

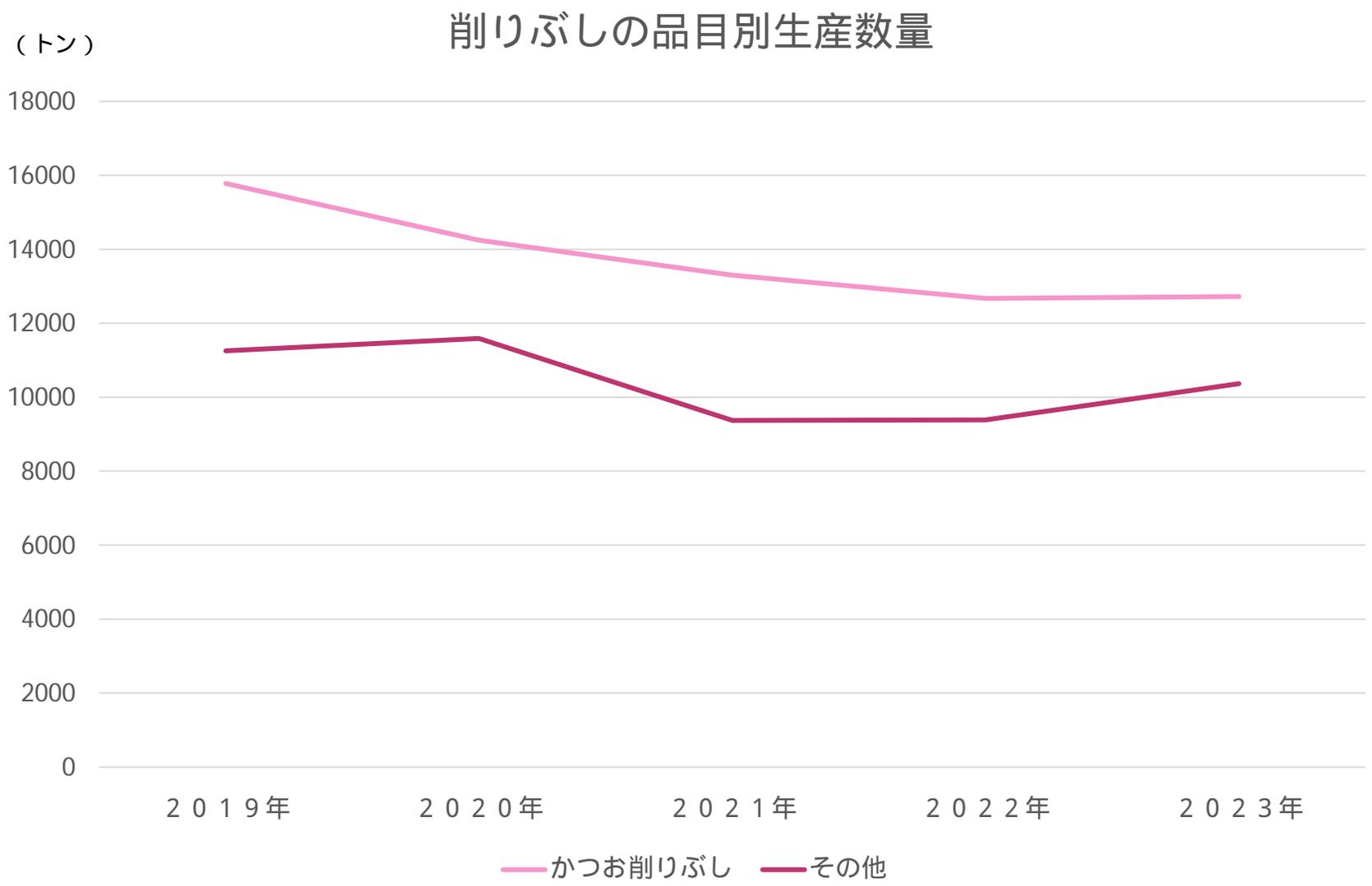
削りぶしの個別表示ルールの見直しについて

2025年7月16日

一般社団法人全国削節工業協会

一般社団法人全国削節工業協会の概要

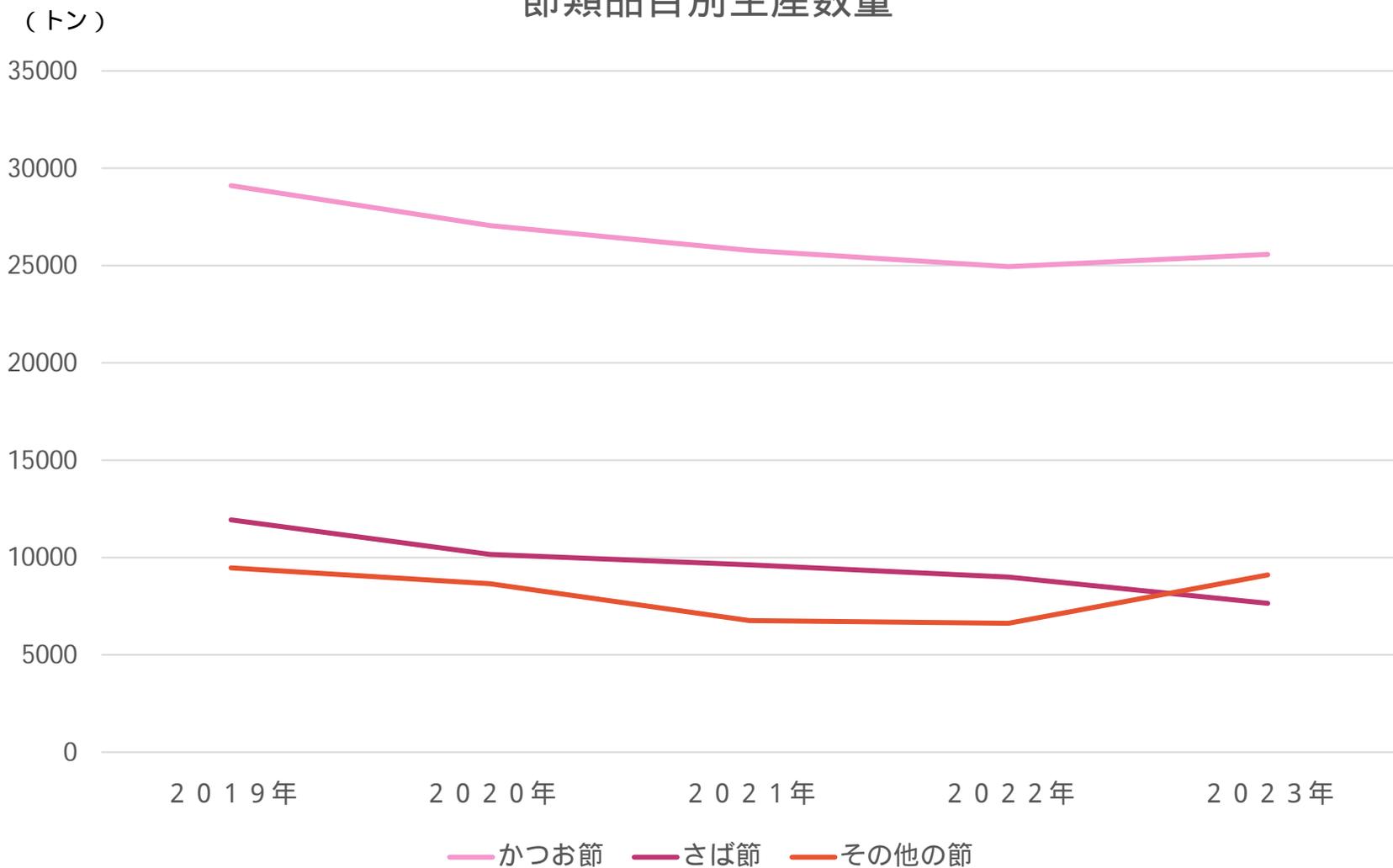
- u 団体の名称 一般社団法人全国削節工業協会（略称：全削協）
- u 所在地 東京都江東区東陽5 - 29 - 47 サンフィールドビル2階
- u 代表者 会長 城戸 善浩（ヤマキ株式会社代表取締役社長）
- u 設立年月日 1965年1月30日
- u 構成員 正会員 82社 準会員 7社 賛助会員 6社
- u 事業
 - ・ 削節品質の改善のための調査研究
 - ・ 削節に関する規格の整備普及及び技術指導
 - ・ 削節の消費普及
 - ・ 削節、煮干魚類の受託検査
 - ・ その他この法人の目的を達成するために必要な事業
- u 関連団体 全国削節公正取引協議会
一般社団法人日本削節検査・認証協会



農林水産省「水産加工統計調査」、「漁業センサス」

一般社団法人 全国削節工業協会

節類品目別生産数量



農林水産省「水産加工統計調査」、「漁業センサス」

一般社団法人 全国削節工業協会

削りぶしはどうやってつくっているの？

たくさんの人手と長い時間（1～6カ月）をかけてつくられています。



原料かつお

かつおの鮮度や脂ののりをチェックし、かつお節に合ったものを選びます。



生切り

かつおの頭と内臓を除去して3枚に下ろします。大きいものは背と腹に分けます。



籠立て

煮籠に並べていきます。この作業で節の形が決まるので、大切な作業です。



煮熟

籠立てした煮籠を、75～98℃の湯で60～90分程煮込みます。



骨抜き

煮熟を終えた後は皮・ウロコや汚れを取り、1本ずつ手作業で骨を抜きます。



焙乾

焙乾とはかつおをいぶすことで、これを何回も繰り返して乾燥させ、かつお節特有の味と香りが生成されます。焙乾を終えたものを「荒節」と言います。

「削りぶし」



包装

気密性のある容器に不活性ガスをいれて充てん包装します。



削り

荒節・枯節を削り機で薄削り・厚削り等に削ります。

「かつお削りぶし」をつくる

「かつおかれぶし削りぶし」をつくる

かつおの「かれぶし」



かび付け・乾燥

裸節に、優良カビを植菌し、むろで貯蔵し、微生物の働きにより発酵・熟成させます。



表面削り（整形）

形を整え、カビが付きやすいよう汚れを削り落とします。表面を削った節を「裸節」と言います。

いわし節



まいわし



うるめいわし



かたくちいわし



削りぶしの個別表示ルールの検討結果

	別表の内容	検討結果	改正等の内容
別表第3	定義	一部改正	削りぶしの定義中の「ふし」を現状に即した内容に修正する。具体的には、かつお及びまぐろ以外の魚類については、頭、内臓等の除去は必須としない定義とする。また、「ふし」と「煮干し」はくん乾の有無で区別する
別表第4	名称	一部改正	「花かつお」の商品名について、かつおのかれぶしを削ったものにも当該用語を使用できるようにするため、二のただし書を削除する
別表第4	原材料名、内容量	廃止	食品表示懇談会の意向に合わせる
別表第5	名称規制	廃止	同上
別表第19	追加的な表示事項	廃止	同上
別表第20	表示の様式	廃止	同上
別表第22	表示禁止事項	廃止	同上

定義及び名称を存続させる理由

削りぶしとは、「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」及び「圧搾煮干し」を削ったものであるが、これらには品質格差（価格差）が存在する。定義や名称がなくなった場合に、消費者は何を判断材料として削りぶしを購入したらよいか不明になり、事業者は特に「かれぶし削りぶし」について正当な評価を受けることができなくなるおそれがある

(参考) 削りぶしの表示



別表19 (名称の用語)

(参考) 削りぶしの表示



別表 1 9 (名称の用語)

(参考) 削りぶしの表示

名 称	混合削りぶし
原材料名	さばのふし(さば(国産))、かつおのふし(かつお(国産))
密封の方法	不活性ガス充てん、気密容器入り
内 容 量	500g
賞味期限	26.3.19
保存方法	直射日光や高温多湿を避けて保存して下さい。

別表19 (密封の方法)

削りぶしの個別表示ルールの改正内容（１）

別表第3 定義

【改正案】

用語	定義
削りぶし	次に掲げるものをいう。 一 ふし又はかれぶしを削ったもの 二 煮干し又は圧搾煮干しを削ったもの 三 一及び二を混合したもの
ふし	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が26パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。ただし、かつお及びまぐろにあっては、頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が26パーセント以下になるようにくん乾したものをいう。
かれぶし	ふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたものをいう。
煮干し	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥（くん乾を除く。）したものをいう。
圧搾煮干し	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものをいう。

【現行】

用語	定義
削りぶし	次に掲げるものをいう。 一 かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が26パーセント以下になるようにくん乾したもの（以下「ふし」という。）又はふし（かつおにあっては、表面を削ったもの）に2番かび以上のかび付けをしたもの（以下「かれぶし」という。）を削ったもの 二 いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの（以下「煮干し」という。）又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したものを削ったもの 三 一及び二を混合したもの

削りぶしの個別表示ルールの改正内容（２）

別表第４名称

【改正案】

表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 略 二 １種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「削りぶし」と表示し、「 」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。 三～五 略

【現行】

表示事項	表示の方法
名称	次に定めるところにより表示する。 一 略 二 １種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「削りぶし」と表示し、「 」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示する。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と表示することができる。 三～五 略

（参考）食品表示基準第９条（抜粋）

（表示禁止事項）

第９条 食品関連事業者は、第３条、第４条、第６条及び第７条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

二 第３条及び第４条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

十三 その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示