

あご野焼の認証基準

制定 平成13年5月21日
改正 平成19年1月5日
改正 平成22年6月30日
改正 平成23年2月1日
改正 平成27年4月1日

(適用の範囲)

第1 この基準は、島根県内で生産されたあご野焼に適用する。

(定義)

第2 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
あご野焼	日本国内の港に水揚げされた飛び魚を使ったすり身に、飛び魚以外の魚肉すり身を加え、又は加えないで、食塩、島根県産の日本酒、焼酎又は地伝酒（以下「地酒」という。）、みりん、でん粉等を加え、調味し、練りつぶしたもの（以下「練りつぶし魚肉」という。）を、竹、金属等のくしに円筒状に巻きつけ成形して焼くことにより、たん白を凝固させ、かつ焼き皮を形成したものであって、肉厚1cm以上のものをいう。

(品質)

第3 あご野焼の品質は、次のとおりとする。

区分	基準
原材料	食品添加物以外の原材料 1 主たる原材料は、魚肉、食塩、地酒及びみりんであること。 2 1のほか、でん粉、卵白、植物性たん白、砂糖、その他の調味料を使用することができる。
	食品添加物 次に掲げる以外の食品添加物を使用していないこと。 1 調味料（アミノ酸等） 2 保存料（ソルビン酸、ソルビン酸カリウム）
性状	色沢、形態、香味及び食感が良好で、気孔及び魚皮その他のきょう雑物が、ほとんどなく、かつ異味異臭がないこと。
とびうお魚肉の含有率	魚肉の70%以上であること。
でん粉の含有率	練りつぶし魚肉の5%以下であること。

(表示)

第4 あご野焼の表示は、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)	名称 「あご野焼（魚肉練り製品）」又は「あごのやき（魚肉練り製品）」と記載すること。
特色ある原材料等の表示	1 「魚肉のうち、飛び魚（あご）を70%使用しています」等と表示すること。 2 でん粉を使用したものにあつては、「でん粉含有率5%以下」等と表示すること。

(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、加工されるあご野焼の表示については、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。

(測定方法等)

第6 第3の品質基準におけるでん粉含有率の測定方法は、かまぼこ類の認証基準作成準則（昭和49年11月5日附け49食流第5746号農林水産省食品流通局長令達）の規定を準用する。