



# JAS活用

## マニュアルⅠ

活用事例・制度の概要



令和5年11月  
農林水産省

## はじめに

このマニュアルは令和5年度 JAS の活用・制定推進調査委託事業として、農林水産省及び一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）が作成したものです。

本事業は、日本の農業・食品産業の競争力の強化を図り、食料供給の基盤を維持・強化するために、日本農林規格（JAS）の制定・普及を進めることを目的とし、消費者や事業者の多様化・高度化したニーズに対応した新しい JAS の制定に寄与することに加え、多くの事業者に既存の JAS に関心を持っていただき、広く活用してもらうことを目指します。

この JAS 活用マニュアル I は、幅広いビジネスを展開している 3 事業者にヒアリングを行い、JAS を利用してどのように事業や販路の拡大につなげているのかなど、その事例を簡潔にまとめました。後半は、JAS 制度のポイントと具体的な認証取得に必要な書類・手続きなどを分かりやすくまとめてあります。

JAS 活用マニュアル II は、登録認証機関ガイドです。特に、JAS の種類・認証対象者が複数ある有機について、登録認証機関を選択する際の一助となるよう輸出証明書発行対象区域や国内の認証件数等も掲載しています。

JAS の魅力を感じていただくことで、今後、JAS をビジネスに生かすことを目指す多くの皆様に、このマニュアルがお役に立てば幸いです。

# 目 次

## JAS 活用マニュアルⅠ 活用事例・制度の概要

1.	JAS を活用している事業者の声.....	1-3
1	JAS マーク 奈良屋本店.....	1
2	有機 JAS マーク 株式会社金沢大地.....	2
3	特色 JAS・有機 JAS マーク 株式会社小杉食品.....	3
2.	JAS マーク貼付のしくみ.....	4
3.	JAS 認証取得の手順.....	4-9
4.	JAS の紹介.....	10-15
1	JAS 一覧.....	10
2	JAS ピックアップ.....	11-13
3	これからの JAS.....	14-15
5.	問い合わせ先一覧.....	16

## JAS 活用マニュアルⅡ

### 登録認証機関ガイド

国内の JAS 登録認証機関を掲載しています。



# 1 JAS を活用している事業者の声



## 奈良屋本店

奈良県奈良市紀寺町 1060

～ JAS が繋ぐ未来への挑戦 ～

規格・事業者の別

認証取得年\*

主な JAS マーク製品

農産物漬物の取扱業者

昭和 49 年

なら漬け

### ■ 活用の経緯

私どもは、日本最古の発酵食品と言われるなら漬けを、日本酒発祥の地・奈良にて清酒粕を使って漬けています。わたしは、先祖代々受け継がれる“職人の勘”を叩き込まれるなか、その根拠となるデータを徹底的に取り、最終的には伝統製法と呼ばれる手法を自分なりに理解することが出来ました。根拠に基づく製造は、伝統製法の継承と安定した品質を生み出すことに役立っていると思います。国の基準があることは非常に重要だと思っており、JAS 認証は 50 年近く前から取得しています。一昔前までは、奈良県内に多数の JAS 認証を取得しているなら漬けメーカーがありましたが、現在は当社が唯一の JAS 認証事業者です。



代表取締役 増田幸彦氏

### ■ 規格・認証の活用効果

基準があつてこそ、商品の価値が評価されると考えています。また、別の側面の JAS 認証取得のメリットは、登録認証機関からの最新情報の提供があることです。情報収集の意義は十分理解していますが、日々の業務に追われるなか情報提供があることは非常に有難いです。基準と情報は、将来の事業発展に繋がると感じています。

### ■ 今後の展開

当社の人気商品で、まだ JAS が制定されていない品物への JAS 化を働きかけています。また、「奈良で収穫された野菜を奈良で塩漬けにし、奈良で漬けて込む」という“地産地消”のテーマのもとに、20 年以上前から大和の丸茄子など伝統野菜を優先的に使い、現在は、奈良産野菜を半分以上確保できるようになりました。同時に、奈良県産ズッキーニやメロンなどこれまでにない食材で漬けて込む新しいなら漬けの開発にも取り組んでいます。伝統を守りつつも、“職人の勘”を無条件に受け入れずにデータ化した時のように「我思う、故に我あり」の精神を忘れず新しいことへ挑戦し続けたいです。



# 株式会社金沢大地

石川県金沢市八田町東 9 番地

～ 有機 JAS 制定は大きな前進だった ～

規格・事業者の別	認証取得年*	主な JAS マーク製品
有機農産物の生産行程管理者 <sup>※</sup>	平成 13 年	有機穀類、有機野菜
有機加工食品の生産行程管理者	平成 24 年	有機小麦粉、有機み
有機農産物・有機加工食品の小分け業者	平成 24 年	そ、有機しょうゆ、有
有機加工食品の輸入業者	令和 2 年	機納豆

※認証取得者は井村辰二郎氏。

## ■ 活用の経緯

約 25 年前に、脱サラすると同時に有機農業を始めました。私は 5 代目の農家で幼少期から家業を手伝うなか、農薬や化学肥料の使用に疑問を持っていました。その後、農学部を卒業し一般企業で働くうちに、これからはやはり「持続可能性」と「生物多様性」を大切にしたい農業が主体だと確信し、有機農業に辿り着きました。

当時は、有機 JAS 制度がなく、“有機”の解釈が多様に存在し定義がはっきりしておらず混沌としていました。そのようななかで私は独自のオーガニック基準を持つ認証機関から有機認証を取得していました。私は長年、国の明確な有機基準と第三者認証が重要だと感じていたので、平成 12 年に有機 JAS 制度が出来たことは、有機業界にとって大きな前進であったと捉えています。

## ■ 規格・認証の活用効果

製造・販売している商品のうち有機 JAS 品の割合は、売上ベースで約 90%以上を占めます。JAS 品でないものは、食塩等の有機 JAS が取得できない製品や有機原料が手に入らない製品です。



代表取締役 井村辰二郎氏

## ■ 今後の展開

日本の人口減少による市場縮小が予測されると同時に、世界には食糧難の地域があります。将来的にはそのような地域にも届けられるようなスキームを作る必要があると考え、輸出に挑戦しています。マーケティングの結果、お米では活路が見いだせず、地元金沢の酒造メーカーにご協力いただき有機日本酒を輸出しています。令和 4 年 10 月の JAS 法改正によって酒類にも有機 JAS マークが付けられるようになったため、今後、有機 JAS マークだけで同等性がある国へ輸出できるようになれば、日本酒の伸びにあわせてさらに有機日本酒の輸出も増えると期待しています。



# 株式会社小杉食品

三重県桑名市大字能部花貝戸 401

～ 消費者ニーズに応えた市場拡大 ～



規格・事業者の別	認証取得年*	主な JAS マーク製品
ベジタリアン又はヴィーガンに適した 加工食品の生産行程管理者	令和 5年	納豆
有機加工食品の生産行程管理者	平成 13年	

## ■ 活用の経緯

当社は、国産大豆を中心に創業から 90 年、納豆を作り続けています。こだわりを持った商品開発をもとに消費者の様々なお声にもお応えして、30 種類を超えるラインナップがあります。食の安全安心を意識し、有機 JAS 認証も取得しています。ベジタリアン・ヴィーガンは、アメリカで注目されていることをきっかけに、ベジタリアン・ヴィーガンに適した納豆だけでなく添付のタレやからしもベジタリアン・ヴィーガンに適した加工食品にすべく企画していた矢先、JAS 化の話聞きすぐに認証に取り組みました。当社は、新規格の認証第 1 号です。日本のベジタリアン・ヴィーガンに適した食品を求め方のニーズにも応えられると考えています。



代表取締役 小杉悟氏

## ■ 規格・認証の活用効果

かつての有機がそうであったように、ベジタリアン・ヴィーガンも様々な解釈がされています。ベジタリアン・ヴィーガンの JAS が定められたことによって、数あるベジタリアン・ヴィーガン向けを謳う商品のなかに、規格に沿って製造されたことを示す JAS マーク付き商品があることは、事業者・消費者の双方において商品を選択する際の判断基準になり良い影響を与えると期待しています。

## ■ 今後の展開

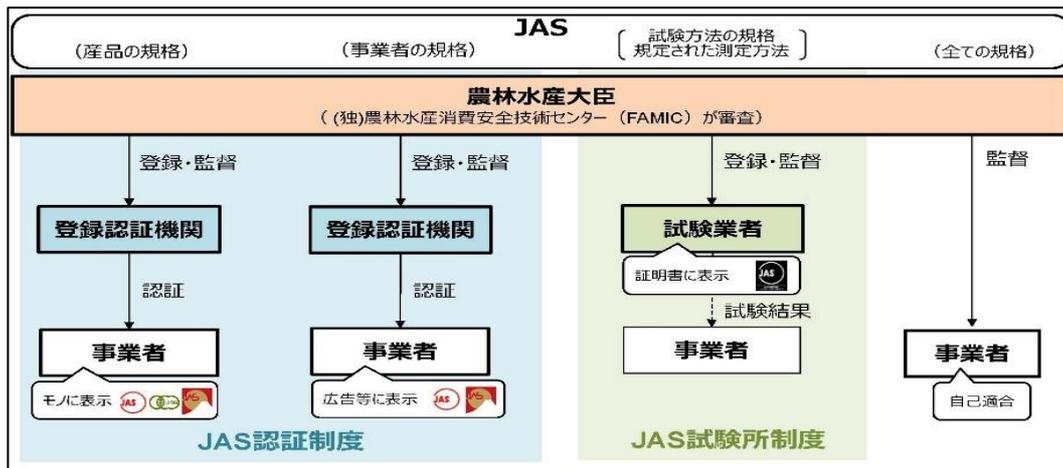
今年の 9 月下旬から JAS マーク付き商品を販売予定です。ポリシーを持った取引先を増やし、引き続き皆さまのご要望に応えた商品開発を進めていきます。販売中のハラル認証商品が海外から注目されていることを受けて、ベジタリアン・ヴィーガンに適した加工食品も輸出を見据えています。同時に、ベジタリアン・ヴィーガン料理を提供するレストランへも働きかけを進めていけたらと考えています。

\* 認証取得年：JAS 法改正等により、企業としての初回取得年でない場合があります。

## 2 JAS マーク貼付のしくみ

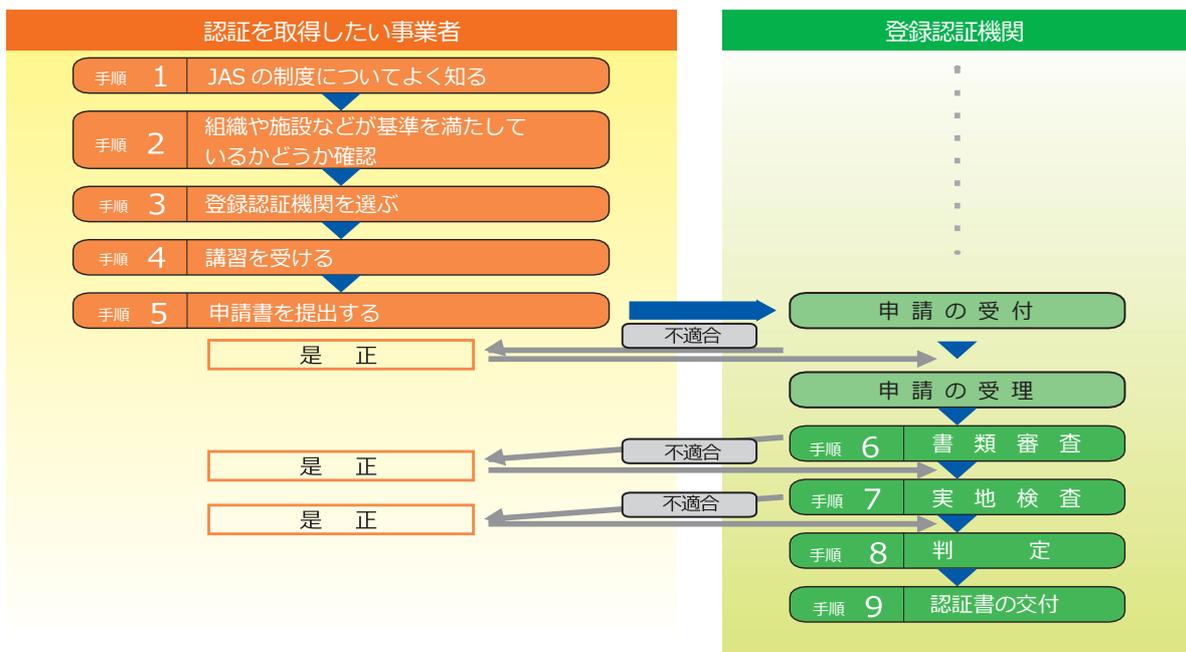
JAS マークは、日本農林規格等に関する法律（JAS 法）に基づき認証を受けた事業者（認証事業者）だけが貼付することができます。認証事業者とは、農林水産大臣に登録された第三者機関である登録認証機関の審査を受け、施設や品質管理等の状況が国の定める基準を満たしている事業者を指します。

製品に JAS マークを貼付するには、日本農林規格（JAS：Japanese Agricultural Standards）が制定されている品目について、その製品が該当の JAS に適合していると判定すること（格付<sup>1</sup>）が必要です。



## 3 JAS 認証取得の手順

JAS 認証の取得にあたっては、手順 1～手順 9 に従って準備を進めてください。



<sup>1</sup> JAS 法に記載された「格付」とは JAS の規格に適合していると判定することを指しており、製品に JAS マークを貼付することを「格付の表示」を付すといひます。

JAS の制度に関する資料は、農林水産省 web サイトで公表しています。

農林水産省の web ページ <https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

認証取得に当たっては、まず JAS の制度について理解することが重要ですので、上記 URL から情報を入手してください。

認証は、JAS の規格ごと、事業内容ごと（取扱業者や小分けなど）に取得します。

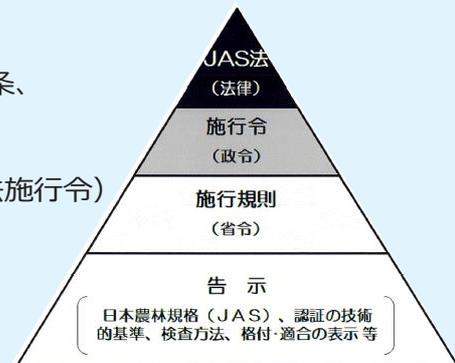


### 必ず読みましょう

- ・日本農林規格(JAS) (該当するもの)
- ・認証の技術的基準 (該当する JAS のもの) ※1
- ・検査方法 (該当する JAS のもの)
- ・格付の表示の様式及び表示の方法 (該当する JAS のもの)
- ・Q&A (該当する JAS のもの (Q&A がない規格もあります))

#### 参 考

- ・日本農林規格等に関する法律 (JAS 法)  
[特に、第 1 条～第 2 条、第 10 条～第 13 条、第 37 条～第 41 条の 2、第 63 条]
- ・日本農林規格等に関する法律施行令 (JAS 法施行令)  
[特に、第 2 条、第 18 条]
- ・日本農林規格等に関する法律施行規則 (JAS 法施行規則) ※2  
[特に、第 16 条～第 39 条、第 48 条、第 78 条]



- ※1 認証の技術的基準には、認証事業者が守るべき基準が示されています。  
(例：有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準の項目)
  - ①生産及び保管に係る施設
  - ②生産行程の管理又は把握の実施方法
  - ③生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数
  - ④格付の実施方法
  - ⑤格付を担当する者の資格及び人数

※2 登録試験業者制度等について規定した省令「農林水産省関係日本農林規格等に関する法律施行規則」もあります。

## 手順 2

### 組織や施設などが基準を満たしているかどうか確認

認証を取得したい JAS について、規格や認証の技術的基準を確認して、自らの組織（例：人員、資格要件）や施設（例：生産及び保管施設の条件）がこれらの基準を満たしているかを確認してください。

## 手順 3

### 登録認証機関を選ぶ

審査を依頼する登録認証機関を選んでください。

登録認証機関は、「JAS 活用マニュアルII」をご参照のほか、前述の農林水産省 web サイト及び一般社団法人日本農林規格協会（以下、「JAS 協会」という。）の web サイトで公表しています。

JAS 協会「関係機関一覧（リンク集）」の web ページ

<http://www.jasnet.or.jp/certifiers.html>



リンク



JAS によっては、複数の登録認証機関がある場合もあります。認証を行う区域や手数料などは登録認証機関によって異なることがあるので、確認のうえ選択してください。

登録認証機関はコンサルタントサービスを行えませんが、認証の手順、権利と義務、認証手数料などについては、申請者に情報を公表する義務がありますので、申請する際はこれらの情報を収集してください。

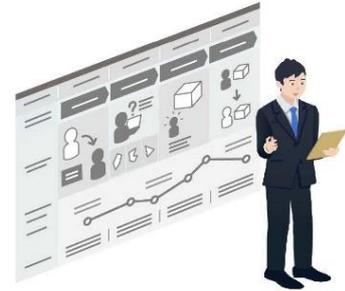
## 手順 4

### 講習を受ける

講習会の受講が、認証取得の必須条件となっている規格があります。

品質管理責任者<sup>2</sup>、生産行程管理責任者<sup>3</sup>、小分け責任者<sup>4</sup>、受入保管責任者<sup>5</sup>、格付（表示）担当者<sup>6</sup>などの担当者・責任者になる方は、認証の技術的基準に基づき、登録認証機関の指定する講習会を受講してください。

登録認証機関は、登録認証機関が自ら行う講習会を指定する場合と、他の機関（JAS 協会等）が行う講習会を指定する場合があります。



## 手順 5

### 申請書を提出する

申請書の様式を登録認証機関から取り寄せ、必要事項を記入し、添付書類をそろえて提出してください。

登録認証機関は、申請書に不足がないかを確認し、かつその内容を見て受理可能かどうかを判断します。

#### 申請が受理されない場合

- ① 提出された申請書に不足の資料等があった場合
- ② JAS 法施行規則（第 48 条第 1 項第 1 号ハ）により申請を受理できないことになっている事業者（認証を取り消され、その認証の取消しの日から 1 年を経過していない事業者など）の場合

<sup>2</sup> 品質管理責任者とは、品質管理に関する計画の立案・推進や、内部規程の制定・統括、従業員への教育訓練の推進、工程に生じた異常等に関する処置・指導や助言などを行う者を指します。

<sup>3</sup> 生産行程管理責任者とは、生産行程の管理・把握に関する計画の立案・推進や、生産行程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>4</sup> 小分け責任者とは、小分けに関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>5</sup> 受入保管責任者とは、輸入品の受入れ、保管・包装に関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>6</sup> 格付（表示）担当者とは、格付（の表示）に関する業務を行う者を指します。

## 手順 6

### 書類審査

申請書が受理されると、申請書の内容が認証の技術的基準を満たしているかどうか、細かく書類審査が行われます。

#### ★是正★

書類審査で見つかった不適合については、その程度に応じて改善の指摘が行われたり、申請書の再提出が求められたりする場合があります。

## 手順 7

### 実地検査

書類審査が終わると、実地検査が行われます。

実地検査では、登録認証機関の検査員が工場やほ場など現場へ赴き、申請書の内容と現場の様子や実施状況が一致しているか<sup>7</sup>、また、認証の技術的基準を満たしているかを検査します。



#### ★是正★

実地検査において認証の技術的基準を満たしていない状態であれば、登録認証機関から事業者に対して改善指摘事項が提示されるので、期限までには是正を完了させます。

通常、是正の状況は検査員に報告し、検査員は是正内容を報告書に盛り込み、登録認証機関に提出します。

## 手順 8

### 判定

登録認証機関は、書類審査及び実地検査の結果をもとに、判定委員会などによって申請内容が認証の技術的基準を満たしているかどうかを判定します。（なお、書類審査や実地検査を行った検査員はその判定に加わりません）

#### ★異議申し立て★

判定結果に異議がある場合、申請者は異議申し立ての手続きをすることができます。

<sup>7</sup> 実地検査では、内部規程、格付規程、地図等の書類や資料などの申請書の内容と、管理記録、証拠書類、施設の状況などの実施状況に相違がないか確認が行われます。

判定の結果、基準を満たしていると認められた事業者は「認証事業者」となります。また、認証事業者には認証書が交付されます。



認証事業者となることによって、JAS マーク製品の販売・流通ができるようになります。

申請書を提出（手順5）してから、認証書の交付を受ける（手順9）までにかかる期間は、JASの規格や事業者の規模によって異なります。順調な手続きの進行には、JASの規格や認証の技術的基準を理解し、格付のための適切な仕組みを整備することが重要です。

#### 認証後

##### ★年次調査・不定期調査★

通常は年に1度、特別な場合は必要に応じて、登録認証機関の検査員が事業者に対し、認証の技術的基準が引き続き守られているかどうかを確認するために調査を行います。

##### ★格付実績（格付表示実績）の報告★

認証事業者は、毎年6月末までに、前年度<sup>8</sup>に貼付したJASマークの実績（製品の重量とJASマークの使用数）を登録認証機関に報告します。

<sup>8</sup> 前年度とは、前年4月から本年3月までの1年間を指します。

# 4 JAS の紹介

## 1 JAS 一覧

JAS は令和 5 年 9 月現在、92 規格が定められています。

<b>一 農林物資の規格（法律第 2 条第 2 項第 1 号）</b>		
<b>(1) 品位、成分、性能その他の品質の規格</b>		
<b>ア. 飲食料品及び油脂…マークの種類：JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・即席めん</li> <li>・乾めん類</li> <li>・マカロニ類</li> <li>・植物性たん白</li> <li>・しょうゆ</li> <li>・ウスターソース類</li> <li>・風味調味料</li> <li>・ドレッシング</li> <li>・醸造酢</li> <li>・トマト加工品</li> <li>・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース</li> <li>・乾燥スープ</li> <li>・マーガリン類</li> <li>・ショートニング</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・精製ラード</li> <li>・食用精製加工油脂</li> <li>・食用植物油脂</li> <li>・ぶどう糖</li> <li>・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖</li> <li>・ジャム類</li> <li>・果実飲料</li> <li>・炭酸飲料</li> <li>・豆乳類</li> <li>・農産物缶詰及び農産物瓶詰</li> <li>・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</li> <li>・水産物缶詰及び水産物瓶詰</li> <li>・農産物漬物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ハム類</li> <li>・プレスハム</li> <li>・ソーセージ</li> <li>・ベーコン類</li> <li>・ハンバーガーパティ</li> <li>・チルドハンバーグステーキ</li> <li>・チルドミートボール</li> <li>・削りぶし</li> <li>・煮干魚類</li> <li>・りんごストレートピュアジュース</li> <li>・パン粉</li> <li>・そしゃく配慮食品</li> <li>・精米</li> </ul>
<b>イ. 木質建材…マークの種類：JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・素材</li> <li>・製材</li> <li>・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</li> <li>・集成材</li> <li>・直交集成板</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単板積層材</li> <li>・構造用パネル</li> <li>・合板</li> <li>・フローリング</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接着重ね材</li> <li>・接着合せ材</li> <li>・接着たて継ぎ材</li> <li>・木質ペレット燃料</li> </ul>
<b>ウ. その他…マークの種類：JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・畳表</li> </ul>		
<b>(2) 生産行程の規格</b>		
<b>ア. 飲食料品及び油脂…マークの種類：特色 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・熟成ハム類</li> <li>・熟成ソーセージ類</li> <li>・熟成ベーコン類</li> <li>・地鶏肉</li> <li>・手延べ干しめん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人工種苗生産技術による水産養殖産品</li> <li>・障害者が生産行程に携わった食品</li> <li>・持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉</li> <li>・大豆ミート食品類</li> <li>・みそ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロバイオポニクス技術による養液栽培の農産物</li> <li>・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品</li> <li>・低たん白加工処理玄米の包装米飯</li> </ul>
<b>イ. 有機…マークの種類：有機 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機農産物</li> <li>・有機加工食品</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機畜産物</li> <li>・有機飼料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機藻類</li> </ul>
<b>ウ. 生産情報公表…マークの種類：特色 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表牛肉</li> <li>・生産情報公表豚肉</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表農産物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表養殖魚</li> </ul>
<b>エ. その他…マークの種類：特色 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・日持ち生産管理切り花</li> </ul>		
<b>(3) 流通行程の規格…マークの種類：特色 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードチェーン情報公表農産物</li> </ul>		
<b>二 取扱方法の規格（法律第 2 条第 2 項第 2 号）…マークの種類：JAS マーク・特色 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・有機料理を提供する飲食店等の管理方法</li> <li>・青果市場の低温管理</li> <li>・人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ノングルテン米粉の製造工程管理</li> <li>・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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃食用油のリサイクル工程管理</li> </ul>
<b>三 試験方法の規格（法律第 2 条第 2 項第 3 号）…マークの種類：試験方法 JAS マーク</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量</li> <li>・うんしゅうみかんの β-クリプトキサンチンの定量</li> <li>・ほうれんそう中のルテインの定量</li> <li>・生鮮トマト中のリコペンの定量</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量</li> <li>・魚類の鮮度(K 値)試験方法</li> <li>・りんごジュース中のプロシアニジン類の定量</li> </ul>	
<b>四 その他の規格（法律第 2 条第 2 項第 4 号）</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・錦鯉－用語</li> </ul>		

## 2 JASピックアップ

令和5年に新たに制定された規格を3つ紹介します。

### フードチェーン情報公表農産物

令和5年3月30日に制定

流通段階のトレーサビリティ確保と品質を証明することを目的とした規格

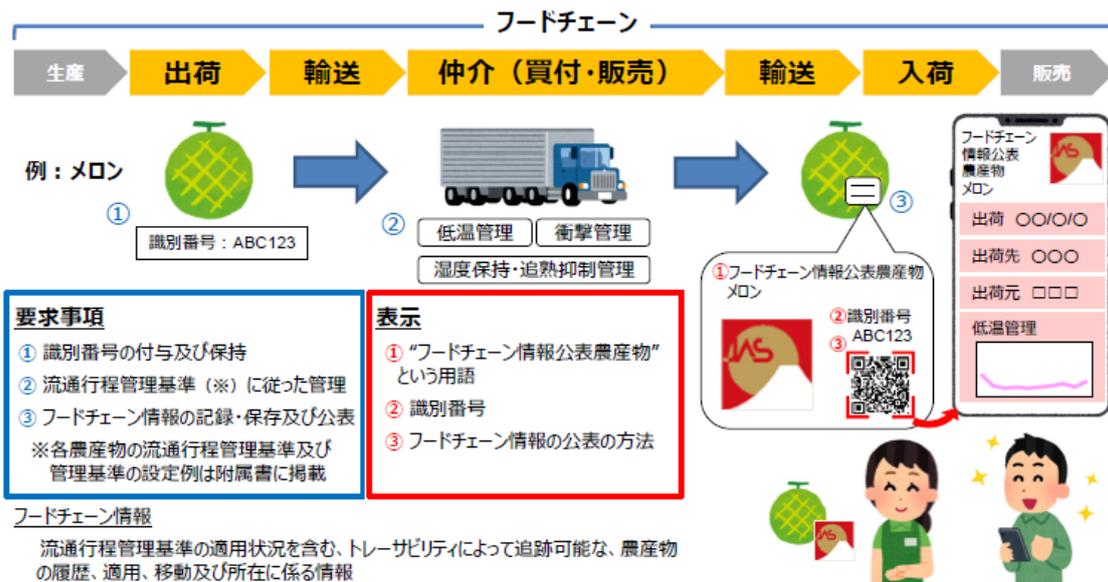


農産物の出荷時の品質を保持するために、出荷から小売店などにおける入荷までの流通过程管理基準（温度、湿度、衝撃等）を品目（レタス・メロン・ぶどう）ごとに規定し、流通管理基準の適用状況を含む、農産物の履歴、適用、移動及び所在に係る情報「フードチェーン情報」について、記録、保存及び公表する規格です。

「フードチェーン情報」が公表・見える化され、消費者ニーズと事業者ニーズがマッチングするほか、国内需要のみならず、海外市場における日本製品のブランド形成や、輸出の商談に活用されることが期待されます。

### フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の概要について

- 農産物の品質を維持するために流通过程を適切に管理し、流通过程管理基準の適用状況を含む「フードチェーン情報」を記録、保存及び公表した製品にJASマークを貼付可能。
- JASマークとともに表示される識別番号や二次元コードを利用して、消費者がフードチェーン情報を確認することで、事業者の適切な管理や産地情報を見える化。



## 廃食用油のリサイクル工程管理

令和5年3月30日に制定

トレーサビリティ確保と異物混入を防ぐことを目的としたプロセス規格

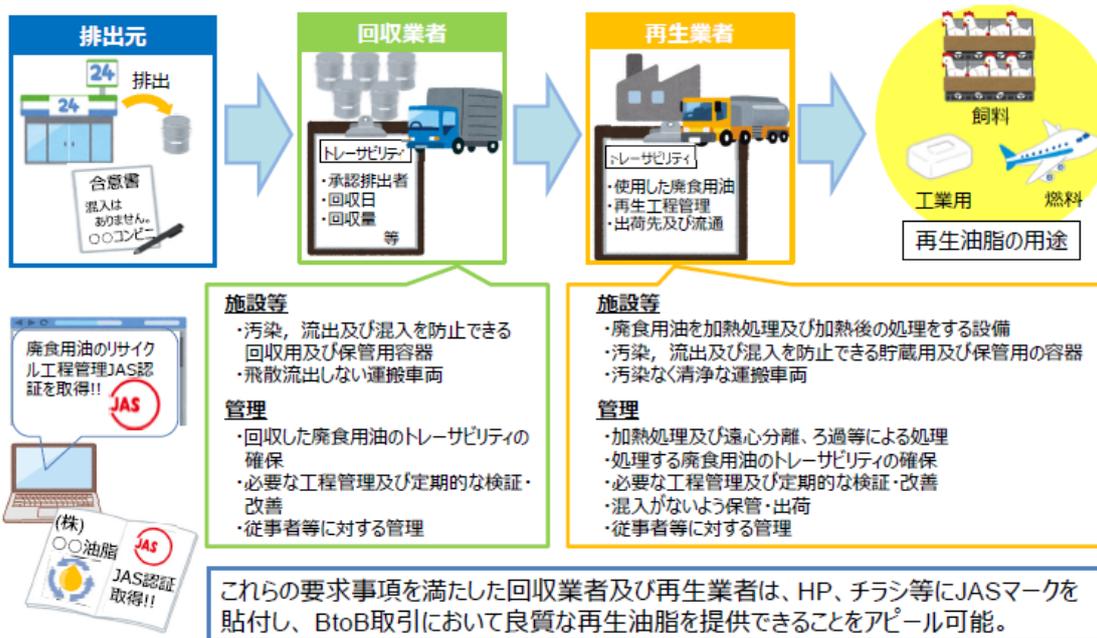


廃食用油を原材料として再生油脂を製造する事業者（回収事業者及び再生事業者）のリサイクル工程管理について規定するJAS。JASマークによって、BtoB取引で良質な再生油脂を提供できる事業者であることを、ユーザー側が容易に評価することが可能になります。

また、再生油脂の需要拡大を見据え、良質な再生油脂を安定的に供給することによって、環境問題対応や持続可能な社会に貢献することが期待されます。

## 廃食用油のリサイクル工程管理の日本農林規格の概要について

トレーサビリティが確保されていない廃食用油及び異物の混入がないよう、廃食用油を原材料とした再生油脂を製造するリサイクル工程を管理。



## 木質ペレット燃料

令和5年5月15日に制定

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定



木質ペレット燃料とは、森林、植林地及びその他未利用の木材・端材由来の乾燥されたおが粉を、円筒状で小粒に圧縮成型した木質燃料です。昨今、再生エネルギーとして注目され10年間で国内の生産量は約3倍に増加しています。世界的にも生産量は増加傾向であり、諸外国では規格化が進んでいます。

本規格化により、国産木質ペレットの品質の改善・平準化を図り、量産や稼働時間によるコスト低下を実現するし、輸入木質ペレットに対する競争力を高めることが期待されます。

また、木質ペレットを燃料とした木質バイオマス機器（ストーブ、ボイラー等）による熱利用（冷暖房、給湯）の導入の拡大・普及によって、脱炭素化にも繋がります。

## 木質ペレット燃料の日本農林規格の概要について

### 木質ペレット燃料

- 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定。
- 原料の起源及び由来により、A1、A2及びBの等級を規定。

### 主な基準（基準値は品質区分A1の場合）

- 直径：D06 6 mm±1 mm  
D08 8 mm±1 mm
- 長さ：3.15mm以上 40mm以下
- 水分：10w-%以下
- 灰分：0.7w-%以下
- 機械的耐久性：97.5w-%以上
- 微粉率：1.0w-%以下
- 真発熱量：16.5MJ/kg以上
- かさ密度：600kg/m<sup>3</sup>以上
- 窒素：0.3w-%以下
- 重金属：一例として 銅 10mg/kg以下

要求される性能	性能に対応する品質項目
① 燃料の安定供給に支障をきたさないこと。	直径、長さ、微粉率、かさ密度
② 燃焼異常や設備機器的トラブルの原因となる微粉の量が少ないこと。	微粉率、機械的耐久性
③ 移送や搬送過程での振動によって簡単に壊れないこと。	機械的耐久性、かさ密度
④ 着火性が良く燃焼安定性に優れ、出力が安定すること。	発熱量、水分、かさ密度、微粉率
⑤ 熱出力を的確にコントロールできること。	発熱量、水分、かさ密度、微粉率
⑥ 灰分が少なく、灰回収が容易であること。	灰分、灰の熔融温度
⑦ 環境リスクや有害物質の含有量が少ないこと。	環境汚染元素、有害重金属
⑧ 長期の保管においてもカビの発生や形崩れしないこと。	水分、機械的耐久性



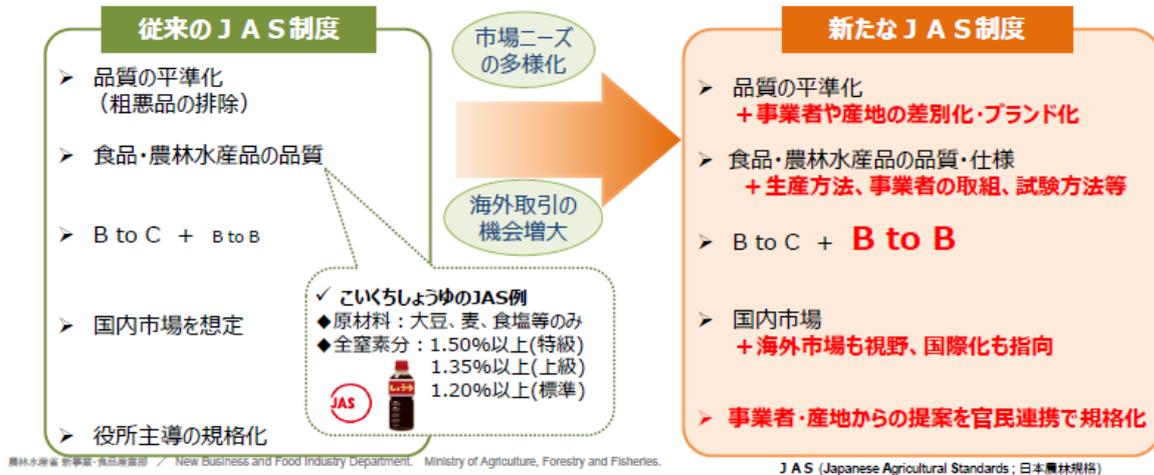
表2-1 木質ペレット原料別区分

種類	木部ペレット (ホワイトペレット)	樹皮ペレット (バークペレット)	全木(混合)ペレット
原料の種類	樹皮を含まない木質部を主体とした原料を用いて製造したペレット	樹皮を主体とした原料を用いて製造したペレット	全木ペレットと混合ペレットの総称 【全木ペレット】樹皮付丸太を原料として製造したペレット 【混合ペレット】樹皮と木部を任意の割合で混合した原料を用いて製造したペレット

### 3 これからのJAS

#### 新たなJASの展開方向について

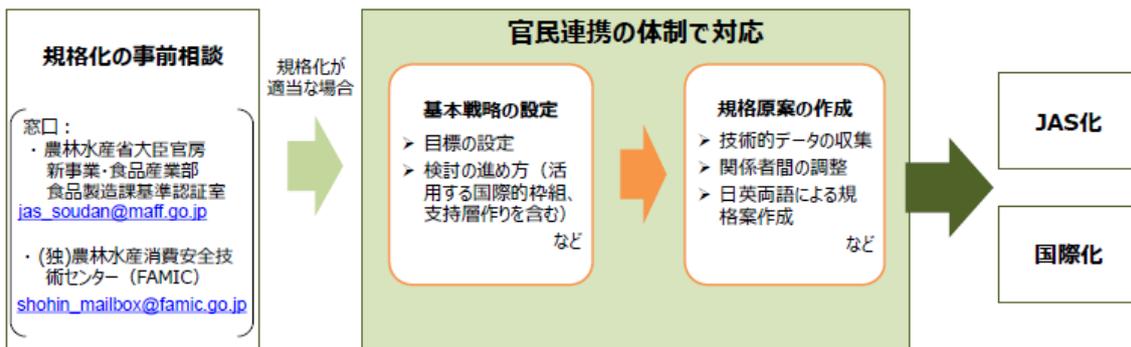
- これまでのJASは、市場に出回る食品・農林水産品の品質を一定の範囲に揃える「平準化」を目的とする制度。ビジネスでは、製品の品質を「見える化」し、サプライヤーの説明・証明の後盾、バイヤーの判断材料に。
- 他方、食品・農林水産品をめぐるのは、近時、新たな課題。
  - ① 品質が総じて向上する中、市場のニーズは品質以外の価値・特色にまで多様化
  - ② 海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外の取引相手に馴染みのない日本製品の品質や特色、事業者の技術や取組などを説明・証明していく機会が増大。
- これからのJASは、食品・農林水産分野の競争力の強化に向け、事業者や産地の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」「差別化」にも活用し易い枠組みに。これを足掛かりとする国際化も推進。



#### 事業者・産地の提案によるJASの制定

- JASについては、事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などからの提案を受けて規格化する枠組みを整備
- 農林水産省及び(独)農林水産消費安全技術センター（通称：FAMIC）の相談窓口がサポート

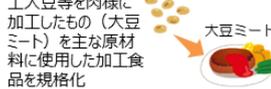
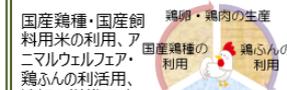
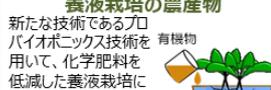
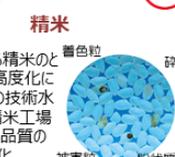
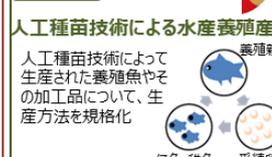
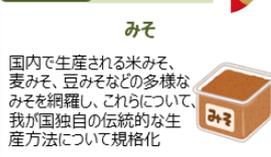
- 事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などの提案を受けて規格を制定。民間規格のスキームオーナーからの提案も可。
- 規格の制定に向け、案件ごとに、ステークホルダーに加え、専門家・学識経験者、関係行政機関、さらに農林水産省の関係部局やFAMICからなる官民連携の体制で対応。
- 制定されたJASは、原則として提案者などの主体が維持・管理。その際、農林水産省の関係部局やFAMICがサポート。



## 新たに制定された J A S (その1)

### 【品質・仕様、生産プロセス】

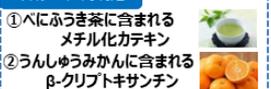
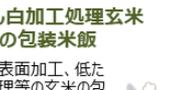
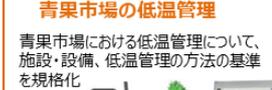
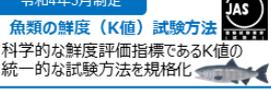
- 令和5年6月現在、事業者団体等からの提案により、新たに30規格を制定。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

<p>平成31年 1月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>接着重ね材・接着合せ材</b></p> <p>製材（ラミナ）を接着した構造用建築材料の品質・表示基準を規格化</p> 	<p>令和5年 6月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>木質ペレット燃料</b></p> <p>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</p> 	<p>平成31年 3月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>障害者が生産行程に携わった食品</b></p> <p>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</p> 	<p>令和4年 2月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>大豆ミート食品類</b></p> <p>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規格化</p> 
<p>令和3年 2月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>接着たて継ぎ材</b></p> <p>間柱や胴縁などに使用される接着たて継ぎ材について、材面、たて継ぎ部などの品質を規格化</p> 	<p>平成30年 3月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>日持ち生産管理切り花</b></p> <p>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</p> 	<p>令和2年 3月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉</b></p> <p>国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化</p> 	<p>令和4年 2月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物</b></p> <p>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</p> 
<p>令和3年 12月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>精米</b></p> <p>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と目標となる品質の基準を規格化</p> 	<p>平成30年 12月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>人工種苗技術による水産養殖産品</b></p> <p>人工種苗技術によって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</p> 	<p>令和3年 12月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>有機藻類</b></p> <p>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</p> 	<p>令和4年 3月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>みそ</b></p> <p>国内で生産される米みそ、麦みそ、豆みそなどの多様なみそを網羅し、これらについて、我が国独自の伝統的な生産方法について規格化</p> 

## 新たに制定された J A S (その2)

### 【生産プロセス、流通プロセス、取扱方法、試験方法、用語】

- 令和5年6月現在、事業者団体等からの提案により、新たに30規格を制定。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- 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。

<p>令和4年 9月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品</b></p> <p>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</p> 	<p>平成30年 12月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>有機料理提供飲食店の管理方法</b></p> <p>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</p> 	<p>令和2年 10月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>ノングルテン米粉の製造工程管理</b></p> <p>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</p> 	<p><b>機能性成分の定量試験方法</b></p> <p>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</p> <p>平成30年3月制定</p> <p>①ベにふうき茶に含まれるメチル化カテキン</p> <p>②うんしゅうみかんに含まれるβ-クリプトキサンチン</p> 
<p>令和4年 9月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>低たん白加工処理玄米の包装米飯</b></p> <p>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</p> 	<p>平成31年 3月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>青果市場の低温管理</b></p> <p>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</p> 	<p>令和4年 9月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>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</b></p> <p>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</p> 	<p>平成31年1月制定</p> <p>①ほうれんそうに含まれるルテイン</p> <p>②生鮮トマトに含まれるリコペン</p> <p>令和3年3月制定</p> <p>きのこ（ぶなしめじ）に含まれるオルニチン</p> <p>令和4年3月制定</p> <p>りんごジュースに含まれるプロシアニジン類</p> 
<p>令和5年 3月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>フードチェーン情報公表農産物</b></p> <p>農産物の品質を維持するために流通行程を適切に管理し、その情報を記録、保存、公表するための基準等を規格化</p> 	<p>令和元年 9月制定</p> <p>認証事業者有</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理</b></p> <p>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</p> 	<p>令和5年 3月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>廃食用油のリサイクル工程管理</b></p> <p>トレーサビリティが確保されていない廃食用油及び異物の混入がないよう、再生油脂を製造するリサイクル工程の管理方法を規格化</p> 	<p>令和4年3月制定</p> <p><b>JAS</b></p> <p><b>魚類の鮮度（K値）試験方法</b></p> <p>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</p> <p>令和4年2月制定</p> <p><b>錦鯉—用語</b></p> <p>品種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</p> 

## 5 問い合わせ先一覧

農林水産省 〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関 1-2-1  
大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室 TEL 03-6744-2098  
消費者の部屋 TEL 03-3591-6529  
ホームページアドレス <https://www.maff.go.jp/>  
(JAS) <https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

---

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

(1) JAS に関する一般的な問い合わせ先（制度の概要やQ & A の内容）

本部	〒330-9731	埼玉県さいたま市中央区新都心 2-1	TEL 050-3481-6023
		さいたま新都心合同庁舎 検査棟	
横浜事務所	〒231-0003	神奈川県横浜市中区北仲通 5-57	TEL 050-3481-6024
		横浜第 2 合同庁舎	
札幌センター	〒001-0010	北海道札幌市北区北 10 条西 4-1-13	TEL 050-3481-6021
		道新北ビル	
仙台センター	〒983-0842	宮城県仙台市宮城野区五輪 1-3-15	TEL 050-3481-6022
		仙台第 3 合同庁舎	
名古屋センター	〒460-0001	愛知県名古屋市中区三の丸 1-2-2	TEL 050-3481-6025
		名古屋農林総合庁舎 2 号館	
神戸センター	〒650-0047	兵庫県神戸市中央区港島南町 1-3-7	TEL 050-3481-6026
福岡センター	〒813-0044	福岡県福岡市東区千早 3-11-15	TEL 050-3481-6027
ホームページアドレス		<a href="http://www.famic.go.jp/">http://www.famic.go.jp/</a>	

(2) 新たな JAS の提案を希望する事業者・団体向けの問い合わせ先

本部	TEL 050-3797-1846
横浜事務所	TEL 050-3797-1880
札幌センター	TEL 050-3797-1760
仙台センター	TEL 050-3797-1890
名古屋センター	TEL 050-3797-1898
神戸センター	TEL 050-3797-1909
福岡センター	TEL 050-3797-1925

---

一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会） TEL 03-3249-7120



## JAS 活用マニュアル I

発行／令和 5 年 11 月 1 日

発行者／一般社団法人 日本農林規格協会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12

八重洲カトウビル 4 階

TEL : 03 - 3249 - 7120

FAX 03 - 3249 - 9388

(禁無断複製)