

各 位

日本ひじき協議会
会長 北村 裕司
<http://www.hijiki.org/>

食品衛生法等の一部を改正する法律(2005年11月29日公示) (ポジティブリスト制関係) についての考察

国内産ひじきについて

日本ひじき協議会会員各社が製造加工している国内産ひじきは、人為的に薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加する工程がありませんので、残留する可能性は低いと判断しています。

韓国産・中国産ひじきについて

日本ひじき協議会会員各社が製造加工している韓国産及び中国産ひじきは、養殖段階・加工段階とも、人為的に薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加する工程はありませんので、残留する可能性は低いと判断しています。

根拠となる資料

ひじきの一般的な加工方法について

- ・ ひじきの加工方法の多くは一般的に伊勢方式と呼ばれる製法または伊勢製法をベースにした製法で加工する事が多く、日本ひじき協議会会員各社も、また会員各社が一次製造を委託している海外工場も、伊勢方式または伊勢方式をベースにした製法を採っています。
- ・ 伊勢方式とは
 - 原料を採取後、産地で速やかに干し乾燥した状態で保管・流通する。
 - 乾燥した原料を、水洗い(塩抜き)し、蒸煮し、再度乾燥し異物除去して製品化する。
 - この工程の中では、産地でも加工業者でも、人為的に薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加することはありません。

ひじき増養殖について

- ・ 現在、国内のひじきは 100%天然の原料を使用しています。（一部実験研究段階での増養殖テスト生産を除く）
 - これは、自然の岩場に生息しているひじきを採取しておりますので、薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加することはありません。
- ・ 日本ひじき協議会会員各社が製造加工している韓国産の90%以上及び中国産のほぼ100%は、通称「増養殖」と言われる方法で栽培された原料を使用しています。
 - この場合でも薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加することはありません。
- ・ 具体的に
 - 増養殖とは、自然の岩場に生息するひじきの根を採取しその根をロープにくくり付けて成長させます。一つの根から数本の茎が出てくることから増養殖と呼んでいます。
 - ◇ 養殖とは給餌することにより育成することをいうとJAS法では規定されていますから給餌しない海藻養殖は厳密に言うとは養殖ではないようですが、便宜上「区画された水域を専用して水産生物を所有し、それらの繁殖及び生活を積極的に管理・育成して収穫する手段」＝「養殖」として扱っています。
 - ひじきは自然の状態ですと潮汐により海面の方が低くなり、干出（乾燥）しますが、常に海水に浸っている増養殖では、成長が促進され増産に繋がるのです。
 - くどいようですが、薬剤（農薬、飼料添加物、動物用医薬品等）を使用または添加することはありません。

以上