

第1回：令和4年12月16日開催

標準化入門に係る御質問

御質問	回答
農林水産物や食品を対象とした JAS について考えるセミナーの冒頭がなぜ工業的規格を中心とした話だったのでしょうか。	[事務局からの回答] JAS とは農林水産・食品分野における標準化ツールです。JAS のことをより理解していただくためには、まず始めに分野を問わず標準化の基本を知っていただく方がよいと考え、1つ目のプログラムを「標準化入門」とさせていただきました。
ISO (国際標準化機構) 規格の検討における幹事国引受数の推移について、イギリスが減少してきている理由を教えてください。	[事務局からの回答] 具体的な理由は未確認ですが、一般的に幹事国を引き受ける国は新しい提案をしている国が多いです。この点において、ヨーロッパでは、ドイツやフランスが強いことが理由ではないかと推測されます。

JAS 制度全般に係る御質問

御質問	回答
規格制定により消費者の便益(品質、経済性、入手性、安全の担保等)は高まったのでしょうか。 また、規格の運用実態のモニタリングどうなっているのでしょうか。	[事務局からの回答] 消費者の合理的な商品選択の拡大を目的とした JAS については、その制定により消費者の便益が高まっているものと考えます。例えば、障害者が生産行程に携わった食品 JAS (ノウフク JAS) の場合、この JAS マークを付した商品がエンカル消費を望む消費者から大変人気となり、かなり売上げが伸びたと伺っています。これは、JAS マークを付すことで商品特性が見える化されたという点でも効果があったと考えられます。 運用実態のモニタリングについては、次のとおりです。 ① 規格の見直しという点では、規格は法令で5年以内に見直すことになっており、どのように使われているか、効果があるのか等を調べ、結果に応じて必要な改正・廃止等が行われます。 ② 認証制度の運用という点では、登録認証機関が認証事業者の認証・監査を行い、その認証事業者が JAS マークを付すこととしており、登録認証機関に対する定期監査は FAMIC が実施しています。
規格提案者と登録認証機関は同じ企業でもよいのでしょうか。	[事務局からの回答] 規格提案者が、登録認証機関としての登録要件に適合していれば、登録認証機関になることは可能です。
あるメーカーの新商品で、JAS 対象品ではない新たな合板が、市場で認知され	[事務局からの回答] 現行の合板 JAS が対象としていない仕様の製品と思われますので、このような製品を JAS 製品として流通させるためには JAS を改正し、

<p>始めました。更なる普及においては、JAS 認証の取得がカギになると思われます。この事例については、どこに相談すればよろしいでしょうか。</p>	<p>この仕様が合板 JAS の対象範囲に含まれるようにする必要があります。</p> <p>JAS は、JAS 法に基づき少なくとも 5 年以内に、見直しが行われます。</p> <p>合板 JAS については、FAMIC が主体となり見直しを行っています。見直しの際には改正要望を募集しておりますので、合板 JAS の改正の際に要望を御提出ください。</p>
--	---

有機に係る御質問

御質問	回答
<p>有機酒類については、現在、他国と有機同等性を交渉中でしょうか。今後の見通しを教えてください。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>現在のところ、日本とアメリカ、日本と EU 等の間の有機同等性の対象から酒類が除かれているため、有機同等性を活用し、酒類にオーガニック表示をして輸出することはできません。</p> <p>今後、有機酒類について、諸外国と有機同等性の承認を得るための交渉を進めていく予定ですが、二国間交渉については、相手国との関係もあり、スケジュール、交渉の開始の有無等も含めて非公表としております。申し訳ありませんがご理解いただければと思います。</p>
<p>有機酒類に今後使用できる添加物などの情報がありましたら教えてください。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>有機酒類に使用できる添加物として、二酸化硫黄、ピロ亜硫酸カリウム等を追加した有機加工食品 JAS が、令和 4 年 10 月 12 日付けで公示されており、令和 5 年 4 月 1 日から施行されることとなっています。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-91.pdf</p>
<p>有機同等性の活用事例を教えてください。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>有機同等性を活用した輸出品については、緑茶が最も多いです。諸外国（特に EU）では、お茶の残留農薬基準が厳しく、有機のお茶であれば前提として農薬を使わないことになっているため、有機の取引をしたいという国が多い状況です。このような事情もあるため、日本が一丸となり、有機食品の輸出に取り組んでいます。</p>

第2回：令和5年1月20日開催

大豆ミート食品類 JAS に係る御質問

御質問	回答
大豆ミート食品でも大豆と同じように栄養素を摂れますか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 本 JAS には大豆ミート、調製大豆ミートの2区分があります。このうち大豆ミートには大豆たん白が10%以上含まれており(大豆の配合割合としては30%以上に相当)、大豆の栄養素を摂ることができます。
「ゼロミート」とは何ですか	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 大塚食品株式会社の大豆ミート製品のブランド名です。
規格案を農林水産省に提出する前に相談できますか。	[大塚食品 嶋様の御回答] FAMIC で事前相談を受け付けています。事前相談で規格の検討を進めることとなったら、案を農林水産省に提出するまでの検討や規格の書き方についても、FAMIC から助言をしてもらえます。 相談窓口等は FAMIC のHP をご覧ください。 http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/
農林水産省に規格案を提出した後、制定までの間で変更はありましたか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 大豆ミート食品類 JAS では、案を農林水産省に提出するまでに、関係団体、利害関係者等からの多くの意見をきき、プロジェクトチームメンバーで、案を調整しました。案を農林水産省に提出した後、制定までの間で大きな変更はありませんでした。
知財権について何か問題がありましたか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 本 JAS 制定において、知財権で特に問題になった事項はありませんでした。
JAS マークを付けた後で、消費者の反応は変わりましたか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] JAS マークを付けたことに気づき、お客様が SNS で発信したり、お客様からの問い合わせ等がありました。マークに気づいたことで、お客様の信頼につながっていると考えています。
大豆ミート食品類は、畜肉加工品と比較してカロリーが同等又は高いイメージですが、消費者には大豆ミート食品類のカロリーが低いと認識している方もいると思います。このことについてどのように考えますか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] カロリーは各メーカーの製品ごとの原材料により違いがありますが、ハンバーグでカロリーを比較すると、大豆ミートのハンバーグは肉のハンバーグより、ややカロリーが少ないものが多い様に思います。 現在、大豆ミート製品を選択する消費者は、大豆を摂取する目的の方が多いので、畜肉加工品と比較するよりも、大豆加工品である納豆、豆腐等と比較していると感じます。
大豆ミート食品類の原材料に動物性原材料が使用さ	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 大豆ミート食品類の原材料に動物性原材料が使用されないことについて

れていないことをどのように確認していますか。	て、原材料を製造した事業者から情報を入手して確認することが本 JAS に規定されています。原材料だけでなく、原材料の原材料さらにその原材料（3次原材料）まで、確認する必要があります。
大豆ミート食品の JAS マークと調製大豆ミート食品のマークは同じですが、どうやって見分けますか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 本 JAS では、「大豆ミート食品」か「調製大豆ミート食品」を表示するように規定されており、消費者はその表示を見て見分けることができます。
本 JAS の対象とはならない、例えば大豆ミート原料と食肉を混合した製品はどのような商品カテゴリーとして販売されていますか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 一般的に決まった商品カテゴリーはないため、一概にお答えできませんが、例えば、大豆ミートと食肉を使用したハンバーグについて、「名称：そうざい」と表示して販売されている事例があります。
3次原料まで動物性原材料を使用されていないことをどのように確認していますか。また、これまでに確認できない事例はありましたか。	[大塚食品株式会社 嶋様の御回答] 一般的には原材料に関する情報を原材料メーカーへ遡って、規格書、納品書などで確認します。当社においては確認できない事例は発生していません。
大豆ミート食品類 JAS とは別に植物性たん白 JAS がありますが、それぞれの JAS の認証事業者となり、1製品に2つ JAS マークを付すことはできますか。	[事務局からの回答] 植物性たん白 JAS は植物性たん白含有率などの品質が一定基準以上のものに付されるタイプの規格で、大豆ミート食品類 JAS は特定の製法で生産されたものに付されるタイプの規格です。規格のタイプは異なりますが、両 JAS の基準を満たした製品であるなら、それぞれの JAS マークを付すことができます。

試験方法 JAS に係る御質問

御質問	回答
公定法や標準的方法との違いはどのようなものなのか、なにか一例具体的に教えてください。	[事務局からの回答] 公定分析法に関して「JIS K 0211 分析化学用語」には、次の定義があります。 ・公定分析法：国又は公共的組織などによって定められた化学分析・試験方法。 なお、標準分析法について定義はなく、今回の説明会では、物事を判断、評価するために利用され、一定のコンセンサスが得られた分析法として利用しています。 食品の分野では、公定分析法として「JAS」、「食品表示基準の別表9に規定された方法」、「日本食品標準成分表 2020 年版（八訂）分析マニュアル

	<p>ルに規定された方法」が挙げられます。</p> <p>また、標準分析法として、特定の業界団体・学会が定める試験法などがあると考えています。なお、公定分析法は標準分析法の一部と考えることもできます。</p>
<p>試験方法 JAS は最終的に公定法になるということでしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>公定分析法の定義は上述のとおりのため、国家規格である試験方法 JAS は公定法です。</p>
<p>食品はロットによって値が変わりますが、その測定間隔やサンプリング頻度は規定されていますか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>現在制定されている試験方法 JAS は、特定の試料に含まれる成分の測定方法等を規定しているものですが、対象とする試料のサンプリング頻度は規定されていません。ご指摘のように食品はロット間の変動が大きいため、対象の母集団の代表値等を推定する場合は、試験の利用者が目的に合わせて適切なロットを設定し、サンプリング頻度等を設定する必要があります。</p>
<p>JAS 試験法は今後どのようなものが予定されていますか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>農林水産省のホームページで、現在検討中の JAS の進捗が公表されています。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/jas/attach/pdf/jas_consul-5.pdf</p> <p>「1. J A S の制定に関する手続の進捗状況」の「制定しようとする日本農林規格の内容」欄において「分析」、「試験」又は「定量」等の用語があるものが試験等の方法になります。</p>
<p>ぶなしめじのオルニチンで機能性表示食品を届け出すためには、この試験方法 J A S の方法でないと消費者庁に受理されないのでしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>機能性表示食品の届け出には、分析方法を示す資料の添付が要求されています。この分析方法は、妥当性が検証されている必要があります。更に査読付き論文や公定法など客観的な評価が行われたものが望ましいとされており、その様な分析方法の一つとして、試験方法 JAS も利用できると考えています。利用できる試験方法等の詳細については、消費者庁が公表している「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」をご覧ください。</p>
<p>JAS 原案検討委員会(PT)のメンバーの決定手順はどのように行われますか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>PT メンバーには、規格の利用を望む生産者及び試験機関、並びに試験等に知見を有する有識者等の利害関係者が想定されます。しかし、すべての利害関係者を PT に含めるのは不可能なので、特定の利害関係者に偏らないよう留意しつつ、積極的な意見を頂ける委員を選定し、他の利害関係者には規格化について丁寧に説明し、理解を得るように工夫するのがよいです。</p>

きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの試験方法 JAS に係る御質問

御質問	回答
<p>配付資料 43 枚目の表は、生の 100g あたりの栄養量が記載されていますが、加熱したり、ボイルした場合は変わるのでしょうか。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] ビタミン B 群のような水溶性の栄養素は煮たりすると汁分に溶出します。ビタミン D のような脂溶性の栄養素は、油で調理すると溶出します。汁物として調理する場合は、汁も摂取できるようにするとよいです。成分値については、日本食品標準成分表に掲載されているものが参考になります。</p>
<p>配付資料 46 枚目「1 日当たりの摂取量」は、スライド 5 枚目の数値と異なっているようです。スライドの数値が正しいのでしょうか。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 配付資料では参考資料 2 の 2015 年版、スライドでは 2020 年版の資料からデータを引用しています。 なお、セミナー当日に共有したスライドを FAMIC のホームページに掲載されています（2 月 10 日掲載）。</p>
<p>配付資料 48 枚目で、ぶなしめじに含まれるオルニチンは、保存期間によって変動するとありましたが、製造後のオルニチン含有量と消費者が手に取る時点でのオルニチン含有量は異なるのでしょうか。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 生鮮きのこは、パックした状態でもきのこ自体は生きていますので呼吸しており、きのこ内の炭水化物などの栄養成分を利用してエネルギーを産生し、栄養成分を消費することできのこがしなびてくるなど品質の低下を引き起こします。長期に保存するとそうした栄養成分の減少に伴いオルニチンも減少する傾向がありますので、弊社（ホクト株式会社）では生産直後から店頭取扱い商品の含有量調査を行い、表示値を策定しています。</p>
<p>配付資料 49 枚目の分析試験成績書では 124 mg/100g とありますが、ぶなしめじ中のオルニチン含有量について、季節や工場でどれくらい異なるものなのでしょうか。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 具体的な数値はお答えできませんが、弊社（ホクト株式会社）では複数ある生産センターで統一した栽培方法で生産を行っていますので、出荷時の含有量の差は大きくありません。また施設内で生産していますので露地栽培と比べても 1 年を通して含有量は安定しています。一方で、店頭で販売される期間や陳列条件によって減少する可能性もありますので、弊社では店頭販売されている自社品を含めて成分分析調査を行い、表示値策定の参考にしています。</p>
<p>肥満の予防効果等を確認した際、毎日摂取したエリンギの量と期間を教えてくださいいただけますか。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 肥満予防作用に関する研究では、生で換算して 90g のエリンギを 12 週間摂取し続けました。又、腸内環境の多様性に変化を生じたヒト試験では 1 日 100g のきのこを 2 週間食べていただきました。3 食に分けるとそれほど多くありません。</p>
<p>ぶなしめじ中のオルニチン含有量は、菌の付く木材の種類によりますか。つまり、菌床を調整することで、</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 野生のブナシメジの場合、さまざまな広葉樹の朽木から発生しますが、樹種の違いがオルニチン含有量に影響を与えるかは不明です。しかしながら、人工栽培の場合、栽培培地への添加物によりオルニチン含有量を</p>

<p>ぶなしめじ中のオルニチン含有量をコントロールすることはできますか。</p>	<p>調整することは可能と考えられます。例として、乾燥酵母粉末添加によりブナシメジのオルニチン含有量が 130%に増加したという報告が日本きのこ学会第 24 回大会にて発表されています。</p>
<p>栄養強調表示をするにあたって栄養成分のばらつきを考慮して分析しているとの説明でしたが、参考している手法などがあれば教えてください。</p>	<p>[ホクト株式会社 小林様の御回答] 農林水産物の機能性表示食品届出について、農林水産省から農林水産物の成分分析方法について資料が公開されています（農林水産物の機能性表示に向けた 技術的対応について－生鮮食品などの取扱い－、平成 27 年 8 月、農林水産省 農林水産技術会議事務局）。ばらつきが大きい農林水産物のサンプリングや分析について説明されており参考になると思います。</p>
<p>本試験方法 JAS の国際化 (ISO 化等) は検討されていますか。</p>	<p>[事務局からの回答] 現在、ぶなしめじ中のオルニチンの定量法に関連する国際規格はありません。今後ぶなしめじの輸出量が増加し、取引におけるオルニチンへの関心が高まれば、関係者とともに検討を行う可能性はあります。</p>
<p>配布資料とスライドで異なる部分がありましたが、修正後の資料は入手可能でしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答] セミナー当日に共有したスライドを FAMIC のホームページに掲載しました (2 月 10 日掲載)。</p>

第3回：令和5年2月17日開催

JAS 制定の活用事例－有機 JAS－に係る御質問

御質問	回答
FAMICでのJAS原案作成に係るサポート料金について教えてください。	[事務局からの回答] FAMICでは、JAS原案作成に係るサポート料金はいただいておりますので、お気軽にご相談いただければと思います。
FAMICへの問い合わせの内容や件数を教えてください。	[事務局からの回答] 個別の問合せ内容や件数についてはお答えすることができませんが、JAS化の相談に係るよくある質問をFAMICのHPに掲載しておりますので、こちらを御参照ください。 http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/soudan/faq/
有機加工食品 JAS では、原材料のうち 95%以上が有機である必要があると理解しましたが、95%を基準とした理由を教えてください。 また、今後、原材料のうち有機の割合が 100%のもののみが有機 JAS 認証を取得できるような改正は行われますか。	[事務局からの回答] 有機食品に関する JAS は、有機の国際規格であるコーデックスガイドライン「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」に準拠して定められたものです。 コーデックスガイドラインでは、有機的な生産をされていない原材料は、最終製品に占める割合が食塩及び水を除く総原材料重量の 5%以下であれば使用することができるとされていることから、有機加工食品 JAS においても、この基準に準拠した基準が設けられています。 また、今後、原材料のうち有機の割合が 100%のもののみが有機 JAS 認証を取得できるような改正については、現在のところ、予定はありません。
説明資料中、有機 JAS の種類と表示規制の表の中で有機畜産物に牛乳パックがありました。牛乳は有機畜産物加工食品との理解でよろしいでしょうか。	[事務局からの回答] 御指摘のとおり、牛乳は、有機畜産物加工食品に該当します。資料では、有機畜産物の欄に牛乳の挿絵を掲載しておりましたので、修正のうえ、ホームページに再掲載しました。
有機同等性について、日本からは、有機 JAS に従った有機食品が輸出されている一方、外国からはその国の有機規格に従った有機食品が日本に輸出されていると思います。国によって規格の内容が異なると思いますが、何か基準となる世界共通の有機食品の規格があ	[事務局からの回答] 有機の国際規格として、コーデックスガイドライン「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」が定められており、有機食品に関する JAS は、このガイドラインに準拠して定められています。また、米、欧、豪、等の諸外国においても、我が国と同様にコーデックスガイドラインに準拠した有機制度を有しています。

<p>るのでしょうか。</p>	
<p>有機栽培の農家さんが増えてほしいと考えておりますが、本日のお話を聴く限りでは初期投資が大きく、有機農業を始めるハードルが高いように感じました。この点について、有機農業を始める方・目指す方に何かアドバイスがありましたら教えてください。</p>	<p>[有限会社大塚ファーム 大塚様の御回答]</p> <p>有機農業を成功するためには、高くても品質が少し悪くても安定的に買い支えてくれるお客様がいるかで決まります。</p> <p>日本人は、先進国でも一番有機農産物を買わない国なので本当に売るのが大変です。</p> <p>ですが、有機 JAS の認証を取り、理解ある組織やグループに所属し、一番作りやすくリスクの少ない作物を栽培すれば自分だけ（労働者）でも 1 年中安定的に出荷でき、少ない面積でもハードルが低くなると思います。</p> <p>それが難しい場合は、ハードルがその分上がってくると考えます。</p>
<p>以前ヨーロッパの有機圃場では害虫が発生しても、天敵の存在があり、害虫被害が拡大しないということを知りました。大塚様のほ場においても、そのような実感はありますか？</p>	<p>[有限会社大塚ファーム 大塚様の御回答]</p> <p>虫は、草が好きですし、虫が生きていくためには、花がないといけません。ですから、ほ場全体に 1~3 割程度は、草の生えているエリアが必要です。そこで害虫や天敵も含めた様々な虫が生活できることが天敵と共存する方法です。私は 23 歳であった平成 9 年に北海道で初めて天敵防除を成功させた生産者ですので良くわかっています。</p> <p>農業は、知識と経験の中で生産する仕事ですので、聞いたり学んだりするだけでできるものではありませんのでご理解下さい。</p>
<p>現時点での有機藻類 JAS の同等性の承認状況を教えてください。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>現時点では、有機藻類 JAS について有機同等性が認められた国・地域はございません。</p>
<p>米国の大手食品スーパー（クローガー・ヘルス社など）では栄養管理が顧客の栄養面でのサポートをしているそうです。有機藻類の「医食同源」的な切り口での PR はできませんか。</p>	<p>[丸善納谷商店 納谷様からの回答]</p> <p>慣行のコンブと有機のコンブで栄養面の成分に変わりはないので、難しいと考えますが、旨み成分の量や固さ等には違いがあるため、そういった面からの PR は可能かもしれません。また、培養液を使わないという面からの PR も可能かもしれません。</p>
<p>天然の藻類は、有機藻類 JAS の対象になりますか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>有機藻類 JAS は、自生している藻類（いわゆる天然の藻類）も対象としており、本規格の内容に適合していれば、“有機藻類”として JAS マークを表示することが可能です。</p>
<p>規格の中で藻類の定義が「・・・藻類」で終わっており、「藻類」とは何か分かりません。藻類と水生植物</p>	<p>[地方独立行政法人北海道立総合研究機構 前田様からの回答]</p> <p>水生植物は水中を中心に生活する植物の総称ですが、高等植物だけに用いられることもあります（生物学辞典）。その場合、藻類は含まれません。藻類は高等植物に見られるような維管束を持ちません。なお、光合</p>

の違いを教えてください。	成の過程において酸素を放出する生物のうち、種子植物やシダ植物、コケ植物を除いた残りすべてが藻類に該当します。
クロレラ等、専用の池で栽培される藻類について、具体的な基準沿った事例等があれば教えてください。	[事務局からの回答] 現時点で、クロレラ等、専用の池で栽培される藻類について有機藻類 JAS の認証を取得された事例はございません。
水産物は事実上環境を管理できないため有機 JAS の対象にできないと理解していましたが、昆布で可能なら魚介類でも可能になるということでしょうか。	[事務局からの回答] 我が国において、現状、魚介類は有機 JAS の対象ではありません。今後、事業者等から魚介類についても有機 JAS の対象にしてほしいとの要望があれば、検討の対象になり得ると考えています。 EU やカナダ等では、魚介類や藻類を対象とした有機水産物の規格を有しています。

輸出戦略と JAS に係る御質問

御質問	回答
<p>① JAS の国際規格化にはどのくらい期間がかかるのでしょうか。</p> <p>② 海外での JAS 規格の認知度はどれくらいでしょうか。JAS 規格の認知度が高く、海外での評価が高いのであれば、輸出先の認証取得コスト等の低減となり、輸出拡大が見込まれるかと思いますがいかがでしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>① 国際規格化に要する期間は、一般的に 2～3 年です。</p> <p>② 輸出先国によって、国家規格を好む国、民間規格を好む国など様々です。JAS については、台湾や東南アジアで比較的人気があるようです。また、国家規格を好む国であれば、JAS を PR して頂ければよいと考えます。そうでない場合は、JAS そのものの PR も含めて、プロモーションをしていくことが有効であると考えます。</p>
日本の有機 JAS 認証と同等性がある海外の国としてアメリカ等が紹介されましたが他にどんな国があるか等の情報は何を見ればわかりますでしょうか。	<p>[事務局からの回答]</p> <p>アメリカの他に、カナダ、EU 加盟国、スイス等がありますが、詳細は農林水産省のホームページに紹介していますので、御参照ください。 https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/youuki.html https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/youuki-194.pdf</p> <p>また、有機加工食品に有機酒類が追加されたと説明しましたが、既に有機加工食品について同等性が承認されている国であっても有機酒類の追加について改めて交渉を行う必要があり、交渉が成立した国からこの制度を活用することが可能となります。交渉の成立した国については、</p>

	<p>順次農林水産省のHPで情報提供されることになっています。今しばらく有機酒類の承認が成立するまでお待ちください。</p>
<p>日本の輸出拡大には差別化が必要とのお話がありましたが、今後 JAS を差別化の手法として活用できる可能性はありますか。スライド 20 には海外で売るなら USDA や EU のオーガニック認証が必要とありますが、JAS の利用度や知名度を上げるにはどのようにすればよいか先生のお感じになる点をお話し頂けますでしょうか。</p>	<p>[有限会社ネイルドイットジャパン 小林様の御回答]</p> <p>有機 JAS 制度についての海外認知は、まだまだ進んでいないと感じています。</p> <p>特にオーガニック食品の利用が進んでいる欧米市場を見ると、現状では USDA（米国）や EU の輸出先国のオーガニック認証の取得を必要とありますが、今後有機酒類の同等性（有機酒類の有機 JAS への追加）が承認されれば対応も容易になると考えます。有機 JAS の宣伝も含めて、官民一体となって輸出拡大に取り組んでいく必要性があると考えます。</p> <p>オーガニック市場は確実に広がりつつあるマーケットで必ず日本酒の世界でも有機 JAS 日本酒の需要が高まることは予想されます。差別化策の一つのテーマとなりますが、需要喚起のためには官民一体となったマーケティングが重要となると考えています。</p> <p>その為には市場へ参入する蔵元を増やし消費者に選択肢を広げる努力が必要です。セミナー内でお話をしましたが甘酸苦渋と呼ばれる日本酒の味わいのバリエーション、価格差、プレゼンテーションなどの幅広い選択肢が有機 JAS 日本酒の中に広がり、消費者の選択肢を広げることが需要喚起の一つの策と考えます。</p>
<p>スライド 4 のグラフで、2020 年から 2021 年に日本酒の輸出実績の伸びが大きいですが、その理由は何かあるのでしょうか。また、特に輸出が伸びている地域はどちらになりますか。</p>	<p>[有限会社ネイルドイットジャパン 小林様の御回答]</p> <p>2020 年から 2021 年に日本酒の輸出実績が伸びている理由としては、新型コロナウイルス感染症対策の影響による在庫圧縮の反動で、2021 年に一気に需要が伸びたためです。</p> <p>また、コンテナ需給逼迫により各国が発注量を増やしたことも原因の一つと考えられます。</p> <p>輸出実績が最も伸びている国は、中国で、市場はこの 10 年間で 27 倍に伸びています。中国の発展とともに日本酒の需要も伸びてきました。特に金額の高いものが輸出されています。</p> <p>一方、アメリカも輸出量が伸びていますが、3 倍に満たない程度の伸長であり、中国ほどの伸びではありません。</p> <p>過去 5 年間の数字を見ていくと、伸び率のトップは中東で、まだまだ母数は少ないですが、市場が 3 倍以上に急拡大しています。アジアは 2 倍程度であるのに比べ、伸び率が大きいです。その他、2023 年オリンピック開催国のオーストラリアや人口の多いヨーロッパについても輸出量が増える可能性があり、積極的にアプローチを行っています。</p>
<p>日本酒以外（焼酎等）でも有機の酒のニーズはありま</p>	<p>[有限会社ネイルドイットジャパン 小林様の御回答]</p> <p>日本の焼酎やワインは、まだ海外に市場を作りきれていないため、有</p>

<p>すか。</p>	<p>機 JAS の活用以前に、その名を海外に浸透させる必要があると感じています。ウイスキーに関しては、サントリーの山崎のおかげで海外市場が伸びており、日本酒よりもウイスキーの輸出額が大きくなっています。</p> <p>従って、焼酎に関してはまだまだ有機の需要は低いと思います。またモルトウイスキーはそもそも原料を輸入に頼っているものが多いため、輸入有機原料の手当が課題だと思います。</p>
<p>JAS マークとオーガニックの名称で販売が実際にできる国はどこでしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>同等性相互承認による輸出における有機 JAS マークについてのご質問との前提でお答えいたします。</p> <p>有機 JAS 制度による認証を受けた有機農産物等に「organic」等と表示して輸出することが可能な国については、米国、カナダ、EU 加盟国、スイス等がありますが、詳細は農林水産省のホームページに紹介していますので、御参照ください。</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html</p>
<p>有機同等性を利用して海外から輸入された製品には、輸入元の国の有機マークがついた状態で店頭に並ぶのでしょうか？輸入した国のマークに変更できるのであれば、意味が通じると思いますが、そうでなければ、どれだけの意味があるのでしょうか？</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>同等国の有機の制度に基づいて生産された製品を輸入する際は、日本の認証事業者（輸入業者）は、新たに有機 JAS マークを付すこととなります（輸入前に農林物資に付された外国格付の表示は、付されたまま店頭で並ぶこともあります。）。</p> <p>同等性相互認証が成立した国同士においては、自国の有機の制度に基づいて認証されていれば、改めて相手国の制度に則した認証を受ける必要がなくなるため、時間やコストの削減となり、お互いの国の有機市場への出荷が容易になるというメリットがあります。</p> <p>↓参照 HP</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html</p>
<p>輸出において相手国での JAS 認知度を高める必要性が理解できた。相手国の「フォートワード」を否定することなく「和」の要素を取り入れたイベントなどで新しい食文化を創出できないだろうか？アニメの活用も面白いかもしれない。</p>	<p>[事務局からの回答]</p> <p>御提案ありがとうございます。</p> <p>日本食の海外発信においては、海外の消費者にとって魅力のある新しいアイデアで情報発信していくことが有効であると考えております。ご提案のように、アニメという日本文化との組み合わせで発信していくことも一つの方法として魅力のあるものになると思います。</p> <p>日本食・食文化の海外発信について、農林水産省のホームページや JFOOD (JETRO の日本食紹介サイト) でも情報提供しておりますので、御参照ください。</p> <p>農林水産省 HP</p> <p>https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/160328_shokub.html</p>

	<p>JFOOD HP https://www.jetro.go.jp/jfoodo/</p>
<p>コロナ禍でおいしそうに食べる姿を撮影した動画が流行したと思いますが、日本酒等も公共機関が支援して動画を作成し、世界に発信するのも宣伝として効果的だと思いますが、難しいでしょうか。</p>	<p>[事務局からの回答] 御提案ありがとうございます。 日本酒の魅力について効果的な発信のための動画作成については、一つの方法として有効であると考えております。官民一体となった取組を進めていく必要があるとの認識でおります。 現在、農林水産省は BUZZMAFF という公式チャンネルで情報発信を行っていますので、御参照ください。また、JETRO の JFOOD の紹介 HP においても日本酒の情報が発信されています。</p> <p>BUZZMAFF HP https://www.maff.go.jp/j/pr/buzzmaff/index.html</p> <p>農林水産省 HP ～需要拡大訴え、「日本酒ダンス」公開～ https://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/210305_9.html</p> <p>JFOOD 日本酒紹介HP https://www.jetro.go.jp/jfoodo/activities/sake/</p>
<p>有機 JAS 認証を受けている日本酒蔵の具体的な取り組み事例を知りたかったです。</p>	<p>[事務局からの回答] 御意見ありがとうございます。 セミナー中にはご紹介できませんでしたが、有機 JAS 認証を受けている日本酒メーカーの取組事例は今後発信していきたいと考えております。有機日本酒については、参考に以下を御参照ください。 https://www.maff.go.jp/kinki/photo/kekka/220525.html https://www.maff.go.jp/kinki/photo/kekka/220825.html</p> <p>農林水産省新事業・食品産業部の Facebook の 1 月 10 日の記事 https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid02x3CzYqG2GBiqe4rgRo468zFFbMaeGapWSLrpsibJr5ATn4bPMPTqna122zjMqFWgl&id=100064717445208</p>

第4回：令和5年3月17日開催

JAS 制定の活用－精米 JAS－に係る御質問

御質問	回答
JAS 規格に適合させるためにはコストがかかると思うのですが、そのコストは商品にきちんとのせるのでしょうか。つまり、JAS マークをつけると高く売れると思いますか。	<p>[一般社団法人日本精米工業会の御回答]</p> <p>精米 JAS は品質基準の高位平準化をめざしたもので、高めの水準を踏まえた品質基準設定となっています。</p> <p>精米 JAS に適合した製品に JAS マークを付すことで、消費者様やユーザー様の製品の選択に寄与し、ブランドイメージの構築につながるものと考えます。</p> <p>かかったコストを価格に反映させるか否かは、認証事業者様の商品戦略によると思いますが、マークが付いた製品が価格に見合う価値があると認められれば、設定した価格で購入してもらえるのではないのでしょうか。</p>

持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉 JAS の活用事例に係る御質問

御質問	回答
国産鶏種の卵について、違いや特徴はありますか。	<p>[公益社団法人中央畜産会 山本様からの御回答]</p> <p>例えば、国産鶏種の一つである岡崎おうはんの卵には、黄身が通常のもの比べて大きいという特徴があります。日本は卵を生で食す文化があり、卵かけご飯などにすると黄身が大きくて美味しいです。他にも、鶏に飼料用米を給与するため卵の風味が良いという特徴もあります。肉だけでなく卵も品種によって特徴があるので、差別化が図られると考えています。</p>
給与する餌の 5%が国産飼料米ということは、95%は輸入原料ということですか。その場合、輸入飼料への依存度が高くなると思いますが、供給不安の克服や原料高懸念対策はどのようなものがありますか。	<p>[公益社団法人中央畜産会 山本様からの御回答]</p> <p>我が国では、鶏の配合飼料の原料として利用される飼料用トウモロコシ（穀実）等のほとんどが海外から輸入されている現状にあります。（国内では、牛などの大家畜用飼料として、国産の青刈りトウモロコシがサイレージ利用等される事例がありますが、穀実のトウモロコシが鶏等の配合飼料の原料として利用される事例はほとんどありません。）</p> <p>飼料用米は、こうした輸入されるトウモロコシの代替として利用できると言われており、今後、長期的な視点に立って、国産の飼料用原料の利用割合を少しずつでも高めていく努力を行うことが重要と考えられます。</p> <p>ただし、現在のところ、国内での飼料用米の生産量はまだまだ少なく、また、生産地も地域的偏り（畜産の主産地と飼料米の主産地が離れている等）があり、養鶏農家が使いたいという要望があっても利用できないケースも多いということで、今回の JAS 規格では、国産飼料用米の利用割合を 5%以上としています。なお、将来的には、こうした状況が改善</p>

	<p>されれば（生産量が増える等）、利用割合の水準を上げることを検討する可能性も出てくると考えます。</p> <p>国産の飼料用米の価格は、前述したように、未だ生産が小規模なこともあり、現状では、輸入トウモロコシより安いということにはなっていませんが、今後、生産量が増えてくれば、スケールメリットの効果が発揮され、生産コストが下がる（値段が下がる）ことも期待できます。更に大きな視点で考えれば、輸入する場合の輸送コスト、為替レートの変動、ロシアとウクライナの戦争に見られるような戦略物資としての政治的駆け引きといったリスクをヘッジすることにつながると考えます。</p>
--	--

人工種苗生産技術による水産養殖産品 JAS の活用事例に係る御質問

御質問	回答
<p>SCSA 認証製品は流通していますか。一般消費者がどこかで購入することは可能でしょうか。</p>	<p>[近畿大学水産養殖種苗センター白浜事業場 若藤様からの御回答]</p> <p>SCSA 認証製品は、株式会社アーマリン近大が運営している大阪と東京の近畿大学水産研究所（レストラン）で召し上がっていただくことが可能です。特に東京駅グランスタに「近畿大学水産研究所はなれ」という店舗があり、ここでは近畿大学が販売した稚魚を業者が成魚にし、それを買い取り、近大生まれという形で SCSA 認証マークを付けて販売しています。</p> <p>このほか、株式会社アーマリン近大のホームページやベイシア様（大手スーパー：SCSA 認証マダイが定番で販売中）でも製品を購入可能です。</p>
<p>国際認証との整合性は、どのようになっていますか。</p>	<p>[SCSA 有路様からの御回答]</p> <p>養殖水産物を対象とした国際認証は ASC 認証や BAP 認証等様々あり、それぞれの認証で考え方がありますが、これらの認証は全て「FAO ガイドライン（GUIDELINES FOR THE ECOLABELLING OF FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM MARINE CAPTURE FISHERIES）」に準拠しています。SCSA 認証及び本 JAS も FAO ガイドラインに準拠しているため、国際認証との整合性が取られていることとなります。</p>
<p>ゲノム編集技術を用いたふぐ、鯛等も認証の対象ですか。</p>	<p>[SCSA 有路様からの御回答]</p> <p>ゲノム編集をどのレベルまで対象とするのかによりますが、国際的な条約により、既存のその魚が持っている遺伝子そのものの一部を働かない様に編集することはできますが、よそから別の遺伝子を持って来て組み込む様な編集は認められていません。</p> <p>SCSA 認証及び本 JAS に関しては、育種を基本としており、ゲノム編集は対象にしていません。</p>