



プログラム②

JASの活用 — 総論 —

農林水産省

安井義徳氏

酒瀬川智代氏

新藤千絵氏

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



FAMIC

渡部英悦



独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Food and Agricultural Materials Inspection Center (コミュニケーションネーム: FAMIC)

- 1. 標準化とJAS**
- 2. 最近制定されたJAS**
- 3. JASの国際化**
- 4. 有機JAS**
- 5. JASの提案**

- 1. 標準化とJAS**
2. 最近制定されたJAS
3. JASの国際化
4. 有機JAS
5. JASの提案

- **品質・互換性の確保**
- **生産・経営の改善・効率化**

(例) 林産物JAS、ISO9001

強度やホルムアルデヒドの放出量といった品質・仕様を標準化することで、一定水準以下のものを淘汰。



管理手法やその管理の監査手法を事業者が独自に開発する手間の省力化が可能に。一定水準の管理手法を活用することで管理レベルも向上。

- **取引の円滑化**

(例) 食料品にかかるJAS



〈サプライヤー〉
品質管理基準

自身の製品・取組の説明・
証明の後ろ盾



〈バイヤー〉
調達基準

確かなものであることの判
断材料

サプライヤーにおいては品質管理の基準として、バイヤーにおいては調達基準として活用されることにより商取引を効率化・円滑化。

- **適正な評価環境の整備**

(例) 機能性成分の試験方法JAS



国産りんご
含有量 110



外国産りんご
含有量 60

統一した試験方法により、客観的データによる優劣の比較が可能に。さらに、日本製品の優位性が発揮できる試験方法を国際標準にすることで、日本製品が高く評価される環境を整備。

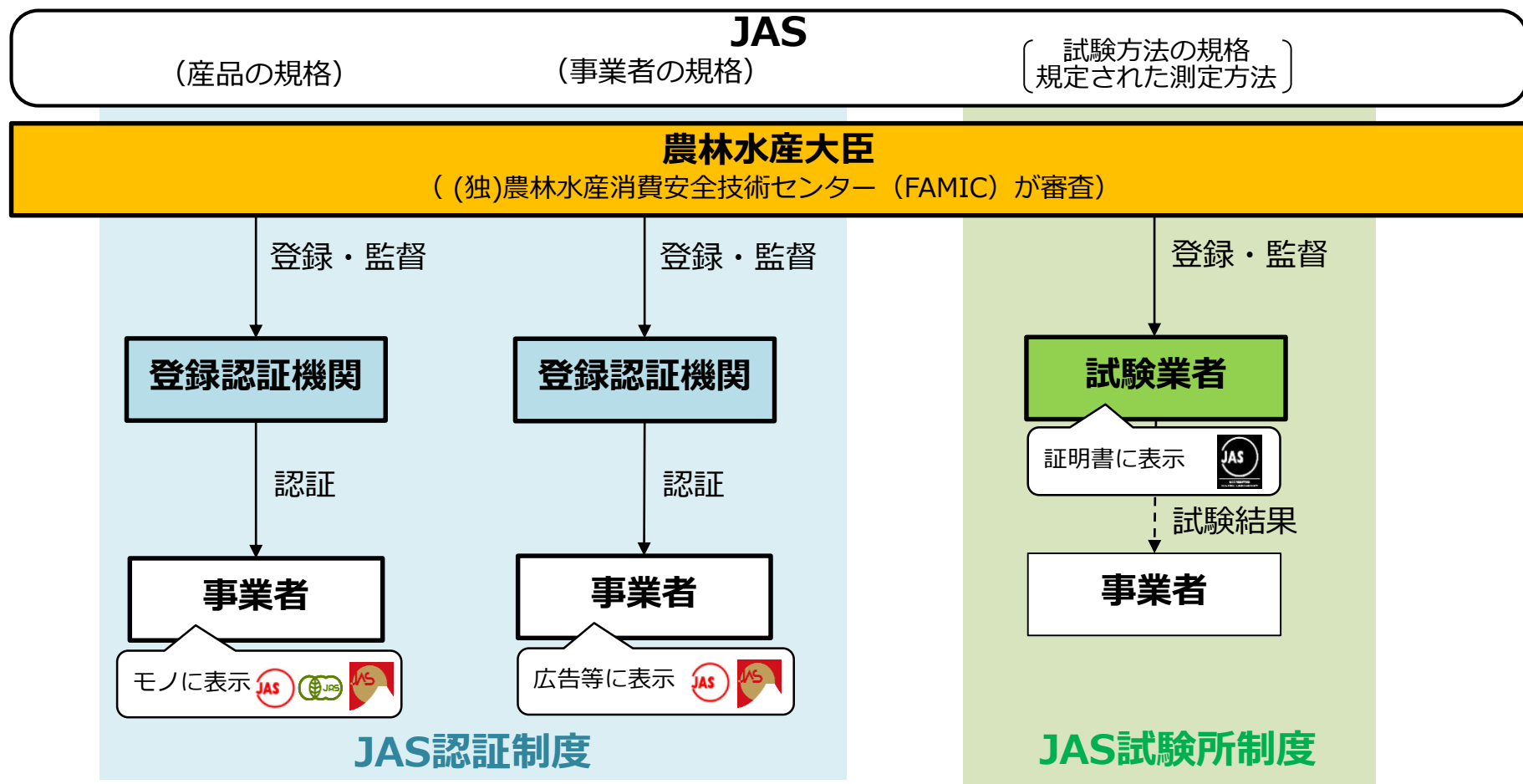
- **市場拡大・新たなニーズの創出**

(例) 人工光植物工場JAS、ノングルテン米粉JAS、ノウフクJAS、大豆ミートJAS、ベジタリアン/ヴィーガンJAS、錦鯉JAS



新規技術やエシカル消費等、新たな価値基準の目安を標準化することで、新規参入が容易になり、市場の拡大や新たな需要の創出に寄与。

- JASとは、農林水産・食品分野において農林水産大臣が定める国家規格。
- JAS制度には、①モノ・サービス・取組などが規格に適合していることを第三者（登録認証機関）が確認する認証制度、②試験結果の信頼性を担保するため試験所の能力を確認する試験所制度がある。
- JAS認証制度及び試験所制度の手続には国際的に信頼あるISO基準を採用している。



- 産品（モノ）の品質・仕様のほか、様々な規格を定めることが可能。
- 対象としては大きく6種類。

対象		内容（例）	JASマーク
産品 （モノ）	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示
	② 生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	③ 取扱方法	特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格、官能評価員や技量・力量に関する規格 など	広告等に表示
	④ 経営管理 方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格など	
⑤ 試験方法		成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書 に表示
⑥ 用語		①～⑤に関する用語の定義	—

○ 飲食料品 (53規格)

- ・農産物缶詰及び農産物瓶詰
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰
- ・豆乳類
- ・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
- ・ハンバーガーパティ
- ・チルドハンバーグステーキ
- ・チルドミートボール
- ・乾めん類
- ・即席めん
- ・植物性たん白
- ・パン粉
- ・農産物漬物
- ・トマト加工品
- ・ジャム類
- ・削りぶし
- ・煮干魚類
- ・ぶどう糖
- ・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖
- ・醸造酢
- ・精製ラード
- ・マーガリン類
- ・ショートニング
- ・食用精製加工油脂
- ・そしゃく配慮食品
- ・果実飲料
- ・炭酸飲料
- ・ベーコン類
- ・ハム類
- ・プレスハム
- ・ソーセージ
- ・マカロニ類
- ・ドレッシング
- ・風味調味料

- ・乾燥スープ
- ・ウスターソース類
- ・しょうゆ
- ・食用植物油脂
- ・精米
- ・りんごストレートピュアジュース
- ・熟成ベーコン類
- ・熟成ハム類
- ・熟成ソーセージ類
- ・手延べ干しめん
- ・地鶏肉
- ・人工種苗生産技術による水産養殖産品
- ・障害者が生産行程に携わった食品
- ・持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉
- ・大豆ミート食品類
- ・プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物
- ・みそ
- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品
- ・低たん白加工処理玄米の包装米飯

○ 有機 (5規格)

- ・有機農産物
- ・有機加工食品
- ・有機畜産物
- ・有機飼料
- ・有機藻類

○ 生産情報 (4規格)

- ・生産情報公表牛肉
- ・生産情報公表豚肉
- ・生産情報公表農産物
- ・生産情報公表養殖魚

○ 農産物 (非食用) (2規格)

- ・畳表
- ・日持ち生産管理切り花

○ 林産物 (12規格)

- ・構造用パネル
- ・合板
- ・集成材
- ・製材
- ・素材
- ・単板積層材
- ・直交集成板
- ・フローリング
- ・枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材
- ・接着重ね材
- ・接着合せ材
- ・接着たて継ぎ材

○ 取扱方法 (5規格)

- ・有機料理を提供する飲食店等の管理方法
- ・青果市場の低温管理
- ・人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理
- ・ノングルテン米粉の製造工程管理
- ・ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法

○ 試験方法 (7規格)

- ・べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量
－ 高速液体クロマトグラフ法
- ・ウンシュウミカン中のβ-クリプトキサンチンの定量
－ 高速液体クロマトグラフ法
- ・ほうれんそう中のルテインの定量－ 高速液体クロマトグラフ法
- ・生鮮トマト中のリコペンの定量－ 吸光光度法
- ・きのこ(ぶなしめじ)中のオルニチンの定量
－ 高速液体クロマトグラフ法
- ・魚類の鮮度(K値)試験方法－ 高速液体クロマトグラフ法
- ・りんごジュース中のプロシアニジン類の定量
－ 高速液体クロマトグラフ法

○ 用語 (1規格)

- ・錦鯉

1. 標準化とJAS
- 2. 最近制定されたJAS**
3. JASの国際化
4. 有機JAS
5. JASの提案

- 令和4年9月現在、事業者団体等からの提案により、新たに28規格を制定(予定を含む)。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

令和3年
12月制定

精米

国内における精米の
とう精技術の高度化
に伴い、現在の技術
水準における精米工
場の目標となる品質
の基準を規格化

着色粒 砕粒
被害粒 粉状質粒

令和4年
2月制定

大豆ミート食品類

大豆たん白、脱脂大豆等を肉様に加工したもの(大豆ミート)を主な原材料に使用した加工食品を規格化

大豆 大豆ミート

制定予定

木質ペレット燃料(制定予定)

住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品質による分類及び仕様について規格化

森林 チップ 樹皮 薪材 ペレット

令和2年
10月制定

ノングルテン米粉の製造工程管理

ノングルテン米粉の製造を行う事業者について、製造工程における管理方法の基準等を規格化

令和3年
12月制定

有機藻類

藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等を規格化

わかめ 手洗した

令和4年
9月制定

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品

使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法等を規格化

機能性成分の定量試験方法

日本産品に多く含まれる機能性成分の統一的な測定方法を規格化

令和3年3月制定
きのこ(ぶなしめじ)に含まれるオルニチン

令和4年3月制定
りんごジュースに含まれるプロシアニジン類

令和4年
9月制定

ベジタリアン又はヴィーガン料理提供飲食店の管理方法

使用してはならない食材、混入防止の管理方法、提供すべき料理や情報提供方法等を規格化

Restaurant ヴィーガン

令和4年
2月制定

プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物

新たな技術であるプロバイオニクス技術を用いて、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化

有機物

令和4年
9月制定

低たん白加工処理玄米の包装米飯

原料玄米の表面加工、低たん白加工処理等の玄米の包装米飯の生産行程について管理方法を規格化

令和4年
3月制定

魚類の鮮度(K値)試験方法

科学的な鮮度評価指標であるK値の統一的な試験方法を規格化

令和4年
2月制定

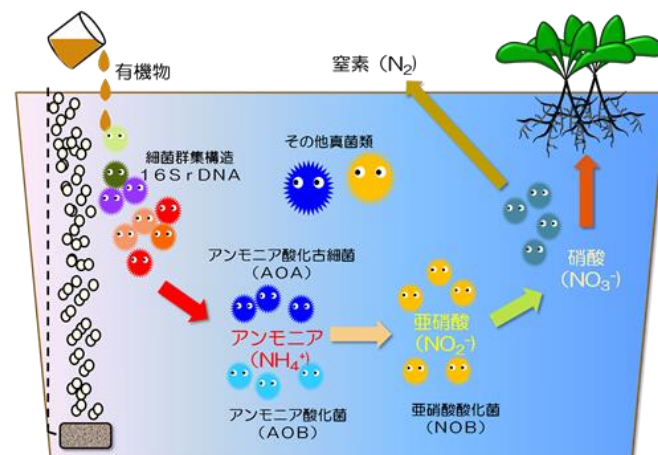
錦鯉 - 用語

品種(例:「昭和三色」)ごとに異なる鯉の地肌の色、模様等に着目して品種別の錦鯉の定義を規格化

- 従来の養液栽培では、培養液中における化石燃料（原油、天然ガス等）で製造した化学肥料を窒素源として使用しており、化石燃料の枯渇による持続可能性に懸念。
- 植物が吸収できる窒素源として、化学肥料を使用せず、培養液中の微生物による無機化作用により、有機物を硝酸にまで分解する養液栽培（プロバイオポニックス）の新技术が開発された。
- プロバイオポニックス技術を用いて、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① プロバイオポニックス技術を普及することで、カーボンニュートラル等の環境負荷軽減を実現する持続型の養液栽培を推進。
 - ② プロバイオポニックス技術によって環境負荷軽減に配慮した農産物であることを、エシカル消費を望む消費者にアピールできる。

規格等の内容

- 微生物群が、培地又は培養液中で活性のある状態で生息するよう管理。
- 無機養分のうち、
 - ー窒素成分は有機物（バイオマス）由来。
 - ーリン、カリウム、カルシウム、マグネシウム成分は有機物（バイオマス）、鉱物資源（りん鉱石、加里鉱石等）又は海水由来。



- 消費者の環境意識の世界的な高まりを受け、「有機」の需要が世界的に拡大。
- 藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等について規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 国内における有機藻類の認証取得が容易となり、有機生産の取組の進展と輸出拡大に寄与。
 - ② 日本の有機藻類をアピールし、JASの影響力を高めるため、将来的にJASの国際規格化も視野。
 - ③ 環境に配慮した管理を構築し、持続可能な漁業に貢献（SDGs目標12,14）。

規格等の内容

- 藻類（わかめ、こんぶ等）の生産基準について、次のような項目について基準を規定。
 - 養殖場・採取場
 - 管理期間
 - 種苗
 - 栄養源 など
- 表示基準



生産基準

一般管理

- ・使用禁止資材による汚染防止
- ・漁具の再利用
- ・付着生物の除去

養殖場・採取場

- ・汚染の防止
- ・環境評価
- ・養殖密度
- ・採取方法 など

管理期間

- ・生産期間が6か月未満のものは収穫前6か月以上 など

種苗

- ・有機的に生産されたもの
- ・自然の海域で採苗されたもの など

栄養源

- ・栄養源となる資材は使用不可（陸上養殖のみ天然物質を利用可）

有害動物の防除

- ・耕種的防除
- ・物理的防除
- ・生物的防除
- ・天然物質のみ利用可

収穫後の管理

- ・有機以外の藻類混入の防止
- ・汚染防止
- ・放射線照射の禁止

調製（加工）

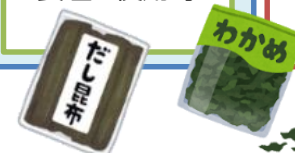
- ・物理的、生物の機能を利用した方法
- ・食塩は使用可

表示基準

- ・生鮮食品に分類される有機藻類の名称の表示
- ・加工食品に分類される有機藻類の名称と原材料名の表示

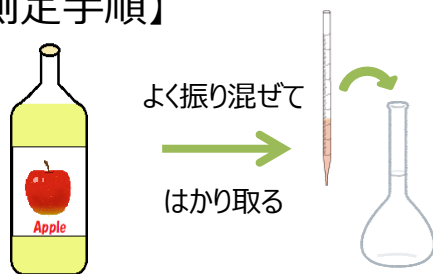
表示例

- ・「有機藻類」
- ・「〇〇（有機）」
- ・「オーガニック〇〇」 など



- りんごジュース中のプロシアニジン類を定量するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 測定試料からアセトン及び酸化防止剤を含んだ酢酸水溶液でプロシアニジン類を抽出する。高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いてプロシアニジン類の濃度を測定。

【測定手順】



酸化防止剤を含んだアセトン
溶媒により、測定試料から
プロシアニジン類を抽出

溶液中のプロシアニジン類の
濃度をHPLCによって測定

測定結果から試料中の
プロシアニジン類の濃度を計算

プロシアニジン類とは

- りんごに多く含まれるポリフェノールの一種。
- 抗酸化作用や内臓脂肪を減らす等の作用が報告されている。

試料調製が簡便で、酸化による
プロシアニジン類の減少を防ぎつ
つ、迅速に測定。

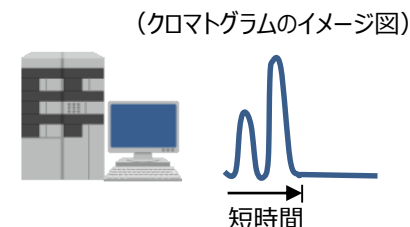


プロシアニジン類の抽出効率
のよい溶媒比を設定。

抽出液は溶液調製の手間なく、
そのままHPLC測定可能。



プロシアニジン類の測定に適
した溶液及び条件を使用す
ることで、短時間でプロシアニ
ジン類が溶出。測定時間が
短縮。



- 主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大前の2018年には約6.5億人であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では人口比率の約4%がベジタリアン及びヴィーガン）。
- 2018年度の訪日客約3,119万人のうち、約167万人がベジタリアン及びヴィーガンであり、訪日客から食材変更のリクエストに柔軟な飲食店や専門店などの数が少ないことに対する不満が多くあったところ。

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品JAS

使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法などを規格化。

- ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品を求める消費者が適切に商品を選択することが可能。



製品にマークを貼付

ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法JAS

使用してはならない食材や提供すべき料理とその品目数、情報提供方法などを規格化。

- JAS認証によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した飲食店を求める消費者が適切に飲食店を選択することが可能。
- インバウンド需要の回復を見据え、ベジタリアン又はヴィーガンの訪日客への対応が可能。



看板等にマークを貼付

- 近年、海外の錦鯉愛好家による需要増加に伴い、アジア及び欧米を中心に輸出量が増加傾向。しかし、錦鯉の品種については、統一された定義はなく、特に海外の錦鯉愛好家が購入したい品種を正しく選択することが困難。
- 品種（例：「昭和三色」）ごとに異なる鯉の地肌の色、模様等に目して品種別の錦鯉を規定として規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 国内外において、錦鯉の正当な評価や取引の適正化・円滑化に寄与。
 - ② 今後、錦鯉の輸出拡大に向けて、当該用語の規格を活用し、錦鯉品評会における鑑定方法・審査員資格の規格等、新たなJASの策定についても検討。

規格等の内容

（定義）

- 一般的な錦鯉の品種について、定義を明文化
- 注釈として、品種の理解や判別の円滑化に寄与するような補足情報を記載。

（附属書）

- 定義した品種について、代表的な個体を参考写真として掲載。

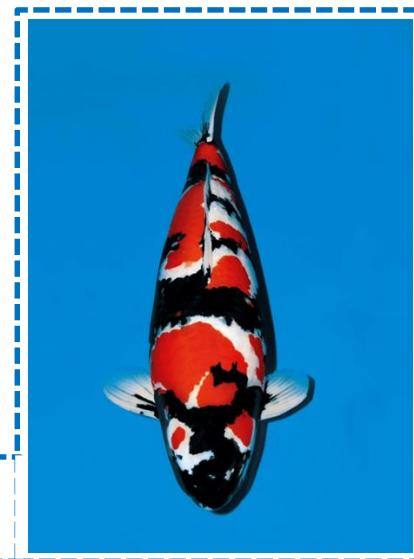
例) 昭和三色

（定義）

地肌の色は黒（以下“黒地”という。）であって、緋斑及び白の斑紋があるもの（図A.3参照）

注釈1 原則として胸びれの付け根は黒地のものであるが、成長の過程で、白地から黒地になるものもある。

（附属書） 図A.3－昭和三色 参考写真



1. 標準化とJAS
2. 最近制定されたJAS
- 3. JASの国際化**
4. 有機JAS
5. JASの提案

第72条（同等性の承認を得るための施策等）

- 2 国は、第二条第二項各号に掲げる事項を国際的に統一するための基準（以下この条において「国際標準」という。）に関する国際機関その他の国際的な枠組みへの参画及び日本農林規格を国際標準とするための活動に関する業務に従事する者への支援を通じて、日本農林規格が国際標準となるよう努めなければならない。
- 3 国立研究開発法人（独立行政法人通則法（平成十一年法律第百三号）第二条第三項に規定する国立研究開発法人をいう。次項において同じ。）、大学及び事業者は、国際標準に関する国際機関その他の国際的な枠組みへの参画及びその他の日本農林規格を国際標準とするための活動に主体的に取り組むよう努めるとともに、日本農林規格を国際標準とすることに関する業務に従事する者の職務がその重要性にふさわしい魅力あるものとなるよう、日本農林規格を国際標準とすることに関する業務に従事する者の適切な処遇の確保に努めなければならない。
- 4 国、国立研究開発法人、大学、事業者その他の関係者は、日本農林規格を国際標準とすることに関する施策が効果的かつ効率的に実施されるよう、適切な役割分担を行うとともに、相互に連携を図りながら協力するよう努めなければならない。

- 食品・農林水産品の輸出力強化が課題となる中、海外との取引を円滑に進めるためには、日本の事業者にとって取り組みやすく有利に働く規格の制定・活用を進めるとともに、その国際的な認知度・影響力を高めていくことが不可欠。
- そのための手法としては、①日本発の規格である**JASと調和のとれた国際規格を制定**する手法、②日本発の規格である**JASそのものを海外において浸透・定着**させる手法があり、それぞれの規格ごとに、規格の目的や対象、影響力、実現可能性等を勘案した上で、戦略的に選択していくことが重要。

国際化



**JASのまま
海外において
浸透・定着**



(例) ハム・ソーセージのJAS認証品
が東南アジアで贈答品に選好



Codex規格



- ・コーデックス委員会
(FAOとWHOによる政府間組織)
 - ・参加国間での議論を通じ合意形成
 - ・食品安全に関する規格基準の他、食品安全以外の規格(表示、一次産品等)
- (例) 納豆 (Codex規格提案中)



ISO規格

- ・国際標準化機構
(各国の代表的標準化機関からなる組織)
 - ・多数決
 - ・食品を含めた多様な製品、性能評価、マネジメントシステムなどの規格
- (例) 機能性成分の定量試験方法
(2020年4月に提案済)

**日本独自の価値・ルールを
日本ブランドとして海外へ訴求**

- ・日本のモノ・技術の独自性をアピールしたい場合(製品の差別化など)
- ・他国との調整に伴う独自性の希薄化を避けたい場合

**日本独自の価値・ルールを
世界共通の規格として標準化**

- ・日本のモノ・技術を国際的に広げ一般化したい場合(粗悪品の排除、互換性の確保、市場全体の拡大など)
- ・日本のモノ・技術について国際的に共通の「モノサシ」を作り、自らの優位性を強調したい場合(性能評価方法など)

JAS

品質

試験方法

生産方法

国際的に通用するものを積極的に取り込み

国内規格

「生鮮魚介類の科学的鮮度評価法」のJAS制定・ISO規格化による輸出への貢献

現状の課題

魚の鮮度は、見た目による評価基準しかないため、日本の刺身のような「高鮮度」が正当に評価されていない。

◆ 欧州の魚の鮮度基準

欧州では、魚の見た目（色、形、ぬめり、においなど）を点数化した評価基準※により魚の鮮度を評価

※ QIM: Quality Index Method



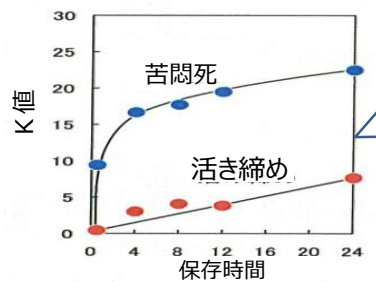
可食域にあるが、「刺身」など生食可能な0~2日間の新鮮さの評価が難しい（見た目判断できない）

↓

実際には鮮度の劣る魚と同レベルに評価されてしまう

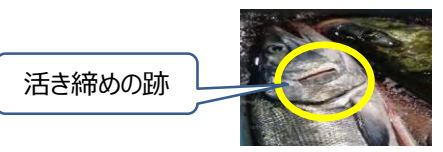
◆ 「活け締め」の優位性と誤った評価

活け締めは、高鮮度維持に有効であることが科学的に証明



- K値が低いほど高鮮度
- 活き締めのK値が、通常苦悶死よりも小さい

しかし、魚体に傷があるという理由で、買ったたかれることもある



輸出につながる規格策定プロセス

科学的な鮮度評価指標である「K値」

- K値はエネルギー成分
- これまで、研究には利用されてきたが、一般利用には至っていない

1. JAS制定

- 「鮮度の指標」ができることにより、国内生産者にとっては差別化、流通業者にとっては選択の指標として活用促進
- 近年拡大する電子商取引など、現物を見ずに取引する場合にも、信頼性の高い指標として有効

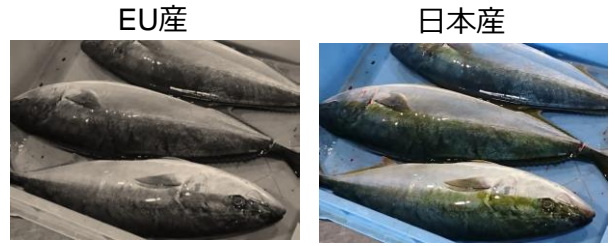
↓ JASをベースとして国際提案

2. ISO規格制定

- 国際標準として、全世界で通用

国際標準化による効果

EUの中鮮度の魚と日本の「刺身」鮮度の魚を明確に差別化し、高価格で販売できる



EU産
K値 25
(ISO鮮度評価指標による測定結果)
€ 10

日本産
K値 5
(ISO鮮度評価指標による測定結果)
€ 20

ISOの評価法により、日本産の「新鮮さ」が証明されている！



「活け締め」の新鮮さが、ISOの評価法で証明できる
↓
高付加価値化が可能に！



取引契約書に高い基準(K値)を採用することで、日本の事業者の優位性を確保し、高価格の契約を可能に！

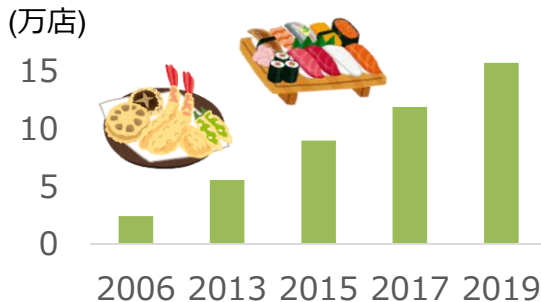
生鮮魚介類の鮮度評価法のISO規格ができることにより、

- 「高鮮度」を証明でき、日本産品の鮮度の良さが世界的に認知
⇒日本産品の差別化による輸出拡大
- 刺身に適切な鮮度の目安ができることで、生食に適した魚が流通
⇒生食市場拡大による和食文化の浸透

しょうゆにまつわる状況と課題

- 日本食の普及浸透にともない、海外におけるしょうゆの需要が増加。

海外における日本食レストランの数



現地日本食チェーン
JETRO「タイの日本食品市場」

- 海外における日本食レストラン等でも高い品質が求められる一方、タイ現地生産のヤマモリしょうゆは、味、品質、製造管理ともに日本で生産したものと同等であるものの、その証明の必要性。



中国製品
50パーツ



タイ生産
ヤマモリ製品
75パーツ

タイ生産であることで、安価で低品質な**中国製品との価格競争**となる懸念

JAS認証による効果

- 日本品質と同等であることを証明し、**中国製品等との差別化に成功**



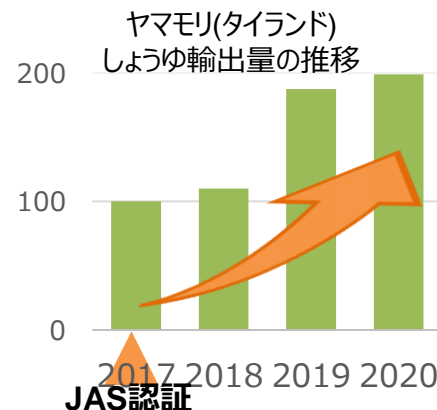
■ タイ工場で
JAS認証取得

■ 認証を商談
に活用

■ 日本品質を
JASマークで
PR

- 取引先の信頼につながり、タイ国内での**圧倒的なシェアを獲得**

- 日本品質として、タイ国内のみならず、アジア諸国、豪州へも**輸出拡大**



認証取得後、
取引先が拡大し、
輸出増加！



ヤマモリ（タイランド）

- ✓ しょうゆ生産量：1万キロリットル／年
- ✓ 販売先：タイ、シンガポール、マレーシア、ベトナム、豪州等

1. 標準化とJAS
2. 最近制定されたJAS
3. JASの国際化
- 4. 有機JAS**
5. JASの提案

有機農産物の生産方法

ほ場は2年以上
(又は3年以上)
有機的管理

ほ場周辺からの
汚染がない管理

化学合成肥料は
基本的に使わない

農薬は基本的に
使わない

種苗は有機ほ場で
生産されたものが
基本

組換えDNA技術
を使わない

非有機農産物と
混合しない管理



- 諸外国の多くは、「有機」の名称表示を規制。（その国の有機認証を受けなければ「有機」と表示できない）
- 国際的な有機の基準としてコーデックスガイドライン（※）が存在。各国は、これに準拠した基準・認証の枠組を措置。
- 国家間で「有機同等性」が認められれば、自国の有機認証を相手国の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能。

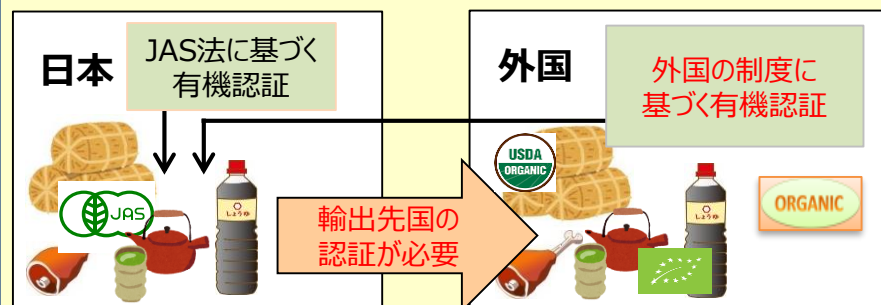
※有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るコーデックスガイドライン（有機JASも準拠）

- 有機農産物：化学合成肥料及び農薬の使用を避けることを基本として栽培
- 検査・認証制度：公的な検査・認証制度の構築が必要
- 名称規制：「有機」の表示は、公的な検査・認証を受けた場合に限り可能

有機同等性の仕組み

通常

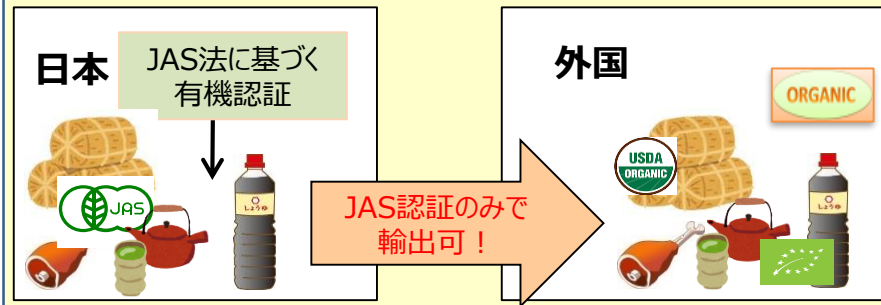
事業者は、輸出先国の有機認証を受けなければ、輸出先国において「有機」と表示して流通不可。



外国の有機認証を受ける場合、認証費用、言語問題等
事業者の負担が大きい

有機同等性が承認されている場合

事業者は、日本の有機認証を受ければ、輸出先国の有機認証を受けなくとも、輸出先国において「有機」と表示して流通可。

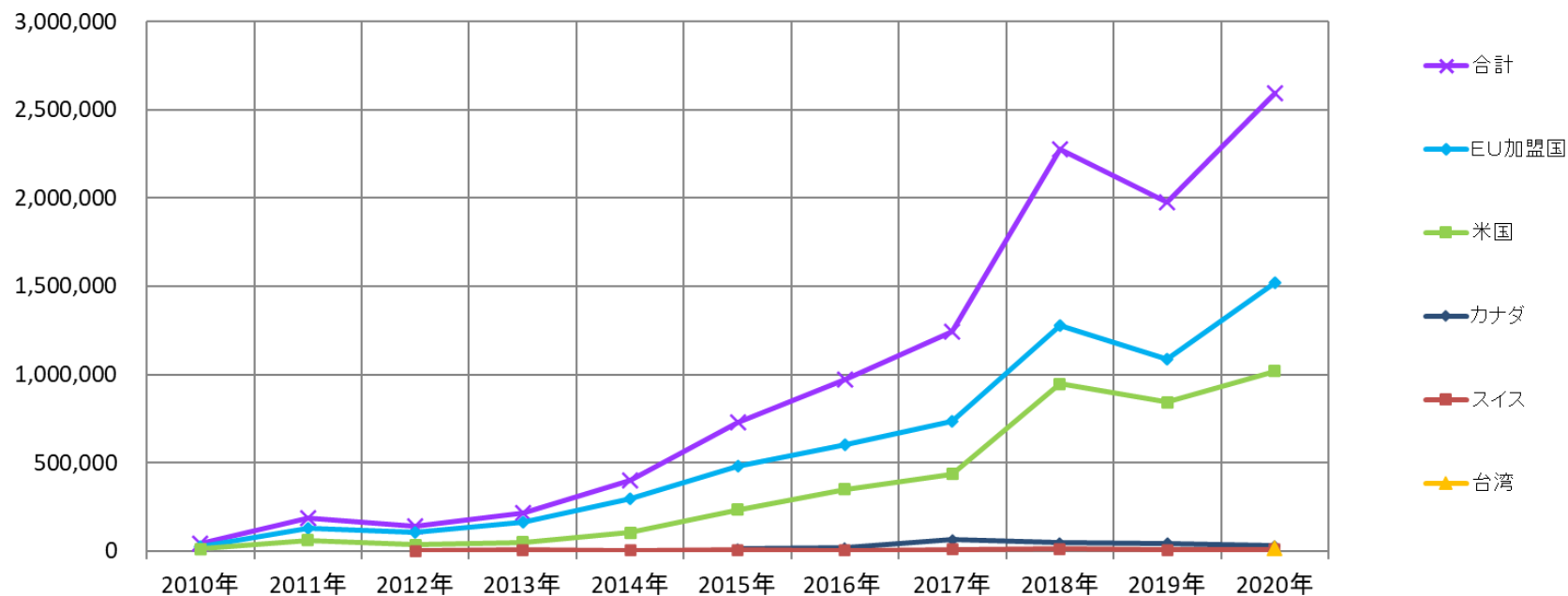


外国の有機認証を受ける必要がなくなり、
事業者の負担減！

- 日本の有機製品の輸出量が2010年から2020年で**約65倍に増加**（約39 t → 約2,596 t）
 - ※ 主な輸出品は、日本固有の食品である緑茶、しょうゆ、みそ
 - ※ 主な輸出先はEU加盟国及び米国

米国、EU加盟国、カナダ及びスイス向け有機食品輸出数量
(同等性の仕組みを利用した輸出分)

輸出数量(kg)



2022年10月1日 から **有機酒類** に



有機JASマークの表示が
できるようになりました!

有機酒類は、これまでJASの対象とされていませんでしたが、JAS法が改正され、2022年10月1日から有機加工食品のJASの認証を取得し、有機JASマークの表示ができるようになりました。

有機酒類の表示には有機JASマークが必要な の？

2025年10月1日以降、酒類に「有機」、「オーガニック」等と表示するには有機JAS認証を取得し、有機JASマークを付すことが必要になりました。

2022年10月1日から2025年9月30日までは、有機酒類の表示は以下の2通りの方法が認められています。

輸入品についても同様です。

- ①有機加工食品のJASの認証を取得し、有機JASマークを貼付の上、表示を行う。
- ②国税庁の「酒類における有機の表示基準」※に従い表示を行う。
(有機JASマークの貼付は行わない。)

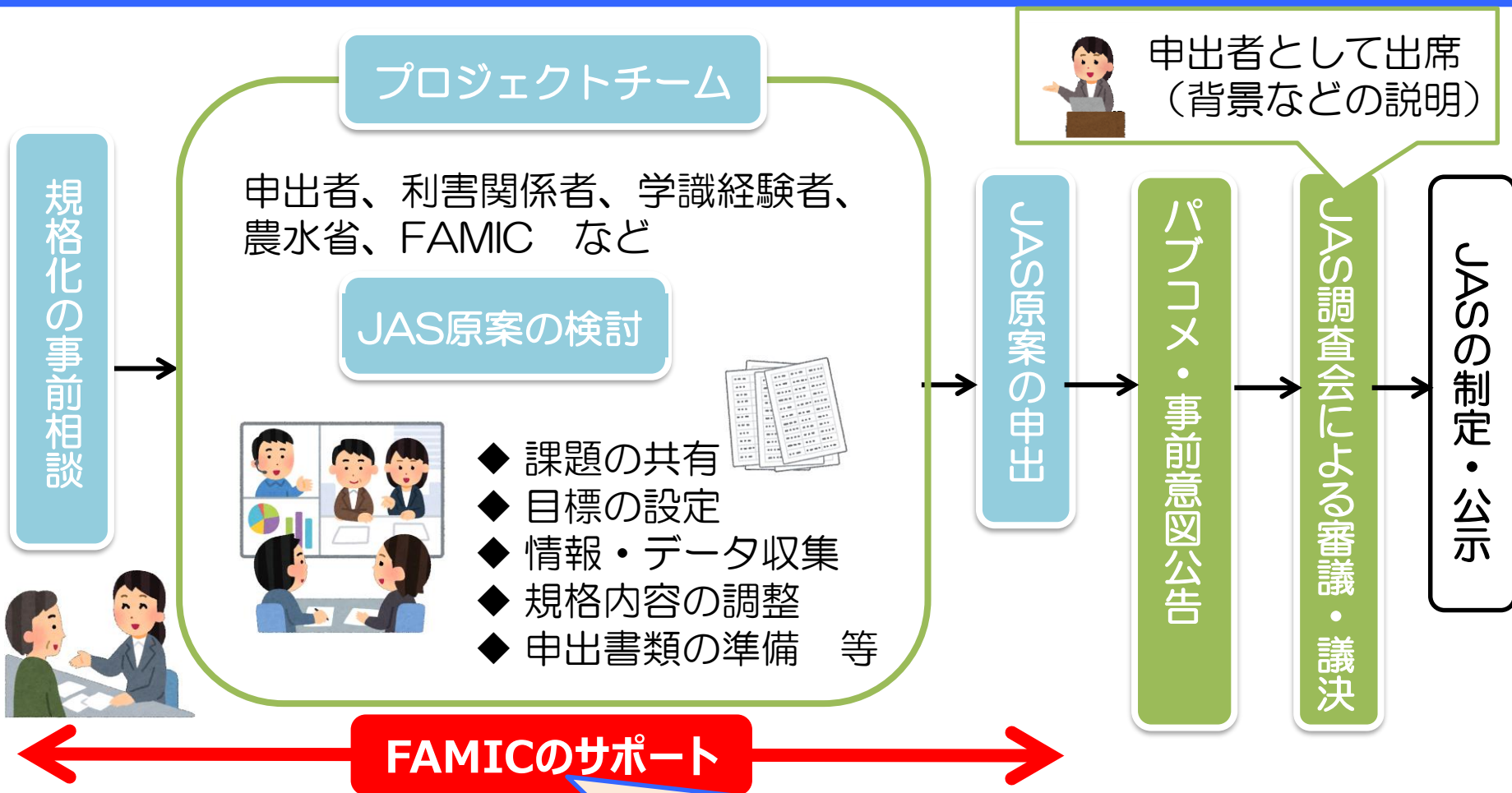
※「酒類における有機の表示基準」は2022年10月1日に廃止となりましたが、2025年10月1日までの間、引き続き廃止前の基準を適用できる措置が設けられています。輸入品についても同様です。

どんな効果があるの？

- ・国内市場においては、有機酒類について、他の有機加工食品と同様に有機JAS認証が必須となり、消費者は有機JASマークに基づく合理的な商品選択をすることが可能になります。
- ・海外市場においては、有機酒類の同等性を海外の主要市場国・地域と相互承認し、有機酒類の輸出拡大を目指します。

1. 標準化とJAS
2. 最近制定されたJAS
3. JASの国際化
4. 有機JAS
- 5. JASの提案**

JAS制定までの流れ



- 【例】
- ①「JASの制定・見直しの基準」を満たすJAS原案作成のサポート
 - ②JAS化に向けたプロジェクトチームの立上げのサポート
 - ③関係者間の意見調整のサポート
 - ④JAS原案の提案に係る事務手続きのサポート

申出までの所要時間目安

- ✓ 通常1年半～2年半程度
- ✓ 試験方法などはもう少し長くなる場合あり

FAMIC ファミック (独) 農林水産消費安全技術センター

本部 規格調査部 規格調査課

TEL : 050-3797-1846

shohin_mailbox@famic.go.jp

札幌センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1760

横浜事務所 規格検査課

TEL : 050-3797-1880

神戸センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1909

仙台センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1890

名古屋センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1898

福岡センター 規格検査課

TEL : 050-3797-1925

JAS制定等に関する申出相談窓口

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/soudan.html>

