

# あごだしの認証基準

制定 平成17年 2月 8日  
改正 平成17年 7月20日  
改正 平成18年 2月20日  
改正 平成19年 1月 5日  
改正 平成27年 4月 1日

(適用の範囲)

第1 この基準は、島根県内で製造されたあごだしに適用する。

(定義)

第2 この基準において、あごだしとは、とびうおを洗浄後、そのまま又は内臓等を除去して煮沸し、その後乾燥用かご等に並べ乾燥したものをいう。

(品質等)

第3 あごだしの品質等の基準は、次のとおりとする。

1 品質

(1) あごだし固有の香味、色沢を有し異味異臭がないこと。

(2) 水分含量は18%以下であること。

2 使用原材料

使用するとびうおは、島根県内に水揚げされたものとする。

3 容器又は包装の形態

防湿性及び十分な強度を有する包装資材を用いて密封されていること。

(表示)

第4 あごだしの表示は、食品表示法（平成25年6月28日法律第70号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年5月15日法律第134号）、計量法（平成4年5月20日法律51号）、及び医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和35年8月10日法律第145号）の規定に適合していること。また、次に定めることについては、これにより行うこととする。

区 分	基 準
義務表示 (一括表示)	原材料名（原料原産地） 原材料名の文字（「とびうお」等）の次に、括弧を付して「島根県産」等と産地を表示すること（ただし、原産地名は一括表示枠外の特色ある原材料等の表示と合わせること）。
特色ある原材料等の表示	一括表示枠外に、「島根県産とびうお100%使用」等、原材料が島根県産であることを記載すること。

(表示に係る経過措置)

第5 食品表示法の施行の日から5年を経過した日までに製造され、加工されるあごだしの表示については、第4の規定にかかわらず、なお従前の例によることができる。