

令和7年度第2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7年7月28日（月）13：30～15：20

場所：醤油会館2F

東京都中央区日本橋小網町3-11

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。

今回から任命された照屋委員の紹介の後、消費者庁食品表示課 宮長課長より挨拶があり、配付資料を確認し、瀬能座長の進行により議題の検討が行われた。

宮長課長挨拶要旨

消費者庁の食品表示課長の宮長と申します。7月1日付で課長に着任いたしました。皆様方におかれましては、常日頃より消費者行政の推進にご理解とご協力を賜りまして、厚く御礼申し上げます。簡単に自己紹介させていただきますと、前任と同じく農林水産省から出向しております。実は以前に消費者庁の前身である国民生活局に2年間出向しておりまして、消費者行政を経験して、それ以来ということになります。

本日の第2回の検討会でございますが、魚介類につきましては、種により品質や価格に違いがあることが多いため、原則として、例えば総称であるイカやカニといった一般的な総称ではなく、種名を表示することと承知をしております。特に本日はご議論いただく貝類につきましては、一般の消費者の皆様にとっては商品の外見から種の違いを判別することが難しいと思われる中、消費者が商品選択にあたり、誤認しないように適切な名称を選定し、表示することが重要であると認識しております。委員の先生方におかれましては、引き続きそれぞれのお立場でのご見識とご経験を生かし、活発なご議論をいただくことをお願いいたしまして、挨拶とさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。

議事

（1）貝類の流通・取扱実態にかかる事業者へのヒアリング結果報告

議題（1）の貝類の流通・取扱実態に係る事業者へのヒアリング結果報告について、配付資料1の「貝類の流通・取扱実態に係る事業者へのヒアリング結果」に沿って、消費者庁食品表示課の東島食品表示調査官から説明が行われた。

（説明概要）

資料 1 及び参考資料 1 に基づき、以下について説明

- ・流通実態調査にかかる事業者ヒアリング結果

〔説明内容についての質疑応答〕

（座長）今日から参加いただいている照屋委員に分類学的な観点から、このアワビから問題点あればご指摘いただきたい。

（照屋委員）クロアワビとエゾアワビは亜種の関係であったことが最近のゲノムを用いた研究で判明しているので、別表はこのままでよい。ヒメアワビは食用として流通していないという認識であったが、過去には市場に流通したということだったので、別表に残しておいてもよいと思う。

（座長）分類学的な問題はないということである。ほかにアワビに関して質問はあるか。

（宇都委員）確認したいので加工業者 B がどのような業種かもう一度教えてほしい。

（東島食品表示調査官）主に贈答品に用いられるようなアワビを姿煮にした煮貝等を製造している業者。

（宇都委員）加工業者 B が一般的名称としてのアワビではなく標準和名を表示しているのは、付加価値の付け方によるという認識でよいか。

（山口課長補佐）加工業者 B は、一部地域の名産品としてアワビの煮貝を中心にツブ貝などの様々な加工品を作っている。贈答品として用いられるような価格が高いアワビ煮貝については、付加価値を付けるため「クロアワビ」や「エゾアワビ」などの名称を使用している。輸入原料を使ったものは「アワビ」としている状況にある。

（宇都委員）これは加工業者 B が自主的に行っているのか、その業界のガイドライン的なものに従って実施しているのか、どちらか。

（山口課長補佐）アワビ煮貝を製造しているのは、主に国内の 2 社であるが、両社とも同じ地域にあることから、業界のガイドラインというところまではいかなくとも適正な表示が行われていると思われる。

（宇都委員）業者自身が自主的に規制しているということで理解した。

（座長）分類学的な状況も重要だが、いわゆる優良誤認につながるような実態があるかないかという視点からの質問はないか。特に、例えば価格の安いものをクロアワビとして売るような実態はないということか。

(東島食品表示調査官) ないと認識している。

(井岡委員) 業者のヒアリングも今回大変参考になった。貝類の図鑑写真を見ても、消費者としては種の区別が付かないことが本当によく分かった。ましてや、むき身となるともっとわからないので、優良誤認がないようにお願いしたい。

(座長) アワビについては特に問題があるような実態はないという理解でよいと思う。

(照屋委員) 現行のガイドラインでは、ヒメアワビの一般的名称に「アワビ」と記載されている。ヒメアワビはアワビとは全然違うグループであるため、今回の改正案で、使用できない名称にアワビが入っているというのは妥当と考える。

(座長) 次にサザエ・アカニシの分類学的にはいかがか。サザエの学名は変わっていないか。

(照屋委員) 2017 年に *Turbo cornutus* から *Turbo sazae* に変わった。

(座長) 分類学的には学名が少し変わった以外には、優良誤認的な実態はないという理解でよいか。

(高田委員) 築地市場を担当していた時に、チョウセンサザエも入ってくると聞いたので探したが、明らかにチョウセンサザエと判別できるものは見つからなかった。チョウセンサザエは日本に分布しているのか、流通はあるのか知りたい。

(照屋委員) チョウセンサザエは主に奄美大島以南から沖縄にかけて生息しているので、沖縄では一般的に流通している。それが築地など日本本土の方にも出荷されているらしいというのは聞いたことがあり、全国各地の市場を調べたが、チョウセンサザエが出荷されているのは見たことはない。沖縄では相当な量が流通しているので本土にも時々珍しいものとして出ている可能性は高いと思う。

(座長) 日本のサザエの学名が変わったのは大陸の方と種類が違うということが明らかとなったからか。

(照屋委員) 化石についていた学名を日本の研究者が日本近海で一般的に見られるものに当てていたようだが、岡山大学の先生が整理されて学名の混乱を解消することによって” *sazae* ” という学名に整理されたところ。

(座長) 国内で流通しているものは国産となっているが、奄美以南の沖縄のチョウセンサザエは、本土では稀に入ってくることあるが、基本的には海外のものも含めて流通していないという理解でよいか。

(東島食品表示調査官) 豊洲市場で聞き取りしたところ、仲卸業者は、サザエは 1 種しか取り扱っていないという認識であった。

(浦和委員) 韓国からチョウセンサザエではない普通のサザエは多く輸入されている

と思う。蓄養が長いか短いかの違い程度で、品質的には大きな差はないと思われる。それ自身はちゃんと輸入品と記載があればよいと思う。チョウセンサザエ、棘のないサザエは韓国から輸入されるものは確かにほとんど見たことはない。

(照屋委員) チョウセンサザエと韓国から輸入されているサザエは別のものと推測される。韓国から輸入されたサザエは外見から判断すると国産と同じ種類であった。

(浦和委員) 日本の対馬の東の辺はサザエが多いので、韓国産のサザエもそれらと同じと思う。

(座長) アカニシはブルガリア産が輸入されているとのことだが、これは日本に在来種と同じ種類か。

(照屋委員) 今回論文を調べたところ日本のアカニシが外来種としてブルガリアの海域で繁殖して、それが漁獲されて日本に輸入されているとのことなので、種としてはアカニシである。

(座長) 価格差がそんなにないということか。

(東島食品表示調査官) ブルガリア産のものはキロ 2,200～2,500 円であり、比較的高級な貝と認識している。

(座長) 次のツブ・バイ類に関して分類学的な何か問題点はあるか。

(照屋委員) エゾバイ属とエゾボラ属に含まれる貝類は形が似ているものが多く、研究者でも同定が困難なものが含まれているので、それらをエゾボラ属やエゾバイ属というようにまとめることは問題ないと思う。ただ、日本にいるバイ *Babylonia japonica* という種類が別表 1、2 に入っていない。このバイは一般的に販売されているので、調べて追加した方がよいのではないかと思います。

(東島食品表示調査官) 調査し検討する。

(照屋委員) 海外産のバイの仲間、ベンガルバイなどが煮貝の状態でスーパーでも販売されているので、それについても状況を把握しておいた方がよいと思う。

(浦和委員) ベンガルバイ、クロバイとかセイロンバイともいうが、煮貝で飲み屋の突き出しで出されることがある。クロバイとして生でも入っているのではないか。

(照屋委員) 市場ではクロバイと言っていると思う。

(浦和委員) 昔は韓国ものが多かったが、今はベンガルバイといって、インド洋のものが多くなっている。それらは種が違うのか。

(照屋委員) 日本のバイとベンガルバイは全く違う種類。名称表示について以前から気になっていたもので、整理した方がよい。

(浦和委員) 優良誤認的には関係ないが確かに種類は違うと思う。

(井岡委員) 価格差はないのか。

(浦和委員) それほど変わらない。

(座長) 価格差がないのであれば、区別する必要はないと考えられるが、リストには載せていく方向で検討をお願いする。

(宇都委員) 加工品に関しては、ほぼ正しく認識され、市場に生鮮品で流通しているもの、または外食で軽度な加工されたものは優良誤認に当たらないような範囲でいろいろな名称が使われているという理解でよろしいか。

(山口課長補佐) 卸業者へのヒアリングの際、例えば同じ種であっても、大ぶりの切り身の物についてはマツブと表示して差別化して販売していると聞いている。差別化したいものはそれが分かるような表示をして販売しているようだ。

(高田委員) 豊洲市場の卸売業者ではマツブやトウダイツブ（灯台つぶ）という名称が一般的に使われているが、別表 2 では使える名称には入っていない。これらを標準和名でしか表示できない、あるいはツブ、バイとしか表示できないとすると混乱するのではないか。

(浦和委員) トウダイツブ、イソツブ、マツブは一般的に使用されている。マツブは刺身の大ぶりのもの。

(高田委員) 別表 1 又は 2 に記載しなくて大丈夫か。

(照屋委員) 地方名として認識している。エゾバイをイソツブと呼んでいる所ではイソツブで問題ないと思う。逆にイソツブと称している地域でエゾバイと表記するとその貝は何かということになる。

(座長) 流通における地方名は、ある地域だけの名称という意味合いだと思うが、質問の 3 種類が豊洲市場での名称とすれば全国区になるのか。

(浦和委員) トウダイツブは産地から出荷されるものの、カートンにも記載されているので全国区的な名称として認識されているのではないか。使えないことがなければよいが、シライトマキバイなどの名称は使われないと思う。

(東島食品表示調査官) 確かに豊洲市場にこのような名称で入ってくることを確認され、それが全国区で使用されている事が確認できれば、使用できる一般的名称の例に追加することを検討する。

(座長) トウダイツブを別表に記載することで何か制約されるのであれば、一般的名称の方に入るのがよいと思う。

(東島食品表示調査官) イソツブやトウダイツブと呼ばれている貝が何種類もあれば種類を明らかにしないといけないので、調査を進める。

(浦和委員) この二つは大丈夫だが、難しいのはエッチュウバイとツバイ。海の深いところで漁獲される貝は、量は多くないが、殻のかたいものや柔らかいものなどいろいろな種類が多い。

(照屋委員) 同じエゾバイ属で名称がツブと言えるので、問題ないと思う。

(浦和委員) 市場に入荷しているものがそうになっているというだけの話で、この二つは結構ある。イソツブとトウダイツブはほとんど同じものだと思う。

(照屋委員) シライトマキバイと形の似たものをトウダイツブと呼ぶことが多い印象。広い地域範囲で呼ばれていると思うので、シライトマキバイをトウダイツブと呼ぶのはよいのではないか。

(座長) 種を区別しないで、深いところから漁獲している実態があるとすれば、名称の問題以外に種の保全の問題とか資源管理の問題が関係してくるのではないか。こういう実態があると思うが、別表のリストでは分かるようにしてもらえればよいと思う。

(宇都委員) この議論から外れるかもしれないが、エッチュウバイやツバイが深海から漁獲されるのは、時代とともに、深海にまで漁場を広げているということか。

(浦和委員) 昔から深海で漁獲していた。バイ簗で獲っている。貝が獲れなくなったから深海に行ったのではなく、漁業形態として元々あった。

(座長) 次にアカガイ、サルボウだが、資料には価格等の調査結果が出ていないが、特に優良誤認を招くような実態はないか。

(東島食品表示調査官) 現時点でそのような実態はない。

(座長) 次のイガイ類には分類的な問題ないか。

(照屋委員) 名称はよいと思う。水産食品衛生協議会の改正案では、*Mytilus edulis* の一般的名称例にヨーロッパイガイが記載されているが、文献によると標準和名でも大丈夫だろうと考えている。

(座長) 整合させるようにしたい。

(照屋委員) イガイの仲間は我々研究者でも見極めが難しかったり、例えば *Mytilus edulis* は日本在来のキタムラサキイガイと交配・雑種形成したりする。*Mytilus* の仲間は同定が難しい個体がいることもある。一般的名称ではムールガイと提案されており、ムールガイでよいと思う。

(座長) 国産と外国産の価格差がかなりあるが、大丈夫か。

(東島食品表示調査官) 一般的名称にムールガイと認めている国産のムラサキイガイが一番安くて、外国産の方が今では高いという状況。ムラサキイガイはすでにム

ールガイとして認めているので、優良誤認の問題はないと認識している。

（水産食品衛生協議会（略称、水衛協）高野）我々の調査では、価格差はほぼ無いが国産の方が安い。*Mytilus edulis* と *Mytilus chilensis* を合わせて年間 2,200t ほどが輸入されているが、国産は弊社での取扱いはない。弊社の全国 7 販売支社で北海道から九州まで各地域の卸売市場等で国産のムールガイを調査したが、非常に少なく、全国に出回るような量ではなく市場でもほとんど見かけなかった。卸売価格はキロ 400 円から 600 円で、輸入品と比べても若干安かった。

（宇都委員）輸入物で日本に入ってきているものはパーナガイとムールガイのどちらが多いのか。

（水衛協 高野）圧倒的にムールガイが多い。パーナガイはニュージーランド、ムールガイはチリ産がほとんどである。去年の実績で *Mytilus chilensis* が 1,700t 日本に入ってきている。*Mytilus edulis* で約 500t が主にカナダから入ってきている。あと韓国からも一応あるが、そんなに多くない。

（座長）輸入実態も詳しくご説明いただいたが、市場での優良誤認も起きていないようである。

（井岡委員）国産が少ないのに安いということは品質や味、料理法に違いがあるのか。

（浦和委員）日本産のものは獲ってきてそのまま市場に出荷されるが、輸入物は足糸などを取り除いて綺麗に前処理して急速冷凍し、バラバラになった状態なので、外食用にそのまま使える。その違いだと思う。

（座長）次にカキ類。3 種類に分類学的に問題ないか。

（照屋委員）ない。

（座長）流通実態調査では特に価格の情報は含まれていないが、優良誤認とする実態はないということである。スミノエガキの流通実態は、どのようになっているのだろうか。

（東島食品表示調査官）豊洲市場や加工業者では種として認識されていないので、地域限定的な流通かもしれない。スミノエガキは他のカキと混同されて入荷しているのか、例えば佐賀県や長崎県ではスミノエガキとして取り扱われているのか、追加の調査を実施する。

（照屋委員）東京都など関東ではあまり見たことはない。佐賀等の有明海沿岸の漁協で、差別化を図る意味でブランド化して販売している。

（座長）価格は高いのか。

（照屋委員）差別化を図り高付加価値をつけて販売しようとしているのは把握してい

る。有明海の佐賀、長崎、もしかしたら福岡県あたりまで出しているかもしれない。

（浦和委員）輸入物が入ってくるようになると、種類が増えるのか。輸入種を使ってカキバーのような業態が増えてきているが。

（照屋委員）例えばヨーロッパヒラガキというヨーロッパ由来のカキが東北の海域で残っていて、岩手県はそれを養殖して販売する試みがあるので、今後カキの種類が増えてくる可能性はあると思う。現段階では、問題にはなっていないという認識。

（座長）引き続き情報収集をお願いします。次にミルクイとナミガイ。分類学的な整理に問題ないか。

（照屋委員）この2種が属する分類群は全然違うものであるが、整理は問題無い。

（座長）価格差について具体的な数値は入っていないが、優良誤認等の実態はないか。

（浦和委員）もともとミルクイは東京湾で獲れたものが江戸前の寿司に使われていたが、最近は東京湾で獲れるミルクイが減ってきて値段も上がってきたので、その代替としてナミガイが流通するようになった。千葉県の一部の漁協ではこれをブランドの名産品としてシロミルとして販売しているが、それと区別するためにミルクイをクロミルと呼ぶことがある。ウェブで検索すると、ミルクイのことをクロミルと称するとも出てくる。海外産の種類を水産商社の方がクロミルガイということがある。これが今後誤認につながる可能性があると思うので、できれば価格帯の調査もお願いしたい。

（照屋委員）使えない名称に例えばクロミルと規定してはどうか。

（東島食品表示調査官）現在、クロミルはガイドラインに載っていない状況。ミルクイはミルクイもしくはミルガイと言えるが、ナミガイは国産種なので使用できる一般的名称としてシロミルが記載されている。ミルクイが一番高価格なので事業者が差別化のために、ミルクイについてはミルクイか本ミルという名称で流通させるのがほとんどであると認識している。

（浦和委員）ミルクイは食品表示を気にするような商品ではない。非常に高価なため、超一流の寿司屋でしか扱われていない。

（座長）次のシジミ類について、学名とか和名とかの問題はないか。海外からもいろいろ入ってきているようだが、価格的なことは大丈夫か。

（東島食品表示調査官）優良誤認のような問題は起きていないと認識している。

（照屋委員）最近、冷凍のシジミを見て、他の貝類研究者と話したところ、中国産と

表示してあるが、このシジミは何の種か分からなかったりすることがあった。それぐらい種の判別は難しいので、シジミ属全般をシジミと呼べるようになっていくというのは広く一般的にはいいと思う。

(座長) 海外産のものは日本とは別の種類の可能性があると認識。次のアサリについて1種類で大丈夫か。

(照屋委員) 分類学的には問題ない。

(浦和委員) 取扱業者は、北海道のアサリと本州のアサリは明らかに別物と捉えている。

(照屋委員) 私も、外観は違うし生態的特徴も違うと思っているが、DNA やゲノム解析も含めた上で、結局のところ北海道のアサリも本州のアサリと同種と言う結論に至っている。スーパーで見ても外観が違うのが分かるが、表示は「アサリ（北海道）」となっており、産地は分かるようになっている。国内のアサリ研究グループや、2024 年に海外で整理された研究もあるが、やはり北海道のものもアサリということが学術的な通説となっている。

(浦和委員) 販売するときは北海道のアサリとして確実に分けて売られている。

(座長) そういう意味で混乱はない。余談だが、魚類だと同じ種類でも寒いところに行くと体が大きくなるのはよくある現象。繁殖しなくなるので、そのエネルギーが成長に回るという説明。

次のハマグリもほとんど今国内で獲られていないと思うが、分類的には特に問題ないか。

(照屋委員) タイワンハマグリやミスハマグリなど海外産のものの学名が適切かどうかチェックして情報提供する。

(座長) 価格には触れてないが、ほとんど流通しているのがチョウセンハマグリと認識してよいか。

(照屋委員) 今流通している国産のハマグリのがほとんどがチョウセンハマグリということだが、私が見聞きしている限り、東京湾のハマグリが復活傾向にあるような印象がある。愛知県の三河湾方面は *Meretrix lusoria* でハマグリだと思うが、貝類研究者何人かで話し合ったが、東京湾の方は *Meretrix lusoria* ではなさそうな状況。東京湾で採取したハマグリ of 同定を依頼されることがあるが、これはハマグリ属の一種と答えている。ホンビノスガイと同様、漁獲量が今後徐々に増えていく印象。別表でいうとハマグリは *Meretrix* の総称になると思う。

(浦和委員) 今の東京湾で獲れているハマグリは違うのか。

（照屋委員）私は、*Meretrix lusoria* ではないと考えているが、*Meretrix lusoria* と同定する研究者もいて、学術的な共通の見解は得られていない状況である。

（浦和委員）いわゆるチョウセンハマグリじゃないハマグリが最近多くなっているということか。

（照屋委員）おそらく雑種ではないかと思う。現時点では私としては少なくとも *Meretrix lusoria* ではないので、東京湾のものはハマグリ属の一種という見解。

（座長）分類の方は研究者に整理してもらおう。流通上のその問題点として優良誤認につながるようなことはないのか。

（東島食品表示調査官）現時点においては優良誤認が発生しているということは把握していない。

（照屋委員）価格差はないのか。

（東島食品表示調査官）産地で種が分かれるという話なので産地により価格に差が生まれている。

（浦和委員）サイズの問題。ハマグリとチョウセンハマグリは明らかに大きさが違う。中国産のハマグリと熊本産のハマグリとで産地ごとに値段が違う。

（２）貝類の名称の改正要望等について

議題（２）の貝類の名称の改正要望等について、配付資料２「【別表１】国産の生鮮魚介類の名称例＜貝類抜粋＞改正案」及び配付資料３「【別表２】海外漁場魚介類及び外来種の名称例＜貝類抜粋＞改正案」に沿って、消費者庁食品表示課の東島食品表示調査官から説明が行われた。

（説明概要）

- ・サルボウガイをサルボウに改める。
- ・イガイの一般的名称にムールガイを追加し、輸入物についてチリイガイ、ヨーロッパイガイを追加する。
- ・カキを一般的名称とする。
- ・ヒメアワビおよびアワビモドキの使用できない名称例にアワビを追記する。

〔消費者庁からの配付資料２「【別表１】国産の生鮮魚介類の名称例＜貝類抜粋＞改正案」及び配付資料３「【別表２】海外漁場魚介類及び外来種の名称例＜貝類抜粋＞改正案」の説明内容についての質疑応答〕

（座長）次は別表１及び別表２の改正案に関して、質問をお願いします。

(水衛協 高野) *Mytilus chilensis* と *Mytilus edulis* の標準和名はないのか。

(照屋委員) 2017 年にイガイ科の整理を行った日本の文献では、*Mytilus edulis* がヨーロッパイガイと記載されているので、*Mytilus edulis* の標準和名をヨーロッパイガイとしてもよいと思うが、チリ産のイガイに対して標準和名がチリイガイであると記載されている文献は見つけられていないので、もっと調べる必要があると思う。

(水衛協 高野) クロミルもやはり同様か。

(照屋委員) 日本貝類学会の雑誌に掲載されている可能性がある。貝類研究者が輸入貝類の和名を提唱している可能性があり、確認できればクロミルを標準和名としてもよいと思うが、現段階では保留である。

(座長) 資料 2 及び 3 のリストと改正案についてご質問は。

(照屋委員) サザエの学名は *Turbo sazae* に変更になる。

(東島食品表示調査官) 対応する。

(浦和委員) サルボウをアカガイと表示してはいけないと規定しないのか。優良誤認になると思うが。

(東島食品表示調査官) 別表 1 の国産では使用できない名称例欄がないため規定していない。外国産サルボウが輸入されているのであれば、別表 2 にサルボウを追記した上で使用できない名称にアカガイを記載することは可能と考えられる。

(照屋委員) その場合、国産のサルボウもアカガイと表示できないことになるのか。

(東島食品表示調査官) 種ごとに規定するのでそうなる。

(浦和委員) 中国産の 250g 真空パックで生を開いた製品が多く輸入されている。

(座長) 別表 2 の輸入品の使用できない名称例で対応するのがよいのではないか。

(東島食品表示調査官) 次回までに改正案を整理する。

(宇都委員) アカガイとサルボウについて、再度整理をお願いしたい。

(座長) 別表 1 には、使用できない名称例の欄がないので、サルボウをアカガイとは言えないということを分かりやすくするために別表 2 の方で対応するという方針でよいかということ。

(宇都委員) 承知した。

(照屋委員) ミスハマグリは日本に分布しないので削除でよいと思う。

(座長) 別表 2 についてヒメアワビ及びアワビモドキの使用できない名称例としてアワビと記載することが提案されているがいかがか。同じくアカニシやチョウセンボラの使用できない名称例としてサザエが記載されているが、これは過去に何か

問題があったのか。

（浦和委員）切り身になると分かりにくいので、スライスして生珍味の中に入れてサザエ入りとした例があった。

（照屋委員）ザルガイ科の種について、学名一種につき標準和名が二つ付いている（ウバトリガイ、アリソトリガイ）ので、再検討してどちらかを一般的名称に移した方がいいと思う。

（座長）魚だと海外の資源調査で、違う機関（水産資源保護センターなど）が図鑑を作って、同じものに違う名前を二つ付けるという例がいくつかあった。そのときにどちらを選ぶのかは、単純に先につけた方を優先的に標準和名として選択した経緯がある。今回の例では二つあるその命名経緯をよく調べて、一つに絞ることがなかなか難しい場合は、正式な標準和名ではないが、ガイドラインでの和名にするという形にしたらどうか。

（照屋委員）二つの和名がついた経緯を調べたいと思う。

（座長）ホタテガイの仲間は別表2の名称（アメリカイタヤガイ、ムラサキイタヤガイ、マゼランツキヒガイ）で流通しているのか。

（東島食品表示調査官）特段名称を整理してほしいといった意見はなかった。

（水衛協 高野）これらの種はほとんど輸入されていないと思う。

（浦和委員）小さい貝柱（ベビーホタテ）は青森産があるが、それと別に中国産のイタヤガイの小さい貝柱も生食用にかなり輸入されている。表示にはイタヤガイと書いてある。

（水衛協 高野）最初はホタテとして売っていたが、今はない。今は日本の種のホタテ（エゾホタテ）も養殖はしている。

（東島食品表示調査官）イタヤガイは別表1に記載されている。

（浦和委員）原料として輸入されているのは冷凍ものがメインである。冷凍ミックスに入っているホタテガイは外套膜がついてボイルされたものが入っていることもあるが、貝柱だけの生食用のものが結構輸入されている。

（水衛協 高野）外套膜がない貝柱だけのものは間違いなくイタヤガイである。一括表示にもイタヤガイと書いてある。外套膜のついた小さい貝柱ベビーホタテは日本種で、一括表示にもホタテガイと書いてある。

（座長）ガイドラインが最終的に公表されるときに、海外産のものにその産地や輸入先などの補足情報は出すのか。どこから輸入されているのかがガイドラインを見たときに分かりやすいと思った。

(東島食品表示調査官) 産地や輸入先などは時代とともに変わってくるのでガイドラインには載せていなかった。あくまでも種で見ている。

(山口課長補佐) 産地は食品表示基準で義務表示事項として規定されているので、間違いなく表示される。

(浦和委員) 貝類外観一覧の図があれば分かりやすい。

(座長) 図があれば分かりやすいと思うが、画像の著作権などいろいろ難しいと思う。

(座長) ハマグリとアサリについて何か問題はないか。

(照屋委員) 別表 2 にアサジガイが載っているが流通しているのか。

(東島食品表示調査官) 今回のヒアリングでは使っているという話はなかったが、おそらく過去に流通実態があったので載せていると思う。

(照屋委員) 東南アジアで漁獲されたものが輸入されていたと思うが、少なくとも食べるようなイメージの貝ではなかった。

(浦和委員) 加工原料で過去に入っていたのではないか。

(照屋委員) ハマグリ類の学名については、海外のものも含めて調査する。

(座長) ホンビノスガイは標準和名ではないのか。

(照屋委員) ホンビノスガイは標準和名としてよいので、別表 2 の一般的名称から標準和名に移すべき。

(高田委員) クロミルはクロミルガイと表記しなくてよいのか。

(照屋委員) カイをつけるかどうかについては、クロミルの和名が提唱された際の状況等を調査する。

(浦和委員) 商品名にクロミルガイが入っていても流通上は特に問題ない。

(座長) カイをつけるかつかないかは研究者の責任だが、ある時期は標準和名に全部カイをつけたりして、現時点では大混乱を起こしているという現状。今回の外観一覧を作るのに参照された貝類の大きな図鑑等を標準として使っていくという方針だけは持っておいた方がよいと思う。その他全体を通して質問をお願いする。

(高田委員) 座長からどの図鑑を標準的に参照したらよいという助言だったが、流通の指導をする際に標準和名を調べるときにどの図鑑がよいかをご教示願いたい。

(照屋委員) 2017 年日本近海産貝類図鑑第二版を標準的な図鑑として見るのがよいと思う。図鑑によっても名称表記の揺れがかなりあるのでそうするように伝えている。

(座長) 魚の場合は日本魚類学会という学会があって、そこで標準和名をつけるガイ

ドラインを作って運用してきたという歴史があるが、貝類に関しては混乱しているような状況で統一的な見解はない。近年の権威付けされた大きな図鑑は標準的なものという理解が共有されていると思う。そういうものを行政の場でも採用していくことがその名称を標準化していくことにもつながるので、情報を共有していきたいと思う。

（東島食品表示調査官）魚介類のガイドラインについても各分類群によって、ガイドライン上の標準和名はこれに従うとしている箇所の参考文献として図鑑名を示している。

（座長）確かにこのガイドラインの参考資料として明記すること自体がその名称を権威付けしていくことにつながっているので、引き続き図鑑を掲載してもらうことをお願いする。

（浦和委員）第一版と第二版で変わっているところを合わせる必要がある。

（東島食品表示調査官）承知した。

（３）今後の進め方

（座長）次に議題（３）について、今後の進め方について事務局に説明をお願いする。

（島崎専務）今日の議論について少し確認する。大きな異論はなく、水衛協の意見も反映されて異論も特になかったと思う。確認調査では、消費者庁にはスミノエガキの流通実態、ツブ・バイのクロバイなどの確認、照屋委員にはハマグリの学名の確認などをお願いする。特に議論が必要なものではなく確認作業をしていただく。それらを第３回目で紹介することとなる。第３回目は９月１日で、同じこの醤油会館で行うので、予定の確認をお願いしたい。第３回目で大きな議論がなければ第４回目をどのような形にするかは、相談したい。特に集まって議論を交わす必要がないと書面開催で終わるかもしれないが、１０月３日という日程は決まっているので、再度検討したい。第５回は未定。事務局からは以上。

（４）その他

（座長）議題（４）その他について、事務局から。

（島崎専務）特になし。閉会。