

食品の表示について

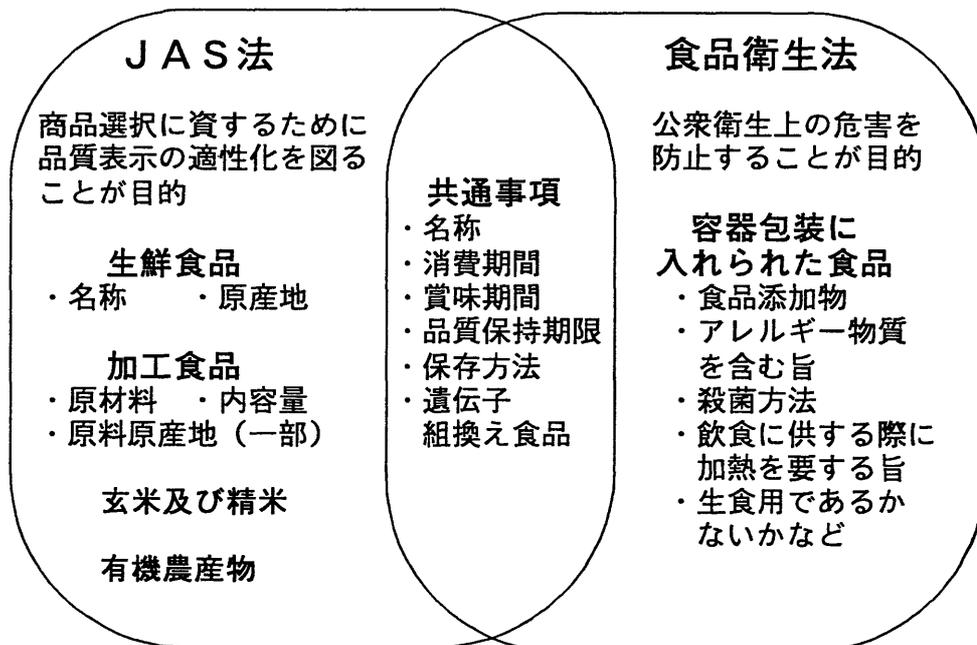
はじめに

消費者が食品を購入する場合、食品の価格だけでなく、鮮度や安全性、健康、おいしさ、新しさなども重視されます。「鮮度」や「新しさ」などの判断材料として、例えば、同じメーカーの製品を選ぶ場合、賞味期限の表示を見て購入する人が見られるように、食品の表示は消費者が食品を購入する際の拠り所となっており、重要な情報源になっています。

食品の表示は、主に食品衛生法（厚生労働省）とJAS法（農林水産省）に基づいています。食品衛生法は、公衆衛生の観点から主に安全性に関して定めており、食品の安全性を確保するために重要な役割を果たしています。一方、JAS法は、消費者の選択の目安という観点から品質に関して定めており、全ての生鮮・加工食品を対象とした品質表示基準制度です。

ここでは、水産物及び水産加工品にかかわる表示について、紹介します。

JAS法と食品衛生法の表示



食品表示について

食品の表示について、表示項目ごとに見ていきます。

1. 名称

名称は、食品衛生法とJAS法によって表示が定められており、広く一般に知られていて内容を的確に表すものであればよいとされています。

2. 原産地

JAS法によって、水産物などの生鮮食品及び一部の加工食品に原産地表示が定められています。この表示は、店の大小に係わらず、すべての販売者に適用されます。ただし、漁獲後、一般消費者に直接販売したり、レストランなどで生鮮食品を飲食させる場合は、必要ありません。

小売店では、パック包装のほか、バラ売りの場合でも立て札などで表示する必要があります。

水産物に関しては、国産の場合は漁獲した水域名、養殖したものにあっては養殖場が属する都道府県名を記載します。輸入品の場合は、漁労活動が行われた国及び漁獲を行った船舶が属する国が原産国となります。また、マグロのように広範囲に回遊する魚は、「インド洋」などと漁獲した水域名を表示します。なお、水域名の記載が困難な場合は「紋別漁港」などと水揚げした漁港名、または「北海道」と漁港が属する都道府県名を表示することができます。

解凍や養殖ものである場合はそれぞれ「解凍」、「養殖」と記載する必要があります。

加工食品の原材料の原産地については、一部の加工食品について、JAS法の品質表示基準の中で特定品目ごとに原料原産地表示を定めています。水産物については、平成14年2月からアジ・サバの干物と塩蔵品、ウナギ蒲焼、塩蔵・乾燥ワカメについて、6月からかつお節について原料原産地表示が義務付けられています（加工食品の表示例－1を参照）。今後はさらに拡充される予定です。

3. 原材料名

JAS法によって、全ての加工食品について原材料名を記載することが定められています。ただし小売店の店内で弁当や総菜を作り、容器包装に入れて販売する場合やスーパーのバックヤードなど店舗と同一敷地内で作って、容器包装に入れる場合は、表示の必要はありません。

表示の方法としては、食品添加物以外の原材料と、食品添加物を区分して、それぞれ原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

4. 食品添加物名

食品添加物の表示は、食品衛生法で定められています。食品の添加物には、化学的合成品と天然物とがありますが、容器包装された加工食品の場合は、合成・天然を問わず、使用した食品添加物はすべて表示します。

表示の方法は一括表示項目の「原材料名」中に、食品添加物としてまとめて、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

5. アレルギー表示

アレルギー物質を含む食品についても、食品衛生法に基づき、容器包装さ

れた加工食品で平成14年4月から表示が義務付けられています。

食物アレルギーの原因となる食物で症例数が多い卵、乳、小麦と、特に症状が重たくなるため注意が必要なそば、落下生の合計5品目について、含有量がわずかでも表示を義務付けています（加工食品の表示例-2を参照）。また、症例が少ないか、多いとしても症状が重くなる例が少なく、現段階では化学的知見が必ずしも十分でないため、表示を行うことを推奨するにとどめている19品目には、あわび、いか、いくら、えび、かに、さけ、さばと水産物が7品目入っています。

6. 内容量

加工食品の内容量については、JAS法によって定められています。

表示の方法は、内容重量で表示するほか「1個」など内容数量での表示が可能です。

7. 消費期限・賞味期限・品質保持期限

平成9年4月から日付け表示が製造年月日から期限表示に変更されています。「消費期限」は定められた方法により保存した場合において、品質が急速に劣化しやすい食品については、腐敗、変敗、その他の劣化による衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を年月日で表示します。製造又は加工日からおおむね5日以内の食品が対象になります。弁当、調理パン、そうざい、生菓子類、食肉、生めん類などが該当します。

「品質保持期限」は食品衛生法で、「賞味期限」はJAS法で規定されていますが、「品質保持期限」と「賞味期限」は同義語として使用しています。両者はいずれも、劣化速度が比較的穏やかな食品を対象としたもので、定められた方法で保存した場合、その全ての品質の保持が十分可能であると認められる期限を年月日で表示します。品質が3ヶ月以上保持される場合は年月で表示します。清涼飲料水、即席めん類、冷凍食品、ハム・ソーセージ、牛乳、乳製品などが該当します。

8. 保存方法

食品衛生法とJAS法によって定められており、食品衛生法では規格基準に定められた保存基準に合う保存方法を記載するものです。

加工食品では、飲食料品の特性に従い「直射日光を避け、常温で保存」などと記載されます。この保存方法に従ってはじめて期限表示が保証されます。

9. 製造者（販売者または輸入業者）の住所・氏名

製造者の製造所在地・氏名を、輸入品にあっては輸入業者の営業所所在地・輸入業者名を記載します。

なお、農林水産省は、昨今の偽装表示問題を受けて、違反業者を速やかに公表できるようにJAS法を改め、さらに、罰金を個人100万円以下、法人1億円までと大幅に引き上げて、悪質な違反に対しては懲役1年以下の罰則を導入しました。

罰則規定の強化にかかわらず、正しい表示をして、消費者の信頼を得ることが重要と考えます。

水産物の表示概要	
名称 原産地	その内容を表す一般的な名称を記載。 国産品は、漁獲された水域の名称（例えば、紋別沖） ただし、水域名の記載が困難な場合は、水揚げした港名（例えば、紋別港） または、水揚げした港が属する都道府県名（例えば、北海道）をもって 水域名の記載に代えらる。
解凍 養殖	輸入品は、漁獲された原産国名を記載。 冷凍したものを解凍した場合は「解凍」と記載。 養殖されたものである場合は「養殖」と記載。
表示例	ホッケ/紋別沖 まさば/ノルウェー クロマグロ/アメリカ・解凍（「ボストン沖と水域名を併用しても可） アトランティックサーモン/カナダ・養殖・解凍

加工食品の表示概要	
名称 原材料名	一般的な名称を記載。品名・種類も可 食品添加物以外の原材料は、重量順に一般的な名称で記載。
内容量 賞味期限 (品質保持期限)	次に、食品添加物を重量順に食品衛生法に従い記載。 固形物に充填液を加える場合は固形量等とする。 品質が急速に変化しやすい場合（5日以内）は消費期限を記載。
保存方法	「10℃以下で保存」等記載。常温保存の場合は省略可。
原産国名	輸入品の場合は記載。
製造者	製造業者または販売業者の氏名、住所

加工食品の表示例－1

(国産70%、インドネシア産30%の荒節を使用した場合)

名称	かつお削りぶし
原材料名	かつお・ぶし
内容量	100g
賞味期限	2003年5月
保存方法	湿度の高いところ避け、常温で保存
原産国名	国産、インドネシア
販売者	〇〇食品株式会社 東京都中央区……

加工食品の表示例－2

名称	いか塩辛
原材料名	いか、いか肝臓、食塩、砂糖、ソルビット、 しょうゆ（小麦を含む）調味料（アミノ酸等）
内容量	100g
賞味期限	H15.1.15
保存方法	冷蔵庫（10℃以下）で保存して下さい。
製造者	〇〇水産有限会社 北海道小樽市……

使用上の注意：開封後は、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい

赤玉（ホタテガイ赤色貝柱）とは？

はじめに

ホタテガイ貝柱の色は通常、白色または淡黄色ですが、まれに「赤玉」と呼ばれる赤色の貝柱をみかけることがあります（写真1）。オホーツク産のホタテガイの場合、赤玉の割合は0.1～0.3%位で（A漁業協同組合）、決して高い頻度ではありませんが、鮮やかな赤色は目立つためか、水産試験場にも毎年、2～3件、一般消費者や流通業界の方から問い合わせがあります。問い合わせの内容は「なぜ赤いのか？」、「食べても健康に害はないのか？」というものです。

赤色の原因

物体の色を色彩色差計で測定すると、赤色の濃いものほどa値という数値が高く出ます。このため、a値は赤色度を表す数字としてよく用いられますが、ホタテガイ貝柱の場合、a値とカロチノイド量は正の相関関係にあることがわかります（図1）。赤色の強い貝柱ほどカロチノイド量が高いわけで、赤色の原因は貝柱に蓄積しているカロチノイドと考えられます。ちなみに、赤色貝柱のカロチノイド量は、秋サケ肉のそれよりやや高いでした。

カロチノイドは動植物に広く分布する赤色や黄色、橙色などの色素の総称で、自然界には600種類以上も存在することが知られています。ニンジンに含まれるβ-カロチンやサケ・マスの筋肉色素であるアスタキサンチンもカロチノイドの一種です。ホタテガイの場合、雌の生殖腺は赤色を帯びていますが、この赤色は主にペクテノロンというカロチノイドによることが明らかにされております。しかし、赤色貝柱はどのようなカロチノイドがどういう機構で蓄積するのか、わかっていません。

成分のちがい

赤色貝柱は通常の貝柱と比較して、成分的な違いはあるのでしょうか？平成13年10月にA漁業協同組合の玉冷加工場から採取した通常および赤色の貝柱について成分分析を行いました。その結果、水分、粗タンパク質、灰分、グリコーゲンに大きなちがいはみられず、ナトリウム、カリウム、マグネシウムなどの無機成分についても同様でした（表1、2）。また、「赤玉は味が濃い」、「うまみが強い」などという感想を聞

ことがあります。このため、旨味成分である遊離アミノ酸を比較してみました。通常の貝柱は、タウリン、グリシン、アラニン、アルギニン、グルタミン酸、プロリンなどが主なアミノ酸で、このうちタウリンは高血圧の予防効果が知られています。また、グリシン、アラニン、グルタミン酸、プロリンは甘味、旨味をもつアミノ酸として知られています。分析の結果、赤色貝柱のアミノ酸の組成は通常貝柱のものとはほとんど違いがありませんでした（図2）。

おわりに

赤色貝柱は通常貝柱に比べ、カロチノイド量が高いものの、グリコーゲンや遊離アミノ酸などの成分的な違いはみられませんでした。しかし、春季や夏季における成分の相違は不明であるため、今後、さらに検討が必要と思われます。近年、カロチノイドは活性酸素の消去作用、抗酸化作用、制ガン効果など様々な生理活性機能を持つことがわかってきています。紋別支場は今年度、京都府立医科大学および京都薬科大学に、オホーツク産赤色貝柱について、カロチノイドの特定と生理活性機能の調査を依頼しています。近い将来、ホタテガイの赤色貝柱が脚光を浴びる時がくるかもしれません。



写真1 ホタテガイ赤色貝柱

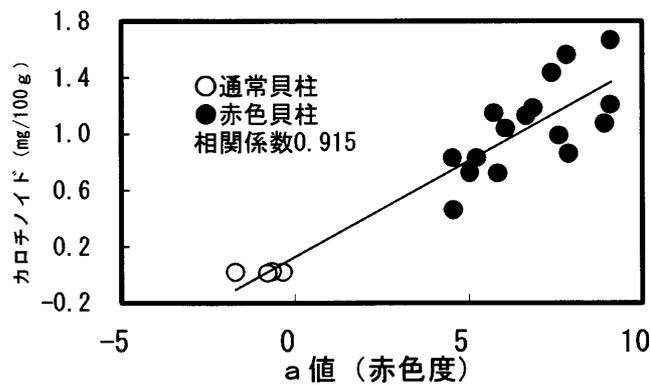


図1 ホタテガイ貝柱のa値（赤色度）とカロチノイド

表1 ホタテガイ貝柱の一般成分（%）

	水分	粗蛋白質	灰分	グリコーゲン
通常貝柱	77.4	18.4	1.3	2.2
赤色貝柱	76.0	18.1	1.4	3.6

表2 ホタテガイ貝柱の無機成分（mg/100g）

	ナトリウム	カリウム	マグネシウム
通常貝柱	153	420	46
赤色貝柱	137	383	41

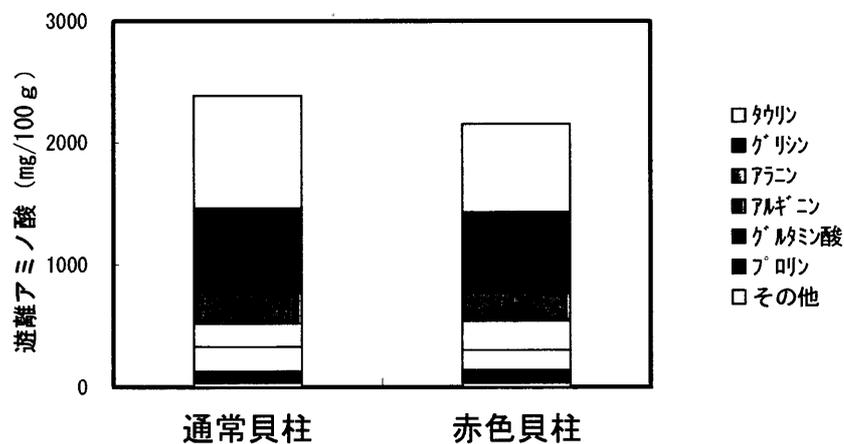


図2 ホタテガイ貝柱の遊離アミノ酸