



# プログラム①

## JAS制定の活用事例

# — 大豆ミート食品類JAS —

**大塚食品株式会社 新規事業企画部**

**部長 嶋 裕之氏**

**FAMIC 福岡センター 規格検査課 担当官**

- 1. 標準化とJAS**
- 2. 大豆ミート食品類JAS概要**
- 3. 提案の狙い、制定までの道のり**

- 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。
- 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	<b>産品に表示</b> 
	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	<b>広告等に表示</b> 
	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	<b>試験証明書 に表示</b> 
⑥用語		①～⑤に関する用語の定義	—

- 現在、事業者団体等からの提案により、新たに28規格が制定。
- 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 碎粒  
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  
加工大豆等を肉様に  
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 山廃木 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  
分の統一した測定方法を規格化

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  
8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値の統一した試験方法を規格化

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

1. 標準化とJAS

**2. 大豆ミート食品類JAS概要**

3. 提案の狙い、制定までの道のり

## 現状と課題

- 世界的に多様化する消費者ニーズに対応し、良質なたん白質を含む大豆たん白が着目されてきている状況。
- 既に市販されている「大豆ミート製品」では、牛肉ほかの食肉も含む製品が混在。



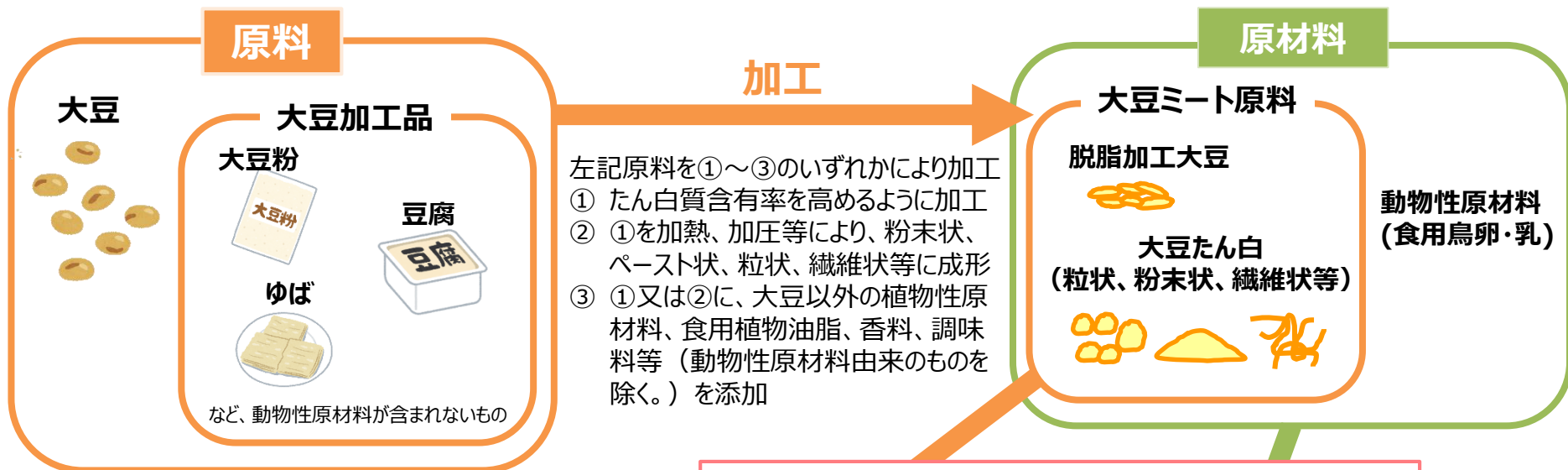
## 規格の概要

- 大豆たん白、脱脂加工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大豆ミート食品類として規定。
- 大豆ミート食品類には、動物性原材料を使用していない「大豆ミート食品」及び卵、乳、動物性由来の調味料の使用を認める「調製大豆ミート食品」の2種を規定。



## 効果

- 消費者が大豆ミート食品の内容物を正しく理解して、商品を選択することが可能になる。
- 食肉を含む「大豆ミート」を植物由来のみと誤解した商品購入を回避することが可能になる。



大豆ミート原料に調味料を加え、ハンバーグ・ミートボール等の肉状の形状に加工

規格の基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア	大豆ミート原料のアミノ酸スコアが100であること	-
大豆ミート原料以外の原料	動物性原材料及びその加工品を原材料として用いないこと	動物性原材料（食用鳥卵及び乳を除く。）及びその加工品（調味料を除く。）を原材料として用いないこと
大豆たん白質含有率	10%以上	1%以上



# 1. 標準化とJAS

# 2. 大豆ミート食品類JAS概要

# 3. 提案の狙い、制定までの道のり

※「3. 提案の狙い、制定までの道のり」の資料は、  
配付せず、セミナー当日に投映します。