

熟成塩蔵からふとます認証基準における留意事項(案)

平成20年10月28日開催の平成20年度第2回道産食品独自認証制度水産物基準検討委員会での協議内容に基づき、熟成塩蔵からふとます認証基準に係る留意事項をここに整理する

1 主たる原材料

(1) 雌雄の検討

雌を使用した熟成塩蔵からふとますの事例が無くデータもないことから、雄に限定した基準を設定し、雌のデータを揃えてから、業界の要望等により再度検討するものとする。

(2) サイズの検討

魚体については中程度以下を除くとの表現とし、認証事業者等には水産物基準検討委員会での協議結果を踏まえ、出来る限り1.5kgを超える魚を使用するよう指導するものとする

(3) 漁獲時期の検討

漁獲時期は漁期の後半は除くとの表現とし、認証事業者等には水産物基準検討委員会での協議結果を踏まえ、出来る限り漁期前半のものを使用するよう指導するものとする。

(4) その他(身色)

身色については今後の課題として、メスのデータ取りと合わせて身色についてのデータを揃え1~2年後に検討するものとする。

2 製法等の特定基準

(1) 塩抜き、風乾の検討

現状では原料のからふとますの主産地である網走地区のみで塩抜き、風乾の製法で製造されているが、塩抜き、風乾せずに出荷したいという業者も現れるかもしれないことから、各地で要望が出てきたときには再度検討するものとする。