全国いか加工業協同組合

全国いか組合報

No.609

平成31年3月1日発行

スルメイカ　FAO名(英)：Japanese flying squid　市場名：マイカ，マツイカ，ムギイカ，トンキュウ，ガンゼキ（地方名）

ML 30cm。外套膜は筋肉質で外套膜の背中線上に暗色の縦帯がある。鰭は幅広の菱形である。漏斗溝には縦溝があるが、側部のポケット様襞はない。漏斗軟骨器が⊥型。腕の大吸盤角質環には鋭い歯があるが、基部寄りの縁は平滑。雄の右Ⅳ腕の先端部はやや偏圧され櫛歯状の肉嘴列となる。触腕の大吸盤には鋭い円錐形の歯と低い板状の歯とが交互に並んでいる。最南端の記録はホンコン。北限はカナダの記録がある。

新編 世界イカ類図鑑 P.189より抜粋（奥谷喬司著／全国いか加工業協同組合刊）［写真：堀川博史］

組合報第609号　目次

平成31年（2019年）3月

いかす! ニュース

- 「タウリン」表示について …… 1
- ＜イカ関連新聞記事＞ …… 19
  - 水産加工振興検討会がスタート　20190213 水産経済新聞 1面
  - 全国いか、また史上最低　20190219 水産経済新聞 1面
  - スルメイカ不振　20190211 水産新聞 4面
  - 韓国もイカ大不漁　20190207 水産経済新聞 5面
  - アカイカ漁期延長も　20190220 みなと新聞 5面

統　計

I. 平成30（2018）年12月分　全国イカ水揚集計表（全漁連） …… 24

II. いか類輸入　国別通関実績　平成31（2019）年1月　―財務省貿易統計より―
- (1) 冷凍いか（除くもんごう） …… 25
- (2) 乾燥・塩蔵・塩水漬け …… 26
- (3) 調整品 …… 27

III. 農林水産統計
1. 産地水産物流通統計　平成30（2018）年12月
- (1) 月別上場水揚量・価格 …… 28
- (2) 累積上場水揚量・価格 …… 29
- (3) 漁港別水揚量・価格 …… 30

2. 冷凍水産物流通統計　平成30（2018）年12月
- (1) 月間入・出庫量及び月末在庫量 …… 31

コラム　魚食をめぐる (110)　サンマを食べる …… 32

平成 31 年 03 月組合報

「タウリン」表示について

全国いか加工業協同組合では、
平成 14（2002）年２月「加工食品の表示マニュアル」
平成 19（2007）年３月「改訂版　加工食品の表示マニュアル」
を発行し、また「演習で学ぶ実践的な食品表示研修会（３日間)」を主催し、特に製品説明において、「タウリン」表示を行うことは、「強調表示」に当たると、東京都福祉局健康安全室薬事監視課（平成 19 年３月時点）に確認のうえ、注意喚起してきた。
「いわゆる健康食品について」（薬事法に関する注意点）　（平成 18 年 10 月発行）

今般、あるコンビニで販売中のイカ加工品パッケージ（非組合員製造）裏面に
「表面に白い粉が出ることがありますが、これはいかに含まれているアミノ酸（主としてタウリン）ですので品質になんら変わりはありません。」
との表示があったことから、改めて現在担当する「東京都福祉保健局健康安全部薬務課」宛て再確認したので、結果を報告する。

「いわゆる健康食品について（医薬品医療機器等法に関する注意点）平成 30 年 10 月発行によれば、
「原材料そのものは非医薬品リストに収載されていても、抽出物・精製物が医薬品リストに収載されているのもあります。例えば、タウリン（医薬品成分）を含む魚介類加工品などの売位、医薬品とみなされないようにするためには次の条件を満たす必要があります。
ア　「食品」の文字を容器、被包前及び内袋にわかりやすく記載する等の食品である旨が明示されていること。
イ　原材料となった食品又はその加工品である旨が明示されていること。
ウ　その物の成分本質（原材料）に誤解を与えるような特定成分の強調がないこと。
エ　原材料となった食品の本質を失っていないこと。
とある通り、本件は「表示違反」となる。

また、
「専ら医薬品成分」の強調的標ぼうに係る判断事例について
平成 28 年 9 月 16 日　事務連絡
により、一定条件の下で「栄養成分表示枠外」での
「タウリン」表記が認められることになった。　（詳細は添付資料参照のこと）

事　務　連　絡
平成２８年９月１６日

各都道府県衛生主管部（局）薬務主管課　御中

厚生労働省医薬・生活衛生局監視指導・麻薬対策課

「専ら医薬品成分」の強調的標ぼうに係る判断事例について

「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」（昭和46年６月１日付け薬発第476号厚生省薬務局長通知）別添１「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いについて」の１．に該当する「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）」（以下「専ら医薬品成分」という。）を天然に含有する食品については、「無承認無許可医薬品の監視指導について」（昭和62年９月22日付け薬監第88号厚生省薬務局監視指導課長通知）のⅢ「物の成分本質（原材料）からみた分類について」の５「抽出成分等の取扱い」において示されているとおり、専ら医薬品成分の含有を強調的に標ぼう等する場合、専ら医薬品成分を含有する製品として判断するとしている。

今般、都道府県における監視指導において、栄養成分表示等に専ら医薬品成分を含有する旨の表示を行う製品について、強調的標ぼうの判断が困難な事例が見られたことから、基本的事項及び栄養成分表示枠外への記載例を下記のとおりとりまとめ、栄養成分表示枠外において強調的な標ぼうとは判断しない事例を示したので、業務の参考とされたい。

なお、記載例以外の標ぼうが強調的と判断されるか否かについては、個別の判断が必要であるため、監視指導・麻薬対策課に相談されたい。

記

１　基本的事項

（１）　対象製品

専ら医薬品成分を天然に含有する食品（グルタチオンやＳ-アデノシル-Ｌ-メチオニン（SAMe）を天然に含有する酵母、タウリンを天然に含有する魚介類加工品等）を主な原材料とする製品を対象とする。

なお、食品添加物として専ら医薬品成分を添加された食品は対象としない。

（２）　表示箇所及び表示方法

製品の容器又は被包における栄養成分表示枠外の記載であって、下記ア

～オの全てを満たすものについては、医薬品成分の強調的標ぼうとは判断しない。

なお、記載については、「２　栄養成分表示枠外への記載例」を参考とすること。

ア　含有する成分が複数記載されていること

イ　専ら医薬品成分のみの記載でないこと

ウ　記載される含有成分の字体・色・文字の大きさ等を同一とすること

エ　字体・色・文字の大きさ等が栄養成分表示と比べて強調されていないこと

オ　表示箇所は栄養成分表示の直下あるいは隣接する位置とし、栄養成分表示と比べて目立つ位置でないこと

２　栄養成分表示枠外への記載例※1

栄養成分表示〔１袋（○g）当たり〕	
熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g

オリゴ糖　○mg
ポリフェノール　○mg
グルタチオン※2　○mg

又は

栄養成分表示〔１袋（○g）当たり〕	
熱量	○kcal
たんぱく質	○g
脂質	○g
炭水化物	○g
食塩相当量	○g
オリゴ糖	○mg
ポリフェノール	○mg
グルタチオン※2	○mg

※１　記載にあたっては食品表示法等関連法令を遵守すること

※２　「グルタチオン（酵母由来）」等と記載することは差し支えない

３　広告における扱い

上記１及び２に基づき表示を行っている製品（専ら医薬品成分の強調的な標ぼうに該当しない表示と判断された製品）であっても、その広告において、専ら医薬品成分の強調的な標ぼうを行った場合、専ら医薬品成分を含有する製品として判断することとする。

いわゆる健康食品について

（医薬品医療機器等法に関する注意点）

東京都福祉保健局健康安全部薬務課

リサイクル適性Ⓐ
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

目次

※「薬事法」は「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」に名称が変更されました。本書では「医薬品医療機器等法」と省略記載している箇所があります。

第１章　健康食品と医薬品医療機器等法・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１
1　「いわゆる健康食品」の位置付け・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・３
2　医薬品医療機器等法の規定に基づく監視指導の目的・・・・・・・・・・・・・・・・・５
3　医薬品と食品との区別・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・５
4　物の成分本質（原材料）について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・９
5　医薬品的な効能効果について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１２
6　医薬品的な形状について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１６
7　医薬品的な用法用量について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１７
8　医薬品医療機器等法違反事例・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・１９

第２章　参考通知等・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２３
1　無承認無許可医薬品の指導取締りについて・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・２５
（昭和４６年６月１日付薬発第476号　厚生省薬務局長通知）
［参考］成分本質（原材料）の分類にかかる照会様式・・・・・・・・・・・・・・・・３４
2　医薬品の範囲に関する基準の一部改正について・・・・・・・・・・・・・・・・・・３５
（平成３０年４月１８日付薬生発0418第４号　厚生労働省医薬・生活衛生局長通知）
［食薬区分リスト］
・専ら医薬品として使用される成分本質(原材料)リスト・・・・・・・・・・・・・・・３９
・医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト・４４
3　「専ら医薬品成分」の強調的標ぼうに係る判断事例について・・・・・・・・・・・５７
（平成２８年９月１６日付　事務連絡）
4　無承認無許可医薬品の指導取締りの徹底について・・・・・・・・・・・・・・・・５９
（昭和５９年５月２１日付薬監第43号　厚生省薬務局監視指導課長通知）
5　ドリンク剤及びドリンク剤類似清涼飲料水の取扱いについて・・・・・・・・・・・６０
（昭和４３年６月３日付薬監第153号　厚生省薬務局監視課長通知）
6　痩身効果等を標ぼうするいわゆる健康食品の広告等について・・・・・・・・・・・６２
（昭和６０年６月２８日付薬監第38号　厚生省薬務局監視指導課長通知）
7　薬事法における医薬品等の広告の該当性について・・・・・・・・・・・・・・・・６９
（平成１０年９月２９日付医薬監第148号　厚生省医薬安全局監視指導課長通知）
8　個人輸入代行業の指導・取締り等について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・７０
（平成１４年８月２８日付医薬発第0828014号　厚生労働省医薬局長通知）
9　インターネットによる医薬品等の広告の該当性に関する質疑応答集(Q&A)について・７５
（平成２６年５月２２日付薬食監麻発0522第９号　厚生労働省医薬食品局監視指導・麻薬対策課長通知）
10　医薬品等広告に係る適正な監視指導について(Q&A)・・・・・・・・・・・・・・・７８
（平成３０年８月８日付　事務連絡）

第３章　その他参考事項・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８１
1　医薬品医療機器等法抜粋・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８３
2　平成３０年度講習会資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・８７
3　いわゆる健康食品の表示・広告に関する担当部署一覧等・・・・・・・・・・・・１００

1「いわゆる健康食品」の位置付け

現在、健康食品に関する単独の法律はなく、したがって法律上の「健康食品」の定義はありません。これまで、一般的な食品のうち「普通の食品よりも健康に良いと称して売られている食品」を指した言葉として使われてきましたが、近年は保健機能食品（特定保健用食品、栄養機能食品及び機能性表示食品）も合わせて「健康食品」と認識されているようです。

本書では、これらの「健康食品」のうち、特定保健用食品、栄養機能食品（栄養機能表示）及び機能性表示食品を除いたものを「いわゆる健康食品」と位置付けています。

健康食品の製造、輸入、販売等に当たっては、

医薬品医療機器等法（昭和３５年法律第１４５号）

食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号）

健康増進法（平成１５年法律第１０３号）

による規制があります。

また、主に表示方法や販売方法等に関しては

食品表示法（平成２５年法律第７０号）

特定商取引に関する法律（昭和５１年法律第５７号）

不当景品類及び不当表示防止法（昭和３７年法律第１３４号）（以下「景品表示法」という。）

農林物資の規格化等に関する法律（昭和２５年法律第１７５号）（以下「ＪＡＳ法」という。）

による規則があります。

いわゆる健康食品は飲食物であるため、その製造、輸入等に際しては主に食品衛生法による規制を受けます。一方、経口的に摂取する物の中には医薬品、医薬部外品又は再生医療等製品に該当するものもあり、これらは医薬品医療機器等法により規制を受けます。よって、品物が医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品なのか食品なのかを区別する必要があります。

食品衛生法第４条第１項において、食品は次のように定義されています。

食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、医薬品医療機器等法に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品はこれを含まない。

食品衛生法上の定義により、経口摂取する物のうち、医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品以外が食品ということができます。そして、医薬品と食品とをより明確に区別するために、「無承認無許可医薬品の指導取締りについて（昭和４６年６月１日付

薬発第４７６号厚生省薬務局長通知)」により、「医薬品の範囲に関する基準」が示されています。

なお、医薬品医療機器等法第２条第１項において、医薬品は次のように定義されています。

医薬品とは次に掲げる物をいう。

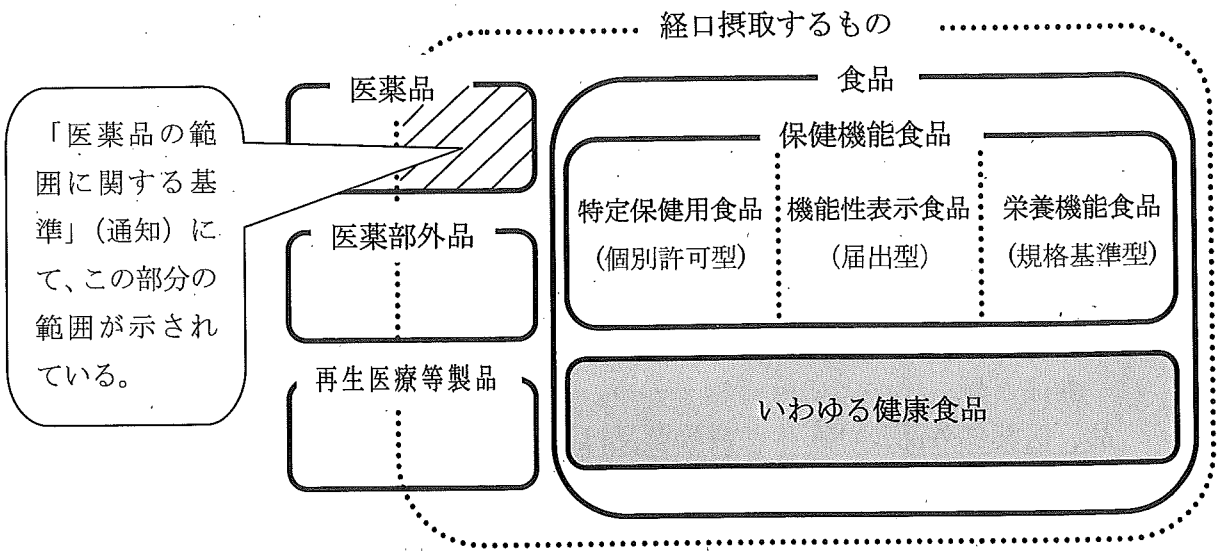
ア　日本薬局方に収められている物

イ　人又は動物の疾病の診断、治療又は予防に使用されることが目的とされている物であって、機械器具等（機械器具、歯科材料、医療用品、衛生用品並びにプログラム（電子計算機に対する指令であって、一の結果を得ることができるように組み合わされたものをいう。以下同じ。）及びこれを記録した記録媒体をいう。以下同じ。）でないもの（医薬部外品及び再生医療等製品を除く。）

ウ　人又は動物の身体の構造又は機能に影響を及ぼすことが目的とされている物であって、機械器具等でないもの（医薬部外品、化粧品及び再生医療等製品を除く。）

近年、国民の健康に対する関心が高まり、消費者が食品に様々な機能を求める傾向が見られるようになりました。一方、食品科学や技術開発の進歩により、多種多様な機能を持つ新しい食品も開発されています。このことから、平成１３年度に、従来の特定保健用食品に栄養機能食品を加えて保健機能食品とする制度が創設され、平成２７年４月には、新たに機能性表示食品制度が始まりました。保健機能食品は、いわば医薬品と一般食品の中間に位置するため、上記の「医薬品の範囲に関する基準」の一部が適用されないことになっています。

＜概念図＞



2 医薬品医療機器等法の規定に基づく監視指導の目的

あたかも医薬品であるかのような食品が流通することは、消費者に対し医薬品及び食品に対する概念を混乱させるほか、特定疾病に効果が有ると信じた消費者の正しい医療を受ける機会を失わせ、疾病を悪化させるといった保健衛生上の危害発生に繋がります。

これらを未然に防ぐため、医薬品医療機器等法の規定に基づく監視指導を行っています。

3 医薬品と食品との区別

医薬品と食品との区別は、前述のとおり「医薬品の範囲に関する基準」に基づいて行っていますが、平成２８年１０月１２日付薬食発１０１２第１号「「無承認無許可医薬品の指導取締りについて」の一部改正について」に至るまでに１７回改正されていますので、まずその概要を示します。

（１）改正の趣旨

基準の改正については、食生活の多様化、国民の健康に対する高まり等、国民の医薬品や食品に対する意識の変化が見られることや、保健機能食品制度・機能性表示食品制度の創設、医薬品としての使用実態の変化等による一般消費者の意識の変化等を踏まえ、必要な事項について見直したものです。

（２）これまでの主な改正点（過去分を含む）

ア　成分本質（原材料）分類の簡素化

物の成分本質（原材料）が医薬品に該当するか否かの判断は、従来、医薬品としての使用実態、食品としての使用実態及び医薬品としての認識の程度を基準として、６段階に分類されていましたが、一般消費者や関係業者の利便性を考え、この分類を簡素化し、「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」と「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」の２段階の分類としました。

イ　栄養成分の機能を表示する栄養機能食品の表示等

ある製品の表示が医薬品的効能効果に該当するか否かの判断は、従来、その物の容器、包装、パンフレット等の広告宣伝物等により、明示又は暗示を問わず、医薬品医療機器等法第２条第１項第２号又は第３号に規定する医薬品的効能効果が表示されているか否かにより判断されてきているところです。ただし、栄養成分の機能の表示等をする栄養機能食品にあっては、その表示等を医薬品的効能効果と判断しないこととしました。

ウ　栄養機能食品の用法用量

医薬品的効能効果の判断と同様に、医薬品的用法用量の判断についても、従来から、広告宣伝物等により医薬品医療機器等法に規定する医薬品の目的を有する用法用量が表示されているか否かにより判断されてきています。その一方で、食品であっても、過剰摂取や連用による健康被害が起きる危険性、その他合理的な理由があるものについては、むしろ積極的に摂取の際の目安を表示すべき場合があります。

これらの実態等を考慮し、**栄養機能食品にあっては、時期、間隔、量等摂取の方法を記載することについて、医薬品的用法用量には該当しない**こととしました。ただし、この場合においても、「食前」「食後」「食間」等、医薬品と誤認される表現は、引き続き医薬品的用法用量の表示とみなすこととしています。

エ　医薬品の該当性

医薬品の該当性については、原則として医薬品医療機器等法における医薬品の定義に照らし合わせて判断し、基準はこの判断に資するよう過去の判断を例示したものである旨を明確化しました。

オ　明らか食品から「菓子」を削除

基準において「野菜、果物、菓子、調理品等その外観、形状等から明らかに食品と認識される物」については、いわゆる「明らか食品」であると判断してきたところですが、「菓子」については、昨今、多様な製品が流通しており、直ちに医薬品に該当しないものとの判断は行われず、判定方法に基づき総合的に判断していることから、削除されました。

カ　機能性表示食品の取扱い

原則として、通常人が医薬品としての目的を有するものであると認識しないものと判断して差し支えないものに、**機能性表示食品が追加**されました。

キ　関連法令の制定等に伴う記載整備

「薬事法」から「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」への法律名称の変更が反映され、さらに、食品表示法及び食品表示基準の制定に伴う記載整備が行われました。

「医薬品の範囲に関する基準」に基づき医薬品とみなす範囲

1　専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）を配合又は含有するもの

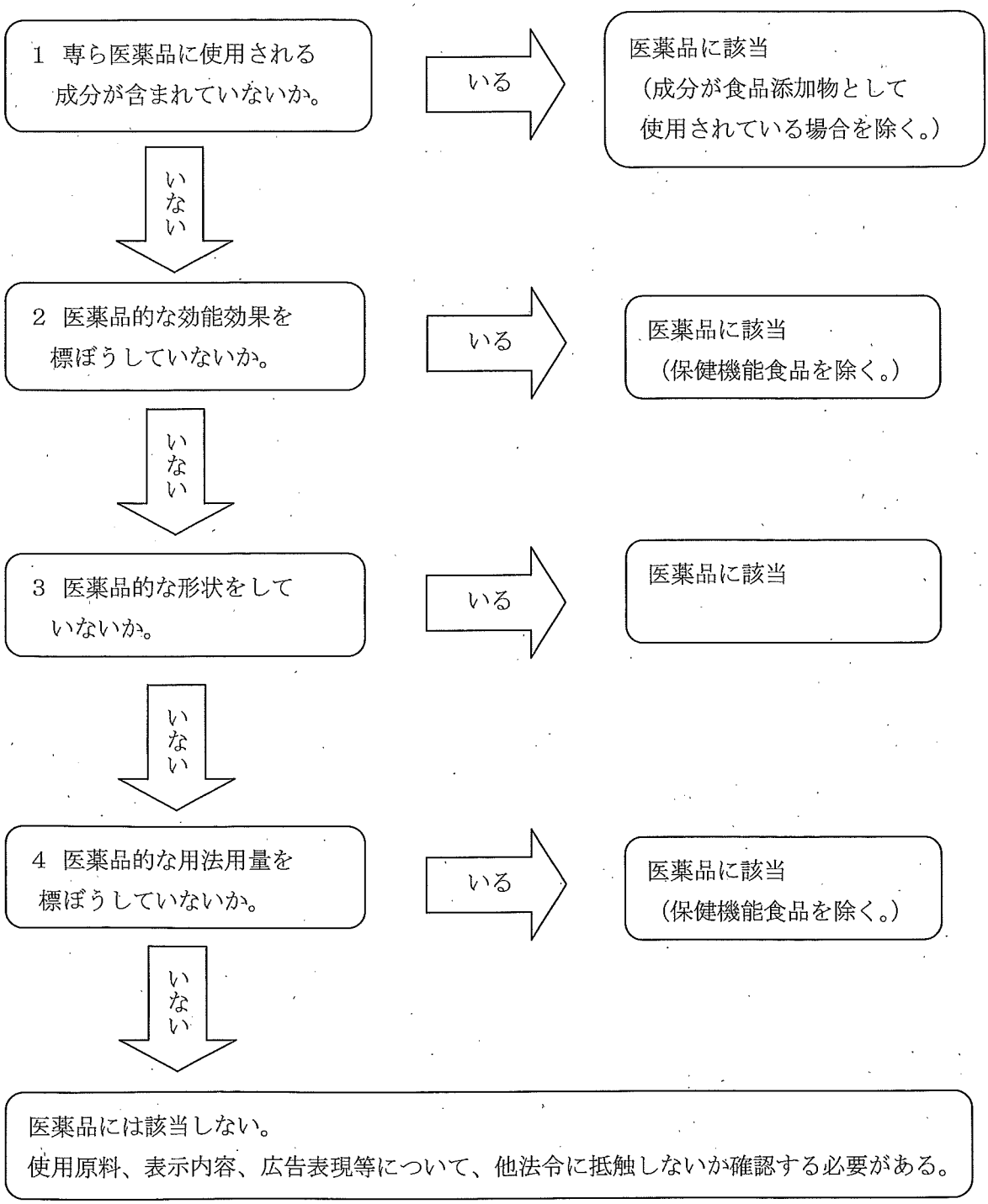
2　1に該当しない場合であって以下の（1）から（3）までのいずれかに該当するもの

（1）医薬品的な効能効果を標ぼうするもの

（2）アンプル形状など専ら医薬品的形状であるもの

（3）用法用量が医薬品的であるもの

医薬品該当性確認フローチャート



「標ぼう」とは

1　標ぼうとはその物の販売･授与に関連して次により行われるすべての表示説明を意味します。

（1）その物の容器、包装、添付文書等の表示物
（2）その物のチラシ、パンフレット等
（3）テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネット等によるその物の広告
（4）「驚異の○○」「○○のすべて」等と題する小冊子、書籍
（5）「○○の友」等の会員誌又は「○○ニュース」、「○○特報」等の情報紙
（6）新聞、雑誌等の記事の切り抜き、書籍、学術論文等の抜粋
（7）代理店、販売店に教育用と称して配布される商品説明（関連）資料
（8）使用経験者の感謝文、体験談集
（9）店内及び車内等における吊り広告
（10）店頭、訪問先、説明会、相談会、キャッチセールス等においてスライド、ビデオ等又は口頭で行われる演述等
（11）その他特定商品の販売に関連して利用される前記に準ずるもの

2　1の（4）から（10）までにより行われる標ぼうについては、特定商品名を示していない場合であっても、特定商品の説明を求める者に提供したり、特定商品を説明するものとして商品と同一売場に置いたり、特定商品の購入申込書とともに送付する等により特定商品の説明を行っているときは、当該特定商品について医薬品的な効能効果を標ぼうしているものとみなします。

すなわち、その物の容器、包装、添付文書等には医薬品的な効能効果の標ぼうは行われていないが、特定商品名を明示しない書籍、小冊子、情報紙等に医薬品的な効能効果を標ぼうし、これらを販売活動の中で特定商品に結び付けて利用している場合には、全て当該製品についての医薬品的な効能効果の標ぼうとみなします。

4 物の成分本質(原材料)について

(1) 製品の原材料(成分本質)により、「医薬品」と判断される場合があります。

厚生労働省では、製品の原材料となるものについて、医薬品としての使用実態、毒性及び麻薬様作用等を考慮し、「医薬品に該当するか否か」の判断を示しています。

医薬品に該当する成分本質(原材料)については、**「専ら医薬品として使用される成分本質(原材料)リスト」(以下「医薬品リスト」という)**に、直ちに医薬品に該当しない成分本質(原材料)については、**「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質(原材料)リスト」(以下「非医薬品リスト」という)**に例示されています。

医薬品リスト	非医薬品リスト
医薬品リストに収載されている成分本質(原材料)は、いわゆる健康食品に使用することはできません。これらを1種でも原材料として使用したものは「医薬品」と判断されます。ただし、これらを薬理作用の期待できない程度の量で、着色着香等を目的とした食品添加物として加えられていることが明確である場合には「医薬品」と判断しない場合もあります。	非医薬品リストに収載されている成分本質(原材料)は、医薬品医療機器等法上は直ちに医薬品に該当しないと判断されているにすぎません。日本では食品添加物として認められていない等の理由で食品に使用できないもの、食品添加物の基準に従って使用しなければならないものがあります。食品への使用に際しては、最寄の保健所の食品衛生法担当に確認してください。

なお、どちらのリストにも収載されていない成分本質(原材料)は「医薬品に該当するか否か」の判断が示されていないものです。収載されていないからといって医薬品に該当しないということではありません。リストにおける帰属を明確にするためには、成分本質(原材料)の性質(原材料の学名、使用部位、薬理作用又は生理作用、毒性、麻薬・覚せい剤様作用、国内外での医薬品又は食品としての前例など)を明らかにし、所管の都道府県を経由して個別に厚生労働省へ照会する必要があります。

健康食品を輸入する際には、医薬品成分が含まれていないことの確認が求められます。特に痩身を目的とした製品の場合には、以下の成分の含有の有無について試験検査を求められることがあります。

フェンフルラミン
Nーニトロソーフェンフルラミン
センノシド
トリヨードチロニン
チロキシン　　等

(2) 成分本質(原材料)は、製品の表示や販売時の説明、広告等に基づいても判断します。

消費者は、製品を分析して確認することは不可能であり、表示等によって成分本質(原材料)を確認するしかありません。よって、医薬品成分を配合又は含有することを標榜した場合は、配合又は含有の事実の有無にかかわらず、当該製品を「医薬品」とみなします。

(3) 医薬品成分と判断されている成分本質(原材料)であっても、食品添加物等として使用できる場合があります。

以下の表に示すように、薬理作用の期待できない程度の量で、着香・着色等の医薬品の目的で使用されたものではないことが明らかな場合で、通常人に医薬品的な認識を与えるおそれがないときには、医薬品成分と判断されているものであっても、食品添加物等として使用できる場合があります。ただし、その成分を含有することを標ぼうしない又は標ぼうしても使用目的を併記する場合に限ります。なお、使用する場合には、食品添加物等としての使用の適否について、食品衛生法担当部署に確認してください。

(例)

成分本質(原材料)	用　途
γ－オリザノール	酸化防止剤
キナ	苦味料等
ゲンチアナ	苦味料等
シコン	着色料
ニガキ	苦味料等

その他、食品の製造過程において使用される物又は食品の加工保存のために使用される物(例えば、炊飯用のアミラーゼや肉軟化用のパパイン等)が食品加工用に単独で流通することがありますが、食品調理用であること等を明確に標ぼうしている場合には医薬品に該当しません。

(4) 非医薬品リストに収載されている成分本質(原材料)からの抽出物であっても、医薬品成分に該当しないかどうか確認が必要な場合があります。

非医薬品リストに収載されている成分本質(原材料)であっても、水やエタノール以外の溶媒により抽出した場合には、その抽出された物質が医薬品成分に該当しないかどうか再度確認する必要があります。

また、原材料そのものは非医薬品リストに収載されていても、抽出物・精製物が医薬品リストに収載されているものもあります。例えば、タウリン(医薬品成分)を含む魚介類加工品などの場合、医薬品とみなされないようにするためには次の条件を満たす必要があります。

ア　「食品」の文字を容器、被包前及び内袋にわかりやすく記載する等の食品である旨が明示されていること。

イ　原材料となった食品又はその加工品である旨が明示されていること。

ウ　その物の成分本質（原材料）に誤解を与えるような特定成分の強調がないこと。

エ　原材料となった食品の本質を失っていないこと。

(5) 成分本質（原材料）が非医薬品成分を使用していても、表示内容によって医薬品成分が使われていると判断されることがあります。

一部の植物や動物には、その部位によって医薬品に該当するか否かの判断が分かれているものがあります。例えばセンナは、茎は非医薬品成分ですが、果実・小葉・葉柄・葉軸は医薬品成分です。センナの茎のみを使用していたとしても、単に「センナ」と表示した場合には、医薬品成分を含む物とみなして「医薬品」と判断しますので、使用部位を明確に表示してください。

また、植物等の「生薬名」を表示している場合は、非医薬品成分を使用していたとしても、製品を「医薬品」とみなします。これは、非医薬品成分の中には実際に医薬品として使用されているものがあり、生薬名の使用によって「医薬品」であるとの誤認を与える可能性があるためです。食品として認識されやすいように、原則として生薬名ではなく基源植物名等を使用してください。

通知本文の抜粋

1　物の成分本質（原材料）からみた分類

物の成分本質（原材料）が、専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）であるか否かについて、別添１「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いについて」（以下「判断基準」という。）により判断することとする。

なお、その物がどのような成分本質（原材料）の物であるかは、その物の成分、本質、起源、製法等についての表示、販売時の説明、広告等の内容に基づいて判断して差し支えない。

判断基準の１．に該当すると判断された成分本質（原材料）については、別添２「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」にその例示として掲げることとする。

なお、別添２に掲げる成分本質（原材料）であっても、医薬部外品として承認を受けた場合には、当該成分本質（原材料）が医薬部外品の成分として使用される場合がある。

また、判断基準の１．に該当しないと判断された成分本質（原材料）については、関係者の利便を考え、参考として別添３「医薬品的効能効果を標ぼうしない限り医薬品と判断しない成分本質（原材料）リスト」にその例示として掲げることとする。

なお、当該リストは医薬品の該当性を判断する際に参考とするために作成するものであり、食品としての安全性等の評価がなされたもののリストではないことに留意されたい。

5 医薬品的な効能効果について

(1) いわゆる健康食品は、医薬品と誤認されるような効能効果を表示・広告することはできません。

いわゆる健康食品は、医薬品と異なり、疾病の治療や予防を目的とするものではありません。疾病の治療や予防に役立つことを説明したりほのめかしたりする表示や広告を行っている製品は、「医薬品」と判断します。外国語で記載されていても取扱いは同じです。疾病の治療や予防効果の表示・広告は、医薬品としての承認を取得して初めて可能になります。いわゆる健康食品には、栄養補給や健康維持等に関する一般食品の範囲での標ぼうしか認められません。

なお、特定保健用食品、栄養機能食品（栄養機能表示）及び機能性表示食品については、原則としてその表示等を医薬品的効能効果と判断しません。医薬品医療機器等法に抵触しない表現であっても、食品の説明としての適否については、食品表示法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法等の視点から確認してください。

(2) 規制の対象となる表示・広告方法

ア　製品の容器、包装、添付文書などの表示物
イ　製品のチラシ、パンフレット等
ウ　テレビ、ラジオ、新聞、雑誌、インターネットなどによる製品の広告
エ　小冊子、書籍
オ　会員誌、情報誌
カ　新聞、雑誌等の記事の切り抜き、書籍や学術論文等の抜粋
キ　代理店、販売店に教育用と称して配布される商品説明（関連）資料
ク　使用経験者の感謝文、体験談集
ケ　店内及び車内等における吊り広告
コ　店頭、訪問先、説明会、相談会、キャッチセールス等においてスライド、ビデオ等又は口頭で行われる演述等
サ　その他特定商品の販売に関連して利用される上記に準ずるもの

エからサにより行われる医薬品的な効能効果の標ぼうについては、特定商品名が示されていなくても、これらを販売活動のなかで特定商品に結び付けて利用している場合には、全てその特定商品の標ぼうしているものとみなしますので十分御注意ください。

(3) 疾病の治療又は予防を目的とする表現は医薬品的な効能効果に該当します。

医薬品的な表現例
ガンがよくなる、高血圧の改善、生活習慣病の予防、動脈硬化を防ぐ、血糖値の改善、糖尿病の予防、アレルギーに対する抵抗力を増す、緑内障の治療に、肝障害・腎障害を直す　等

(4) 身体の組織機能の一般的増強、増進を目的とする表現は医薬品的な効能効果に該当します。

医薬品的な表現例
疲労回復、体力増強、食欲増進、精力回復、老化防止、学力向上、新陳代謝を盛んにする、血液を浄化する、風邪を引きにくい体にする、自然治癒力が増す、肝機能向上、解毒機能を高める、細胞の活性化、成長促進　等

(5) 「栄養補給」という表現自体は医薬品的な効能効果に該当しませんが、前後関係によっては不適切と判断されます。

医薬品的な表現例	解　説	医薬品的ではない表現例
	病的な健康状態に関係のない対象年齢等は可	働き盛りの方の栄養補給に
		発育時の栄養補給に
		スポーツする方の栄養源に
病中病後の体力低下時の栄養補給に	病的な栄養成分の欠乏状態である。	
風邪や胃腸障害時の栄養補給に		
かすむ目の栄養補給に	特定部位への栄養補給を目的とすることにより機能改善を暗示する。	
傷んだ肌や毛髪の栄養源		
○○（栄養成分）は、体内でホルモンバランスの維持に役立ちます。	栄養機能食品で認められた成分・表現をこえる。	

(6) 「健康維持」、「美容」の表現自体は医薬品的な効能効果に該当しません。

解　説	医薬品的ではない表現例
単に健康維持に重要であることを説明しているのみ	○○（栄養成分）は健康維持に役立つ成分です。
単に美容に重要であることを説明しているのみ	美容のためにお召し上がりください。

(7) 「健康増進」の表現は、身体諸機能の向上を暗示しているといえますが、「食品」の文字を容器等に分かりやすく明示し、医薬品と誤認されるおそれがない場合には、医薬品とは判断しません。

(8) 具体的な疾病の治療や予防に効果があると書かない場合でも、次の例に示すような表現は、医薬品的な効能効果の標ぼうに該当します。

	医薬品的な表現例	解　　説
名称等	漢方秘法	名称又はキャッチフレーズによる医薬品的効果の暗示
	体質改善	
製法・由来・起源等	血液をサラサラにすると言われている○○を主原料にしています。	含有成分の説明により医薬品的効果を暗示
	漢方薬の原料にもなっている○○を原料とし、最大限の効果を引き出すよう加工しています。	原料の由来・製法の説明による医薬品的効果の暗示
	中国で古くから肝臓の薬として愛飲されてきた○○は・・・	原料の由来から医薬品的効果を暗示
学説	○○（原料名）は、日本○○学会でガンに効果があるということが発表されました。	成分に関する学説から医薬品的効果を暗示
体験談	ずっとアトピーで悩んでいましたが、友達からこのお茶を薦められ、半信半疑で試したところ、効き目抜群。	使用体験談による医薬品的効果の暗示
使用対象者	便秘気味の方に	疾病症状の方を使用対象者とすることにより医薬品的効果を暗示
	心臓の弱い方に	
	身体がだるく、疲れのとれない方に	
好転反応	摂取後、一時的に下痢や吹き出物などの反応が出ることがありますが、体内浄化のための初期症状ですのでそのまま摂取を続けてください。	医薬品的効果の暗示、健康被害発生につながるおそれがある。
ききめ・効果	食品なので医薬品のような速効性はありませんが、じわじわと効果があらわれます。	「効能効果」等の表現による医薬品的効果の暗示
	薬効が認められるお茶ですが、食品ですので効能効果は説明できません。詳しくは、「神農本草経」、「本草綱目」「広辞苑」などでお調べください。	「薬」の表現などによる医薬品的効果の暗示

いわゆる健康食品について
（医薬品医療機器等法に関する注意点）

登録番号　（３０）１１８

平成３０年１０月　発行

発　　行　　東京都福祉保健局健康安全部薬務課
郵便番号　　163－8001
住　　所　　東京都新宿区西新宿二丁目８番１号
電　　話　　０３－５３２０－４５１２　　ファクシミリ　０３－５３８８－１４３４

印　　刷　　社会福祉法人東京コロニー　東京都大田福祉工場
郵便番号　　143－0015
住　　所　　東京都大田区大森西二丁目 22 番 26 号
電　　話　　０３－３７６２－７６１１

石油系溶剤を含まないインキを使用しています。

R70
古紙パルプ配合率70%再生紙を使用しています

水産加工振興検討会がスタート

自民党

2019.2.13 水経くいつ

変化に対応した政策検討を

5月下旬に取りまとめ

自民党有志議員で構成する水産加工振興検討会（座長・武部新衆院議員）が8日、党本部で今後の水産加工業のあり方を検討する会をスタートさせた。自民党水産基本政策小委員会は5年前、「今後の水産加工流通対策のあり方」について取りまとめたが、その後の資源減少や人手不足など水産加工業を取り巻く環境が大きく変わったこと、改正漁業法が成立し水産改革が進んでいくことなど、5年を経た状況の変化を考慮し、改めて水産加工業の振興について検討することにした。今後4回ほど会合を開き5月下旬に取りまとめを行い、来年度予算や今後の政策に反映させていく方針である。

冒頭あいさつした武部座長は、「水産加工振興検討会はきょうがキックオフとなるが、顧問の鈴木俊一水産政策推進議員協議会会長、浜田靖一水産総合調査会会長以外は、若手の議員に集まってもらい水産加工のあり方を議論してもらうことにした。漁業と水産加工業は車の両輪であり、いくら水揚げがあっても加工による商品化、消費者への供給がなければ、付加価値向上も輸出拡大も難しい。したがって、水産加工の振興を図ることが水産業の成長産業化につながる」と意義を語った。

このあと、出席した全水加工連、全かま連、全削協、日本水産缶詰工業協同組合、日本缶詰びん詰レトルト食品協会（日缶協）を代表し、中山嘉昭全水加工連会長が「水産加工は日本の水揚量の約半分を扱い加工し、消費者に安定的に供給している。この産業の政策的位置付けをしっかり行い、漁業とともに水産業の発展に寄与していきたい」と語った。引き続き提坂猛同常務が、水産加工業が直面する課題への対応方向について説明した。

水産庁は、今後の水産加工流通対策のあり方について①原料確保対策②人手不足対策③輸出戦略の加速化④流通の目詰まり解消対策⑤漁業者と一体となった6次産業化の推進⑥被災地対策－について、項目ごとに2014年5月の対策と18年6月の農林水産業・地域の活力創造本部の加工対策、同年6月の水産総合調査会での対応を比較しながら、その後の政策の進捗（ちょく）状況も併せて説明した。

出席した議員からは改正出入国管理法に伴う外国人受け入れ体制や、水産物輸出促進のあり方、水産加工業は水産庁所管なのか中小企業庁所管なのか共管なのか－などに質問が集中した。こうした問題を今後検討会で詰め、取りまとめを行うことになる。

検討会を構成する若手幹事議員は次の通り（敬称略）。

▽井林辰憲▽石川昭政▽古賀篤▽津島淳▽中村裕之▽細田健一▽福田達夫▽牧島かれん▽岩井茂樹▽長峯誠▽舞立昇治▽山下雄平

スタートした水産加工振興検討会であいさつする武部座長（中央）。その㊨は浜田会長、㊧は鈴木会長

全国イカ、また史上最低

18年、生鮮・冷凍ともに振るわず　23%減の4万1700㌧

2019.2.19. 水経<1>

JF全漁連のまとめによると、昨年の全国のスルメイカの水揚げは生鮮、冷凍合わせて4万1697㌧と、全漁連の1984年以降の統計史上最低だった前年を23%も下回り、ワースト記録を更新した。平均単価は1%高のキロ567円と、不漁の"圧力"に抗しきれず、2年ぶりに上昇に転じた。

国内スルメイカ漁は昨年も不漁からの回復を果たせず、これで5年連続の前年割れ。各年の減少幅も大きく、2014年に14万㌧超あった生産規模は、5年間で3分の1以下に縮小した。

生鮮の水揚げは19%減の2万8427㌧。主力の北海道が道南から日本海側での漁獲不振により11%減となったほか、本州も山陰や九州の一部を除いて軒並み振るわず、全体として地盤沈下が進んだ。

冷凍は生鮮以上に深刻で、合計で30%減の1万3270㌧にとどまった。日本海漁場での不漁に加え、大和堆付近での外国漁船の違法操業問題も支障となり、北海道(函館)、山形、八戸、石川の主要産地すべてで前年より減少した。

平均単価、再び上昇

平均単価は生鮮が1%高の548円、冷凍が1%高の608円。高値圏の中、わずかながら前年を上回った。原料イカ相場は、16年の不漁に端を発した高値形成で製品販売が停滞し、市場縮小を招いた"反省"から、下方修正が図られてきていたが、昨年の空前の不漁下、原料確保の圧力が強まり、再びの上昇を余儀なくされた格好だ。

これにより製品の値上げ、さらなる需要縮小が起きる恐れがあり、加工業者は難しい舵(かじ)取りを強いられることになる。

一方、同時に発表された昨年のアカイカの水揚げは、八戸への冷凍品(船凍品)主体に、前年比12%増の4638㌧。平均単価は11%安の481円だった。昨年は北太平洋沖での夏期操業の船凍品の生産が順調に推移した。

全国のイカ水揚げ集計　(単位=数量・トン、単価・キロ当たり円)

地区		2018年 生鮮 数量	単価	2018年 冷凍 数量	単価	2018年 合計 数量	単価	2017年 生鮮 数量	単価	2017年 冷凍 数量	単価	2017年 合計 数量	単価
スルメイカ	北海道	11,935	572	3,943	575	15,878	573	13,371	545	6,816	584	20,187	558
三陸	大畑	111	809	191	606	302	680	249	760	40	633	289	742
三陸	八戸	4,951	509	5,190	640	10,141	576	7,022	577	6,140	621	13,162	597
三陸	久慈・宮古・山田	2,611	525	—		2,611	525	2,914	546	—		2,914	546
三陸	大槌・釜石	66	524	—		67	526	153	484	—		153	484
三陸	大船渡・気仙沼	175	596	—		175	596	208	545	—		208	545
三陸	石巻・女川	1,894	464	—		1,894	464	3,037	457	—		3,037	457
三陸	塩釜	—		—		—		—		—		—	
三陸	小名浜・大津・銚子	44	356	—		44	356	37	352	—		37	352
三陸	小計	9,852	509	5,382	639	15,234	555	13,620	545	6,181	621	19,801	568
日本海	秋田	181	532	—		181	532	61	429	—		61	429
日本海	山形	482	545	1,547	597	2,029	585	679	585	1,864	582	2,543	583
日本海	新潟	723	569	—		723	569	924	505	—		924	505
日本海	石川	1,673	644	2,295	597	3,968	617	2,572	558	3,944	602	6,516	585
日本海	福井	148	653	—		148	653	195	463	—		195	463
日本海	京都	34	482	—		34	482	114	297	—		114	297
日本海	兵庫	248	638	—		248	638	298	602	—		298	602
日本海	鳥取	1,017	611	—		1,017	611	1,266	617	—		1,266	617
日本海	境港	74	580	—		74	580	38	839	—		38	839
日本海	浜田	410	453	—		410	453	245	496	—		245	496
日本海	下関	150	303	—		150	303	186	388	—		186	388
日本海	小計	5,140	586	3,842	597	8,982	591	6,576	553	5,808	596	12,385	573
九州	福岡・唐津	972	505	104	634	1,075	517	1,139	487	34	779	1,173	496
九州	佐世保・長崎	529	441	—		529	441	397	494	—		397	494
九州	小計	1,500	482	104	634	1,604	492	1,535	489	34	779	1,569	495
スルメイカ	総合計	28,427	548	13,270	608	41,697	567	35,103	544	18,839	600	53,942	564
アカイカ	北海道	6	558	—		6	558	5	190	—		5	190
三陸	大畑	—		—		—		—		—		—	
三陸	八戸	—		4,631	481	4,631	481	—		4,112	541	4,112	541
三陸	久慈・宮古・山田	—		—		—		—		—		—	
三陸	大槌・釜石	—		—		—		—		—		—	
三陸	大船渡・気仙沼	1	337	—		1	358	1	338	1	408	1	369
三陸	石巻・女川	—		—		—		7	354	—		7	354
三陸	塩釜	—		—		—		—		—		—	
三陸	小名浜・大津・銚子	—		—		—		—		—		—	
三陸	小計	1	333	4,631	481	4,632	481	7	352	4,113	541	4,120	540
アカイカ	その他地区計	—		—		—		—		—		—	
アカイカ	総合計	6	531	4,631	481	4,638	481	12	286	4,113	541	4,125	540

スルメイカ不振

市場◀函館市▶漁協

渡島版

高い依存度「やるしかない」

佐藤豊次部会長

昨年も不漁が続いたスルメイカ（昨年7月、函館漁港）

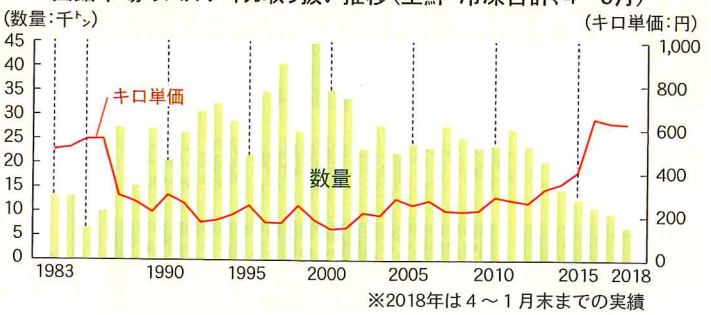
函館市漁協のスルメイカ釣漁は、水揚げが振るわず大半の船が11月で切り上げ、漁期終了の1月末を迎えた。数量は前年比39%減の404㌧、金額は同33%減の3億4047万円に落ち込んだ。キロ平均単価は同9%高の843円だった。

漁はハシリから低迷。群れが薄く「前浜（津軽海峡）に全く入ってこなかった」と佐藤豊次同漁協小型イカ釣漁業部会長。「例年11、12月は南下イカが獲れるがそれもゼロだった」。イカを早々に切り上げ、定置のアルバイトに出る着業者もいた。

佐藤部会長は「大変とか厳しいではなく本当に深刻な状況。前年も低調だったが、それと比べて半分近く、4割は確実に水揚げが減っている」と苦境を吐露。不漁が続くが「ここはイカへの依存度が高く、他地区のように他の商売に切り替えられない。研究者の話などを聞く限り、すぐに資源回復する見込みはなさそうだがやるしかない」と厳しい表情を見せる。

「他地域では、船を売り商売を辞める人が何人もいるという話も聞く。この先漁模様が好転しなければ、もっともっと辞める船が出てくるだろう」と指摘する。

函館市場のスルメイカ取り扱い推移（生鮮・冷凍合計、4～3月）



※2018年は4～1月末までの実績

量・額とも3割減

函館市水産物地方卸売市場のスルメイカの取り扱い（昨年6月～1月）は、生鮮・冷凍合計で数量6846㌧、金額43億2406万円で、どちらも前年同期比3割減となった。キロ平均単価は前年並みの631円。

生鮮は数量が838㌧で半減。金額は44%減の5億8376万円。キロ平均単価は8%高の697円。

冷凍は数量6011㌧、金額37億4031万円で、ともに26%減。キロ平均単価は1%安の622円。

4～1月の集計では数量が6907㌧。最終的（3月末集計）に記録が残る1983年度以降で、85年度の6570㌧に次ぐ低い実績となりそうだ。金額も43億5800万円と低水準。キロ平均単価は近年高騰し2016年度からは600円台で推移している。

韓国もイカ大不漁

昨年は32年間で最低

水産ポータル
2019.2.7

【札幌】北海道機船連によると、韓国の昨年の近海スルメイカの漁獲量は過去32年間で最低の4万3109トン（前年比50%減）にとどまった。日本同様、隣国の韓国でもスルメイカ漁が低迷する実態がうかがえる。

韓国の海洋水産部の関係者は不漁の要因として、冬の日本海と夏の黄海の水温など海況の変化に加え、中国漁船の過剰漁獲による資源悪化を指摘しているという。

韓国の漁業にとってスルメイカは主要魚種の一つ。2000年代初めまでは漁獲量は20万トン以上を誇ったが、03年をピークに減少。17年には10万トンを割り（約8万7000トン）、昨年はそこからさらに半減と、急激にボリュームが低下している。

アカイカ漁期延長も

2019.2.20
みなと<57>

水研機構が資源開発事業報告

漁場開拓、漁獲に手応え

太平洋アカイカ漁の操業時期が広がる可能性が出てきた。水産研究・教育機構の開発調査研究センターはこのほど、2018年度海洋水産資源開発事業の成果を報告、従来の７月中旬までから８月後半まで操業の可能性を示唆した。

アカイカの調査報告をする開発調査研究センターの加藤慶樹氏

同センターは不漁が続くスルメイカに代わり、安定した漁業経営や加工原料の供給ができる資源としてアカイカに注目している。従来の太平洋アカイカの漁期は5月上旬から7月中旬。漁場は日付変更線付近に形成される。

同センターは漁期と漁場の拡大を目的に漁獲調査を実施。昨年7月から8月にかけての調査では、従来の主漁場であった日付変更線付近の他、西経160―170度付近でも同量の漁獲があったと報告した。同センターは「7月まで主な漁獲物だった秋生まれ群に、冬春生まれ群が加わったことで漁獲が継続している」とみる。

調査結果から同センターは従来の操業後再び出航し、8月後半まで操業が可能だとした。9月には日本海付近で調査したが、台風の影響でまとまった漁獲はなかった。

今後の課題には、秋生まれ群の漁場の広がりや、西経域と冬季に日本海付近で漁獲される冬春生まれ群の漁場形成機構の検討を挙げた。

全海

長元

会長「

Ⅰ．平成３０（２０１８）年１２月　全国イカ水揚集計表（全漁連）

単 月　１２月

単位　数量：トン　単価：円／ｋｇ

種　類	２０１８年１２月						２０１７年１２月					
	生鮮		冷凍		合計		生鮮		冷凍		合計	
	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価
スルメイカ	**1,787**	**606**	**1,573**	**687**	**3,360**	**644**	**2,156**	**583**	**1,496**	**597**	**3,652**	**589**
NZイカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ＳＡイカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アカイカ	4	660	0	0	4	660	1	200	0	0	1	200
ペルー赤イカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他イカ（トビイカ）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小　計	1,791	606	1,573	687	3,364	644	2,157	583	1,496	597	3,653	589
輸　入					7,352						7,419	
合　計	1,791		1,573		10,716		2,157		1,496		11,072	

累 計　１月～１２月

単位　数量：トン　単価：円／ｋｇ

種類	２０１８年１月～１２月						２０１７年１月～１２月					
	生鮮		冷凍		合計		生鮮		冷凍		合計	
	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価	数量	単価
スルメイカ	**28,427**	**548**	**13,270**	**608**	**41,697**	**567**	**35,103**	**544**	**18,839**	**600**	**53,942**	**564**
NZイカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SAイカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
アカイカ	6	531	4,631	481	4,638	480	12	286	4,113	541	4,125	540
ペルー赤イカ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他イカ（トビイカ）	0	0	0	0	0	0	0	0	48	308	48	308
小　計	28,433	548	17,901	575	46,335	558	35,115	544	23,000	589	58,115	562
輸　入					93,094						113,580	
合　計	28,433		17,901		139,429		35,115		23,000		171,695	

資料:全漁連,財務省貿易統計

Ⅱ．いか類輸入　国別通関実績　平成３１（２０１９）年１月

（1）冷凍いか（除くもんごう）

	国　　名	平成３１年１月合計		平成３１年１月～１月累計		平成３０年１月合計		平成３０年１月～１月累計	
		数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円
1	韓国	46,430	48,951	46,430	48,951	178,843	233,037	178,843	233,037
2	中国	5,520,564	3,496,750	5,520,564	3,496,750	5,115,370	3,256,470	5,115,370	3,256,470
3	台湾	0	0	0	0	29,733	10,040	29,733	10,040
4	香港	0	0	0	0	0	0	0	0
5	ベトナム	267,230	260,847	267,230	260,847	298,910	320,948	298,910	320,948
6	タイ	274,833	409,054	274,833	409,054	278,443	434,578	278,443	434,578
7	マレーシア	25,806	22,378	25,806	22,378	2,517	2,532	2,517	2,532
8	フィリピン	97,896	157,142	97,896	157,142	71,133	104,378	71,133	104,378
9	インドネシア	188,596	247,306	188,596	247,306	17,699	21,356	17,699	21,356
10	カンボジア	0	0	0	0	0	0	0	0
11	ミャンマー	4,190	6,838	4,190	6,838	0	0	0	0
12	インド	160,046	155,385	160,046	155,385	138,396	137,897	138,396	137,897
13	パキスタン	0	0	0	0	0	0	0	0
14	スリランカ	43,550	50,609	43,550	50,609	32,510	46,260	32,510	46,260
15	イラン	0	0	0	0	0	0	0	0
16	オマーン	0	0	0	0	0	0	0	0
17	デンマーク	0	0	0	0	0	0	0	0
18	英国	0	0	0	0	0	0	0	0
19	フランス	0	0	0	0	0	0	0	0
20	スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0
21	ロシア	0	0	0	0	0	0	0	0
22	ギリシャ	0	0	0	0	0	0	0	0
23	アメリカ	545,778	270,971	545,778	270,971	324,490	155,040	324,490	155,040
24	メキシコ	0	0	0	0	0	0	0	0
25	パナマ	0	0	0	0	0	0	0	0
26	カナダ	0	0	0	0	0	0	0	0
27	セントビンセント	0	0	0	0	0	0	0	0
28	エクアドル	0	0	0	0	0	0	0	0
29	ペルー	555,287	169,970	555,287	169,970	440,366	145,785	440,366	145,785
30	チリ	78,776	40,194	78,776	40,194	103,070	64,710	103,070	64,710
31	ウルグアイ	0	0	0	0	0	0	0	0
32	アルゼンチン	28,500	18,180	28,500	18,180	13,068	11,363	13,068	11,363
33	フォークランド諸島及びその付属諸島	12,441	12,150	12,441	12,150	0	0	0	0
34	モロッコ	0	0	0	0	0	0	0	0
35	カナリー諸島（西）	0	0	0	0	0	0	0	0
36	モーリタニア	0	0	0	0	0	0	0	0
37	ガーナ	0	0	0	0	0	0	0	0
38	セネガル	0	0	0	0	0	0	0	0
39	ソマリア	0	0	0	0	0	0	0	0
40	南アフリカ共和国	0	0	0	0	15,842	15,446	15,842	15,446
41	オーストラリア	0	0	0	0	0	0	0	0
42	パプアニューギニア	0	0	0	0	0	0	0	0
43	ニュージーランド	504	217	504	217	0	0	0	0
	合　計	**7,850,427**	**5,366,942**	**7,850,427**	**5,366,942**	**7,060,390**	**4,959,840**	**7,060,390**	**4,959,840**

Ⅱ.いか類輸入　国別通関実績　平成３１（２０１９）年１月

（２）乾燥・塩蔵・塩水漬け

国　名		平成31年１月合計		平成31年１月～１月累計		平成30年１月合計		平成30年１月～１月累計	
		数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円
1	韓国	0	0	0	0	0	0	0	0
2	中国	22,970	47,185	22,970	47,185	0	0	0	0
3	台湾	0	0	0	0	0	0	0	0
4	ベトナム	0	0	0	0	0	0	0	0
5	タイ	2,400	10,182	2,400	10,182	0	0	0	0
6	フィリピン	0	0	0	0	0	0	0	0
7	インドネシア	0	0	0	0	0	0	0	0
8	スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0
9	イタリア	0	0	0	0	0	0	0	0
10	カナダ	0	0	0	0	0	0	0	0
11	アメリカ	0	0	0	0	0	0	0	0
12	メキシコ	0	0	0	0	0	0	0	0
13	ロシア	0	0	0	0	0	0	0	0
14	ペルー	0	0	0	0	0	0	0	0
15	アルゼンチン	0	0	0	0	0	0	0	0
16	ニュージーランド	1,171	240	0	0	120	1,171	120	1,171
合　計		**26,541**	**57,607**	**25,370**	**57,367**	**120**	**1,171**	**120**	**1,171**

Ⅱ．いか類輸入　国別通関実績　平成３１（２０１９）年１月

（３）調製品

国　名		平成３１年１月合計		平成31年 １月～１月累計		平成30年１月合計		平成30年 １月～１月累計	
		数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円	数量ｋｇ	金額千円
1	韓国	0	0	0	0	740	2,367	740	2,367
2	中国	3,977,626	2,635,519	3,977,626	2,635,519	3,249,105	2,161,979	3,249,105	2,161,979
3	台湾	0	0	0	0	0	0	0	0
4	ベトナム	121,659	64,136	121,659	64,136	129,591	62,358	129,591	62,358
5	タイ	42,741	117,248	42,741	117,248	36,657	101,218	36,657	101,218
6	シンガポール	0	0	0	0	0	0	0	0
7	マレーシア	0	0	0	0	0	0	0	0
8	フィリピン	0	0	0	0	0	0	0	0
9	インドネシア	0	0	0	0	0	0	0	0
10	ミャンマー	0	0	0	0	0	0	0	0
11	インド	0	0	0	0	8,040	5,060	8,040	5,060
12	スリランカ	0	0	0	0	2,310	1,411	2,310	1,411
13	ノルウェー	0	0	0	0	0	0	0	0
14	スイス	0	0	0	0	0	0	0	0
15	ポルトガル	0	0	0	0	0	0	0	0
16	スペイン	1,116	3,193	1,116	3,193	1,669	4,465	1,669	4,465
17	イタリア	0	0	0	0	0	0	0	0
18	アメリカ	0	0	0	0	0	0	0	0
19	メキシコ	0	0	0	0	0	0	0	0
20	ペルー	87,540	52,569	87,540	52,569	23,000	10,110	23,000	10,110
21	チリ	0	0	0	0	0	0	0	0
22	アルゼンチン	0	0	0	0	0	0	0	0
23	オーストラリア	0	0	0	0	0	0	0	0
24	ニュージーランド	0	0	0	0	0	0	0	0
合　計		4,230,682	2,872,665	4,230,682	2,872,665	3,451,112	2,348,968	3,451,112	2,348,968

Ⅲ．農林水産統計

１.産地水産物流通統計　平成３０（２０１８）年１２月

（１）月別上場水揚量・価格

年　月	するめいか 生		するめいか 冷・近		するめいか 冷・遠		あかいか 生		あかいか 冷		合計
	上場 水揚量	価格	上場 水揚量	価格	上場 水揚量	価格	上場 水揚量	価格	上場 水揚量	価格	
平成25(2013)年	77,908	253	28,533	349	705	238	29	112	2,196	422	109,371
平成26(2014)年	73,793	249	24,932	337	157	331	0	184	4,652	348	103,534
平成27(2015)年	54,196	257	22,295	378	484	279	2	244	2,995	318	79,972
平成28(2016)年	23,657	519	19,912	641	797	398	2	249	3,162	479	47,530
平成29(2017)年	18,699	543	17,055	602	—	—	7	333	4,112	541	39,873
平成28年　１月	1,233	323	1,948	429	—	—	0	67	3	391	3,184
平成28年　２月	789	360	1,144	465	—	—	1	192	—	—	1,934
平成28年　３月	731	397	1,297	488	—	—	1	281	3	233	2,029
平成28年　４月	375	417	—	—	—	—	0	234	—	—	375
平成28年　５月	518	350	50	518	797	398	0	216	—	—	1,365
平成28年　６月	904	325	37	380	—	—	—	—	—	—	941
平成28年　７月	1,243	382	1,911	410	—	—	0	216	1,272	413	4,426
平成28年　８月	3,953	425	2,316	508	—	—	0	216	1,882	525	8,151
平成28年　９月	7,419	471	1,807	657	—	—	0	214	1	124	9,227
平成28年　１０月	3,064	716	2,781	786	—	—	0	290	—	—	5,845
平成28年　１１月	1,736	854	3,327	899	—	—	0	264	0	454	5,063
平成28年　１２月	1,618	823	3,293	731	—	—	0	323	1	188	4,912
計	23,583		19,911		797		2		3,162		47,452
平成29年　１月	410	692	958	752	—	—	0	251	1	570	1,369
平成29年　２月	279	602	231	835	—	—	0	441	39	486	549
平成29年　３月	190	525	376	840	—	—	0	383	482	582	1,048
平成29年　４月	109	442	28	863	—	—	1	184	0	398	138
平成29年　５月	272	386	23	857	—	—	0	108	13	539	308
平成29年　６月	1,399	429	7	536	—	—	—	—	—	—	1,406
平成29年　７月	2,606	515	1,455	480	—	—	—	—	1,684	557	5,745
平成29年　８月	2,780	583	2,335	632	—	—	5	333	1,892	517	7,012
平成29年　９月	4,225	568	3,060	633	—	—	0	236	—	—	7,285
平成29年　１０月	3,378	556	4,928	572	—	—	0	192	0	383	8,306
平成29年　１１月	1,693	509	2,369	545	—	—	0	417	0	415	4,062
平成29年　１２月	1,362	546	1,286	598	—	—	0	525	0	443	2,648
計	18,703		17,056		0		6		4,111		39,876
平成30年　１月	744	539	330	659	—	—	0	414	—	—	1,074
平成30年　２月	399	439	864	649	—	—	0	350	621	532	1,884
平成30年　３月	200	487	18	600	—	—	0	340	4	438	222
平成30年　４月	186	421	8	600	—	—	0	256	0	385	194
平成30年　５月	303	390	62	663	—	—	0	358	—	—	365
平成30年　６月	880	421	21	594	—	—	—	—	96	428	997
平成30年　７月	866	455	519	539	—	—	—	—	3,124	466	4,509
平成30年　８月	1,288	540	1,105	573	—	—	—	—	605	518	2,998
平成30年　９月	4,219	493	3,527	588	—	—	—	—	182	458	7,928
平成30年　１０月	2,641	591	2,324	597	—	—	0	719	0	387	4,965
平成30年　１１月	2,226	602	1,087	649	—	—	0	324	—	—	3,313
平成30年　１２月	1,191	585	1,268	694	—	—	0	251	0	343	2,459
計	15,143		11,133		0		0		4,632		30,908
対前月比(%)	53	97	117	107	—	—	5,350	78	—	—	74
対前年同月比(%)	87	107	99	116	—	—	21	48	255	77	93

注１：平成２２年１月分調査より、あかいかが調査対象品目となりました。
注２：平成２２年１月分調査より、調査対象漁港数から調査対象市場数に変更
注３：平成２１年度分については調査対象市場数に変更済みです。

Ⅲ. 農林水産統計

１．産地別水産物流通統計　平成３０（２０１８）年１２月

（２）累積上場水揚量・価格

単位　水揚量：トン　　価格：1kg当たり円

品　　目	累積の上場水揚量			累積の平均価格		
	平成30年 １月～12月	平成29年 １月～12月	対前年 同期比（%）	平成30年 １月～12月	平成29年 １月～12月	対前年 同期比（%）
するめいか（生）	15,141	18,704	81	529	543	97
〃　（冷,近海）	11,133	17,055	65	611	602	102
〃　（冷,遠洋）	－	－	－	－	－	－
あかいか（生）	1	7	18	355	333	107
あかいか（冷）	4,632	4,112	113	481	541	89
合　計	30,907	39,878	78			

注１：平成２２年１月分調査より、あかいかが調査対象品目となりました。

Ⅲ．農林水産統計

１．産地別水産物流通統計　平成３０（２０１８年）１２月

（３）漁港別水揚量・価格（平成30年12月）

漁港		するめいか 生		するめいか 冷、近海		するめいか 冷、遠洋		あかいか 生		あかいか 冷		水揚量
		水揚量	価格	水揚量	価格	水揚量	価格	水揚量	価格	水揚量	価格	合　計
1	**函館**	**3**	**814**	**21**	**636**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**24**
2	小樽	0	917	—	—	—	—	—	—	—	—	0
3	**釧路**	**5**	**204**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**5**
4	稚内	0	407	—	—	—	—	—	—	—	—	0
5	紋別	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
6	網走	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
7	**羅臼**	**39**	**557**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**39**
8	根室	0	690	—	—	—	—	—	—	—	—	0
9	歯舞	0	11	—	—	—	—	—	—	—	—	0
10	**八戸**	**269**	**656**	**710**	**719**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**979**
11	**宮古**	**485**	**593**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**485**
12	**大船渡**	**9**	**714**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**9**
13	**釜石**	**4**	**537**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**4**
14	**気仙沼**	**2**	**1,085**	**—**	**—**	**—**	**—**	**0**	**268**	**0**	**343**	**2**
15	**女川**	**24**	**569**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**24**
16	**石巻**	**216**	**506**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**216**
17	塩釜	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
18	小名浜	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
19	大津	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
20	波崎	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
21	**銚子**	**4**	**506**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**4**
22	勝浦(千葉)	0	1,161	—	—	—	—	—	—	—	—	0
23	三崎	0	1,045	—	—	—	—	—	—	—	—	0
24	沼津	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
25	焼津	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
26	**新潟**	**3**	**905**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**3**
27	**小木(石川)**	**3**	**829**	**537**	**663**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**540**
28	**奈屋浦**	**1**	**640**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**1**
29	舞鶴	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
30	勝浦	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
31	串本	0	749	—	—	—	—	—	—	—	—	0
32	**境**	**3**	**960**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**3**
33	**浜田**	**7**	**296**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**7**
34	**下関**	**7**	**317**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**7**
35	**八幡浜**	**4**	**348**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**4**
36	**福岡**	**11**	**717**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**11**
37	**唐津**	**6**	**741**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**6**
38	**松浦**	**46**	**508**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**46**
39	**長崎**	**26**	**485**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**26**
40	**佐世保**	**14**	**653**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**14**
41	鶴見	0	440	—	—	—	—	—	—	—	—	0
42	北浦	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
43	油津	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
44	枕崎	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
45	山川	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
46	鹿児島	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0
47	**那覇**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**—**	**0**	**168**	**—**	**—**	**0**
合計		1,191	585	1,268	694	—	—	0	251	0	343	2,459

—:事実のないもの　…:事実不詳又は調査を欠くもの　0:単位に満たないもの(例:0.4t→0t)　＊:訂正数値

Ⅲ．農林水産統計

２．冷蔵水産物流通統計　平成３０（２０１８）年１２月

月間入・出庫量及び月末在庫量

単位：トン

品　　目	平成３０年１１月 月末在庫量			平成３０年１２月 月間入庫量			平成３０年１２月 月間出庫量			平成３０年１２月 月末在庫量			１２月末 在庫量	対前年同月比		
	計	産地	消費地	計	産地	消費地	計	産地	消費地	計	産地	消費地	前月比 %	月間 入庫量	月間 出庫量	月末 在庫量
するめいか （まついかを含む）	**15,456**	**13,520**	**1,936**	**3,200**	**2,229**	**971**	**3,645**	**2,859**	**786**	**15,011**	**12,890**	**2,121**	**97**	**95**	**95**	**77**
こういか （もんごういかを含む）	5,807	1,494	4,313	1,250	195	1,055	2,115	1,033	1,082	4,942	656	4,286	85	96	95	89
その他のいか類	25,388	9,060	16,328	4,901	1,001	3,900	5,073	1,143	3,931	25,216	8,919	16,297	99	90	85	113
合　　計	46,651	24,074	22,577	9,351	3,425	5,926	10,833	5,035	5,799	45,169	22,465	22,704	97	92	90	95

注：「対前年同月比」は、前年同月より引き続き調査を行っている工場のみで算出しています。

≪コラム≫　魚食をめぐる（110）

村上陽子（消費生活アドバイザー・武蔵野栄養専門学校講師）

サンマを食べる

サンマはダツ目サンマ科の沖合性表層魚で、主に北太平洋とその沿岸に広く分布している。サンマを漁獲している国は日本、ロシア、台湾、韓国、中国で、うち台湾、韓国、中国は太平洋公海域を主な漁場としている。日本の漁場は北海道道東沖に始まり、季節の進行と共に南下し三陸沖、常磐、房総沖に移動する。それ故、東日本での消費が多い。

サンマは秋の味覚を代表する大衆魚である。「家計調査」でみると、8 月から購入量が増え、9 月、10 月にピークがくる。だが購入量は年々減少しており、最近では 1 人当たり 2 匹を食している計算になるという。2017 年は不漁で小売価格が暴騰したためか、魚をあまり食べない世代の食卓からサンマが姿を消した。

全国サンマ棒受網漁業組合の資料によると、サンマの漁獲量は 2014 年の 24.5 万トンから年々減少し、2017 年には 7.7 万トンの低水準となった。産地価格は 10kg 当たり 1159 円から 2776 円に上昇した。サンマを刺身で食べる場合はアニキサスに対する注意喚起が行われているが、安全性を期すため放射性物質の検査が年 4 回実施されていることは消費者にあまり知られていない。

脂ののったサンマの塩焼きに大根おろしを添えて食べるのが秋の定番。スーパーで配布される 9 月のレシピ集ではグリルで焼く方法、半分に切りフライパンで焼く方法が紹介されているが、若い世代は煙が出る、キッチンが汚れるとの理由で、焼き魚を敬遠する家庭も多い。2018 年は値段が少し下がったので、栄養士の先生に教えていただいたサンマの含め煮を作った。頭と内臓をとったサンマを購入する。魚臭さも消えて、美味しくできた。煮る時間を 1 時間短縮したので骨まで軟らかくならなかったが、翌日も味が落ちることなく、常備菜としてお勧めできる一品である。昨年の秋は 3 匹位食べたことになる。

【レシピ】サンマの含め物

材料《4 人分》	作り方
サンマ……4 尾 ごぼう……120ｇ（半分に切る） 生姜（薄切り）…30ｇ イ. 酒 60ｇ、酢 20ｇ、水 1200ｇ ロ. しょう油 80ｇ、みりん 40ｇ、三温糖 60ｇ、酢 15ｇ、レモン汁 1/2 個を合わせておく レモン輪切り 4 枚、生姜千切 30ｇ	1)サンマは頭と内臓をとりさっと水で洗って半分に切る。 2)鍋底に合わせてごぼうを切る。切ったごぼうを鍋底に敷く、ごぼうの上にサンマを並べる。 3)**イ.** を入れて、中蓋と外蓋をして 2 時間弱火で煮る（平たい鍋がよい。サンマが一列に並ぶので均一に火が通る） 4)柔らかくなったら、**ロ.** の調味料を入れて更に煮詰めていく。 5)盛り付け時に生姜とレモンの輪切りをそえる。

※レシピ提供：杉崎（管理栄養士）

全国いか組合報第609号 (B)
（非売品）

編集・発行　全国いか加工業協同組合
住　　所　〒113-0034
文京区湯島3丁目14番8号 加田湯島ビル6階
電　　話　03-3834-3731
F　A　X　03-3834-3735
発 行 日　平成31年3月1日
作成協力　株式会社マイトベーシックサービス