

かつお削りぶし・かつおぶし の流通状況

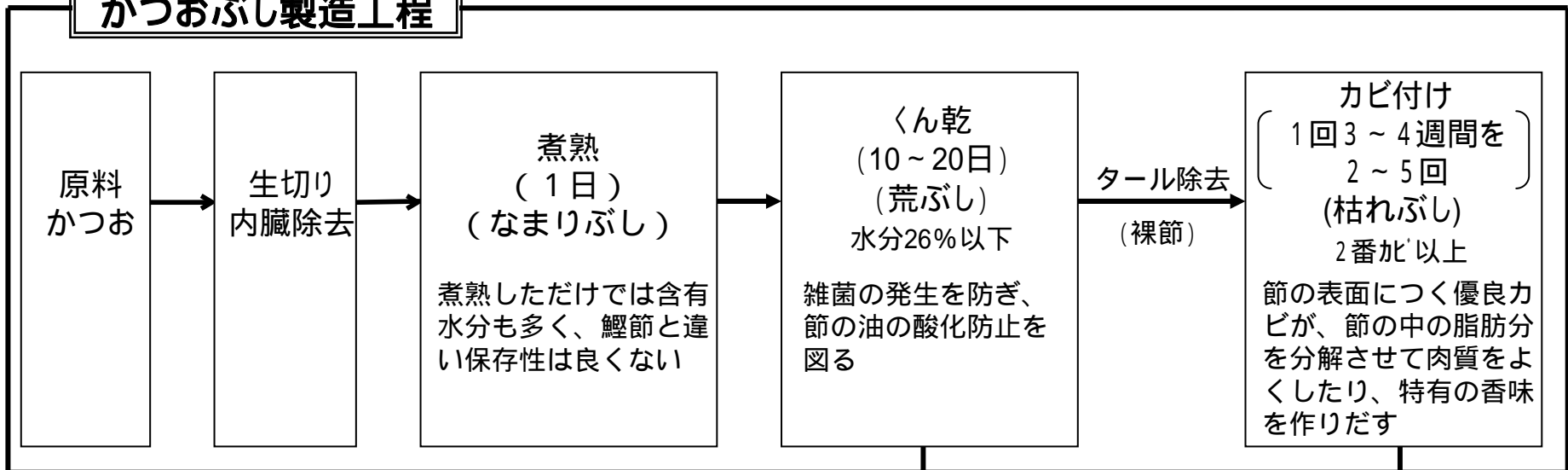
平成22年7月

消費者庁 食品表示課

かつおぶしの製造工程について

かつおぶしは一般に、「かつおを 煮熟（「なまりぶし」） くん乾作業（「荒ぶし」） タール分除去（「裸ぶし」） カビ付け・日乾（「枯れぶし」）の工程を経て製造される。現在、かつおぶしの原産国については、荒ぶしと裸ぶしについてはくん乾した国、枯れぶしについてはカビ付けした国としているところ。

かつおぶし製造工程



削りぶし品質表示基準では、品質を左右するのは荒ぶしの出来具合であり、かつ、日本の伝統的加工技術が生かされている「ぶし」の製造地を原産国とし、かつお削りぶしを対象に表示を義務づけている。

かつおぶし価格
 荒ぶし(輸入)900~950円/kg
 荒ぶし(国産)1,050~1,100円/kg
 枯れぶし(国産)1,500~1,600円/kg
 削りメーカーの購入価格を聞き取り(平成20年2月)

かつお削りぶし

・煮熟後、水分が26%以下になるようくん乾したかつおぶし(荒ぶし)を削ったもの

原産地表示義務あり

かつおかれぶし削りぶし

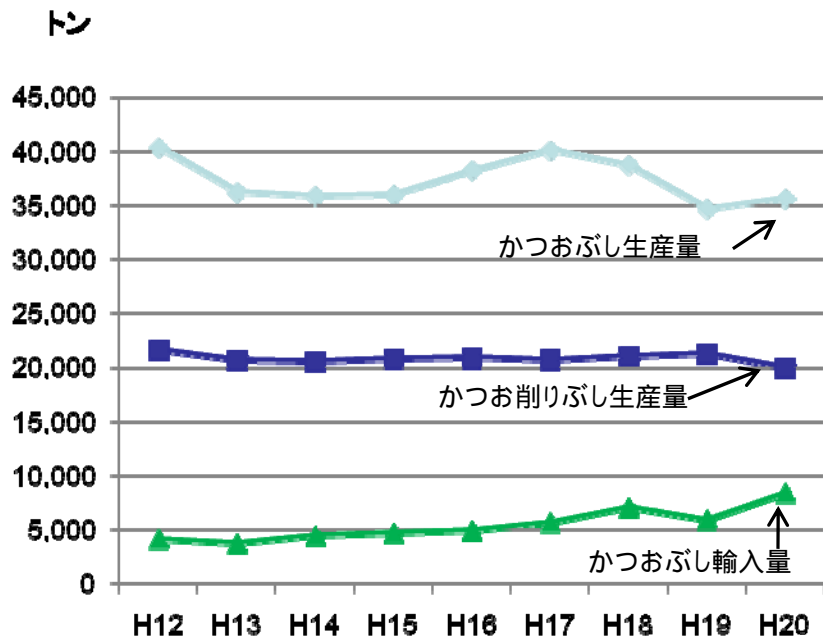
・荒ぶしに2番カビ以上のカビを付けたかつおぶし(枯れぶし)を削ったもの

原産地表示義務なし

かつおぶしの生産量・輸入量について

- ・かつおぶしの国内生産量は、近年4万ト前後で推移。全体の97%を鹿児島、静岡両県で生産されている。
- ・生産されたかつおぶしは、全国の二次加工メーカーに出荷され、削りぶしや風味調味料、めんつゆ等の加工原料として用いられている。
- ・かつおぶしの輸入量は、国内生産量の1～2割程度。

かつおぶしの生産量・輸入量、かつお削りぶしの生産量



資料: 水産加工品生産量(農林水産省)、貿易統計(財務省)

かつおぶし・かつお削りぶしの県別生産量(平成20年)

(単位:トン、%)

順位	かつおぶし			かつお削りぶし		
	県名	生産量	シェア	県名	生産量	シェア
1	鹿児島	25,068	70.4%	愛媛	6,921	34.6%
2	静岡	9,715	27.3%	静岡	3,264	16.3%
3	千葉	531	1.5%	愛知	1,807	9.0%
4	高知	149	0.4%	鹿児島	1,478	7.4%
	全国	35,587	100%	全国	19,988	100%

資料: 水産加工品生産量(農林水産省)

かつおぶし国別輸入量(平成20年)

(単位:トン、%)

順位	国名	輸入量	シェア
1	フィリピン	3,845	45.8%
2	インドネシア	3,015	35.9%
3	中国	770	9.2%
	全世界(5)	8,394	100%

資料: 貿易統計(財務省) ()内は国・地域数

かつお削りぶしの表示例

名 称	かつお削りぶし
原材料名	かつおのぶし(国産)
密封の方法	不活性ガス充てん・気密容器入り
内 容 量	22g
賞味期限	枠外左上部記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存

← 義務表示

かつおかれぶし削りぶしの表示例

名 称	かつおかれぶし削りぶし
原材料名	かつおのかれぶし(鹿児島県)
密封の方法	不活性ガス充てん、気密容器入り
内 容 量	2g
賞味期限	上部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。

← 任意表示