

令和 6 年度 第 1 回魚介類の名称のガイドライン改正案検討会
議事概要

日時：令和 6 年 9 月 29 日（月）13：30～15：20

場所：製粉会館 5F 会議室

東京都中央区日本橋兜町 15-6

（一部委員等は WEB 参加）

開会

一般社団法人日本農林規格協会 島崎専務理事の司会により開会した。

消費者庁食品表示課 清水課長より挨拶があり、配付資料確認、委員等の紹介及び座長の選出が行われた後、瀬能座長の進行により議題の検討が行われた。

清水課長挨拶要旨

この検討会でご議論いただく魚介類の名称のガイドラインは、平成 19 年に制定されたところですが、その後新たな魚種等の輸入、流通の拡大、分類学的研究の進展による名称の変更など魚介類の名称を巡る状況が大きく変化する中で見直しが行われていないという状況にありました。

こうした中、業界から具体的な改正要望をいただき、令和元年度には魚類、令和 3 年度には甲殻類と分類学的分野ごとに専門的観点に加え、消費者の視点や観点を踏まえた検討を順次行いこのガイドラインの改正に反映してきたところです。

今年度においては頭足類について、委員の皆様のご見識とご経験を活かしていただき活発なご議論をお願いします。

委員等紹介

配布資料の確認、検討スケジュールについて説明後、配布資料「令和 6 年度 魚介類の名称のガイドライン改正案検討会 参加者名簿」に基づき島崎専務理事から委員の紹介があり、各委員よりご挨拶をいただいた後、消費者庁、業界及び行政関係のオブザーバー、事務局の各参加者が紹介された。

座長選出

島崎専務理事から座長を神奈川県立生命の星・地球博物館 名誉館員の瀬能委員にお願いしたい旨発言があり、他の委員から異議がない旨の表明があり瀬能委員に座長をお願いすることとした。

瀬能座長のご挨拶の後、議事が進められた。

議事

（1）今回の改正作業に着手するに至った経緯

議題（１）の「今回の改正作業に着手するに至った経緯」について、配布資料２「魚介類の名称のガイドラインの制定経緯と概要などについて」に基づき、消費者庁食品表示課 坊衛生調査官から説明が行われた。

（説明概要）

資料２に基づき、以下について説明

- ・ガイドライン制定の経緯
- ・ガイドライン改正の状況
- ・ガイドラインの構成

〔説明内容についての質疑応答〕

- ・特段の質問等なし。

（２）頭足類の名称の改正要望について

議題（２）の「頭足類の名称の改正要望について」について、配布資料３_（１）「魚介類の名称のガイドライン改正の要望理由等について」及び配布資料３_（２）「別表１、別表２」（各表の赤字部分）に基づき、オブザーバーの水産食品衛生協議会（略称、水衛協）表示専門部会事務局担当 相川氏から説明が行われた。

〔相川氏からの配布資料３_（１）「魚介類の名称のガイドライン改正の要望理由等について」の説明内容についての質疑応答〕

- ・〔工藤委員〕別表にない名称、例えば新規のものが出た場合、販売はしなかったのか、何か英名を付けるとか、標準和名を付けるということだったのか。
- ・〔相川氏〕今回の頭足類ではそのような例は思い当たらないが、魚類では、例えば、英名でバターソールというカレイ、ヒラメの仲間の一種には標準和名がなく、かといってバターソールではお客様に通用しないので、カレイと言うしかないということはある。
- ・〔瀬能座長〕魚類については、業界などから適切な名称を提案してもらえれば、参考資料１にあるように魚類学会の標準和名検討委員会が窓口となり、正式な標準和名として命名する仕組みを作った。これまでに新たな標準和名の命名の要望はないが、魚類では魚類学会でそういう仕組みを作って和名に関して積極的に取り組んできた。ほかの分類群では、それぞれ学会の事情があるため、分類学会連合内に標準和名問題検討ワーキンググループを作って、標準和名の様々な問題解決に向けて取り組みを開始したところである。

（資料３_（２）別表１の改正内容について、相川氏からの説明概要）

- ・スルメイカ及びアカイカの左欄に代わる一般的名称として、それぞれマイカ及びムラサキイカを要望。
- ・理由としては、スルメイカは、業界内では従来から広くマイカと呼称されていたためである。圧倒的に数量の多い魚種であったので、加工品の名称を「マイカの唐揚げ」等として販売されるケースがあったが、近年、スルメイカの水揚げが減ってきている

中で代替品としてドスイカ、トビイカ等の他のイカが使われることが増えてきた。それらの加工品を、マイカの何々といった商品名で販売するようなどころが出てきているので、改めて「マイカ」イコール「スルメイカ」として整理していただきたいため、一般的名称例として要望する。

- ・アカイカの一般的名称例としてのムラサキイカについて、業界では昔からこのイカをムラサキイカと呼称しており、あまりにも当たり前であったので、今までも特に要望しておらず、ガイドラインに記載されなかった。一般的に加工用の原材料に使われているイカの内、小型のものの多くはスルメイカであった。大きな肉厚のもの、例えば長方形のイカフライとかイカ天ぷらとかシーフードミックスのダイスカットのイカは、昔はアカイカが主流であったが、現在ではなかなか獲れなくなっているもので、これに替わってペルー産のアメリカオオアカイカが主流になってきている。標準和名がアカイカとアメリカオオアカイカで似ていて紛らわしいので、区別する意味でもアカイカをムラサキイカと呼称し、アメリカオオアカイカと区別していることが多い。ムラサキイカと表示しても問題とならないように載せていただきたい。

〔別表 1 の改正案の内容についての質疑応答〕

- ・〔高田委員〕市場の中でスルメイカをマイカと言って売っているのは確かに見るが、一般的に消費者の方はマイカと言えばスルメイカという認識になっているのか。
「マ」と付くと種の中の代表的なもの、マアジ、マイワシ、マサバなどは標準和名にあるが、そういう標準和名でもないものに「マ」を付けてマイカというと、スルメイカはイカを代表するものと言っていることになるかと思う。消費者側からみて、問題無ければ構わないが、どうか。
- ・〔相川氏〕スルメイカは圧倒的な水揚げ量を誇っており、加工用の原料は肉厚のもの以外はスルメイカであるので、一般的にもマイカと呼べる種類であると認識しているし、過去からそのように呼んできたという経緯がある。
- ・〔小野委員〕マイカという標準和名はないので、スルメイカがマイカになることは、それほど混乱はないかと思う。しかし、一方でアカイカというのは標準和名のアカイカが存在していながら、地方名で、アカイカという呼称を別の種のイカに標準的に使っているところがあるのではないかと思う。アカイカとかシロイカとか色を名称に付けるイカは多いが、市場の中では、この呼称による混乱は生じていないのか。
- ・〔浦和委員〕問題点については持ち帰って加工用原料ではなく、生鮮の販売用として扱っている者に確認しなければならないが、関東でシロイカと言われているものが、関西ではアカイカと呼ばれている地域もある。地方の名前が、生鮮の流通において流通名として使われている場合があり、標準和名と我々が流通名で使っている名称とが結びついていないところが、特にイカにはある。イカについては標準和名の指す種が、これだということを我々が認識していないので、標準和名と流通名が結びつかないとそのあとの答え合わせにならない。マイカについては相川氏の言うとおりにかと思う。全体の中でスルメイカのことを常識的にそう言っているところである。この後、例えば、スミイカにもいくつか種が内包されていると思うので、我々

が通称名でこう呼んでいるというイカが和名ではどの種に該当するのかもう一度確認しなければならない。豊洲市場の流通については東京都の統計コードがあって、それに結びついている卸売各社の販売コードがあるが、例えば東京都のコードの「アカイカ」に何が分類されているのか、「その他イカ」というコードに多くの種が含まれているが、これらのイカが標準和名の何に該当しているのかははっきりしていないのも現実である。

- ・〔瀬能座長〕今の話の中で、標準和名や学名は別として、業界の中ではそれぞれの種が区別できているのか。
- ・〔浦和委員〕当然商品の評価は、流通名による分類では、ほとんどできていると思うが、例えば、コウイカというもの、スミイカというものが本当に1種類なのかというところは自信がない。多分、我々の言うシロイカは1種類だと思う。しかし、東京のシロイカと地方名でいうシロイカ、関西でいうシロイカとは確かに違うので、生鮮の流通のところでそこはきちんと確認しなければならないと思う。
- ・〔瀬能座長〕複数の種類を一つにまとめて呼んでいても、それがぶれていなければいいと思う。
- ・〔浦和委員〕ぶれると評価がでたらめになるので、そこはぶれてはいない。しかし、同じ名称でも産地によって別のものを指すということはある。通称の使い方というか名称例を作っていくには時間を要するかと思う。きちんと調べなくてはならない。
- ・〔瀬能座長〕業界的に流通しているその対象物が複数の種類を含むにしろ、1種類を指すにしても、それなりの基準をもって区別がされているということである。そうだとすれば、複数の種類であればそれを括るような一般名称が使えるのかどうか、そういうことで議論が進められると思う。認識がバラバラだと話が全くかみ合わないと思うので、消費者の立場で参加されている委員の方に意見を伺いたいと思う。
- ・〔工藤委員〕確認させていただきたいが、例えば、スルメイカに対してこれからはマイカという名称も使えるということなのか。スルメイカに対してマイカという名称しか使えなくなるのか。
- ・〔瀬能座長〕標準和名スルメイカに対して、標準和名を使わなくても混乱もなく、優良誤認もないということであればマイカも使えますという提案である。そこには今のところ強い反対も出ていない。
- ・〔工藤委員〕特に違和感はないと思う。ムラサキイカ、スルメイカ、マイカは一般的に目にすることがある。特に混乱するとか優良誤認を起こすことはないのかと思う。
- ・〔宇都委員〕分類学上におけるすみわけと名称は、ほぼニアリーイコールという認識でよいのか。
- ・〔瀬能座長〕一致しているのが理想的であるが、実際には標準和名に問題がある場合が結構あるので、そういう場合には次善の策という用語弊があるかもしれないが、一般名称が使える仕組みにしておくということ。そこに優良誤認などが生じなければ、これまでも検討会の中で認めてきているところである。
- ・〔宇都委員〕最大公約数というか、今まで慣用的に呼ばれているものと分類学上のものとの整合性のところで、消費者の不利益にならない範囲で、大枠の当てはめ方で

あって、整合性が取れていれば問題は無いかと思う。

- ・〔瀬能座長〕消費者庁の考えはいかがか。
- ・〔坊衛生調査官〕スルメイカをマイカというところは基本的に圧倒的大多数の地域で、「マイカ」イコール「スルメイカ」と呼称されていると考えてはいるが、おそらく一部の地域、例えば、九州地方などであればコウイカのことをマイカと呼んでいたりでいて、マイカというのは基本的に、その地域で獲れる主要なイカの名称となっている。「スルメイカ」イコール「マイカ」ということは問題がないのかもしれないが、コウイカをマイカと呼んでいる地域もあるので、その地域の方々がもしマイカと呼べなくなったりすると、その地域で困ることもあるので、マイカというのはあくまで一般的名称というよりは地方名であるという認識である。その点も加味しながら、結論としてスルメイカをマイカで統一するかどうかを考えていくべきかと思う。
- ・〔瀬能座長〕スルメイカとアカイカはいったん置いて、引き続き次の別表 2 についての説明をお願いします。

（資料 3_（2）別表 2 の改正内容について、相川氏からの説明概要）

- ・ 現行のガイドラインにはカリフォルニアヤリイカとアメリカオオアカイカの 2 種類しか載っていないので、これら以外のイカも載せてほしい。
- ・ No. 1 の *Loligo* 属について、日本の標準和名ヤリイカの近縁種で、いずれも東南アジアのタイ、ベトナム、マレーシア等の産地のヤリイカとして流通、アメリカ産もある。スーパーなどでアメリカ産ヤリイカとして小さいボイルしたものが売られている。多分カリフォルニアヤリイカかアメリカケンサキイカと思われる。海外の産地名と一緒に名前としてヤリイカとして売られている。一般的に日本の地方の市場で揚がってそのまま現地で刺身のネタになって流通しているヤリイカとは誤認されることはないと理解している。
- ・ No. 2 の *Illex* 属について、いわゆるマツイカと呼ばれるもので、標準和名で 3 種類挙げている。形状はスルメイカによく似ている。スルメイカが不漁であったときに代替の原料として使用されていることが多い。特に、アルゼンチン産のマツイカが一番数量的にも多く使われている。マツイカの名前で一般に販売されることはないが、スルメイカの代替原料として、塩辛、缶詰の原料として使われ、原材料名として単にイカと表示され販売されている。
- ・ No. 3、ニュージーランドのスルメイカ、標準和名はニュージーランドスルメイカ。ガイドラインに記載がなかったので、そのまま記載してもらえればと思う。
- ・ No. 3a、トビイカ。日本では沖縄の方で獲れるイカで、最近は南の方でよく獲れている。スルメイカの代替原料として流通していることが多い。当然スルメイカとうたうのはいかがなものかということで、使用できない名称例として明記し、マイカもスルメイカとセットでマイカということであればこちらも使えない名称例が適切であるということで提案している。
- ・ No. 4、これはもともとガイドラインに記載があったアメリカオオアカイカになる。現在は身の厚いイカの加工品は全てこのアメリカオオアカイカになる。

- ・No. 5、5a は、コウイカとモンゴウイカになる。いずれも *Sepia* 属であり、どちらかというと寿司だねとか刺身用の生食用の原料になるものである。昔からタイ産のコウイカ、タイ産のモンゴウイカとして知られている。コウイカとモンゴウイカについては経済産業省が出している輸入割当対象水産物の一覧表があり、その中で *Sepia* 属の 5 種がモンゴウイカに分類されて記載されている。

〔別表 2 の改正案の内容についての質疑応答〕

- ・〔瀬能座長〕確認というか、小野委員に伺いたが、この属の *Loligo*、*Illex*、*Sepia* などについて、属の和名は決められているのか。
- ・〔小野委員〕*Loligo* の仲間は、ヤリイカやケンサキイカという認識はあるが、いわゆるヤリイカ属として学術的に整理されているかという点と疑わしい。
- ・〔瀬能座長〕そうだとしたら調べて欲しい。属、科の和名が決まっていると、例えば、マツイカでマツイカ属ということになれば、3 種をまとめてマツイカと呼んでも特に問題はないかと思うので、属の名称が決まっているのかいないのか、決められていればどのような名称になっているのか確認しておいた方がよいのでお願いしたい。
- ・〔小野委員〕了解した。イカの専門家に意見を伺う。
- ・〔瀬能座長〕No. 1 から No. 5a のグルーピングとその一般的名称例の説明について意見等があればお願いします。
- ・〔小野委員〕別表 1 の国内のものと違って、別表 2 は使用できない名称例が設けられている。国内の事例でも気になったが、アカイカとシロイカの混同などが多い中で、アメリカオオアカイカは業界ではアメアカと言ったりする場合が多いと思うが、これがいわゆるアカイカ、ムラサキイカの仲間と商業的な価値が変わるのであれば、アメリカオオアカイカに関しては使用できない名称例にアカイカを入れるのはどうか。
- ・〔相川氏〕アメリカオオアカイカをアカイカと称するのは不適切であると思うが、業界内でも、いろいろな実態があると思うので持ち帰って会員企業に照会したい。表示ではないが会話の中ではペルーのアカイカというような言い方をするので、ここに使用できない名称例として記載するのがよいのかも含めて検討したい。
- ・〔瀬能座長〕よろしくお願いします。ヤリイカはいかがか。No. 1 のグループで左欄に代わる一般的名称例としてヤリイカがあるが、国産の中でもヤリイカがあり、価格などはそれほど差がないということか。資料を見ると結構価格差があるようなので、いわゆる優良誤認について、問題をクリアする方法としては産地を明記するなど、過去の甲殻類や魚類の検討会でもあったが、やり方はいろいろあると思う。国産のヤリイカがキロ 3,000 円のなかで、No. 1 で左欄に代わる一般的名称としてヤリイカを使うとすると、No. 1 の中で産地によりキロ 700 円ぐらいから 2,500 円ぐらいまでかなり幅があるが、消費者の立場としての意見を伺いたい。
- ・〔宇都委員〕国産品と表示することで、かなり適正に分類されるのではないかと考える。
- ・〔工藤委員〕国産と外国産の価格差があるので、必ず産地、国を確認するが、同じヤ

リイカで産地表示を見ない場合、価格差が相当あるのかまでは、よく分からない。No. 2 のマツイカはほとんどスルメイカの代替加工原料として塩辛などに使われているということであるが、原材料名としてマツイカと表示されるのか。

- ・〔瀬能座長〕マツイカは左欄に代わる一般的名称例として提案されているので、マツイカの場合は3種類のイカがいるが、マツイカで括ってそういう表示でも問題ないのではという提案であると思うが、よろしいか。ヤリイカに関しては少し疑問に思ったが。
- ・〔浦和委員〕寿司ネタのヤリイカと、この *Loligo* 属とは全然違うものであると認識している。売っている場面も異なり、店頭で販売しているボイルヤリイカは *Loligo* 属でも、国産のヤリイカより小さいもので、安く売っている。刺身用のヤリイカとは全く違うものであると思う。学名的には同じ *Loligo* 属であるが、それらは違うものである。消費者的には全然違うものだというのは皆さん多分イメージがわからないと思う。これが *Loligo*、squid 系のものでこのように売っているものと、寿司ネタとして売っているヤリイカとの違いのイメージがわからないと思うので、優良誤認かどうかの判断が付かないのでは無いか。
- ・〔瀬能座長〕イカの図鑑が出ていて、流通している有用なイカ類について和名が比較的しっかりと決まっているという中で、ここで列挙されている標準和名に相当するものを使うというのは難しいものなのか。非常に分かりやすく分類されているようにも見えるが、産地も違うし、いろいろなものが混ざってしまうなど難しい問題があるのか。
- ・〔相川氏〕今回ガイドラインに要望を載せるに当たって実際に取り扱っている魚種については、同定して名前を特定してきたという経緯があるが、流通の現場では、実際のところ、昔からこれらのものはヤリイカとしか分からない状況にある。昨日のはヒラケンサキイカで今日はアジアケンサキイカとかは判別できない。現地の英語名でこれはいわゆるヤリイカであるということは分かるが、あとは産地とヤリイカ、No. 5、5a についても産地とコウイカ、産地とモンゴウイカという組合せで流通しているのが実際のところである。確かにいろいろな種が分かれているのは承知しているが、現地も我々もそれを意識してやっているかというとはっていない。
- ・〔浦和委員〕おそらく流通の段階ではボイルヤリイカは squid（注：イカの英語名）のものと *Loligo* 的なものとがあり、種類は形態で別れる。モンゴウイカも流通するときに平らになっているもの、むいているもの、これは種類が何であろうと、モンゴウイカかコウイカかの判断はつかない。形態的な名前でも流通しており、種を反映した名称では流通していない。
- ・〔瀬能座長〕その場合でも、輸入元が地域ごとに分かれており、地域ごとに種が均一なものなのか、あるいは、いろいろな種類が混ざっているものなのか、その点がポイントになると思う。地域である程度同定できてしまっているような現状があれば、問題は起こらず、産地を明記することで対応することが可能だと思う。その中で小野委員に伺いたい。分からなければ調べてもらいたいのだが、イカの場合、一つ一つの地域の中である程度産地で同定ができるような状況なのか、いろいろなものが雑多に混じってきてしまうことはなさそうなのか。

- ・〔小野委員〕私の知見から、例えば、沖縄ではコブシメとトラフコウイカが同じところで揚がるが、たいていはクブシミという地方名で括られている。多分、小さいクブシミも認識されておらず、そこに商業的な価値の差がなかったりして、地域によっては、地方名というのは標準和名よりも優先して使われている。頭足類の場合は特に分類がおぼつかないところがあり、確定している状況ではない可能性が高い。属名も先ほど指摘があったように亜属が分かれていて、元の学名がたびたび変わるという状況も発生していると思っている。そのような意味で絶対に間違えたくない、一番重要な種類をいくつか挙げて、そこに関しては、先ほどのアカイカの例が気になっているが、関西にいくとシロイカになってしまうという状況だと、この先、食品表示上どこかで必ず問題が出てくるのではないかと思うので、優先順位を決めておいてそこに関してもう少しきちんと議論すべきかと感じた。
- ・〔瀬能座長〕分からない点は調べていただくとして、重要な提案としてはアカイカに関しては明確にすると、それがどういう対応でクリアできるかいくつか方法があるかと思うが今後の議論とすることとしたい。ヤリイカに関してはかなり価格差があるが、消費者庁としてはどのような見解か。
- ・〔坊衛生調査官〕消費者庁としては、消費者の方が優良誤認を起こさないということが大前提というところがあるので、標準和名のヤリイカと思ってほかのアジアケンサキイカなどをヤリイカとして食すことがないことが重要。例えば、回転寿司において海外で取れたものがヤリイカとして提供されるということは、おそらくこのようにところで国産のヤリイカであるはずがないというところがあるかもしれない。標準和名としてヤリイカがあるものについて、属が一緒ということで一般名称としてそのほかのものをヤリイカとして括するというのが、優良誤認の可能性があるのであればなかなか難しいと思っている。浦和委員に伺いたい、この分類分けで生鮮のものが流通しているのか。生鮮でも大括りのヤリイカで流通しているのか伺いたい。
- ・〔浦和委員〕流通実態と併せて次回までに持ち帰って調べておきたい。ここに出ているヤリイカでもいわゆるボイルヤリイカとして売っているもの、刺身のヤリイカとして売っているものが一緒に書いてあるという感じで、小さい多獲性のヤリイカと一匹で獲れる刺身用の高単価のヤリイカが多分この中では一緒に入っている。それもヤリイカはヤリイカというのは事実である。ただそのものが混獲されて一緒に混ざっているわけではなく、刺身のヤリイカは刺身のヤリイカとして高単価で流通している。その中にいわゆる *Loligo*、ボイルヤリイカが混入して高く売れるということは絶対にはないと思う。
- ・〔瀬能座長〕きちんと区別がされているということか。
- ・〔浦和委員〕それは間違いはない。ただこの中に一緒に入っているのは事実である。
- ・〔瀬能座長〕消費者の立場からすればおそらく分かりやすさということが大切だと思うが、ヤリイカに関しては国産かそれ以外かみたいに大雑把な分け方だけでも対応できているのかなとも思う。確認であるが、それぞれ多くの場合はカリフォルニア

とか、アフリカ、ヨーロッパ、アメリカとか地名が付いているが、ある程度一定して括れるようなものなのか、あるいは世界中からアメリカケンサキイカが入ってきているのか。

- ・〔相川氏〕はっきりとしたことは言えないが、イカは地域性が強いので名前に地名が付いているものは、ほぼその地域産だということになると思う。ただ、アフリカヤリイカはどの国だということになると即答できない。
- ・〔伏見政策調査員〕今回提案されたイカを確認したところ、アジアケンサキイカは、胴長 30 センチ前後、生息域はインド洋東海岸からインドネシア近辺、南限はインドネシア ジャワ島の南岸。ヒラケンサキイカは、胴長 40 センチ前後、東シナ海、南シナ海中心に漁獲。ヤセケンサキイカは、中国 上海沖からマダガスカル北岸に生息、オスの胴長は 49 センチ、メスは 31 センチ。カリフォルニアヤリイカは、アメリカ西海岸中心、サンフランシスコ沖からバハカリフォルニア沖に生息、胴長 12 センチぐらい。アフリカヤリイカは、胴長約 40 センチ、南アフリカ沖、ケープタウン沖に多く生息。ヨーロッパヤリイカは、胴長オス 40.5 センチ、メス 32 センチ、デンマーク沖から西コンゴ沖まで生息。アメリカケンサキイカは、北米北東部海岸、主にジンドウイカであり、14 センチ前後、カナダ ノバスコシア州、大西洋北岸からベネゼエラ沖に生息。網で獲るもの、釣りで獲るものによりかなり鮮度が変わる。
- ・〔瀬能座長〕今の説明で、イカはある程度地域性があり、各種を世界中からバラバラに集めてきているものではないということが分かった。国の名前を表記するのか、地域の名前を表記するのか、例えば、インド洋産とか、東部インド洋産とか、アフリカ産とかいくつか対応策があるかと思う。消費者の立場としてはいかがか。ヤリイカの中にはこれだけの呼び名があってヤリイカで括りたいと、一方では国内産のものは非常に高額である中で、ヤリイカで表示するが産地を表示しておけば許容できるのかどうか。そのへんの感覚はいかがか。
- ・〔宇都委員〕大きさと獲れている海域もさることながら、網で獲るもの、釣りで獲るものとあったが、生鮮に向いているものと向いていないものの分類が分かるものなのか。
- ・〔伏見政策調査員〕大体胴長で 30 センチ超えるものは比較的釣りで獲れているものが多い。トロールは水深 200 メートルから 600 メートル程度の海域を網で引っ張って獲るので釣りのものとは鮮度がかなり異なる。引き網で引っ張ると水漬け時間が長くなり、軟体類は表面が傷つきやすいが、だんだん引き込んで網を上げるときに表層で獲れるものは生鮮でもいける。そうでないものは加工に回りやすい。一概に網で獲れるものが加工用原料になるということではないので、生鮮として扱えるものかどうか業者は選別して出荷している。
- ・〔瀬能座長〕それが価格に反映されているということになるのかなと。
- ・〔工藤委員〕イカを買う頻度は、毎日ではなく、消費者もいろいろなことを知っているわけでもない。国産のヤリイカというのはほとんど生鮮と考えてよいのか。当然価格は高い。なかなか手に入らないし、店頭にない場合もある。ヤリイカは加工であったり、生鮮であったり、国産以外の別表 2 のここで獲れるものが主なものと想像はするが、国産と値段の差が大きいということと、量が違うと漠然と思うが、こ

のように考えてよろしいのか。

- ・〔浦和委員〕おそらくイカはどこでとっても釣りのものと網のものとは値段が違う。国産のものでも小さいヤリイカもある。それが刺身用でも加熱調理用でも出ている。生鮮の状態でも両方ある。必ずいえることは国産のものは県名、どこどこ産と必ず入っている。値段が高くて安くても消費者の方はそれで分かる。海外産のものについても原産国は入っているのでおそらく大丈夫だろうと思う。問題はトビイカとか評価の低いもの、これが優良誤認しないようにどうするかという視点を持たないといけないのだろうと思う。学術的にも曖昧なところがある中で我々がどこまで検討したらよいのかというところは大事なことだが、あまり厳密にやったところで現場が付いてこれられないし、分からないのだからあまり意味がない。一般論的には価格差があってカリフォルニア squid とほかのヤリイカでも *Loligo*、squid とか値段が全然違うので大きな間違いを犯すことはなかったかと思う。事務局でもう少し流通実態を整理しないと判断できないのではないかな。
- ・〔瀬能座長〕今の話は先ほどの地域性が強いとかということと若干整合しない部分があるかとも思う。事務局が持ち帰ってどの程度区別できるのかを調べていただく必要があるかと思うが、それがあつた程度入れ子になるような混乱があつたとしても、実際ここに出ているぐらいの種類が同定されてそれが一つにまとまると。まとまったものが誤認されることが、あるいはそういうことが意図的に誤認されることがないのであれば一般的な名称という対応で一括りにしてしまつて、甲殻類の検討会の中であつたかと思うが、名前の横に産地を必ず併記するなど、そういうことで対応できるのかなと話を聞いていて感触を持った。
- ・〔伏見政策調査員〕浦和委員に伺いたい、例えば、スルメとか釣りで獲れるもの、巻網船で船上凍結のもの、引き網でくるようなトロ箱に入っているもの、これらは同じもののスルメとしては売っていないと思うが、いかがか。
- ・〔浦和委員〕名称はスルメであるが、当然、巻網のスルメと全然ものが違うので、漁法が釣りを書いてある場合が多い。それを見ても分かる。
- ・〔瀬能座長〕大体宿題と課題とが見えてきたかと思うが、ほかに何かあるか。
- ・〔伏見政策調査員〕小野委員に伺いたい、九州地区の魚市場の者から、例えば、ソデイカは一度にたくさんは獲れないが、獲れたときにムラサキロールにすると聞いた。鹿児島や沖縄ではソデイカをアカイカと言っているか。
- ・〔小野委員〕ソデイカはアカイカとは呼ばない。アオリイカの大きいものをアカイカと呼ぶことがある。鹿児島ではもしかしたらソデイカをアカイカと呼ぶことがあるかもしれないが、詳しくは分からない。
- ・〔伏見政策調査員〕ソデイカは沖縄の方ではあまり獲れないイカなのか。
- ・〔小野委員〕ソデイカは沖縄県では重要な漁獲物の一つとして認識されている。こちらではセイイカと呼ばれている。加工用に使われることも多い。先ほどの話ではソデイカをアカイカと呼ぶ地域があるということか。
- ・〔瀬能座長〕そういう事例があるということだそう。地方名として名称があつて、それが全然違うものを指していることが、いろいろな生物で、水産物でもあるかと思うが、この場ではある程度多数派にまとめる以外はないのかなと思う。個別の

事情を全て考慮することは多分難しいと思う。

- ・〔高田委員〕アメリカオオアカイカは、アカイカよりずいぶん安いので、アメリカオオアカイカをアカイカと一緒にしてほしくない。アカイカの一般的な名称例をムラサキイカとしたいという要望があって、アメリカオオアカイカをムラサキイカと言ってはいけないとする整理もしていく必要があると思う。ガイドラインが出る前にアカイカのことをムラサキイカと言って普通に流通しており、その当時ものすごく大きいアカイカが入っていて、もしかしたらそれがアメリカオオアカイカだったのかなと思うが、そういうことはないのか。
- ・〔浦和委員〕それはソデイカである。
- ・〔伏見政策調査員〕ソデイカは 20 キログラムぐらいのものでケンの大きなイカである。アメリカオオアカイカは大きなもので胴長 1 メートルから 1 メートル 50 ぐらいになるものがある。ムラサキイカのほうは 60 から 100 センチぐらいに収まるものかと思う。明らかに違いがあるのは肉厚で、肉厚が非常に厚いので身自体がブヨブヨでかなり弱いものが多い。
- ・〔瀬能座長〕高田委員からの状況説明で、大きなアカイカが流通していたけれど、それは同じ種類で、アカイカの中で幅があるということ。全然違うものが混じって同じところに並ぶことはなさそうだと。アメリカオオアカイカそのものが使えるのか使えないのか議論があるのかもしれないが、少なくとも使用できない名称例に委員からアカイカを入れるべきだということと、高田委員からムラサキイカも当然そこに入るのではないかという意見があった。ほかに意見、質問等はあるか。ないようなので、流通実態や分類学的な位置付けの確認などいくつか宿題が出てきていると思うので、この後の進め方に関して 2 回目以降のことであるが、追加の意見等がないのであれば、今後の進め方に入っていきたい。それでは事務局から説明をお願いする。

(3) 今後の進め方

- ・〔島崎専務〕いくつか宿題など出ているかと思う。小野委員には属名等の調査をお願いしたいということになった。アメリカオオアカイカの使用できない名称例にアカイカ、ムラサキイカを書くべきではないのか等の議論において消費者委員の方もイカの名前だけでは形が分からないため、図や写真などの資料で消費者庁が第 2 回で示すという段取りにしたい。海外産イカの議論の中では、地域によって種がかなり絞られるのではないかと、あるいは、混在することはまずないのではないかと、獲り方によって違うので混在はしないだろうという情報も含めて、これらのことを踏まえて情報収集した上で、次回検討したいと思う。したがって資料 4 に今後のスケジュールで、第 2 回を 10 月下旬か 11 月上旬にしているが、10 月に入ってから情報収集の状況を踏まえて消費者庁と事務局で調整して日程を決めていきたい。状況にもよるが 2 回目にタコについても議論に入っていきたい。
- ・〔坊衛生調査官〕流通実態調査については、浦和委員の協力を得ながらしっかり調べたい。
- ・〔瀬能座長〕第 1 回の議事はここまでで終了となるが、今回、頭足類の名称における

問題点が明らかとなり、検討会において共通認識を持つことができたと思う。率直な感想としては、優良誤認の問題も実際には起こっておらず、区別もかなり明確になっている。海外の種類については、同定が難しいという問題もあるが、合意形成は比較的しやすいグループであると感じている。次回、宿題の回答をもって検討することになるが、次回以降も積極的な発言をお願いしたい。本日はこれで終了したい。

(4) その他

- ・〔島崎専務〕第2回目の検討会は11月を中心に調整したいと考えている。調査等に協力をお願いしたい。本日はお忙しい中、お集まりいただきありがとうございます。以上をもちまして本日の検討会を閉会させていただきます。

閉会