

煮干魚類の食品表示基準の見直し

全国煮干協会 2025年7月16日

■ 目次

- 全国煮干協会の概要
- 煮干の日について
- 煮干とは
- 煮干の製造工程
- 煮干魚類生産量推移・煮干原料魚漁獲量
- 商品例 （かたくちいわし、かたくちいわし・まいわし、きびなご）
- 当協会としての見解

全国煮干協会の概要

- 目的：煮干産業の発展及び品質の向上を図り煮干産業に関する調査研究を行い、もって国民経済の発展に寄与することを目的として、煮干の袋詰め及び販売業者により1982年に協会が設立されました。
- 会長：坂本典壽（株式会社サカモト 代表取締役社長）
- 組織：煮干販売業者などにより正会員40社、賛助会員2社、特別会員2社により構成。
- 所在地：東京都墨田区

当協会は、煮干に関わる情報・統計を会員に向けて毎月の会報で紹介しています。

「煮干の日」について

当協会で平成6年（1994）年に開催された理事会にて、煮干魚類の普及、啓発に活用することを目的に決定しました。

『に（2）ぼ（1）し（4）の日』

語呂合わせはもちろんですが、全国の人がチョコに注目する2月14日に、他の食品業界も盛り上げようと当協会の会長のアイデアで決定。

現在では「2月14日には煮干の日」ということでSNSなどのメディアでも取り上げられています。

平成16年（2004年）5月開催の総会において、ロゴマークが決定。

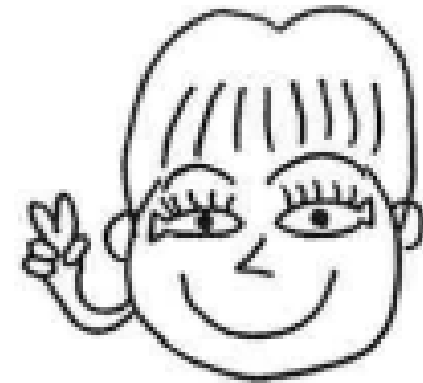
デザインはラジオ文化放送“辻よしなりグラフィティ”の協力を得て番組内で募集。

多数の応募中から決定したもので、現在も商品のパッケージにロゴマークを取り入れる会社もあります。

にぼしちゃんロゴマークはラジオの女性アナウンサーがイメージ。

「ちょっと複雑な気持ちですが2月14日にはチョコではなく煮干を送ってみようかな…」と御本人からコメントを頂いたとのこと。

にぼしで元気



2月14日は「煮干の日」

煮干とは

● 煮干とは

煮干とは、魚介類の乾製品の種類で、煮熟後乾燥させたものです。煮干しいわしのような魚類煮干しのほか、サクラエビ、ホタルイカ、貝柱、なまこ、などの煮干し類があります。

生産の多い魚類煮干しには原料別にカタクチイワシ、マイワシ、ウルメイワシを主体にキビナゴ、アジ類、サバ類、イカナゴなどの煮干しがありますが最近ではカタクチイワシ製品が多いです。

煮干しいわしは、古くより鰹節や昆布などとともに我が国における代表的なうまみ天然だし素材として愛用されてきましたが、最近では自然食・健康食ブームの中でカルシウムなどの補給源としての評価が高いです。



煮干しの原料「かたくちいわし」

煮干の製造工程

原料となるイワシ漁

原料を機械で吸い上げて、せいろに広げて洗淨し、煮釜に投入。

茹で上がった原料を乾燥させる。

完成



原料を機械で吸い上げる



せいろに広げて洗淨



せいろを重ねて煮釜に投入



茹で上がった原料を食卓にセット



食卓を乾燥室に搬入

煮干魚類生産量推移

		2005年	2010年	2015年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
		平成 17年	平成 22年	平成 27年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
煮干し品 生産量	煮干類品	71,057	67,918	63,342	55,191	52,817	53,632	46,328	56,788
	いわし	29,576	23,037	24,651	18,397	17,810	16,008	16,960	22,431
	しらす干し	27,673	33,233	32,088	30,451	30,859	32,660	24,937	26,836
	いかなご・こうなご	6,567	5,440	3,193	431	289	88	86	442
	貝柱	2,310	1,831	1,084	4,049	2,955	3,888	2,332	4,603
	その他	4,931	4,377	2,326	1,863	904	988	2,013	1,476

(単位：t)

品目分類： 定義又は例示内容

煮干類： 魚介類をそのまま、又は適当に整形したのちに、煮熟してから乾燥したもの。釜揚げ品のほか、煮熟圧搾脱脂後に、乾燥し原型を保持したもの、及び焙り干し後に乾燥したものを含む。

いわし： 例：かたくち煮干し、平子煮干し

しらす干し： 「しらす」とは、通常35mm以下のいわし類及びその他の魚類の稚魚をいう。 例：しらす干し、ちりめんじゃこ

いかなご・こうなご いかなご・こうなごの煮干し品

貝柱： ほたてがいの貝柱を煮熟してから乾燥したもの。例：白乾(貝柱のみを乾燥したもの)、黒乾(むき身を乾燥したもの)、砕きほたて貝柱

その他： 例：あじ、にしん、きびなご、さば、わかさぎ、ふぐ、ほっけ、さめ、えび(干しえび、すりえび、むきえび)、あみ(いさざ)、いか、鯨いりかわ、ほたてみみ、あさり、その他魚介類の煮干し品

煮干原料魚漁獲量

煮 干 原 料 魚			2005年	2010年	2015年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
			平成 17年	平成 22年	平成 27年	令和元年	令和2年	令和3年	令和4年	令和5年
	いわし類	いわし類	474,174	542,234	642,365	812,029	944,818	900,736	855,900	932,700
		まいわし	27,601	70,159	311,054	560,832	698,289	639,927	613,200	680,900
		うるめいわし	35,418	49,549	97,794	61,177	43,423	73,203	64,700	88,600
		かたくちいわし	348,647	350,683	168,745	130,137	143,862	118,923	135,100	114,200
		しらす(注.1)	62,507	71,843	64,772	59,883	59,244	68,682	42,800	48,900
	いかなご (こうなご・めろうど)		67,591	70,757	29,219	11,447	6,373	2,492	3,400	2,500
	あじ類		214,234	184,505	166,544	113,934	110,371	106,413	114,800	112,200
		まあじ(注.2)	191,335	159,440	151,706	97,142	97,890	89,615	99,700	92,000
	とびうお類	(注.3)	7,722	...	...	...	...	...	...	...

注.1 しらす 通称しらす、ましらすと呼ばれているもので、いわし類の稚仔(35mm以下のもの)

注.2 まあじ 通称まあじ、じんた、ぜんご(まあじの幼魚)と呼ばれているもの。めあじ(あかあじ)、かいわり、くりあじ、しまあじ等あじ類を除く。

注.3 とびうお類 「とびうお類」の分類が平成19年に廃止され、「その他の魚類」に含まれることとなった。

確定値は毎年10月頃に公開される(2023年の数値は速報値である)

商品例

かたくちいわし



名 称	煮干魚類
原 材 料 名	かたくちいわし(国産)、食塩/酸化防止剤(抽出ビタミンE)
内 容 量	170g
賞 味 期 限	枠外上部に記載
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

(推定値)	
エ ネ ル ギ ー	300kcal
たん ぱ く 質	67.7 g
脂 質	3.2 g
炭 水 化 物	0.1 g
食 塩 相 当 量	4.1 g
カル シ ウ ム	2800 mg
E P A	260 mg
D H A	900 mg

●原材料のかたくちいわしは、「えび・かに」を食べています。
アレルギーは特定原材料および特定原材料に準ずるものを対象範囲としています。

商品例

かたくちいわし・まいわし



商品例

きびなご



当協会としての見解

別表第3

（食品の定義について）

協会案・・・**継 続**

食品	用語	定義
煮干魚類	煮干魚類	魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させて乾燥したものをいう。

理由：煮干魚類として協会設立以来30年以上、業界内にて定着しており、また、素干しの魚、煮て干した芋、煮て干した大根などと区別するため、「煮干魚類」の定義を存続させる必要があります。

当協会としての見解 別表第4 (個別の表示ルール「名称」について)

食品	表示事項	表示の方法
煮干魚類	名称	次に定めるところにより表示する。 一 「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる。 二 一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ。）がおおむね3cm（いかなごにあっては、おおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあっては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。

協会案・・・継続

理由：一については、定義に合わせて継続を希望。
二については、「しらす」は細長い体型の仔稚魚を指す総称であり、「しらす干し」や「ちりめん」の原料となるいわし類といかなごでは「しらす」にあたる体長範囲が異なることは、生産者や流通業者間で認識されかつ、厳密に扱われているため、いかなごはおおむね5cm以下、その他の魚ではおおむね3cm以下とのしらす名称の定義の存続を希望します。

当協会としての見解

別表第4 (個別の表示ルール「原材料名」について)

食品	表示事項	表示の方法
煮干魚類	原材料名	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。 一 原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」、「うるめいわし」、「いかなご」、「あじ」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が3種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に2種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができる。 二 原材料に占める重量の割合が80%以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができる。 三 体長がおおむね3cm（いかなごにあっては、おおむね5cm）以下の魚類にあっては、一の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができる。 四 魚類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。

協会案・・・個別ルールの取決めが横断ルールと矛盾しないと判断されるので**廃止**。

理由：個別ルールの廃止にあたり、次の理解を関係者および消費者にお願いします。

煮干魚類の原材料となる魚は、さまざまな種及び大きさの個体が一緒に漁獲されます。雑多な魚種が混じっていると魚価が安くなるため、漁業者も目的としている魚種以外は、なるべく獲らないように操業しますが、目的の魚種以外の混獲を無くすことはできません。季節・地域によりますが、卸市場においては、主たる種（例えばカタクチイワシ）以外の種（マイワシ、ウルメイワシ及びキビナゴなど）が数%から半数程度、混じった状態で売られています（写真1）。

加工における魚種選別は機械化できず、1～10g／尾を数万尾／日、人の目と手で選別しているため（写真2）、目的以外の魚種の残存は妨げられません。目的外の魚種を完全に除去することは製造工程上はなはだ困難であり、もし、完全に目的外魚種を排除しなければならなくなった場合、採算面から廃業を迫られる工場が出現しかねません。

製造工程で意図的に原材料に表示する以外の魚種を入れることはないため、意図せず他魚種が残ってしまうことを認めていただければ、本規定の廃止を希望します。

三は名称の項でしらすの定義が得られるので、横断ルールで対応可能と判断します。

(写真1)



(写真2)



(写真1)
下部の魚は上からウルメイワシ、カタクチイワシ、マイワシです。

(写真2)
ベテランの職人が選別した
上質な煮干。
選別は重要な作業であり、1日に数万尾の煮干を扱う大変な作業です。

当協会としての見解 別表第4 (個別の表示ルール「内容量」について)

協会案・・・**廃止**

食品	表示事項	表示の方法
煮干魚類	内容量	第3条第1項の表の内容量又は固形量及び内容総量の項に定めるほか、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g× 袋」等と表示する。

理由：個別のルールを廃止しても現在の表示方法を変更する必要はないと判断されるので、横断ルールに従います。

当協会としての見解

別表第22

(表示禁止事項)

協会案・・・**廃止**

食品	表示禁止事項
煮干魚類	「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語

横断ルールに従います。

以上となります。
ご清聴頂きありがとうございました。

全 国 煮 干 協 会