生物衛生協議会改正案					
No.	種・亜種の標準和名	左欄に代わる 一般的名称例	学名 (種名)	備考	水衛協の 提案根拠
1	コウイカ	—	<i>Sepia esculenta</i>		
2	ケンサキイカ ヤリイカ	—	<i>Loligo edulis</i> <i>Loligo bleeker</i>		
3	アオリイカ	—	<i>Sepioteuthis lessoniana</i>		
4	ホタルイカ	—	<i>Watasenia scintillans</i>		
5	スルメイカ	マイカ	<i>Todarodes pacificus</i>		業界内では従来より広く「マイカの唐揚げ」などスルメイカを使用してマイカと謳う加工品が見られていましたが、近年、ドスイカやトビイカなどの他のイカを使用して「マイカの唐揚げ」などと謳う事業者も出てきているため、あらためて「マイカ」=「スルメイカ」と整理していただきたい。
6	アカイカ	ムラサキイカ	<i>Ommastrephes bartramii</i>		「ムラサキイカ」は事業者間ではずっと昔から使い続けられている一般的な名称。「アメリカオアカイカ」との区別の意味もある。 2012年12月に弊会より「魚介類名称に関する水産食品衛生協議会会員企業向け指針」を発行しておりますが、当時の水産庁加工流通課様と何度かこの内容全てに確認をいただいてから発行致しました。 「アカイカ」=「ムラサキイカ」は常識であって、当時も特に何もコメントはいただいておりません。 補足しますと、従来、市場・業界での呼び名は専ら「ムラサキイカ」でしたが、「魚介類の名称のガイドライン」が公表されて以後、標準和名である「アカイカ」とも呼ばれるようになりました。しかし、「アメリカオアカイカ」と明確に区別する為に、今でも「ムラサキイカ」の呼び名は使用されています。
7	マダコ テナガダコ イイダコ ミズダコ ヤナギダコ	—	<i>Octopus vulgaris</i> <i>Octopus minor</i> <i>Octopus ocellatus</i> <i>Octopus dofleini</i> <i>Octopus conispadiceus</i>		

[illegible]