



JASの活用

FAMIC ファミック

令和3年10月1日

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)



JASの活用

農林水産省
安井義徳氏
酒瀬川智代氏



FAMIC
渡部英悦

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

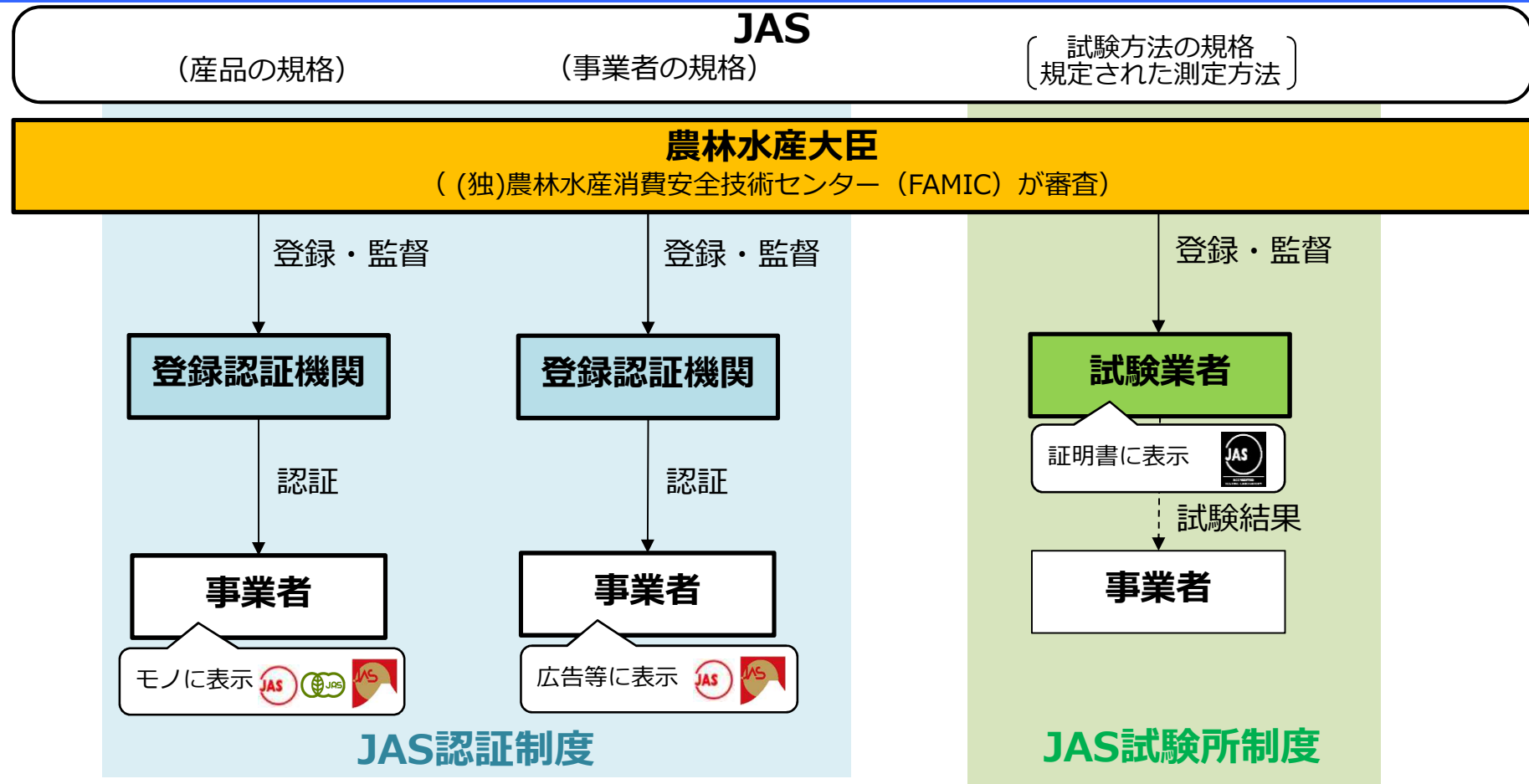


独立行政法人農林水産消費安全技術センター

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

JAS制度の仕組み

- 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。



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)

○ 飲食料品

- ・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
- ・りんごストレートピュアジュース
- ・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
- ・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

○ 有機

- ・有機農産物
- ・有機加工食品
- ・有機畜産物
- ・有機飼料

○ 生産情報

- ・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）

- ・畳表
- ・日持ち生産管理切り花

○ 林産物

- ・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

- ・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

○ 試験方法

- ・ベ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



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、日本産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、日本産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



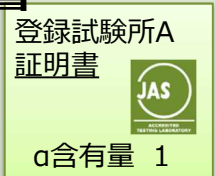


新規技術やエシカル消費等、新たな価値基準の目安を標準化することで、新規参入が容易になり、市場の拡大や新たな需要の創出に寄与。

そもそも、JASとは？



- **J**apanese **A**gricultural **S**tandardの略称。
- 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		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	—

強みのアピールにつながる多様なJASのイメージ



- 農林水産・食品産業の競争力強化に向け、①品質、技術、取組を平準化し、生産・流通・消費の効率化・合理化を図るツール、②創意工夫ある産品・事業者の品質、技術、取組を差別化するツールとして戦略的に制定・活用。
- 生鮮品など品質が変化するもの、ノウハウなどの秘伝や営業秘密が絡むものもJASを活用してアピールが可能。

①モノの品質の規格

- ✓ 例えば、食品の機能性成分の含有量や、木材の強度など、統一的な基準を規格化

高ルテインほうれんそう



優れた品質を持つことをアピール
新市場の開拓に寄与

③事業者による取扱方法の規格

- ✓ 例えば、料理の調理や提供方法を規格化



事業者が適切に管理した料理を
提供できることをアピール

⑤モノに関する試験方法の規格

- ✓ 例えば、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



日本の産品や技術の優位性を
根拠を示してアピール

②モノの生産方法の規格

- ✓ 例えば、ドローンや農業ロボットを使用して生産された農産物の生産方法を規格化



労働安全・作業安全の向上に寄与

④事業者の経営管理方法の規格

- ✓ 例えば、環境に与える負荷をできる限り少なくする一連の取組みを規格化



環境に配慮した取り組みを行っていることを
アピール

⑥用語に関する規格

- ✓ 例えば、品種を用語の規格として定義化



錦鯉の正当な評価、適正な取引に寄与
日本産の錦鯉の信頼性とブランド力向上

最近制定されたJAS（16規格）



産品（モノ）にJASマーク

2018年 日持ち生産管理切り花

✓ 切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化

2018年 人工種苗技術による水産養殖産品

✓ 人工種苗技術により生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化

2019年 障害者が生産行程に携わった食品

✓ 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化

2020年 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉

✓ 国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア、周辺環境への配慮、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化

試験証明書にJASマーク

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

2018年

①ペにふうき茶に含まれるメチル化カテキン
②ウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチン

2019年

③ほうれんそうに含まれるルテイン
④生鮮トマトに含まれるリコペン

2021年

⑤ぶなしめじに含まれるオルニチン

2019年 接着重ね材・接着合せ材

✓ 近年新たに建築材料として生産され始めた国産材料の統一的な品質や表示基準を規格化

2021年 接着たて継ぎ材

✓ 木材を長さ方向にフィンガージョイントでたて継いだ建築材料の含水率や欠点除去を規格化。

広告等にJASマーク

2018年 有機料理提供飲食店の管理方法

✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化

*** 洋風サラダ レタス(JAS有機) ハム (EU有機) クルトン 粉チーズ

2019年 青果市場における低温管理

✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化

2019年 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理

✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化

2020年 ハングルテン米粉の製造工程管理

✓ 米粉のグルテン含有量を1μg/g(=1ppm)以下となるようにする管理方法を規格化

有機同等性の仕組み

- 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。

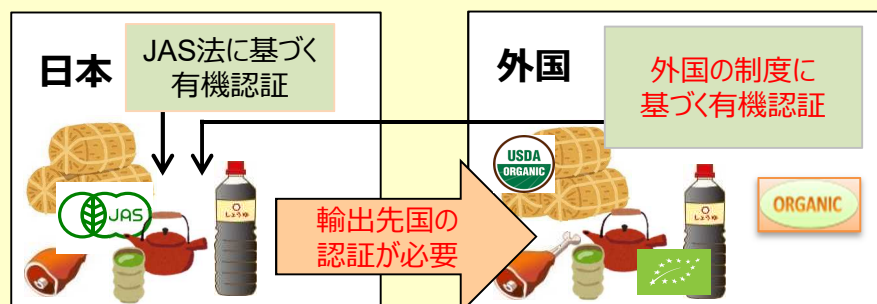
※有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るコーデックスガイドライン（有機JASも準拠）

- 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

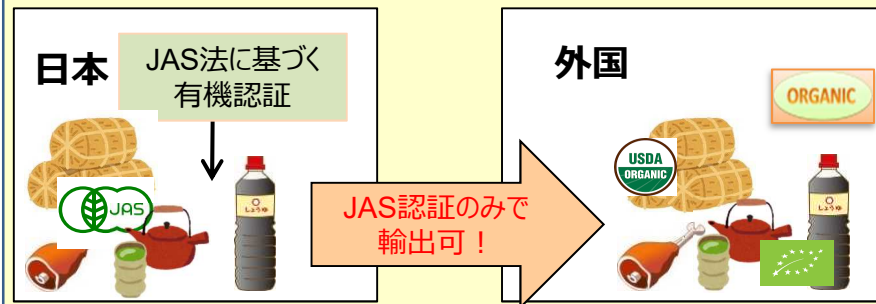
事業者は、輸出先国の有機認証を受けなければ、輸出先国において「有機」と表示して流通不可。



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。

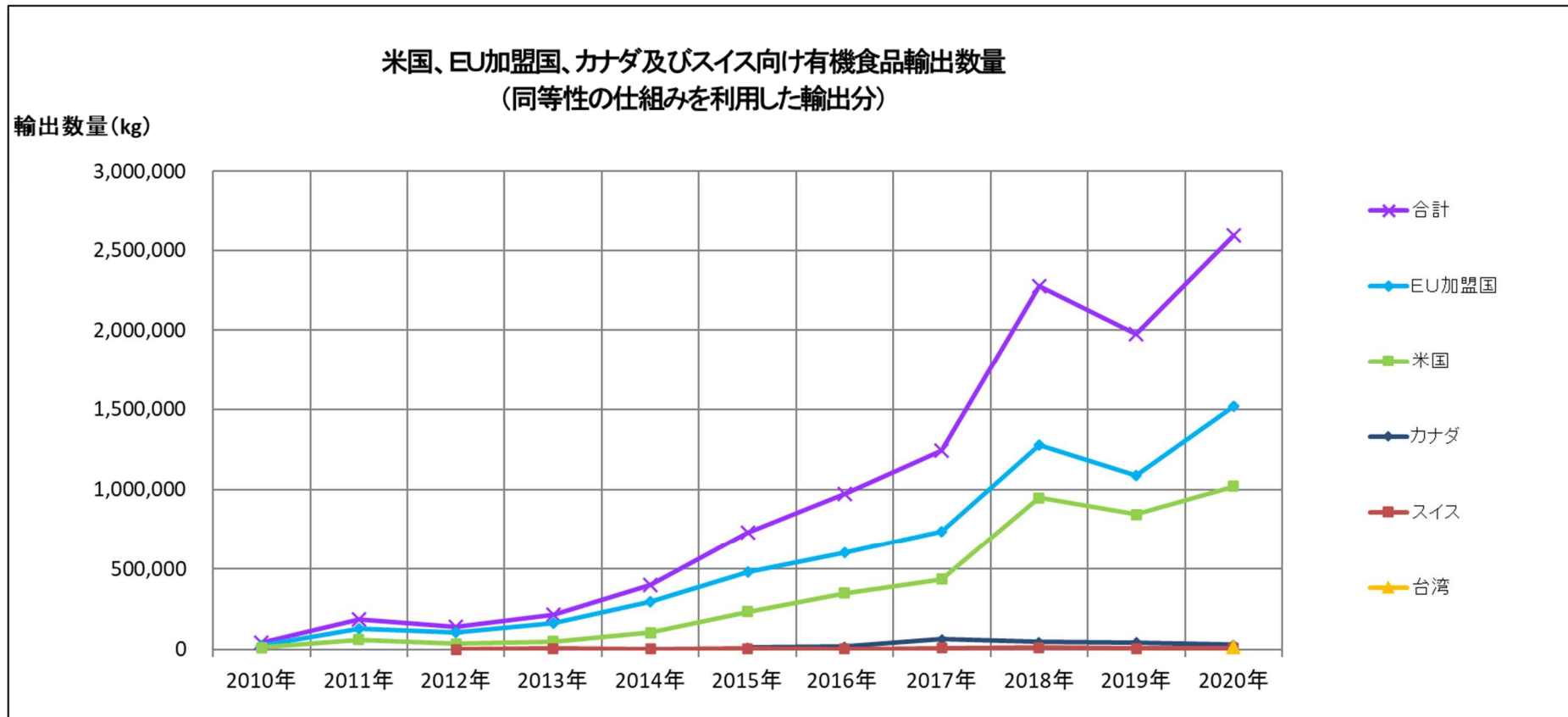


外国の有機認証を受ける必要がなくなり、
事業者の負担減！

日本における有機同等性の効果



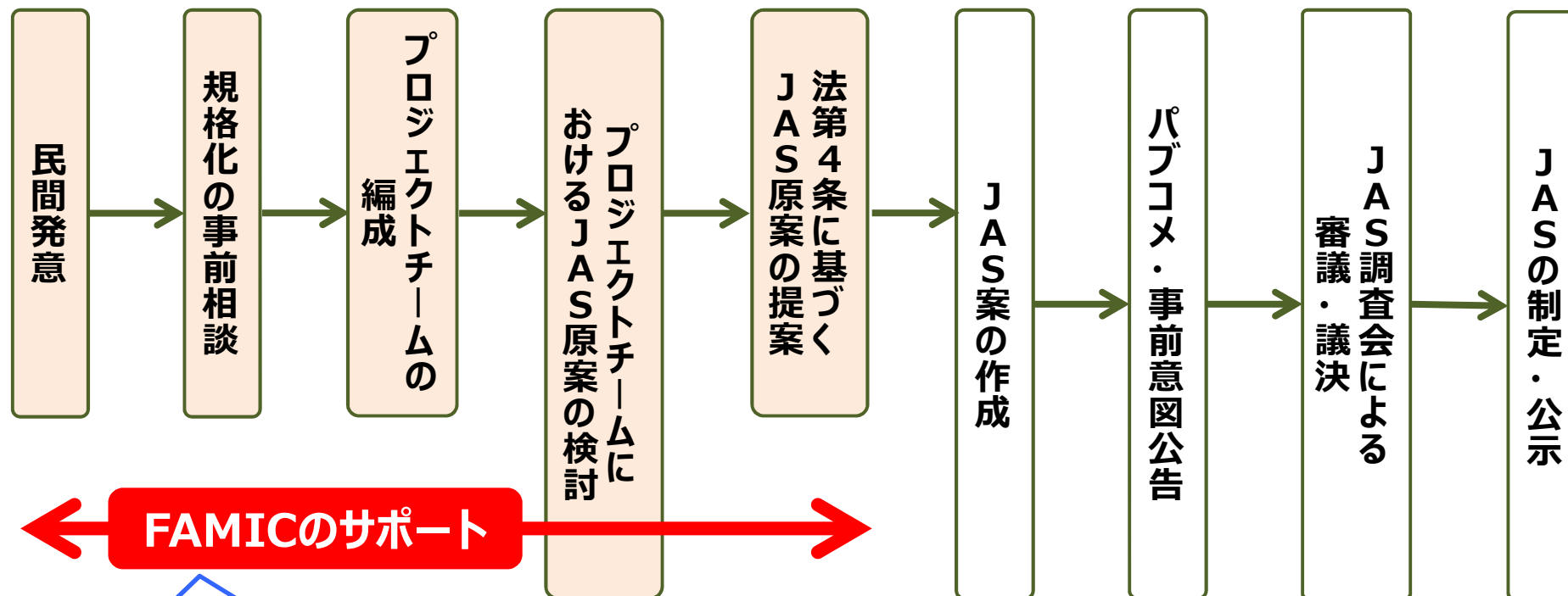
- 日本の有機製品の輸出量が2010年から2020年で約65倍に増加（約39 t →約2,596 t）
 - ※ 主な輸出品は、日本固有の食品である緑茶、しょうゆ、みそ
 - ※ 主な輸出先はEU加盟国及び米国



JAS制定の流れ



- ビジネスにおいて戦略的にJASを活用したい事業者・団体、産地・地域からの相談を受けて、JAS原案の提案に向けてFAMICがサポート。



【FAMICのサポートの例】

- 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

※JAS法の目的に合致していること、JASとして欠点がないこと、など

【相談・問い合わせ先】

FAMIC 本部 規格検査部 商品調査課

TEL : 050-3797-1846

MAIL : shohin_mailbox@famic.go.jp

FAMIC ホームページ (相談窓口)

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

