

表-2 原料原産地表示の義務付け対象拡大品目(案)

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
2	塩蔵したきのこ類（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
3	ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
5	緑茶
6	もち
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
8	こんにゃく
9	調味した食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
11	表面をあぶった食肉
12	フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
13	合挽肉、その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
16	調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
18	表面をあぶった魚介類
19	フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

### 3. 原産地、原料原産地の判別法

以下、農林水産消費技術センターの調査研究報告からウメボシ、タマネギ、ショウガ、ニンニクについて、原料原産国、原産国の鑑定技術の現状を概観する。

#### 3.1 ウメボシの原料原産地

ウメボシの原料原産地推定については、平成14年（2002年）の消費技術センター調査研究報告<sup>1)</sup>に調査結果が掲載されている。

##### 3.1.1 判別の考え方

国内でウメボシや梅酒などの原料用として栽培されているウメは「南高」、「白加賀」の2品種であり、この2品種で作付け面積の6割程度を占める。特にウメボシについては大半が南高を原料としている。一方、ウメボシの原材料の主な輸入先である中国、台湾では南高以外の品種が主体となっている。このため、ウメの品種の識別により原料ウメの原産地の推定が可能である。

また、地域により土壤に含まれるミネラルの含有量および組成が異なることから、原料ウメの無機成分からも原産地の推定が可能である。

##### 3.1.2 調査研究結果の概要

###### (1) 種子の形状による品種識別

ウメは品種によって種子の形状が異なる。種子の縦、横、厚さの3辺を測定し、種子ごとに（横／