

ISOって何?

ISOについて、FAMICの業務の内容とあわせて、分かりやすくご紹介します!



ISO(アイエスオー)とは

ISOは、国際標準化機構(International Organization for Standardization)という非政府組織の略称です。

ISOでは、ISO規格という国際的なルールについて、各国の専門家が話し合って決めています。ISO規格は、商品をスムーズに取引するための基準として利用されているなど、大きな役割を担っています。



ISO国際会議の様子

FAMICは何をしているの?

ISO規格は、ISOの各種委員会で検討されます。FAMICは、それらの委員会のうち食品等に関する委員会について、日本国内の専門家や関係者の意見を取りまとめています。また、国際会議に専門家や職員を派遣して、ISO規格に国内意見が反映されるよう努めています。

どんなISO規格があるの?

FAMICが担当しているISOの委員会では、お肉や魚、動物のえさ、動植物の品種判別、食品の安全、木材などに関するさまざまなISO規格が検討されています。

日本からも、我が国で開発された規格を国際取引に活用してもらえるよう、ISOに提案しています。その中の1つに、魚の鮮度を測定する方法があります。魚の鮮度にこだわる日本ならではの提案ですね。次のページでもう少し詳しく説明します!



FAMICがホスト役を務めた会議の案内掲示

FAMICが担当しているISOの委員会

食品専門委員会

食肉、家きん、魚、卵及びそれらの製品分科委員会

動物用飼料分科委員会

官能分析分科委員会

分子生物指標の分析に係る横断的手法分科委員会

食品安全マネジメントシステム分科委員会

合板分科委員会

木材専門委員会

どうして魚の鮮度を測定する方法が必要なの？

EU（欧州連合）では、魚の目の色や匂いなど、人が五感で魚の鮮度を見極める官能評価という方法が利用されています。でも、それだと切り身や冷凍された魚は評価できません。

それから、日本には魚の鮮度を保つための「**活け締め（いけじめ）**」※1という手法がありますが、活け締めは魚体に跡が残ってしまうため、外国では傷があるという理由で正当に評価されないこともあります。

そこで、魚の鮮度を客観的に証明するための鮮度測定法を国際的な場で提案する必要性がありました。それが魚の鮮度を示すK値の測定法です！

※1 活け締め

刃物を使って延髄とえらを切断して即死させ、血抜きを行ってから冷やす処理方法



刺身



活け締めの跡

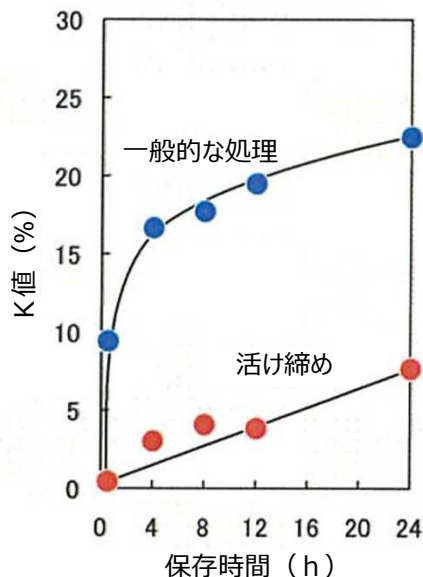
K値ってどうやって測るの？

魚の筋肉に含まれるエネルギー成分は、魚の死後、分解されて違う物質に変化します。このエネルギー成分と分解された物質を魚の筋肉から取り出して、機械で量を測って、その値からK値を計算します。K値が小さいほど鮮度がいいことを表します。

右のグラフでは、魚を活け締めした場合と一般的な処理※2の場合で、保存時間によるK値の変化を示しています。一般的な処理の方はすぐにK値が上がっているのに対して、活け締めの方は、K値がゆっくり上がっていくのが分かります。

※2 一般的な処理

魚が弱っていく過程で時間をかけて自然に息絶える状態



K値の測定法がISO規格になったら、どんないいことがあるの？

K値の測定法が正式にISO規格となれば、国際的な取引の場で、日本産の魚の鮮度が良いことを世界的にアピールすることができるようになります。

そのためにも、K値の測定法について、他国の理解が得られるように国際会議の場でしっかりと説明していく必要があります。

今度、スーパーで刺身を見かけたら、魚の鮮度とK値について思い出してもらえたら嬉しいです。



魚の活け締めと一般的な処理での保存時間によるK値の変化



K値について、国際会議の場で説明する専門家