

水産加工情報

No. 5

発行 1997.12.25

北海道網走水産試験場

Tel 本場 0152-43-4591

支場 01582-3-3266

〔東京都内におけるホタテガイの需要状況について〕

平成9年9月に東京都内の大森東急デパート、三越百貨店本店、北海道漁連東京支店の3箇所で、東京都内におけるホタテガイの需要状況の調査を行いましたので、その結果を紹介します。

東急デパートにおける昨年の生鮮、冷凍を含めたホタテガイの売り上げは、一昨年に比べ55%と極端に落ち込んだとのことでした。これは消費者が病原性大腸菌O-157の感染を警戒した結果と判断しているとのこと、今年の売り上げは一昨年の80%まで回復しているとのことでした。また、三越百貨店でもO-157の影響からホタテガイに限らず刺し身用水産物全体が昨年は不振でしたが、今年はO-157が水産物からは検出されなかったこともあり一昨年並の売り上げになっているとのことでした。両店の担当者ともに、今後は近年のグルメブームや健康ブームに乗って少しずつホタテガイの需要は大きくなっていくとの見方をしていました。特に、高級素材を売り物にしている三越百貨店では活貝に力を入れてゆく方針で、店頭でも活貝の猿払産ホタテガイが3枚（Sサイズ？）で700円で販売されていました。

北海道漁連東京支店では、今年のホタテガイの需要はほぼ例年並で、生鮮、冷凍ともに昨年のような落ち込みはないとのこと、末端販売の状況と一致しているようでした。また、今年は特に玉冷でサイズによる価格差が少なくなっているとのことでした。この理由を北海道漁連東京支店では、外食産業向けのL～Sサイズよりも量目合わせの容易な量販店向けの3Sサイズ以下の需要が高まっているためと分析しており、首都圏では従来的高级素材から身近な素材としてホタテガイが定着しつつあるとの見方をしていました。

〔食品添加物表示は適切ですか？〕

食品の食品添加物表示は、日付表示と並んで消費者が食品を購入する際に重要な目安となります。食品の様々な表示は、食品のもつ情報を消費者に正しく伝える役割がありますが、不適切な食品添加物表示は、消費者の誤解を招くことにもなります。今回1997年度食品添加物セミナーの資料を入手することができましたので、注意不足、誤記などによる不適切な表示例の中から水産加工製品に関連するものを紹介します。今後の参考にしていただきたいと思います。

表示例を紹介する前に、食品添加物表示に関するおおまかなルールを紹介します。

〈表示の原則〉

- ・食品添加物の表示では、食品の原材料表示の一環としての表示、あるいは、食品添加物のみでの表示、のいずれの方法も可能である。
- ・食品添加物は、使用したものは、原則として全て表示する。ただし、加工助剤、キャリアオーバー（食品添加物製剤の副剤となるものを含む）となる食品添加物及び栄養強化の目的で使用された食品添加物の表示などは免除される。
- ・食品添加物の表示には、品名（名称及び別名）、簡略名・類別名、一括名のいずれかを用いる。
- ・食品衛生法施行規則別表第5に示された使用目的に関しては、食品添加物の物質名と共に用途名を併記する。併記する用途名は、食品衛生法施行規則別表第5で定められたものに限る。
- ・一括名は、食品衛生法施行規則別表第5-2で定められたものに限る。
- ・既存添加物等の別名及び簡略名と類別名は、通知で示されているものに限る。
- ・食品における表示に際しては、漢字、片カナ、平がなを選択することが可能である
- ・天然を強調する表示をしてはならない。

〈食品添加物表示の実務における自主基準：厚生省了解済〉

- ・使用目的が同一の場合は、まとめて、連続して表示する。
- ・用途名・一括名と物質名の使い分けはしない。

「着色料」による表示と「色素」名による表示の併用はしない。

明らかに同じ使用目的の食品添加物を一括名と物質名を併用する表示はしない。

- ・同一類別名で表示できるものを、類別名と物質名に分けた表示はしない。

〈一括名が、施行規則別表と異なる表示の例〉

・ pH調整剤の表記

pH調整剤は、ねり製品をはじめ様々な食品に使用されていますが、PH調整剤、p h調整剤、P・H調整剤のような誤記が多くあります。pは小文字、Hは大文字と記憶して下さい。（印刷段階での誤植も考えられます。印刷見本のチェックは入念に！）

〈付記の仕方が、誤解を生ずる恐れのある表示の例〉

・ 魚介乾製品：いわしみりん干し

原材料：いわし、砂糖、塩、甘味料、ステビア

★ 甘味料（ステビア）の誤記と思われま

す。この表示ですと、食品素材としてステビアが使用されており、その他に甘味料が使われていることになり、甘味料の物質名併記もれの違反表示になります。

なお、簡略名としてステビアが使われるものには、甘味料として使われる既存添加物のステビア抽出物とステビア末があります。

〈不必要な説明を付加しているものの例〉

・ かまぼこ

添加物：調味料（アミノ酸等）、合成赤色3号使用

★ 食用赤色3号の簡略名に「合成赤色3号」はなく、不適切となります。

ただし、用途名に合成着色料があるため、「合成着色料（赤3）」の表示は可能です。「使用」の文字は必要ありません（通常は使いません）。

〈簡略名等を改変・誤記した表示の例〉

・ 魚肉ねり製品：風味かまぼこ（かに風味）

原材料名：魚肉（たら）・でん粉・卵白・風味原料（かにエキス・香料）・食塩
・発酵調味料・砂糖・調味料（アミノ酸等）・貝カルシウム・保存料
（ソルビン酸K）・着色料（モナスカス・パプリカ）・乳化剤

★ トウガラシ色素（別名：パプリカ色素）の簡略名等に「パプリカ」はありません。一般飲食物添加物のパプリカ末でも、「パプリカ」は簡略名として認められていません。

なお、風味原料が「かにエキス」と「香料」から成り立っている場合でも、最終製品に「香料」による効果が認められる場合は、ほかの原料と同様に列記

することが望まれています。

〈自主基準に違反する表示の例〉

- ・用途名物質、一括名物質の分割表示はできません。

例えば、甘味料で、

甘味料（キシリトール）、――、――、――、

甘味料（アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物）

のような表示は、自主基準違反となります。修正例としては、

甘味料〔キシリトール、アスパルテーム（L-フェニルアラニン化合物）〕
となります。

〈使用目的等を確認したい表示の例〉

- ・魚肉ねり製品：蒸しかまぼこ

原材料名：魚肉（たら）、でん粉、食塩、調味料（アミノ酸等）、魚介エキス、
発酵調味料、甘味料（ステビア、甘草）、増粘多糖類、焼成Ca、ビタミンC、グリシン、pH調整剤、ローズマリー抽出物、保存料（ソ
ルビン酸）

★ ビタミンCの使用は、魚肉練り製品における酸化剤の目的と考えられます。
製品の酸化防止の目的で使用された場合は、用途名併記もれによる表示違反と
なります。

グリシンは、日持ち向上の目的で使用されたものと考えられます。

ローズマリー抽出物は、通常は酸化防止剤として使用されますが、日持ち上
上の目的でも使用されます。本品の使用目的が不明です。

〈ある種の食品添加物を使用していない旨の表示の例〉

- ・魚肉ねり製品：さつま揚げ（おつまみさつま）

（表面の貼付ラベルに）合成保存料は使用しておりません。

原材料名：魚肉（たら、はも）、ほたて貝柱、えび、ねぎ、でんぷん、卵白、砂
糖、食塩、調味料（アミノ酸等）

賞味期限を表示、冷蔵庫保管・開封後の早期使用の注意書きあり

★ 保存料を使用しておらず、事実表示であっても、合成保存料のみを差別的に
特記することは自主基準に反することになります。