

# 焙りわかめの認証基準

制定 平成21年4月15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焙りわかめに適用する。

(定義)

第2 この基準において、焙りわかめとは、板わかめを焙ったものをいう。

なお、板わかめとは、わかめ(ワカメ属をいう。以下同じ)を水で洗浄した後、板、すだれ等の上で平面上に整形して乾燥したものをいう。

(品質等)

第3 焙りわかめの基準は、次のとおりとする。

## 1 品質

(1) 香味、色沢、形状及び食感が良好で、夾雑物がなく、異味異臭がないこと。

(2) 形状が良好で、著しい欠損、損傷がないこと。

## 2 使用原材料

(1) 使用するわかめは、島根県沿岸で採取又は養殖したものであること。

ただし、養殖したものについては、種苗が国産であること。

(2) 食品添加物は使用しないこと。なお、食品添加物とは食品衛生法施行規則(昭和23年7月13日厚生省令第23号)別表第1及び食品衛生法に基づく添加物の表示等について(平成8年5月23日厚生省通知衛化第56号)別添1～3に掲げられたものをいう。

## 3 製造方法等

(1) 洗浄に使用する水は、飲用に適したものであること。

(2) 製造工程表において、焙りの工程が確認できること。

(3) 色沢、及び食感から焙った状態が確認できること。

## 4 容器又は包装の形態

防湿性およ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 焙りわかめの表示は、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)、及び計量法(平成4年5月20日法律51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)	1. 名称 「焙りわかめ」あるいは「焙り板わかめ」などと記載すること。 2. 原材料名 原材料は「わかめ」と記載すること。 3. 原料原産地名 原材料名の欄において、「わかめ」の次に括弧を付して「島根県産」等と記載するか、または原料原産地名の欄を設け、「島根県産」等と記載すること。

(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、加工される焙りわかめの表示については、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。