

魚介類の名称のガイドラインについて（中間とりまとめ） 新旧対照表（案）

（平成15年3月28日付け14水漁第2866号水産庁長官通知）

下線部が改正部分

青字：第1回検討委員会における合意事項を反映させ改正案に追加した部分

（青字）：「各委員からの追加」及び「改正案に寄せられた意見・情報」を反映させた部分

改 正 後	現 行	改正理由
<p>魚介類の名称のガイドラインについて</p> <p>I. 検討経緯</p> <p>食品表示制度の充実強化のため、平成11年の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるJAS法）の改正により、平成12年7月から、生鮮食品については、「名称」及び「原産地」、加工食品については、「名称」及び「原材料名」を記載することが義務付けられた。</p> <p>魚介類は、輸入の多様化や同一魚でも地域や成長段階により名称が異なる等の特有な事情があることから、消費者や関係業界から、魚介類の名称に関する多くの問い合わせが農林水産省に寄せられた。</p> <p>このため、平成12年11月以降、水産物表示検討会（以下「検討会」という。）及び名称作業部会において、魚介類の名称の取扱いについて検討を行い、平成14年11月15日に中間取りまとめ案を公表し、国民からの意見募集を行った。これら国民から寄せられた意見等を踏まえ、検討会において更に検</p>	<p>魚介類の名称のガイドラインについて（<u>中間とりまとめ</u>）</p> <p>I. 検討経緯</p> <p>食品表示制度の充実強化のため、平成11年の農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるJAS法）の改正により、平成12年7月から、生鮮食品については、「名称」及び「原産地」、加工食品については、「名称」及び「原材料名」を記載することが義務付けられた。</p> <p>魚介類は、輸入の多様化や同一魚でも地域や成長段階により名称が異なる等の特有な事情があることから、消費者や関係業界から、魚介類の名称に関する多くの問い合わせが農林水産省に寄せられて<u>いる</u>。</p> <p>このため、平成12年11月以降、水産物表示検討会（以下「検討会」という。）及び名称作業部会において、魚介類の名称の取扱いについて検討を行い、平成14年11月15日に中間取りまとめ案を公表し、国民からの意見募集を行った。これら国民から寄せられた意見等を踏まえ、検討会において更に検</p>	

討を加え、魚介類の名称のガイドラインとして中間とりまとめを行い、平成15年3月より運用を開始した。

さらに、当ガイドラインの運用状況、魚介類の名称のガイドライン検討委員会における検討等を踏まえ、消費者に定着した一般名称や地域の特色を伝える地方名の重要性を勘案した見直しを行い、このたび、現時点における取りまとめとして魚介類の名称のガイドラインを作成した。

II. ガイドラインの位置付け

このガイドラインは、生鮮魚介類の小売販売を行う事業者等に対し、JAS法に基づき魚介類の名称を表示し、又は情報として伝達する際に参考となる考え方や事例を示すものである。

III. 魚介類の名称のあり方

1. 生鮮魚介類の名称

討を加え、このたび、魚介類の名称のガイドラインとして中間とりまとめを行った。

II. 中間とりまとめの位置付け

この中間とりまとめは、JAS法に基づく魚介類の名称のガイドラインとなるものであり、今後、農林水産省において、このガイドラインに従って、魚介類の名称について適正な表示がなされるよう普及・指導を行っていくことが期待される。

また、このガイドラインは、中間的な取りまとめであり、今後、運用状況や流通実態の変化等を踏まえ、適宜、必要な見直しを行っていく必要がある。

さらに、消費者を中心に魚介類の名称表示の適正化が強く望まれていることを踏まえ、今後、農林水産省において、魚介類の名称の一般ルール等の品質表示基準化の検討を行うことが望まれる。

III. 魚介類の名称のあり方

1. 生鮮魚介類の名称

中間とりまとめから今回の改正までの検討経緯を追加。

表示の現状を踏まえ、行政指導通達の性格は必要ないため。

3として、末尾に移動。

品質表示基準化についての必要性が認められない状況にあるため。

(1) (略)

(2) 一般ルール

①魚介類の種毎の名称の表示

生鮮魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種毎の名称を記載することとする。

なお、消費者の商品選択に資するためには、消費者に正確な情報を提供する必要がある一方で、馴染みのない(標準和名)等の表示によって消費者が混乱することがないように配慮する必要がある。このため、種に応じて、(標準和名)を基本としつつも、より広く一般に使用されている和名があれば、この名称を記載することができることとする。

(例) 一般に使用されている和名を記載する例

標準和名	一般に使用されている和名
キアッコウ	アッコウ
ホッコウカエビ	アマエビ、ナンバンエビ

②複数の魚介類の総称の表示

複数の種の間で形態や品質の差が判然ではない等の理由から、種名の表示が困難であっ

(1) (略)

(2) 一般ルール

生鮮魚介類は、種により品質や価格に違いがあるため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、原則として、生鮮魚介類の名称として「種名」(標準和名)を記載することとする。

他方、消費者の商品選択に資するためには、消費者に正確な情報を提供する必要がある一方で、馴染みのない標準和名等の表示によって消費者が混乱することがないように配慮する必要がある。このため、種に応じて、消費者の選択に資する観点から、属名、科名、広く一般的に使用されている呼称等を勘案し、その生鮮魚介類の内容を的確に表し一般に理解される名称がある場合は、標準和名に代えてその名称を記載することができることとする。

種によっては品質や価格に違いがない場合もあり、優良誤認を生じさせないようにするには、品質や価格に差がある場合に種名を書き分ければ済むため。

JAS法の品質表示基準が求める「その内容を表す一般的な名称」として、標準和名より適当な名称があり、この使用が可能であることを明示しておかないと、一般社会での用語と店頭表示での用語が不均衡となるため。

種毎に標準和名を表示することが事実上不可

たり、あるいは消費者の商品選択にとって有用でない場合も少なくない。

このような場合は、属名、科名、広く一般的に使用されている呼称等を勘案し、その生鮮魚介類の内容を的確に表し一般に理解される名称を記載することとする。

(例) 複数の魚介類の総称の例

標準和名	総称
<u>ハマグリ</u> <u>チョウセンハマグリ</u> <u>シナハマグリ</u>	<u>ハマグリ</u>

③標準和名がない種の名称の表示

標準和名がない種については、広く一般的に使用されている和名、原産国での名称、通常取引名、学名等を勘案し、その生鮮魚介類の内容を最も的確に表し一般に理解される名称を記載することとする。

(例) 標準和名がない場合の例

学名 (原産国での名称)	表示
<u><i>Sardina pilchardus</i></u> <u>(サーディン)</u>	<u>イワシ</u>

以上の考え方に従って、現在流通している国産の生鮮魚介類の名称を例示すれば、別表

能な魚介類も多く見られ、総称の使用が可能であることを明示しておかないと、一般社会での用語と店頭表示での用語が不均衡となるため。

また、標準和名がない種については、広く一般的に使用されている和名、原産国での名称、通常取引名、学名等を勘案し、その生鮮魚介類の内容を最も的確に表し一般に理解される名称を記載することとする。

以上の考え方に従って、現在流通している

別表 1 は国産魚のみを

1 のとおりとなる。

(参考) 魚介類の学名と標準和名

○ 学名 (略)

○ 標準和名

分類学等の専門家により各々の種等の分類単位に付けられた和名。任意に提唱された和名が、専門家の中で認知され、一般向けの書物等でも使用されることにより、日本全国の標準となったもの。海外漁場魚介類及び外来種の中には、専門家の中で複数の異なった和名が提唱されている場合もあり、標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会、日本貝類学会、日本甲殻類学会が取り組んでいる。

(例) 成長名と季節名の例

○ 季節名

- ・サケ⇒アキサケ・アキアジ (秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの)
- トキサケ・トキシラズ (春から初夏に沿岸に回遊してきたもの)

(3) (略)

(4) 地方名

(例) 地方名の例

生鮮魚介類の名称を例示すれば、別表 1 のとおりとなる。

(参考) 魚介類の学名と標準和名

○ 学名 (略)

○ 標準和名

各々の種に付けられた日本全国の標準となる和名。標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会、日本貝類学会、日本甲殻類学会が取り組んでいる。

(例) 成長名と季節名の例

○ 季節名

- ・サケ⇒アキアジ (秋頃に産卵のために沿岸に回遊してきたもの)
- トキシラズ (春から初夏に沿岸に回遊してきたもの)

(3) (略)

(4) 地方名

(例) 地方名の例

対象として作成しているため正確に記述。

現行の記述は、「標準和名」が公的に認められた存在であるかのような誤解を与え、これを使用しないことは不適當であるとの印象を与えるため、事実を詳細に記述した。

実態に合わせて追加。

標準和名	地方名（対象地域）
キダイ	ハナダイ（神奈川）
チダイ	ハナダイ（小名浜、小湊）
スルメイカ	マイカ（三陸、北海道）
コウイカ	マイカ（瀬戸内海）
マアナゴ	ハモ（北海道・東北、山陰）
<u>（クロダイ）</u>	<u>（チヌ（西日本））</u>
<u>（イボダイ）</u>	<u>（シズ・ウボゼ（関西））</u>

（５）海外漁場魚介類及び外来種

海外漁場魚介類及び外来種については、標準和名がない種もあることから、消費者に優良誤認（例えば分類学上無関係であるにもかかわらず高級魚類に似せた名称を付して、あたかもその類縁種であるように誤認させること）を生じさせないような配慮が必要であり、上記（２）の生鮮魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を記載することとする。

（例）外来種の例

学名	使用できる名称	使用しない名称
<u><i>Ictalurus punctatus</i></u>	<u>アメリカナマス</u> 、 <u>チャネルキャット</u> <u>フィッシュ</u>	<u>シミスダイ</u> 、 <u>カワフグ</u>

標準和名	地方名（対象地域）
キダイ	ハナダイ（神奈川）
チダイ	ハナダイ（小名浜、小湊）
スルメイカ	マイカ（三陸、北海道）
コウイカ	マイカ（瀬戸内海）
マアナゴ	ハモ（北海道・東北、山陰）

（５）海外漁場魚介類及び外来種

海外漁場魚介類及び外来種については、標準和名がない種もあることから、消費者に優良誤認（例えば分類学上無関係であるにもかかわらず高級魚類に似せた名称を付して、あたかもその類縁種であるように誤認させること）を生じさせないような配慮が必要であり、上記（２）の生鮮魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を記載することとする。

（広範囲で呼ばれている地方名を追加。）

外来種の例を追加。

なお、輸入水産物については、生鮮食品品質表示基準に基づき、「名称」とともに「原産国名」（生産水域名の併記も可）を記載しなければならないこととされている。

以上の考え方に従って現在流通している海外漁場魚介類及び外来種の名称を例示すれば、別表2のとおりとなる。

(6) 交雑種（ハイブリッド：hybrid）・改良種

異種・異属間で人為的に交配されて作出された魚介類の名称については、交雑に用いた魚介類の名称を記載し、「交雑種である旨」を併記することとする。

(例) 交雑種であるブリヒラ（近畿大学の登録商標）の名称の表示例
ブリ×ヒラマサ（交雑種）

また、選択育種を行うなどして作出された魚介類の名称については、当該改良種に使用されている品種名を記載することとする。

(例) ドナルドソン・ニジマス

(7) (略)

2. 水産物加工品の原材料名

(1) (略)

(参考) 個別の品質表示基準や日本農林規格が定められている水産物加工品（平成19年5月1日現在）

「煮干魚類」、「削りぶし」、「乾燥わか

なお、輸入水産物については、生鮮食品品質表示基準に基づき、「名称」とともに「原産国名」（生産水域名の併記も可）を記載しなければならないこととされている。

以上の考え方に従って現在流通している海外漁場魚介類及び外来種の名称を例示すれば、別表2のとおりとなる。

(6) 交雑種（ハイブリッド：hybrid)

異種・異属間で人為的に交配されて作出された魚介類の名称については、販売名称に「交雑種である旨」を併記することとする。

(例) 交雑種であるブリヒラ（近畿大学の登録商標）の名称の表示例
ブリ×ヒラマサ（交雑種）

(7) (略)

2. 水産物加工品の原材料名

(1) (略)

(参考) 個別の品質表示基準や日本農林規格が定められている水産物加工品（平成15年3月1日現在）

「煮干魚類及び煮干魚類粉末」、「削りぶ

交雑種の表示例をより正確に説明するとともに、改良品種に関する記述を追加。

現時点で定められている個別の品質表示基準や日本農林規格を記述

め」、「塩蔵わかめ」、「うに加工品」、「うにあえもの」、「特殊包装かまぼこ」、「風味かまぼこ」、「うなぎ加工品」、「水産物缶詰及び水産物瓶詰」、「調理冷凍食品」、「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」

(2)・(3) (略)

3 今後の見直しのあり方

このガイドラインは、現時点における取りまとめであるが、今後の運用状況や流通実態の変化等を踏まえた見直しを行うこととする。

し」、「乾燥わかめ」、「塩蔵わかめ」、「うに加工品」、「特殊包装かまぼこ」、「風味かまぼこ」、「塩干魚類」、「塩蔵魚類」、「うなぎ加工品」、「水産物缶詰及び水産物瓶詰」、「調理冷凍食品」、「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」

(2)・(3) (略)

3 その他

(1) 新たに持ち込まれる魚介類の名称の取扱い

消費者ニーズの多様化等を背景に、今後も、外国から新たな魚介類がわが国に持ち込まれ、流通するケースが出てくるものと考えられる。このような新たに持ち込まれる魚介類は、標準和名がないものが多いので、魚類・貝類・甲殻類の各学会の専門家の協力を得て、検討会や名称作業部会等において、このガイドラインの考え方に従ってその名称の取扱いを検討し、別表の追加や修正を行うことが望ましい。

また、食品表示の分野において、魚介類の標準和名が極めて重要になっていることから、各学会において、新たに持ち込まれた種を含めた魚介類の標準和名の統一の作業が速やかに行われることが期待される。

(2) 適用猶予期間の設定

このガイドラインを踏まえた品質表示基準の実施に当たっては、名称の見直しによって

学会は私的な団体であり、自主的な活動に委ねるべきであり、一方的な要請を記述することは不適當なため。

品質表示基準化についての必要性が認められ

<p>別紙 1 } 別紙 2 } 資料 7 魚介類の名称例（案）参照</p>	<p><u>消費者や販売業者が戸惑わないよう、十分な適用猶予期間を設けることが望ましい。</u></p> <p>別紙 1 } 別紙 2 } 参考 1 魚介類の名称のガイドラインについて（中間とりまとめ） 7～12 ページ参照</p>	<p>ない状況にあるため。</p>
--	--	-------------------