

「魚介類の名称のガイドラインについて（中間とりまとめ）」の改正案に寄せられたご意見等の概要とご意見等に対する考え方について

1. 意見募集方法の概要

(1) 意見募集の周知方法

- ・農林水産省ホームページ
- ・水産庁加工流通課の窓口で関連資料を配付（配布先は別添のとおり）

(2) 意見の提出期間

平成19年5月24日から平成19年6月22日まで
（郵送の場合は6月22日消印有効）

(3) 意見の提出方法

インターネット、郵送、FAX

2. 意見募集の結果

インターネットによるもの	10件
郵便によるもの	0件
FAXによるもの	1件
<hr/>	
合計	11件

3. 提出されたご意見等の概要とご意見等に対する考え方・対応

	ご意見等の概要	ご意見等に対する考え方・対応
1	<p>平成15年発表時のガイドライン別表1に基づき、ギンガレイ（カラスガレイ）の製品を開発してまいりました。今回の別表1を見ますと、カラスガレイの別称において、前回認められておりました「ギンガレイ」の名称が削除されております。ぜひとも、「ギンガレイ」の名称使用を認めていただきたく、お願い申し上げます。</p>	<p>前は、当初案では一般的名称と考え、別表に入れていましたが、地方名であるとの指摘から削除しました。</p> <p>別表1は、標準和名やこれに代わる一般的名称（総称名を含む）を整理したものです。</p> <p>地方名を網羅的に整理するのは困難なため、本文で考え方のみを示しています。</p> <p>従いまして、「ギンガレイ」については、その地方名が一般に理解される地域においては単独で、地元地域以外で販売される場合でも、消費者がその魚介類の種を識別できるよう、「カラスガレイ」を併記することにより「ギンガレイ」を使用することができます。</p>
2	<p>鳥インフルエンザ、BSEなどで食肉が嫌われ、今まで魚を食べなかつた国々が盛んに魚介類を食べ始めております。その結果、世界中で魚不足が深刻になり魚介類の高騰を招いております。そんな中、日本は買い付け競争に取り残され、完全に諸外国に買い負けております。日本の買い負けの一つの原因として、魚介類の表示名称の問題があります。ヨーロッパ等の人々は、魚食中心の食文化でなかつたため、名前など気にせず、おいしい魚はおいしいと評価します。しかし、日本は魚食中心の文化であったが為に、日本近海で漁獲される馴染みのある魚でないと、消費者の手が伸びないという面があります。そこで苦肉の策として、実際に食べた際の味、食感、見た目などが似ている魚の名前をアレンジして流通させて来た経緯があります。そのことにより、おいしい魚を安価で供給し、消費者の家計を助けてきたと言えます。</p>	<p>○GEM FISHについて</p> <p>ニュージーランドなどで漁獲されるGEM FISHについては、標準和名として「ミナミカゴカマス」が付けられています。この魚については、平成15年の運用開始から当局への問い合わせ件数も多く、流通実態を踏まえて、別表2に追加しており、標準和名である「ミナミカゴカマス」、一般的名称例である「オオカゴカマス」を使用していただきたいと考えています。</p> <p>なお、「銀サワラ」の名称は、本種がカマスの仲間であることから、使用しない方が望ましいのではないかと考えています。</p> <p>○マルコバンについて</p> <p>回転寿司等の外食事業者が原材料の原産地を表示する場合の指針として、平成17年7月28日に農林水産省から公表</p>

たとえばニュージーランドで漁獲されるGEM FISHという魚があります。秋口の非常に脂の乗ったサワラに味が似ていることから、「銀サワラ」と名付けられ流通されて来ました。この魚は食べた人によっては、むしろ日本のサワラより美味しいと評価される魚です。残念ながら現行の制度では、標準和名がないためジェムフィッシュと表示せざるを得ず、それでは何の魚かさっぱり分からない為、大きく消費を落とした経緯があります。

また、標準和名がある魚でも、その名前が変に学術的で消費者にイメージが伝わりにくければ同じことです。たとえば「～モドキ」とか「～ダマシ」などは最たる例でマイナスのイメージすら植えつけてしまいます。

ここに昨年5月12日に日本経済新聞の夕刊に載った興味深い記事があります。回転寿司で「マルコバン」と言う魚があったとの内容で、この名前が、あまりにも馴染みがなく「アジ」では駄目なのかとの意見でした。この魚は東南アジアで盛んに養殖されており、刺身で食べるとシマアジに似た非常においしい魚なのです。残念ながら現在マルコバンとして表示されている為、消費者に理解されにくくなっております。スズキ目アジ科コバンアジ属マルコバンが例えば「南洋シマアジ」あるいは「コバンシマアジ」ではいけないのでしょうか？

これらを優良誤認としてしまうことで、世界的に魚不足が益々激しくなる中、日本人だけがおいしい魚を食べ損なっております。商品を安価で安定して届けるために商品名を工夫するのは、自動車でも家電品でもメーカーは皆行なっていることなのに、なぜ魚だけ駄目なのか理解に苦しみます。この改正を期に、魚介類の流通名を登録制にして登録した名称は以後使っても良いとするなどの制度があってもいいと思います。元々の標準和名自体がどこかの誰かが、都合よく付けたものなのですから。（例えばマナガツオはカツオに味が似ているからその昔マナガ

された「外食における原産地表示に関するガイドライン」があり、この中では、「原材料の名称表示等についても「魚介類の名称のガイドライン（中間取りまとめ）（平成15年3月28日付け14水漁第2866号水産庁長官通知）」等、既に策定されているガイドラインに準拠して表示する。」となっています。

「マルコバン」は、「日本産魚類検索（第2版）」（中坊徹次）によると標準和名となっており、シマアジと同じアジ科には属していますが、流通段階において形態や品質による違いがあることが認識されていることから、標準和名である「マルコバン」という名称を基本として使用するのが望ましいと考えています。

ただし、標準和名である「マルコバン」という名称が、消費者に馴染みがあまりないという認識の場合には、それに代わる一般的名称が考えられ、使用されることも決して否定されるものではないと考えています。

ただし、このような一般的名称は、慣習の中で長い時間をかけて定着していくものであり、登録制のようなルールは馴染まないと考えています。

	ツオになったと聞いております)	
3	<p>外来種で東京湾で繁殖している「ホンビノスガイ」が「白ハマグリ」として販売されているとの情報がありましたので、名称例に適正に記載していただきますようお願いします。</p>	<p>今回のご指摘と流通実態を踏まえて、別表2に「ホンビノスガイ」を追加し、使用しないこととする名称として「ハマグリ」を追加いたします。</p>
4	<p>1) 具体的な名称に関して</p> <p>① <i>Mallotus villosus</i> = 標準和名 「カラフトシシャモ」 希望呼称（一般的名称） = 「北欧シシャモ」・「カナダシシャモ」</p> <p>カラフトで獲れていないものを「カラフトシシャモ」と称して販売することに違和感があり、逆に一般消費者に混乱を生じさせているのではと思われます。「北欧シシャモ」、「カナダシシャモ」との呼称が適切なのではと思われます。</p> <hr/> <p>② <i>Sebastes mantella</i> = 標準和名 「チヒロアカウオ」「オキアカウオ」 流通上の名称（一般的名称） = 「アカウオ」 * おさかな普及センター資料館より</p> <p>日本へ輸入されている大西洋アカウオの殆どがこの種類となり、流通上広く一般的に「アカウオ」と称されております。<i>Sebastes marinus</i>、<i>Sebastes alutus</i>と同様、一般的名称例「アカウオ」としての扱いをお願い致します。</p>	<p>学名「<i>Mallotus villosus</i>」の標準和名は「カラフトシシャモ」となっています。</p> <p>このカラフトシシャモは、1930年に樺太（現在のサハリン）のシシャモ類を調査した際に付けられた名称であり、平成15年3月に策定しました「魚介類の名称のガイドラインについて（中間とりまとめ）」においても、別表2に標準和名として「カラフトシシャモ」を掲載しています。</p> <p>本種の名称を現時点でゼロベースで検討すれば、「北欧シシャモ」等の名称も適切と考えられます。しかし、本種の標準和名であります「カラフトシシャモ」が既に店頭表示で広く使用されており、このような一度定着した固有の名称をその都度ゼロベースで再検討して修正することは、無用な混乱をもたらすだけであると考えられます。</p> <p>以上のことから、引き続き、「カラフトシシャモ」という名称での表示をお願いいたします。</p> <hr/> <p>学名「<i>Sebastes mantella</i>」の標準和名は、新顔の魚（阿部宗明）によると「チヒロアカウオ」、他に「オキアカウオ」が標準和名として提唱されています。</p> <p>今回のご指摘と流通実態を踏まえ、標準和名「チヒロアカウオ」一般的名称例「オキアカウオ」を追加いたします。また、タイセイヨウアカウオやアラスカメヌケと同様に、一般的名称例に「アカウオ、メヌケ」も追加いたします。</p>

③ *Mactromeris polynyma* = 標準和名 「キタノナガウバガイ」
希望呼称（一般的名称） = 「カナダ産ホッキガイ」

本品はマルスダガレイ目バカガイ科に属する種であり、「ウバガイ」（一般的名称ホッキガイ）（学名 *Pseudocardium sachalinense*）とは異なる種です。但し本商品が日本市場に流通して20年ほどになりますが、流通上の取引名としては生産者（現在1社のみ）及び弊社を含む全輸入者が、産地を記載した形で「カナダ産ホッキガイ」の呼称を当初より採用しており、広く認知されております。「キタノナガウバガイ」と称した場合、一般的に知られていないがために、流通上で混乱をきたす恐れがあります。また国産の「ホッキガイ」とは分離された市場形成がなされており、この商品を「カナダ産ホッキガイ」と称することで取引上不当に優良誤認される恐れはないと判断しております。従いまして、本来の趣旨である優良誤認を生じさせず商品選択を適切に行えるよう促す為の配慮として「カナダ産ホッキガイ」の呼称使用をお願い致します。

（電話にてご意見の内容について再度確認）

「キタノナガウバガイ」と記載している文献、図鑑は確認できていないが、インターネット上にて確認している。

「カナダ産ホッキガイ」の採取地域は把握しており、日本に生息している「ウバガイ（ホッキガイ）」とは別種であるという認識で取り扱っているが、「キタノナガウバガイ」「ナガウバガイ」「アメリカウバガイ」の3種について、十分に分別できているかどうかは明確ではないというのが実態である。

④ *Pandalus hypsinotus* = 標準和名 「トヤマエビ」
希望呼称（一般的名称） = 「ボタンエビ」

本品は流通上長年に亘り「ボタンエビ」、もしくは産地を併

世界海産貝類大百科では、学名は「*Spisula polynyma*」
となっており、標準和名は「ナガウバガイ」です。

なお、「ウバガイ」に代わり「ホッキガイ」を使用するのと同様に、代わりの一般的名称が使用されている現状は理解できますが、本種を「カナダ産ホッキガイ」と表示することは、国産ホッキガイと同じ種で産地が違うだけとの印象を与え、国産ホッキガイと分離して取り扱われている実態を反映しなくなるため、「カナダホッキガイ」といった名称の方が望ましいと考えられます。

今回のご指摘と流通実態を踏まえて、別表2に追加いたします。

世界海産貝類大百科では、「ナガウバガイ」と「アメリカウバガイ」の生息域が重なっているところがあり、「カナダ産ホッキガイ」が必ずしも「ナガウバガイ」ではないとも考えられ、流通実態を踏まえて、「アメリカウバガイ」についても、一般的名称として「カナダホッキガイ」といった名称を追加いたします。

学名「*Pandalus hypsinotus*」は、別表1のとおり、標準和名は「トヤマエビ」です。

中間とりまとめの時には、「ボタンエビ」は「トヤマエビ」

<p>記して「ロシアボタンエビ」と呼称されてきており、広く認知されております。「トヤマエビ」と呼ばれることは殆どなく、実態に合わせた呼称としての「ボタンエビ」の使用を認めて頂けるよう希望致し度。</p>	<p>の地方名の一つと考え、地方名を網羅的に整理するのは困難なため、本文で考え方のみを示しています。</p> <p>今回のご指摘を踏まえて、改めて実態調査を行った結果、トヤマエビは、標準和名が「ボタンエビ」である種（学名「<i>Pandalus nipponensis</i>」）と区分することなく、「ボタンエビ」と称して流通しており、トヤマエビの一般的名称として定着していると考えられます。</p> <p>従いまして、今回のご指摘と実態調査を踏まえて、別表1のトヤマエビの一般的名称として「ボタンエビ」を追加いたします。</p>
<p>2) その他意見</p> <p>元来国産の魚種にはなかった種についても、日本の遠洋漁業によって搬入されたもの、海外漁場から輸入されたものについて、水産会社・商社・流通業者が長年に亘って使用して既に一般消費者に定着している呼称については、使用を認める方向で話を進めて頂き度。</p>	<p>海外漁場魚介類及び外来種について、別表2にてご指摘の趣旨に沿って一般的名称を例示していますが、この別表に記載のない名称でも、標準和名より広く一般に使用されている名称があれば、国語事典、百科事典、公的機関による刊行物等での使用例に基づき記載できることになっています。</p> <p>また、別表2に記載していない種については、本ガイドラインの考えや名称例を踏まえた上で、水産会社・商社・流通業者が一般消費者に対し責任を持ってその内容を伝え得る名称として定着しているという認識であれば、その名称を使用してもよいものと考えています。</p>
<p>5 Ⅲ-1-(2)-②複数の魚介類の総称の表示について、趣旨は理解できる。しかし、「ハマグリ」が含まれるのは問題があると思われる。それぞれのハマグリは見た目も違うし、値段もまったく異なる。また、日本には分布しない「シナハマグリ」を「ハマグリ」と表示した場合、消費者に対して「国産ハマグリ」と誤解を与えかねないし、産地偽装を招きかねない。よって、それぞれのハマグリを「ハマグリ」と表示してよい、という許可を与えることはやめた方がいい。「シジミ」についても同様の</p>	<p>○ハマグリについて</p> <p>ハマグリにつきましては、古来より我々の日常生活で「ハマグリ」の総称名を使用されてきており、貝類の標本ではなくあくまで食品として販売する上で、一般社会での用語を店頭表示することは自然なことと考えています。</p> <p>ご指摘の点につきましては、従来から同様のご意見をいただいていたのですが、</p> <p>① ハマグリの種類を鑑別が容易かどうかは、専門家によっ</p>

ことが言える。

でも意見がまちまちであり、全ての貝を確実に区別できるとは限らない状況で、種毎の表示を推奨するのは新たな混乱を生じることになるのではないか。

② 一見、種によって価格差があるように見えても、同一種で産地が異なる事例も含めて比較考慮すると、種の違いではなく、産地の違いが価格差となっているのが実状ではないか。

③ 「ハマグリ」(中国産)といった表示が定着しており(ある小売店では、「ハマグリ」(中国産)、「ハマグリ」(熊本県)、「ハマグリ」(千葉県)と、産地の異なるハマグリを同時に店頭販売している例もある)、総称名表示が産地偽装を招くとして、既に適正な産地表示を行っている者に新たな対応を求めるのは正当性に欠けるのではないか。

と考え、種毎の表示をあえて推奨する必要はないと判断してきたところです。

(参考) ハマグリの種類間の価格比較

生産統計又は輸入統計(平成16年)からの算定価格

産地	主な種類	価格(円/kg)
茨城産	チョウセンハマグリ	1,131
三重産	ハマグリ	1,169
熊本産	ハマグリ	648
中国産	シナハマグリ	148
韓国産	シナハマグリ(一部ハマグリ)	359

※中国産と韓国産は、活・生鮮・冷蔵の合計

資料：漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省)

貿易統計(財務省)

鹿島灘はチョウセンハマグリ、伊勢湾、有明海はハマグリが分布するとされている。

海外には、ハマグリ、チョウセンハマグリ、シナハマグ

り全て分布するが、シナハマグリが大部分を占めるとされている。

なお、伊勢湾のハマグリは、移植されたシナハマグリやこれとの交雑種の可能性も指摘されている。

(参考) アサリの価格比較

生産統計又は輸入統計(平成16年)からの算定価格

産地	種類	価格(円/kg)
千葉産	アサリ	269
三重産	アサリ	558
熊本産	アサリ	345
中国産	アサリ	116
韓国産	アサリ	248

※中国産と韓国産は、活・生鮮・冷蔵の合計

資料：漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省)

貿易統計(財務省)

○シジミについて

シジミにつきましては、我が国及び海外に分布するヤマトシジミと、海外に分布し最近では移植により我が国でも分布の可能性も指摘される他の複数のシジミ類貝類の鑑別は、ハマグリ以上に困難であり、通常は「シジミ」と表示するのが無難であり、一般社会での用語とも一致すると考えています。

ただし、ヤマトシジミであることが明確な場合に、「ヤマトシジミ」の表示をすることは差し支えないと考えています。

6 魚介類の名称例(案)について、海外漁場魚介類及び外来種の名称例の *Ictalurus punctatus* の標準和名が「アメリカナマズ」となっている。環境省の外来生物法に基づく特定外来生物としては、和名「チャネルキャットフィッシュ」で「アメリカナマズ」は通称となっている。国として統一してほしい。

学名「*Ictalurus punctatus*」の標準和名は、新顔の魚(阿部宗明)によると「アメリカナマズ」としており、また、一般的名称例として英名である「チャネルキャットフィッシュ」としており、どちらの名称を使用してもよいこととしています。

海外漁場魚介類及び外来種の中には、専門家の間で複数の

		<p>異なった和名が提唱されている場合もあり、魚類の標準和名の統一については、日本魚類学会で取り組んでいるところがあります。あくまで、標準和名の統一は自主的な活動によるものであり、現状で複数ある分類体系について、国として優劣を付け採用する分類体系を統一することは不相当であり、また現状で支障もないと考えています。</p> <p>今回の改正案では、海外漁場魚介類及び外来種の標準和名については、新たな輸入水産物の名称を積極的に整理している新顔の魚（阿部宗明）を採用したものです。</p> <p>今後、標準和名が統一された場合には、別表2の内容を見直すこととしています。</p>
7	<p>○別表1の「国産の生鮮魚介類の名称例」について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗での取扱量が比較的多い下記のような魚介類についても、別表1の名称例に盛り込んでいただきたい。 <p>（例）しゃこ、きちじ、にぎす、どんこ、かつお類、えい、さめ、海藻（ひじき、わかめ、こんぶ）、ヒレグロメヌケ、オオサガ等</p> <p>※なお、「オオサガ」については、地方名「コウジンメヌケ」で一般的に広範囲に流通しているので、この地方名を一般的名称例として例示に盛り込んでいただきたい。</p>	<p>全ての魚介類を網羅的に整理するのは困難なため、別表1では、流通量が多いと思われる代表的な魚介類について、標準和名やこれに代わる一般的名称（総称名を含む）を整理したものです。</p> <p>「ヒレグロメヌケ」、「オオサガ」は、第1回検討委員会においてもご意見があり、今回のご指摘と流通実態を踏まえて別表1に追加いたします。</p> <p>その他の魚介類のうち、「シャコ」、「キチジ」、「ニギス」、「エゾイソアイナメ」（「どんこ」は地方名）、「ハガツオ」、「ヒラソウダ」、「アカエイ」、「ネズミザメ」、「アオザメ」、「アブラツノザメ」については、今回のご指摘と流通実態を踏まえて別表1に追加いたします。</p> <p>地方名を網羅的に整理するのは困難なため、本文で考え方のみを示しています。</p> <p>従いまして、「コウジンメヌケ」については、その地方名が一般に理解される地域においては記載することができ、地元地域以外でも販売される場合は、消費者がその魚介類の種を識別できるよう、「オオサガ」を併記することが望ましい</p>

- 地方名で一般的に広範囲に流通している魚介類については、一般的名称例として例示に盛り込んでいただきたい。
(例)

標準和名	地方名
クロダイ	チヌ
イボダイ	しず
ソデイカ	たるいか

||
一般的名称例

○別表2の「海外漁場魚介類及び外来種の名称例」について

- 標準和名「オーストラリアタイガー」については、店頭での取扱量が比較的多いため表2の名称例に盛り込んでいただきたいのですが、一般的に「えび」と表示したほうが生活者にわかりやすいと考えられることから、「オーストラリアタイガー」の一般的名称例として「えび」を盛り込んでいただきたい。

○その他

- 販売業者は、生活者に対して正確な魚介類の名称を表示するためには、生産者から正確な情報を伝達してもらう必要があります。
したがって、生産者から販売業者に至るまでの流通段階において、本ガイドラインに基づいた魚介類の名称表示を行うよう行政からの指導を徹底していただきたい。

- 本ガイドラインに基づき、全国で統一した行政指導を行っていただきたい。

と考えています。

別表1は、標準和名やこれに代わる一般的名称（総称名を含む）を整理したものです。

地方名を網羅的に整理するのは困難なため、本文で考え方のみを示しています。

従いまして、本文の地方名の例のところに、広範囲で呼ばれている地方名として、「チヌ」、「シズ」を追加します。

「オーストラリアタイガー」については、第1回検討委員会においてもご意見があり、流通実態を踏まえて別表2に追加いたします。

本ガイドラインは、中間とりまとめの時と同様、都道府県、生産者・流通・小売団体等、関係する業界に対して通知を行います。

本ガイドラインは、民間の自主的な基準との位置付けですが、食品表示を担当する関係機関と連携を密にし、適正な表

	<p>示の推進に今後とも努めていきたいと考えています。</p>	<p>示の推進に今後とも努めていきたいと考えています。</p>
	<p>・ 「魚介類の名称例」に関する照会事例については、Q & Aを作成し、その内容をホームページに掲載する等の方法により常にその内容を確認できる仕組みを作っていたきたい。</p>	<p>今後の運用の中で、照会事例の蓄積を見ながら、Q & Aの作成に取り組みたいと考えています。</p>
	<p>・ 魚介類の名称については、今後、本ガイドラインに示された名称例以外にも様々な事例が出てくる可能性があることから、本件に関する問合せ窓口をホームページに掲載する等わかりやすく示していただきたい。</p>	<p>本ガイドラインについては、水産庁のホームページに掲載し、担当窓口も分かるように掲載いたします。</p>
<p>8</p>	<p>「今までの運用状況等において、魚種名の表示について统一的に是正措置を講じなければならない状況は見られず、品質表示基準化についての必要性が認められない。」とあるが、なぜ必要性がないのか。別表2の「使用しないこととする名称例」を優良誤認表示した場合で、ガイドラインはあくまで推奨表示なので法律上は問題ないということか。品質表示基準化は必要だと思う。</p> <p>また、主な魚介類における店頭での名称表示状況結果の表で、ブルーワレフーの一般名称（地方名）の使用例に「メダイ」とあるが、メダイはブルーワレフーと同じ属ではあるが、味も価格も産地も違う。一般名称で使われることもなく、表示の間違いではないか。</p>	<p>○品質表示基準化についての必要性について</p> <p>民間の事業活動に対する行政の関与の在り方には様々な手法がありますが、よりゆるやかな手法で問題の発生を抑制できるのであれば、その手法を採用するという考え方に立つことが、自由で活力のある社会を作っていく上で重要と考えられます。</p> <p>本ガイドラインは、罰則を伴うものではなく、民間事業者の自主的な活動を促すという立場で運用してきましたが、その結果として、小売店における魚介類の名称表示についての適正化が図られてきているものと考えています。表示されている名称について、分類学的な見地からの正確性等をどの程度求めるかは消費者個々によって大きく異なりますが、最大公約的な視点に立った時に、常識とかけ離れ多くの消費者が不利益を被っている状況にはないと考えています。</p> <p>したがって、平成15年当時に想定された品質表示基準化といった手法は採用しなくても、ガイドラインの内容をより充実させることにより、名称表示の適正化は図れるものと判断した次第です。</p> <p>○「ブルーワレフー」について</p>

		<p>「ブルーワレフー」(学名: <i>Seriolella brama</i>) は、「メダイ」(学名: <i>Seriolella brama</i>) と同じイボダイ科の魚ではありますが、「日本産魚類検索(第2版)」(中坊徹次)、「新顔の魚」(阿部宗明)によると異なる属となっています。また、新顔の魚(阿部宗明)によると標準和名「オキヒラス」、他に「ワレフー」が標準和名として提唱されており、また、一般的名称例として英名である「ブルーワレフー」としており、どの名称を使用してもよいこととしています。</p> <p>第1回検討委員会の資料3の表中において、「メダイ」という名称の使用がありましたが、今回のご意見を踏まえて、実態調査を行ったところ、国内産の「メダイ」が流通されるようになり、オキヒラスなどの輸入されるイボダイ科の魚と区別して取り扱っていることから、「オキヒラス」を「メダイ」という一般的名称を使用するのはほとんどなく、改善されたものと考えています。</p> <p>なお、「オキヒラス」の一般的名称として「メダイ」の名称は、「オキヒラス」と「メダイ」が形態や品質の違いを認識した上で取り扱っていることから、使用しない方が望ましいのではないかと考えています。</p>
9	<p>●JAS法改正案の「標準和名」の項目に対する意見</p> <p>1. 日本魚類学会は2003年4月1日付けで標準和名検討委員会を設置し、2005年9月22日には標準和名を以下のように定義しました。</p> <p>「標準和名は、名称の安定と普及を確保するためのものであり、目、科、属、種、亜種といった分類学的単位に与えられる固有かつ学術的な名称である」</p> <p>http://www.fish-isj.jp/iin/standname/opinion/050902.html</p> <p>2. 標準和名のない外国産種については、命名の必要性も含めて検討中です。</p>	<p>1. 日本魚類学会による定義について</p> <p>ご指摘のとおり日本魚類学会が標準和名の定義を行ったことは、承知しておりました。しかしながら、標準和名の歴史的経緯、個々の標準和名が一般社会に定着する過程、他の研究分野の専門家における標準和名の認識を勘案し、標準和名をご存知ない方々への説明として、改正案の記述としたものです。</p> <p>2. 標準和名のない種への命名を検討されていることについて</p> <p>これについても承知しておりました。新たな命名に当たっては、魚類分野における標準和名の草分け的存在である</p>

	<p>田中茂穂博士がとられた方法（流通業者や漁業者の間で使用されていた取引名を採用）、専門家が名付けた標準和名が学術的で消費者にイメージが伝わりにくいといった意見の存在をふまえ、広く一般に使用され得る名称が検討されることを期待しています。</p>
<p>10 ●新旧対照表の3ページ：一般ルール</p> <p>1 標準和名は、日本魚類学会により2005年9月22日付けで厳密に定義されている（http://www.fish-isj.jp/iin/standname/opinion/050902.html）。それ故、少なくとも魚類においては、標準和名の使用が公共の場において日本語で分類群を特定し、共通理解を得るための唯一の方法である。馴染みのない標準和名によって消費者が混乱する恐れのある場合は、別の名称だけを表示するのではなく、標準和名とそれ以外の名称を併記することが最善と思われる。</p> <p>2 「種名」とは、通常は種の学名を意味する用語である。また、標準和名は種だけではなく、属や科といった上位分類群にも命名されているため、種名イコール標準和名のような表記には問題がある。ここでは単に「標準和名」とするか、「種の標準和名」が望ましいのではないか。</p> <p>3 総称もしくは属以上の上位分類群を簡易に表示する場合、その名称に「類」を付加することが望ましい。そうでないとハマグリのように種の標準和名と混同してしまい、結果として消費者を欺くことになる。この方法は標準和名がない種の名称表示の際も準用できると思われる。</p>	<p>常に標準和名を併記すること、総称名に「類」を付加することにつきましては、分類学的な見地からの正確性等をどの程度求めるかは消費者個々によって大きく異なりますが、最大公約的な視点に立ち、小売店における魚介類の名称表示としては馴染まないものとして従来から判断してきており、改正案とした次第です。</p> <p>改正案の「種名（標準和名）」は、分類単位のうち種に使用されている標準和名という意味で記述していましたが、ご指摘を踏まえ、「標準和名」と改めます。</p>
<p>●新旧対照表の5ページ：標準和名の統一は、魚介類の分類に応じて日本魚類学会・・・が取り組んでいる。</p> <p>広義には上記のように解釈されるが、厳密には魚類学会の取り組みは和名の統一が目的ではない。和名の統一とは本来分類</p>	<p>正確にはご指摘のとおりであり、学会の取組を広義の意味でとらえ記述したものです。</p>

学の進歩と深く関連しており、それは通常個別の研究者によって行われている。魚類学会による取り組みは同学会HPの要綱 (<http://www.fish-isj.jp/iin/standname/index.html>) にもあるとおり、以下のようなものである。

- 1 魚類の標準和名に関する諸問題を検討し、必要な提言を行うとともに、命名や問題解決のためのガイドライン、諸規則等の策定を目指す。
- 2 関連学協会や諸機関等と連携をとり、問題を共有し、解決のための諸活動を展開する。

上記には個別の研究者では対応しきれない問題を解決するための諸活動も含まれ、その意味で和名の統一も学会の取り組みとして位置付けることはできる。

●新旧対照表の5ページ：改正理由

「標準和名が公的に認められた存在であるかのような誤解」とは「標準和名は公的に認められていない名称」という意味か？標準和名の提唱やその統一は原則として個別の研究者によって行われているが、魚類では既述のように日本魚類学会が定義した標準和名が存在する。このような名称もしくは広く研究者間に認知されている名称は事実上公的に認められた標準和名と見なしうる。なぜなら日本魚類学会では上記の意味での標準和名以外は通用しないし、環境省のレッドデータブックなど公的な出版物で使われる名称も標準和名である。何よりもJAS法で認めているのだから立派な公的名称であろう。

この記述は、標準和名は国が一般国民に対しその使用を推奨した（あるいは指導した）用語ではないという意味です。公的機関の出版物での使用は、あくまで各々の機関自身が使用しているものであり、国民に使用を求めているものではありません。また、本ガイドラインで小売店での名称表示に標準和名を推奨していますが、併せて種によってはその他の一般名称の使用も推奨しており、両者は一般社会で使用されている用語として何ら違いはないものと考えています。

この点は、日本魚類学会ホームページに掲載の「差別的語を含む標準和名の改名に寄せられたご意見に対する考え方」において、「名前は自然に発生したものであり、その変化は自然にまかせるべきではないか」との意見に対する「今回の改名は学会外へは強制力を持たない提案であることから、自然にまかせるべきという意見と矛盾しません。なぜなら、提案自体は学会外の社会で淘汰の波にさらされるからです。」との回答のご認識と一致しているものと考えられます。

なお、本ガイドラインは、JAS法に基づく基準（同法に

基づく品質表示基準では「その内容を表す一般的な名称」とのみ規定)ではなく、水産庁が独自に策定している自主的な基準です。

●新旧対照表の6ページ

アメリカナマズの使用は現在では推奨されない。*Ictalurus punctatus*は環境省ならびに農水省が主導する外来生物法によって特定外来生物に指定されており、公的にはチャネルキャットフィッシュとしてよく認知されている。丸山ほか(1987)もしくは阿部(1994)によりアメリカナマズが使用され、養殖関係の書籍等でも広く使われた経緯はあるものの、今後はチャネルキャットフィッシュを使うのが最も混乱を少なくする方法である。

学名「*Ictalurus punctatus*」の標準和名は、新顔の魚(阿部宗明)によると「アメリカナマズ」としており、また、一般的名称例として英名である「チャネルキャットフィッシュ」としており、どちらの名称を使用してもよいこととしています。

今回の改正案では、海外漁場魚介類及び外来種の標準和名については、新たな輸入水産物の名称を積極的に整理している新顔の魚(阿部宗明)を採用したものです。

●新旧対照表の7ページ：今後の見直しのあり方

学会への要請を削除した理由については正当なものであるが、前回ガイドライン制定時とは異なり、例えば日本魚類学会の標準和名検討委員会に代表されるように標準和名の問題に積極的に取り組む組織も育ちつつある。標準和名の問題は商品名をどう表示するかという問題とは別に、純粋に分類学的な問題でもある。その意味で専門研究者との連携は不可欠であり、その大半が集まる学会との関係は緊密に保持すべきであろう。

上記の回答でも記述していますとおり、学会の動向は常に注視しています。ただし、本ガイドラインはあくまで小売店での表示の在り方を消費者の最大公約的視点に立って検討するものであり、標準和名や分類学自体の問題を取り扱うものではないことをご理解願います。

●魚介類の名称例

*Pagrus auratus*の標準和名であるゴウシュウマダイの一般名称がなぜマダイなのか?マダイは日本の*P. major*の標準和名として広く認知されている。一般名称を使うなら既述のように「タイ類」であろう。

ゴウシュウマダイはマダイと分布域を異にすることにより別種扱いとされていますが、水産物として種の違いに起因する形態や品質の違いがなく、亜種あるいは同種との考えも存在することから、既に例のある「マダイ」(オーストラリア産)といった表示で、その内容を表す一般的な名称であると判断しました。この点につきましては、第1回検討委員会でも同様の指摘があり、議論した結果として改正案とした次第

		<p>です。</p> <p>なお、特定の種の標準和名が、形態や品質がほとんど変わらない近縁種の一般的名称として定着することも、「アンコウ」の例にみられるように否定されるものではないと考えています。</p>
11	<p>独立行政法人水産総合研究センター開発調査部発刊の図鑑「ニュージーランド海域の水族」で<i>Seriolella caerulea</i>についてオキメダイと紹介されていますが、この図鑑は公的機関による刊行物の使用例とみなしてよいか。</p>	<p>学名「<i>Seriolella caerulea</i>」の標準和名は、新顔の魚（阿部宗明）によると「シロヒラス」となっています。</p> <p>「オキメダイ」については、海洋水産資源開発センターが発行した「パタゴニア海域の重要水族（1986年発行）」、「ニュージーランド海域の水族（1990年発行）」にて、学名「<i>Seriolella caerulea</i>」の標準和名として提唱されていますが、「日本産魚類検索（第2版）」（中坊徹次）によると、学名「<i>Cubiceps baxteri</i>」の標準和名として「オキメダイ」が付けられています。</p> <p>従いまして、公的機関による刊行物の使用例ではありますが、今回の改正案で<i>Seriolella</i>属の魚類を「シルバー（ギンヒラス）」、「シロヒラス」、「オキヒラス」と整理したことから、あえて「オキメダイ」を使用する必要はないと考えています。</p>

(別添) 当方から通知した関係機関

(行政)

都道府県

(流通関係団体)

財団法人 食品流通構造改善促進機構

全国水産物商業協同組合連合会

社団法人 全国中央市場水産卸協会

全国水産物卸組合連合会

全国魚卸売市場連合会

全国公設地方卸売市場協議会

全国第3セクター市場連絡協議会

全国小売市場総連合会

日本スーパーマーケット協会

日本小売業協会

日本百貨店協会

日本チェーンストア協会

社団法人 全国スーパーマーケット協会

社団法人 日本フランチャイズチェーン協会

社団法人 日本ボランティアチェーン協会

全日本スーパーギルド商業協同組合連合会

全日食チェーン商業協同組合連合会

無添加食品販売協同組合

社団法人 日本セルフサービス協会

社団法人 日本ショッピングセンター協会

日本生活協同組合連合会

全国中央卸売市場協会

全国卸売市場対策協議会

(水産関係団体)

社団法人 大日本水産会

全国漁業協同組合連合会

日本かつお・まぐろ漁業協同組合

全国水産加工業協同組合連合会

社団法人 日本水産物貿易協会

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会

全国削節工業協会

全国煮干協会

社団法人 日本鰹節協会

社団法人 いわし食用化協会

社団法人 日本昆布協会

社団法人 全国すり身協会

社団法人 日本缶詰協会

全国珍味商工業協同組合連合会

全国加工海苔協同組合連合会

全国調理食品工業協同組合

全国いか加工業協同組合

日本寒天工業協同組合

海外沿岸水産加工物加工協同組合

日本水産缶詰工業協同組合

日本鮪缶詰輸出水産業組合

日本わかめ協会

日本養鰻漁業協同組合連合会

日本鰻輸入組合

全国養鰻漁業協同組合連合会

全国淡水魚荷受組合連合会

海外まき網漁業協会

全国あかいか漁業協会

社団法人 全国大型いかつり漁業協会

社団法人 全国沖合いかつり漁業協会

社団法人 全国海水養魚協会

社団法人 全国近海かつお・まぐろ漁業協会

全国遠洋鰹・まぐろ漁業者協会

株式会社 全鮭連

社団法人 全国さんま漁業協会

社団法人 全国底曳網漁業連合会

全国内水面漁業協同組合連合会

全国海苔貝類漁業協同組合連合会

社団法人 全国まき網漁業協会

全国かじき流し網漁業者協会

太平洋小型さけ・ます漁業協会

日本遠洋旋網漁業協同組合

日本海ます流網漁業組合連合会

社団法人 日本トロール底魚協会

日本捕鯨協会

日本小型捕鯨協会

財団法人 日本鯨類研究所

日本遠洋いか漁業協同組合

社団法人 西日本鮮魚出荷協会

北部太平洋まき網漁業協同組合連合会

(その他関係団体)

主婦連合会

ウーマンズフォーラム魚

食生活情報サービスセンター