

# 第35回全国水産加工品総合品質審査会実施要領

## 《特別賞（しゅふ大賞）選定要領》

### 1 趣 旨

伝統的製法で作られるもののほか、簡便商材、嗜好品など日々多種多様な水産加工品が開発されている。これらの商品について、実際にどのような商品が求められているのか、消費者に近い立場の方々の審査を通じてその指標を示し、水産加工品の普及活動を行うものとする。

### 2 主 催

全国水産加工業協同組合連合会

### 3 会 場

(1) 審査会場 東京都中央区銀座 2-10-2

ホテルモントレ銀座

(2) 表彰式会場 東京都中央区銀座 2-10-2

ホテルモントレ銀座

### 4 会 期

(1) 告知 令和6年8月1日（木）～令和6年8月31日（土）

(2) 審査会 令和6年11月8日（金）

(3) 表彰式 令和7年2月28日（金）

### 5 出品者

(1) 全国水産加工業協同組合連合会の会員及び傘下組合員

(2) 水産加工食品全国団体（別紙）の会員及び傘下組合員

(3) 水産加工業協同組合及び組合員

(4) その他全水加工連会長が特に認める者

### 6 出品物の範囲

一般水産加工品（非食用品を除く）

### 7 出品要領

- (1) 出品点数 制限なし
- (2) 出品規定 出品物は、令和6年8月1日以前に製造販売している水産加工品および新製品とする。
- (3) 申込期限 令和6年8月31日まで
- (4) 申込方法 1号申込書により所属加工協又は加工団体を通じ、全国水産加工業協同組合連合会へ申込まれた一般審査の出品物が自動的に審査対象となる。
- (5) 審査用出品物の集荷搬入  
出品者は、審査用の各出品物を指定された日に指定された場所へ搬入する。
- (6) その他 審査用出品物は、すべて無償とする。

## 8 賞の交付

特別賞（しゅふ大賞）は、全国水産加工業協同組合連合会が交付を行うものとする。

## 9 賞の種類と数

- (1) しゅふ大賞 5点

## 10 審査

審査は、次のより公正を旨として行う。

### (1) 審査基準

#### 1) 審査項目

第1類：乾製品（節類含む）

第2類：加熱調味加工品（ねり製品含む）

第3類：非加熱調味加工品、塩蔵品、藻類加工品

第4類：魚卵加工品、発酵食品、生食加工品

第5類：燻製、魚醤油・エキス、冷食加工品、缶詰・レトルト、その他

の5分類の出品物につき、

それぞれ、原料、官能特性（形状、色沢、香気、食味、食感）、着想、包装の項目に加え、価格、調理のしやすさ、家族に食べさせたい、人に薦めたいなど、日常で使用する場合における視点も併せて総合的に審査する。

2) 審査項目を総合的に評価したうえで、1点から10点までの10段階評価で審査する。

3) 選賞については、審査員全員の採点結果をもとに、評価の高い物からそれぞれ5点を選んで、しゅふ大賞を付与する。

### (2) 審査方法

- 1) 1次審査は、出品者の所属する水産加工業協同組合又は加工団体の長に委託して行うものとする。
- 2) 2次審査は、(1)の審査基準に従い、出品者名を秘し、審査員により行い、選賞するものとする。

### (3) 審査員

しゅふ大賞の審査員は、家庭生活を営む30歳代から40歳代を中心に選出する。

オブザーバーとして、水産庁担当者が審査に対してアドバイスを行うことができるものとする。

### (4) その他

小売用包装製品については、食品衛生法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）、計量法など、法律で定められている義務表示事項が遵守されていない場合、審査の対象としない。

特別賞（しゅふ大賞）は、第35回全国水産加工品総合品質審査会において、農林水産大臣賞、水産庁長官賞、東京都知事賞、一般社団法人大日本水産会会長賞及び全国水産加工業協同組合連合会会長賞を受賞した出品物について、重複受賞を可とする。

## 1.1 出品料

- (1) 特別賞（しゅふ大賞）は一般審査への出品で自動的に審査対象となるため、出品料は発生しないこととする。

## 付則

この選定要領は令和6年度に適用するものとする。