



皆さんは、この「有機JAS」マークを見たことがありますか？この「有機JAS」マークは化学的に合成された肥料や農薬等の使用を避け、環境への負荷をできる限り低減して生産された有機食品等に付されるマークです。



これまで有機食品の規格として、具体的な生産方法を定めた、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品の3つのJASが定められていました。これらに加え、近年の消費者の環境意識の高まり、「有機」の需要の拡がりに伴い、2021年12月に、わかめ・こんぶなどの海藻を対象とした4つ目の有機食品JASである有機藻類JASが制定されました。

「有機食品」とは？

「有機食品」と聞くと、「農薬や肥料を使用していない食品」や「遺伝子組換え技術を使用していない食品」を思い浮かべる方も多いと思いますが、それだけではありません。

有機食品とは、生物多様性や自然循環にも配慮した生産管理システムの下で生産された農産物、畜産物及びこれらを原材料とした加工食品を指します。これは、国際的なルールであるコーデックス委員会の「有機食品のガイドライン」(以下、「ガイドライン」といいます。)でも、同様に定められています。

コーデックス委員会は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、FAO(国連食糧農業機関)及びWHO(世界保健機関)により設置された国際的な機関であり、食品に関する国際ルールを制定しています。世界各国は、コーデックス委員会が制定したガイドラインを踏まえて自国の有機食品の規格を定めており、日本ではJAS制度の下で有機食品JASが定められています。



なぜ有機藻類JASが制定されたの？

ガイドラインでは水産物は対象ではありませんが、欧米諸国では消費者の環境意識が高く、海藻も有機認証の対象に含めた有機食品の規格が整備されています。



←EUオーガニック認証のロゴマーク。EUのオーガニック認証を受けた商品のラベルやパッケージに貼られます。

一方、日本は海に囲まれた国であり、わかめ・こんぶなどの海藻を食べる食文化は発達しているものの、海藻に関する有機食品の概念はなく、国内規格もありませんでした。

しかし、世界的に環境意識が高まる中、国内規格があれば有機認証を受ける商品が増え、消費者の商品選択の機会も増えると期待されます。このため、2021年12月、欧米諸国と同レベルの「有機藻類JAS」が制定されました。

対象となる藻類

有機藻類JASは藻類全般を対象とし、わかめやこんぶなどの海藻のほか、クロレラなども対象となります。また、養殖のほか、自然から採取した藻類もJASの対象としています。

また、乾燥や湯通し、塩蔵などの簡易な調製を行ったものも対象となります。

生産方法の特徴

代表的な藻類として、こんぶを例に、慣行養殖と有機養殖の違いをご紹介します。こんぶの養殖では、主に次の工程を経て生産されます。



種苗とは、こんぶの元となる「遊走子」を培養したものです。慣行養殖では、化学的に合成した栄養素などを加えた培養液を使用しますが、有機養殖では、このような栄養素などを使用せず、天然物質のみで培養した種苗を

使用します。

その後、培養した種苗をロープなどにくくりつけ、海上の養殖場に導入し、7～8か月程度、養殖します。有機養殖では、この養殖期間中に、こんぶの成長を促進させる栄養素などの使用が禁止されており、海中の栄養分のみで成長させます。収穫後のこんぶは、選別、水洗い、乾燥等の調製を経て出荷されますが、この調製工程も、天日干しなどの物理的な方法に限られます。

このように、有機藻類は環境負荷の低減や持続可能性に配慮した方法で生産されています。スーパーなどで見かけた際には是非手に取ってみてはいかがでしょうか。



種苗の培養



こんぶの天日干し

コラム みそJAS - 伝統的な日本のみそ -

お正月には、おせちやお雑煮をはじめ、和食がよく食卓に並ぶのではないのでしょうか。和食に欠かせない調味料の一つである「みそ」ですが、アジア諸国では「テンメンジャン」や「テンジャン」などのみそ類似品に「MISO」等と表示されている事例もありました。

こうした状況を踏まえ、日本独自の「みそ」を明確に区分し、海外の類似品との差別化を図るため、2022年3月にみそJASが制定されました。みそJASでは、日本の伝統的なみそ製造のポイントである「こうじ菌」と「こうじ」の種類を、こうじ菌は「*Aspergillus oryzae*」に、こうじは「ばらこうじ」、「豆こうじ」に限定しています。

このJASによって、主に海外市場において、みその類似品との差別化が図られ、日本の伝統的なみそが正しく普及していくことが期待されます。



海外のみそ類似品の表示事例

