

00527

26

# 鳥取縣公報

縣令

## 鳥取縣令第四十三號

水産製品検査規則中左ノ通改正ス

昭和十七年六月一日

鳥取縣知事

土 肥 米 之

第一條本則ニ於テ水産製品ト稱スルハ左ノ水産製造物ヲ謂フ

一、煮 乾 鱈

二、開 乾 鱈

三、塩 乾 鱈

四、鰯

(イ) 鰯

(ロ) 塩 乾 鰯

五、煉 製 品

(イ) 蒲 鉾 類

(ロ) 竹 輪

昭和十七年六月一日  
號 外

月 曜 日

本書ノ大きハ國定規格A5判

(ハ) 半 片  
六、海藻類

(イ) てんぐさ

(ロ) わかめ

(ハ) おごのり

(ニ) あみぐさ

(ホ) いぎす

(ヘ) えごのり

七、水産動物質肥料

(イ) 鰹 搾 粕

(ロ) 荒 粕

(ハ) 雜 粕

(ニ) 其ノ他魚粕

(ホ) 水産動物粉末肥料

八、魚 油

第一條ノ二 本則ニ於テ水産製品検査吏員(以下検査吏員ト稱ス

鳥取縣公報

毎週 曜日發行

(休日ニ當ル  
時ハ翌日)

昭和十七年六月一日

(昭和四年四月十五日  
第三種郵便物認可)

一

ト稱スルハ水産製品ノ検査ニ従事スル農林技師、農林技手及水産製品検査事務嘱託ヲ謂フ

第二條中 「之ヲ製造場外ニ移送スルコトヲ得ズ」ヲ「之ヲ製造場外ニ移送シ又ハ販賣譲渡ヲ爲スコトヲ得ズ」ニ「検査員」ヲ「検査吏員」ニ改ム

第三條中 「縣外産ノモノト雖モ本縣内ニ於テ改造又ハ改装シタルモノハ」ヲ「縣外産ノモノト雖モ其ノ證憑ナキモノ又ハ證憑アリト雖モ本縣内ニ於テ改造又ハ改装シタルモノハ」ニ改ム

第四條 第一項第四號中 「検査證票ノ著シク汚損シ」ヲ「検査證票又ハ検査證ノ著シク毀損シ」ニ改ム

第五條中 「検査ハ製造場又ハ其ノ現在所ニ於テ」ヲ「検査ハ水産製品製造場又ハ其ノ現在所ニ於テ」ニ「水産製品検査員(以下検査員ト稱ス)」「検査員」ヲ夫々「検査吏員」ニ改ム

第六條 検査ハ別ニ定ムル検査標準ニ依リ之ヲ行ヒ検査等級ヲ定ムルコト左ノ如シ

- 一、煮 乾 鱈 一等 二等 三等 等外
- 二、開 乾 鱈 一等 二等 三等 等外
- 三、塩 乾 鱈 一等 二等 三等 等外
- 四、鰯 一等 二等 三等 等外
- 五、凍 製 品

- (イ) 蒲 鉾 類 一等 二等 三等
- (ロ) 竹 輪 一等 二等 三等
- (ハ) 半 片 一等 二等 三等
- (ニ) 其ノ他煉製品 上 並 並
- 六、海藻類 一等 二等 三等 等外
- 七、水産動物質肥料
- (イ) 鱈 搾 粕 一等 二等 三等 等外
- (ロ) 荒 粕 一等 二等 三等 等外
- (ハ) 雜 粕 一等 二等 三等 等外
- (ニ) 其ノ他魚粕 一等 二等 三等 等外
- (ホ) 水産動物粉未肥料 合格 格外
- 八、魚 油 一等 二等 三等 等外

第七條 検査ヲ受ケントスル者ハ検査申請書(様式第二號)ヲ検査吏員ヲ經由シテ知事ニ提出スベシ但シ特別ノ事由アル場合ハ口頭ヲ以テ検査ヲ申請スルコトヲ得

第八條中「検査手数料ヲ納付スベシ」ヲ「検査手数料ヲ鳥取縣水産製品検査手数料證紙ヲ以テ納付スベシ」ニ「再検査ノ結果検査等級ニ」ヲ「再検査ノ結果前検査等級ニ」ニ改ム

第十條第十一條中 「検査員」ヲ「検査吏員」ニ改ム  
第十二條 受檢者検査等級ノ決定ニ對シ異議アルトキハ左ノ事項

ヲ具シ検査終了ノ日ヨリ七日以内ニ再検査ヲ知事ニ申請スルコトヲ得

- 一、前検査吏員ノ氏名
- 二、検査ヲ受ケタル年月日及場所
- 三、品名及數量
- 四、異議ノ事由

再検査ノ申請ハ前検査吏員ヲ經由シ提出スベシ  
再検査ノ決定ニ對シテハ異議ヲ申立ツルコトヲ得ズ

第十三條 検査吏員検査ヲ行ヒタルトキハ受檢品(煉製品、板わかめ及魚油ヲ除ク)ノ包装ノ要部ニ等級印(様式第三號)ヲ押捺シ且受檢者ニ検査證票(様式第四號)ヲ交付スベシ但シ等級印ヲ押捺スルコト能ハザルモノニ付テハ之ヲ省略スルコトヲ得  
煉製品ニ在リテハ検査證(様式第五號)及検査證票ヲ受檢者ニ交付スベシ  
板わかめニ在リテハ検査證(様式第六號)及検査證票ヲ受檢者ニ交付スベシ  
石油罐入魚油ニ在リテハ等級ヲ刻印セル罐蓋(様式第七號)及検査證票ヲ受檢者ニ交付シ「ドラム」罐入魚油ニ在リテハ検査證票ヲ受檢者ニ交付スベシ

第十四條 受檢者検査證票、検査證及罐蓋ノ交付ヲ受ケタルトキ

ハ検査済品ニシテ毎ニ交付ヲ受ケタル検査證票ニ其ノ住所及氏名又ハ名稱若クハ商號ヲ記載ノ上結付シ検査證ヲ貼付シ又ハ罐蓋ヲ鑲付スベシ

第十五條中 「検査員」ヲ「検査吏員」ニ「検査免除證印(様式第七號)」ヲ「検査免除證印(様式第八號)」ニ「検査證票(様式第四號)」ヲ「検査證票」ニ改ム

第十六條中 「若クハ刻印アル包装材料ヲ」ヲ「若クハ刻印アル罐蓋ヲ鑲付シタル包装材料ヲ」ニ「検査員」ヲ「検査吏員」ニ「消印(様式第八號)」ヲ「消印(様式第九號)」ニ改ム

第十七條 水産製品ニハ本則ニ依ル等級印、検査證票、検査證又ハ罐蓋ニ類似スルモノヲ押捺シ結付シ貼付シ又鑲付ヲ爲スベカ  
ラズ

第二十條第二十一條中 「検査員」ヲ「検査吏員」ニ改ム  
第二十二條 第一項第四號中 「等級印検査證票又ハ罐蓋ヲ」ヲ「等級印検査證票、検査證又ハ罐蓋ヲ」ニ改メ第五號「検査證票、等級印若ハ罐蓋ヲ偽造シ又ハ不正ニ使用シタルモノ」ヲ「等級印、検査證票検査證又ハ罐蓋ヲ偽造シ若クハ不正ニ使用シタル者」ニ改メ第六號中「品質ノ異ナルモノヲ包装シタルモノ」ヲ「品質ノ異ナルモノヲ包装シタル者」ニ改メ第六號ノ次ニ左ノ一號ヲ加フ

七 不正ノ手段ニ依リ検査ヲ受ケ又ハ故意ニ検査済品ノ品質ヲ低下セシメ若クハ重量ヲ増減シタル者

第二十三條中 「前二條ノ規定ノ」ヲ「前條ノ規定ノ」ニ「法人ノ行爲ニ對シテ其ノ代表者ヲ」ヲ「法人ノ行爲ニ對シテ其ノ代表者又ハ清算人ヲ」ニ改ム

第一號樣式、第五號樣式、第六號樣式、第七號樣式、第八號樣式、第九號樣式別紙ノ通改ム

附 則

本令ハ公布ノ日ヨリ之ヲ施行ス

第一號樣式 検査吏員證 (厚質白紙)

第 號

官職氏名

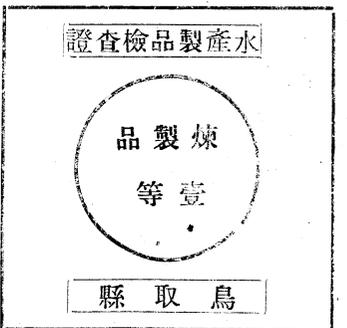
水産製品検査吏員證

鳥取縣

縦九種、横六種

證票ノ表面ニハ縣印ヲ押捺スルモノトス

第五號樣式 検査證 (煉製品ニ貼付スベキモノ)



甲 一 等 二 等 三 等 一 等 圓 內 ハ 赤 地 文 字 ハ 白 抜 キ

圓 周 圍 白 地 ニ 赤 ノ 波 型 模 樣

二 等 圓 內 ハ 紫 地 文 字 ハ 白 抜 キ

圓 周 圍 白 地 ニ 紫 ノ 波 型 模 樣

三 等 圓 內 ハ 青 地 文 字 ハ 白 抜 キ

圓 周 圍 白 地 ニ 青 ノ 波 型 模 樣

並 上 圓 內 ハ 綠 地 文 字 ハ 白 抜 キ

圓 周 圍 白 地 ニ 綠 ノ 波 型 模 樣

並 圓 內 ハ 黑 地 文 字 ハ 白 抜 キ

圓 周 圍 白 地 ニ 黑 ノ 波 型 模 樣

乙 上 並

縱 二・二種

横 一・五種

圓ノ直徑 一・一種

第六號樣式 検査證 (板わかめニ貼付スベキモノ)



外圍ノ外徑 二・〇種

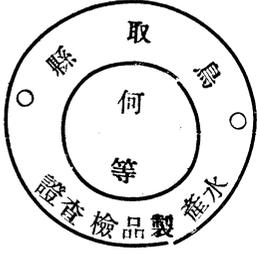
小圍ノ内徑 〇・七種

地 色 一 等 赤 色

二 等 紫 色

三 等 青 色

第七號樣式 等級印 (罐 蓋)



餘力其他ノ金屬板ヲ用ヒ文字ハ刻印トシ外輪ハ直徑五・一五種

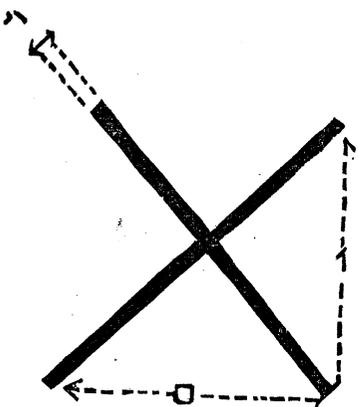
内輪ハ直徑三・二種トス

第八號樣式 検査免除證印



直徑四種ノゴム印ヲ使シ肉色ハ青色トス

第九號樣式 消印



毛判ノ大サ左ノ通トシ内色ハ

黒色トス

イノ長サ 八種

ロノ長サ 八種

ハノ長サ 一種

00532

條例

鳥取縣條例第三號

水産製品検査手数料條例中左ノ通改ム

昭和十七年六月一日

鳥取縣知事 土 肥 米 之

第二條 検査手数料ノ納付ハ鳥取縣水産製品検査手数料證紙(以下證紙ト稱ス)ヲ以テシ申請書ニ之ヲ貼付スベシ、但シ口頭ヲ以テ申請スル場合又ハ検査吏員ニ必要アリト認ムル場合ハ證紙ノ貼付ヲ爲サズ當該検査吏員ニ之ヲ差出スベシ

第四條 證紙ハ保證責任鳥取縣漁業組合聯合會ヲシテ之ヲ賣捌セシム賣捌人ニ對シテハ證紙額面百分ノ三相當額ノ手数料ヲ交付ス

賣捌人證紙ノ交付ヲ受ケントストキハ其ノ代金ヲ前納スベシ

別表

品名	手数料率	備考
煮乾鰯	十貫ニ付 十五錢	
あみぐさ	十貫ニ付 三錢	
開乾鰯	一箱ニ付 五錢	一箱四貫
えごのり	十貫ニ付 三錢	

鹽乾鰯	一箱ニ付	五錢
いぎす	十貫ニ付	三錢
錫(鹽乾鰯ヲ含ム)	十貫ニ付	十四錢
鰯搾粕	十貫ニ付	四錢
煉製品	十貫ニ付	三十錢
荒粕	十貫ニ付	四錢
てんぐさ	十貫ニ付	五錢
雜粕	十貫ニ付	四錢
わかめ	十貫ニ付	五錢
水産動物粉末肥料	十貫ニ付	三錢
おごのり	十貫ニ付	三錢
魚油	一罐ニ付	四錢

告示

鳥取縣告示第三百二十二號

鳥取縣水産製品検査規則ニ依ル検査標準左ノ通定ム

昭和十七年六月一日

鳥取縣知事 土 肥 米 之

第一條 水産製品ノ検査標準ヲ定ムルコト左ノ如シ但シ荷造結束

00533

ニ付テハ検査吏員ノ承認ヲ受ケタル場合ハ此ノ限ニ在ラズ

検査事項	一 等	二 等	三 等	外 等	摘 要
品 位	原料新鮮煮熟適度乾燥 充分色澤形態及香味優良 少シテ塩分脂肪共ニ少ナク大小不同ナク夾雜物ノ混入ナキモノ	原料新鮮煮熟適度乾燥 充分色澤形態及香味優良 少シテ塩分脂肪共ニ少ナク大小不同ナク夾雜物ノ混入ナキモノ	原料新鮮煮熟適度乾燥 充分色澤形態及香味優良 少シテ塩分脂肪共ニ少ナク大小不同ナク夾雜物ノ混入ナキモノ	品位三等品ニ及バザルモノ	

量目及包装

- (甲) 紙袋入ノモノ  
一袋ノ標準正味重量三疋(八〇〇匁)トス  
袋ハ紙質強靱ナル紙袋ヲ用ヒ袋口ヲ糸又ハ其ノ他ノモノニテ結付スルコト
- (乙) 紙袋以外ノモノ  
重量ハ任意トス但シ正味重量ヲ表示スルコト

荷 造

- (甲) 紙袋入ノモノ  
紙袋入ハ十二個ヲ以テ一俵トス  
蕈ハ上質ノ乾蕈ヲ用ヒ兩小口ハ八ツ切以上ノ乾蕈ニテ覆ヒ九縷以上ノ網掛ヲナシ横縷二廻リ二個所縦縷二筋十字縷掛トス
- (乙) 紙袋以外ノモノ  
箱詰、籠詰、其ノ他ノモノニアリテモ右ニ準ズルコト

00534

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘 要

品 位 原料新鮮乾燥適度形態 原料新鮮乾燥適度形態 原料新鮮乾燥適度形態 品質三等品ニ及バザル  
色澤及香味優良ニシテ 色澤及香味良好ニシテ 色澤及香味普通ニシテ  
大小不同ナキモノ 大小不同ナキモノ 大小不同ナキモノ

量 目 一箱ノ標準正味重量一五斤トシ箱ノ外側ニ内容量及記號ヲ明記セルモノ  
箱ハ横蓋及底板ハ長サ五・一五寸厚サ七七厘妻板一・五寸以上ノ厚サヲ有スルモノ妻板幅三三厘高二・一寸ノ板ヲ用ヒ堅牢  
ニ釘附セルモノ但シ當分ノ間容器ノ寸法ハ多少ノ變更アルモ差支ヘナシ此ノ場合検査吏員ノ承認ヲ受クベシ

荷 造 一個ハ二ツ合トシ施蓋後妻板側ニ厚サ〇・五寸以上ノ棧木二本ヲ釘附シ横繩二廻リ二個所縦繩一條キノ字型ニ結束ス

四 錫

(イ) 錫

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘 要

品 位 色澤香味及形態優良ニシテ 色澤香味及形態良好ニシテ 色澤香味及形態普通ニシテ  
シテ大小不同ナク乾燥 充分ナルモノ 充分ナルモノ 充分ナルモノ

品 位 色澤香味及形態普通ニシテ 品質三等品ニ及バザル  
モノ

結 束 一番錫、二番錫ノ種類別ニ撰別シ拾枚ヲ一把(於多福錫ハ五枚ヲ一把トシミゴ繩ニテ結束ス)ニ長手ヲ以テ緊束シタル  
後紙質強靱ナル帶封ヲナス

量目及荷造 一俵ノ量目ハ六〇斤(一〇〇斤)ヲ標準トス  
俵裝ハ角俵トシ良質ノ建莖ニテ包ミ兩小口ハ切莖ニテ覆ヒ網掛ケトス

(ロ) 塩 乾 錫

00535

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘 要

品 位 色澤香味形態優良ニシテ 色澤香味形態良好ニシテ 色澤香味形態普通ニシテ  
テ大小不同ナク乾燥 用塩量適當ナルモノ 用塩量適當ナルモノ 用塩量適當ナルモノ

品 位 色澤香味形態普通ニシテ 品質三等品ニ及バザル  
モノ

結 束 一把ハ拾枚トシ藥ヲ以テ結束シ錫ト同様帶封ヲナシ包裝ス

五 煉 製 品

(イ) 蒲 鉾 類  
(ロ) 竹 輪  
(ハ) 半 片

検査事項 一 等 二 等 三 等 摘 要

品 位 肉質香味色澤及彈力ノ状態優 肉質香味色澤及彈力ノ状態良好 二等品ニ及バザルモノ  
良ニシテ溫和物極メテ少ク蒸 蒸ニシテ溫和物少ク蒸煮又ハ焙灸  
煮又ハ焙灸適度ナルモノ 適度ナルモノ

荷 造 受檢者名ヲ附シタル紙ヲ以テ一個毎ニ包裝シ正味量ヲ明示スル

(ニ) 其ノ他煉製品

検査事項 上 等 級 標 準 並 摘 要

品 位 肉質及香味色澤良好ニシテ溫和物少ク蒸煮又ハ油燻適度ナルモノ 上品ニ及バザルモノ

荷 造 (イ) 油 燻 セ ル モ ノ

受檢者名ヲ附シタル紙袋詰トシ正味重量ヲ明示スル

00536

六、海 藻 類

(ロ) 油煤以外ノモノ  
 受檢者名ヲ附シタル紙ヲ以テ包裝シ正味重量ヲ明示スル

(イ) てんぐさ  
 (ロ) わかめ (板わかめヲ除ク)

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘要

品 位 原料撰別乾燥優良ニシテ夾雑物ノ混入セザルモノ  
 原料撰別乾燥良好ニシテ夾雑物ノ混入セザルモノ  
 原料撰別乾燥普通ニシテ夾雑物ノ混入セザルモノ  
 品位三等品ニ及バザルモノ

量目及荷造 一俵ノ重量三七・五疋(一〇貫)ヲ標準トス  
 俵裝ハ新調ノ莖ヲ用ヒ兩小口ハ切莖ニテ覆ヒ九縫以上ノ網掛ケヲ爲シ横二廻リ三個所縦繩二條十文字掛ケトス

板 わ か め

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘要

品 位 原藻撰葉調整優良ニシテ硅藻其他夾雑物ノ混入ナキモノ  
 原藻撰葉調整良好ニシテ硅藻其他夾雑物ノ混入ナキモノ  
 原藻撰葉調整普通ニシテ硅藻其他夾雑物ノ混入ナキモノ  
 品位三等品ニ及バザル乾燥充分ナルコト

量目及荷造 長サ一尺三寸幅一尺ニ漉キタルモノ五枚ヲ一束トシ細白紙ヲ以テ結束ス  
 荷造リハ木箱入トシ内容正味重量ヲ明示スルモノトス

(ハ) おごのり  
 (ニ) あみぐさ

00537

00536

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘要

品 位 品質選別及乾燥良好ニシテ硅藻其他夾雑物ノ混入少ナキモノ  
 品位一等品ニ次グモノ  
 品位二等品ニ次グモノ  
 品位三等品ニ及バザルモノ

量目及荷造 一俵ノ重量ハ三七・五疋(一〇貫)ヲ標準トス  
 俵裝ハ新調ノ莖ヲ用ヒ兩小口ハ切莖ニテ覆ヒ網掛ヲ爲シ横繩二廻リ三ヶ所縦繩二條十文字掛トス

七 水 産 動 物 質 肥 料

検査事項 一 等 二 等 三 等 外 摘要

品 位 原料新鮮煮熟適度色澤及香氣優良ニシテ脂肪少ナク夾雑物混入ナキモノ  
 原料新鮮煮熟適度色澤及香氣良好ニシテ夾雑物ノ混入ナキモノ  
 原料新鮮煮熟適度色澤及香氣中等ニシテ夾雑物ノ混入ナキモノ  
 品位三等品ニ及バザルモノ

量目及荷造 一俵ノ重量九〇疋(二四貫)又ハ五二・五疋(一四貫)ヲ標準トス  
 俵裝ハ良質ノ粕莖ヲ用ヒ兩小口ハ良質ノ入ツ切莖ニテ覆ヒ九縫以上ノ網掛ヲ爲シ横二廻三ヶ所縦二條十文字掛トシ中貫二條ヲ以テ兩小口ノ十文字目ニ結ビ付ケ堅ク引締ム

(ホ) いぎす  
 (ハ) えごのり

