

# JASと食品表示

巻頭インタビュー

## JASで学んだ第三者認証

～外務政務官時に感じた「人権への取組みの必要性」～



農林水産省 副大臣  
鈴木 憲和 氏

### ●年頭のご挨拶

情勢の変化とJASの役割

### ●JAS関連情報 日本農林規格調査会

JAS 15規格の改正・確認が審議される  
うち、内容変更を伴う改正はマカロニ類等の4規格

### ●業界の動向

「海藻」の力を再認識



### 教えて食品表示

～消費者庁の食品表示調査官に聞きました～



### どんとこい有機



### おどろ木 桃ノ木 山椒の木



# 1月

2024

参加費無料  
(事前申込制)

# JAS にかかる専門人材育成研修会 II

## ～ JAS 等の国際標準化に向けて ～

【日時】令和6年2月14日(水) 13時00分～16時30分

【会場】鉄鋼会館 8F「811」(東京都中央区日本橋茅場町 3-2-10)

JAS 協会は、農林水産省の令和5年度 JAS の活用・制定推進調査委託事業の一環として、「JAS にかかる専門人材育成のための研修会」を令和5年11月～12月まで4回にわたって開催してきましたが、今回さらに国際標準化の話題を含めた研修会を追加で行うこととしました。積極的なご参加をお待ちしています。

**対象** 登録認証機関、業界団体の職員、JAS 認証事業者、JAS 認証取得に関心のある事業者(食品・林産等)など

**主催** 農林水産省・一般社団法人日本農林規格協会(JAS 協会)

### 第1部

13:00～  
13:40

演題：JAS 法と JAS の戦略的活用について  
～ 優良事例紹介 ～  
講師：JAS 協会 島崎 真人

### 第2部

13:40～  
14:30

演題：JAS 制度の適正な運営について  
講師：FAMIC 本部認定センター 登録審査課  
課長 渡邊 明

### 第3部

14:40～  
15:50

演題：ISO9000・ISO22000 と JAS 制度  
講師：湯川食品科学技術士事務所 湯川 剛一郎

### 第4部

15:50～  
16:30

演題：JAS 等の国際標準化に向けて  
講師：農林水産省 食品製造課 基準認証室  
課長補佐(国際班) 三浦 寛子

**申込方法** 申込み受付は、令和6年2月9日(金)までとなります。

**会場参加** → 会場参加申込書を [FAX \(03-3249-9388\)](tel:03-3249-9388) で送付してください。

※申込み受付後、参加証をお送りします。定員(30名)になり次第受付を締め切らせて頂きます。

**WEB参加** → [JAS 協会 HP](http://www.jasnet.or.jp) または [右記 QR コード](#) よりお申し込みください。

<http://www.jasnet.or.jp/> ※ライブ配信は Microsoft teams を使用します。



**会場参加申込書 ▶ FAX 03-3249-9388 JAS にかかる専門人材育成研修会 (2/14)**

団体・企業名、部署名

① /

役職 / 参加者氏名

② /

③ /

TEL

FAX

問合せ先

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS 協会)  
TEL 03-3249-7120 <http://www.jasnet.or.jp/>

JAS 協会

検索

# JASと食品表示

2024年 1月

## 目次

- 年頭のご挨拶  
1 情勢の変化とJASの役割  
一般社団法人 日本農林規格協会 会長 戸谷 亨
- インタビュー  
3 JAS で学んだ第三者認証  
～ 外務政務官時に感じた「人権への取組みの必要性」～  
農林水産省 副大臣 鈴木 憲和  
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木  
9 フローリングについてあれこれ
- JAS関連情報 日本農林規格調査会  
14 JAS 15規格の改正・確認が審議される  
うち、内容変更を伴う改正はマカロニ類等の 4 規格
- 教えて食品表示  
26 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～
- どんとこい有機  
30 1年の計は 1月号にあり  
～ 2024年の有機JASの動き～
- 業界の動向  
33 「海藻」の力を再認識  
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員  
独立行政法人 中小企業基盤整備機構 北陸本部 中小企業支援アドバイザー  
伊藤忠食品株式会社 品質保証部 技術顧問  
技術士（水産部門） 片山 博視



2024年2月、改訂第6版 発行予定

おかげさまで  
官公庁（農水省、消費者庁、保健所）  
や量販店表示担当の方々にも  
広くご利用いただいています。

A5判 本文 375頁 定価：3,500円（税込）

- ・会員割引、10冊以上おまとめ割引があります
- ・送料は、別途実費で頂戴します

発行・販売

一般社団法人 日本農林規格協会

☎ 03-3249-7120

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

JAS 協会

検索

➡ お申込は、ホームページから

年頭のご挨拶

JAS

## 情勢の変化とJASの役割

一般社団法人 日本農林規格協会  
会長 戸谷 亨



新年明けましておめでとうございます。

旧年中は、当協会の運営や活動に一方ならぬご支援とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

昨年も前半は新型コロナウイルスのため、会員並びに関係の皆様におかれては、認証業務の実施や検査・製造・販売等に大変ご苦労されたものと存じますが、5月以降はコロナも5類となり経済活動も回復してきました。しかし、ウクライナの戦争の終結の見通し立たず、更にイスラエルとパレスチナの紛争が勃発する等の中、穀物や食品の価格、石油・肥料等資材価格が円安の進行も相まって高騰し、価格の転嫁は容易ではない中、食品事業者、生産者、消費者の皆様にとって、厳しい状況が続いています。

このような中、JAS制度を所管されている農林水産省大臣官房新事業・食品産業部におかれては、コロナ禍における登録認証機関の定期調査等についての柔軟な対応を認めて頂くとともに、食品事業者への支援事業等に取り組んで頂いていることに感謝申し上げます。

また、会員や食品事業者の皆様には、JASや食品表示制度に即して、品質などの基準を満たした製品を提供頂き、消費者との間の信頼関係の構築に努められており、敬意を表します。

この1年は、世界的に政治や経済が不安定に

なり、食料安全保障が大きな焦点となっています。政府は食料・農業・農村基本法の見直し作業を進めており、農林水産省の審議会では、昨年9月に、基本法の見直しに関する最終取りまとめが行われました。その中では、国民一人一人の食料安全保障の確立、適正な価格形成仕組みの構築、多様な人材の取り込み、持続可能な農業への転換等の理念がうたわれ、「みどりの食料システム法」に基づいた取組、スマート農業、農林水産物・食品の輸出力の強化等の施策の推進等も掲げられています。

このうち、食料安全保障では、水田での畑作物の本作化の推進（水田の畑地化）、小麦・大豆の国産化の推進、食品事業者の原材料調達安定化対策等各種の対策が令和5年度補正予算に盛り込まれています。

また、「みどり戦略」では、2050年までに有機農業を100万haまで拡大する目標が設定されていますが、有機農業は、面積は増えてはいるものの、現状は耕地面積の0.6%の26,600ha（うち有機JAS認証は約6割）に止まっています。農林水産省では環境負荷の低減に繋がる技術の改良・開発、有機農業産地づくりのための地域の関係者による協議会の立上げ、有機農業への転換を行う農業者への支援等を行うこと

としていますが、有機農業の推進は、有機食品への国民の理解が重要なことから、有機 JAS 認証の役割は一層重要になると思われます。

農林水産物・食品輸出促進の一環として、海外で人気のある有機酒類の輸出促進のため JAS 法の改正も行われ、現在カナダ及び台湾（本年 1 月から）との相互承認が始まっていますが、この取組みは、国内の有機米の生産にも弾みがつくものと思います。

以上のような状況の下、我が国の強みのアピールにつながるよう国際標準化を見据えて戦略的に制定する新 JAS を始め、JAS 制度の役割が一層期待されており、輸出促進の面を含め、BtoB の規格の重要性も高まっています。また、小麦価格の高騰で米粉の利用に光りが当たり、ノングルテン米粉 JAS も制定されるとともに、環境問題への関心や加工技術の進歩等もあって、植物原料由来のミート類への関心が高まり、「大豆ミート食品類」JAS やベジタリアン等向け JAS、廃食用油のリサイクルに係る JAS が制定される等新たな JAS の制定も進んでいます。

林産関係では、炭素貯蔵効果の高い木造建築や CLT を活用した中高層住宅の木造化等が推進され、今後とも木材の建築物への利用の促進が図られるものと思われ、木材製品の JAS の役割が一層高まるものと期待されます。一方、昨年海外の林産の認証事業者及び認証機関において違反があり業務停止等の処分を受けたことは残念です。関係機関におかれては、引き続き適切な業務の実施をお願いする次第です。

食品表示に関しては、大きな動きがあります。ご案内のとおり、全ての加工食品の原料原産地表示の義務化の施行や食物アレルギーの義務表示が必要な特定原材料に「くるみ」を加える改正、食品添加物の不使用表示に関するガイドラインの制定等新たな制度の運用が始まっています。一方、現在、コーデックスの食品表示部会で「技術革新を利用した食品情報の提供に関するガイドライン」の策定に向けて国際ルー

ルづくりが進んでいる中日本も能動的に対応していく必要があること、令和 6 年度から厚生労働省の食品衛生基準行政が消費者庁に移管されること、国の消費者基本計画工程表に、合理的でシンプルかつ分かりやすい食品表示制度について、国際基準との整合性を踏まえた議論を行うとされたことから、食品表示が目指していく方向性について中長期的な羅針盤となる制度の大枠の議論するため、消費者庁に「食品表示懇談会」が設置されました。当協会からも島崎専務理事が委員として参加しています。

また、改正食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理については、新たな営業許可制度や届出制度がスタートしています。最近食中毒の発生が一部で見られますので、上記の制度の適切な順守が求められています。

以上のように、JAS 制度、食品表示等に重要な動きが相次いでおりますが、当協会としても、農林水産省からの JAS 関係補助事業や消費者庁からの食品表示関係委託事業等を実施するとともに、JAS 制度の普及促進や食品表示の情報提供に資するため、機関誌「JAS と食品表示」の記載内容の充実、ホームページでの JAS の動画配信、食品衛生や食品表示等行政の特別セミナー（7 月）や森と木と暮らしをテーマとした林産関係特別セミナー（8 月）の開催、食育大会への出展等、一層工夫を凝らして情報提供に努めております。また、セミナーや各種講習会とともに、会員と行政関係者との連絡協議会を開催しており、今年は 1 月 22 日に開催しますので、多くの皆様のご参加を期待しております。

引き続き、多様な情報を、きめ細かくスピーディーに掘り下げて提供することに努め、皆様方のご指導とご協力の下、JAS の普及啓発はもとより、関係部局との積極的なパイプ役を担って参りますので、今年も何卒よろしく願いいたします。最後に、関係の皆様のご発展を心から祈念し、年頭のご挨拶とさせていただきます。

# JAS で学んだ第三者認証

## 外務政務官時に感じた「人権への取組みの必要性」

農林水産省 副大臣 鈴木 憲和 氏（文中、敬称略）

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]



▲ 農林水産省 鈴木副大臣

令和 5（2023）年 9 月に農林水産副大臣に就任された鈴木副大臣は、平成 17（2005）年に農林水産省に入省し、平成 20（2008）年 3 月から約 4 年間、JAS 法を所管する消費・安全局 表示・規格課、総務課でご活躍されました。法令係長をされていた当時、JAS 協会主催の食品製造業品質管理担当者等一般講習会の講師もお引き受けいただいたので、ご記憶の方もいらっしゃるかもしれません。

新しい年の幕開けとなる本号では、鈴木副大臣に JAS や今後の農林水産行政への思いなどのお話を伺いました。

### 農林水産省在籍時代の思い出と有機 JAS への思い

**島崎** 農林水産副大臣就任おめでとうございます。副大臣に就任されて以降、大変ご多忙でいらっしゃるなか、早くインタビューを受けていただいたことに感謝申し上げます。

副大臣は山形県がふるさとでいらっしゃいますが、山形というと、私は木で造られた立派なホール「南陽市文化会館」を思い浮かべます。以前取材で訪問し、本誌でもご紹介しましたが、本当に素晴らしい建物でした。

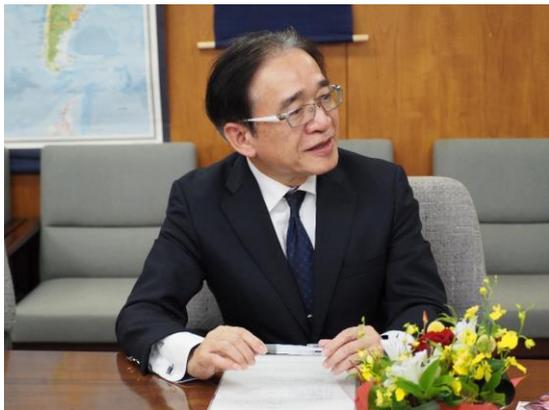
**鈴木** ギネス世界記録にも登録された、世界最大の木造コンサートホールですね。地元のスギ材が積極的に使われた建物です。

**島崎** 副大臣が農林水産省に在籍されていた当時、私も表示・規格課で有機担当の課長補佐をしており、一緒に仕事をさせていただきました。当時の仕事を振り返って、思い出に残っていることなどはありますか。

**鈴木** たくさんの思い出があります。当時は、外国産ウナギの国産偽装が話題になっており、食の分野における消費者への信頼や、いかに正確な情報を伝達するかがとても大切なテーマとなったことを思い出します。

JAS との関係で言うと、私が大好きな有機農業について、日本で第三者認証が当たり前の社会を作らなければいけないと学んだことです。特に、当時の上席専門官と共に訪ねたドイツのオーガニック食品国際見本市「ビオファ（BIOFACH）」では、目から鱗が落ちる経験をしました。日本は良いものをたくさん生産しているのに、世界の有機の展示会には商品がほとんどないことが、衝撃でした。

**島崎** 当時から有機 JAS に強い関心を持たれていて、いろいろな質問を受けた印象がありますし、副大臣が海外の登録認証機関やビオファを訪れたことをよく覚えています。あの経験を通じて副大臣の有機への思いが強くなったと聞くと、とても嬉しいです。



▲ JAS 協会 島崎専務

**鈴木** それまでの私は、普段の生活の中で JAS を目にするのは当たり前のことであって、その意味を深く考えることはありませんでした。JAS は、国内向けに「規格は大切」との理由で広まってきたのだと思いますが、グローバル化が進んだこれからは、どの JAS も「世界でどう通用するのか」という観点も大切なのだろうと思います。

**島崎** 副大臣が表示・規格課にいらした平成 20 年代前半に比べると、特に今の有機 JAS の

広がりはすごいものだと思います。みどりの食料システム戦略（以下、みどり戦略）の影響が大きく、地道ですが有機が少しずつ普及してきておりますし、副大臣が仰った通り第三者認証の大切さが度々話題となります。

**鈴木** みどり戦略では、2050 年までに有機農業の取組面積の割合を 25% (100 万 ha) に拡大するという目標を掲げています。自民党内部で議論した当初、農林水産省からは、みどり戦略の有機は有機農業推進法でいうところの有機を指すとの説明を受けました。しかし、これは世界に向けて打ち出していく戦略であるから、JAS 認証のように国際的に認められた第三者認証に則った有機農業であることが必要だと私は申し上げました。現在、みどり戦略の有機農業には「国際的に行われている有機農業」という注釈がついているのは、そのような理由からです。

**島崎** かつて有機の同等性は、日本が一方向的にアメリカや EU の有機制度を同等と認めていただけで、相手国から認められたものではありませんでした。その後の交渉により、相互承認が進み、外国で有機認証を取得せずとも日本で JAS 認証を取得していれば有機として販売できるようになったため、日本から同等国に輸出している事業者にとっても喜ばれています。このような取組をしていくと日本の有機が世界に広がりますし、ビジネスにも貢献するのだと思います。

### アジアや世界と共通の価値を見出す 日本発の規格を作る

**鈴木** JAS は日本の規格であり、ノウフク JAS のような新しい概念の規格ができることはとても大切です。これからの時代に意識して欲しいと思うことは、日本国内で日本人にだけ

伝わるだけの規格に終始するのではなく、アジアや世界の皆さんと一緒に共通の価値を見出す規格を作っていくことです。そのような日本発の規格ができると、回りまわって日本人や日本の企業にとって良い結果をもたらすのではないかと思います。

**島崎** 今の農林水産省の基準認証室もそのような方向で活動しており、私たちもそのお手伝いをさせていただいています。幾つかの規格については、ISO や CODEX といった国際規格化に向けた議論が行われています。

**鈴木** JAS は歴史が長く、法的に担保されているという強みが絶対にあると思っています。新しいものは信頼性を得ることが難しいですが、JAS は日本国内や海外の取引先からは品質の基準として認識されているものなので、その強みを活かして新たな領域を開拓することができます。この情報誌をご覧になっている企業の皆さんから、アジア市場の基準として活用したいというご提案をさせていただいて、日本の業界のみならず、フィリピン、ベトナム、台湾など海外の業界と共同で、一緒に基準を作っていくことができたら素晴らしいと思います。日本は信頼のある国ですから、一緒に取り組みたい国があるのではないのでしょうか。島崎専務が協会にいる間に、JAS 協会としてぜひ取り組んでください。

**島崎** 有機の同等性交渉をするときに痛切に感じたことは、作っているものや気候風土が異なると、お互いを理解するのに時間がかかるということです。例えば、カナダでは、有機の基準にメープルシロップの生産に必要な特有の物質が含まれており、簡単には理解できませんでした。水稻の場合も同様で、陸稲の意識しない国にとっては理解が難しかったりします。

食文化は地域によって異なるので、お互いを理解するには時間がかかります。しかし、第三者認証が有ると無いとでは信頼性が全く違うと感じます。ぜひ JAS という枠組みを使って、世界に打ち出す何かがあると良いと思います。



▲ 農林水産省 鈴木副大臣

**鈴木** 私にとって、外務大臣政務官を務めた経験もとても大きいものでして、日本の外交を考えたとき、食の分野で日本は世界に貢献できる余地が多くあり、長い目で見ればマーケットの獲得や新しいマーケットの創造が可能だと思います。その視点を農林水産省自体が持つて取り組むと、農政の方向性も変わるのではないかという気がしています。JAS に限らず、そのことに今後 10 年くらいで取り組みたいと思っています。

**島崎** 衆議院議員を務めて 4 期、12 年目を迎えておられますが、今後、どのように農林水産行政を進めていこうと考えられていらっしゃいますか。

**鈴木** 農林水産省の時代に学んだことがそのあとも生きており、あの頃に見ていた政治と行政の関係と今の政治と行政の関係は異なり

ますが、役人はもっと自信と気概、思いを持って仕事をして欲しいと思います。政治に振り回されるなど私は言いたいです。

それぞれの分野には、専門性を持ち、「自分がこの分野を一番知っているんだ」という人がいますよね。そういう方々の思いはとても大切ですし、行政にもっと反映できる農林水産行政にしたいと思っています。

### 人権を理解し、人権尊重に取り組むことが求められる時代になった

**島崎** 最近インタビューしたある企業の方から、JASは企業の立場、消費者の立場の両方から見て制定されているのでありがたいとの言葉をいただきました。今はそれに加えてSDGsも念頭に規格を制定しています。副大臣は、自由民主党の「わが国の人権外交のあり方検討プロジェクトチーム」の座長をされていますが、人権とSDGsは関わりがあるのでしょうか。

**鈴木** 人権はもともとヨーロッパ発祥の概念なので、日本人にはなじみが薄く、弁護士などが使うものとのイメージがあります。私が政務官を担当した平成30（2018）年から平成31（2019）年は、ミャンマーのロヒンギャ難民問題がありましたが、日本はアウンサンスーチー氏を支持しており、外交的にロヒンギャを話題にしたり、受け入れたりすることはありませんでした。海外に行くと、会う人会う人から「なぜ日本はそのスタンスなのか？」と厳しく問われ、私は驚きました。世界で活動するには、人権や移民について理解し、世界の中での位置づけを考えないと厳しいと思ったことがプロジ

ェクトチームの出発点でした。

その後、人権に関わる事件が起きたときの各国の対応を見て、これはビジネスに及ぶ話だと考えました。EUもアメリカも、自分たちがいかに世界のスタンダードであるかどうかを考えて、新しい概念や法規制を打ち出してきているので、まず日本はそれについていかなければならないのと同時に、将来ついていけずにそこに大きなコストを払わされる状況にはならないと考えます。



▲ 農林水産省 鈴木副大臣

**島崎** 人権はよく分からない分野ですから、企業もどう取り組んでよいのか難しいのではないのでしょうか。

**鈴木** 日本の企業では、人権にCSR（企業の社会的責任）の部門で取り組まれていたことが問題だと思いました。人権はどちらかと言うと法的な話のため、CSRではありません。人権デュー・ディリジェンス\*を企業がどのようにして考えるか、中小企業であっても、概念や取組方法が分かるように作られたのが、令和4（2022）年9月に策定された「責任あるサプラ

\* 人権デュー・ディリジェンス：企業は、人権への影響を特定し、予防し、軽減し、そしてどのように対処するかについて説明するために、人権への悪影響の評価、調査結果への対処、対応の追跡調査、対処方法に関する情報発信を実施することを求められています。この一連の流れのことを「人権デュー・ディリジェンス」と呼んでいます。



▲ インタビューの様子

イチェーン等における人権尊重のためのガイドライン」です。これを義務化できないのかという話もあるのですが、今はあまり現実的ではありません。そうすると、JAS という選択肢もあると、島崎専務は思われているのではないのでしょうか。

### 人権デュー・ディリジェンスとSDGs

**島崎** 仰る通りです。農林水産省とも話し合いの場を持ったのですが、最終的に JAS にできるかどうかは別にして、この議論を広めることが必要であると考えています。もちろん私は JAS になる可能性もあると思っていますが、何よりも多くの人を巻き込んで議論をすることで、農水省の人権への取組の姿勢を見せてほしいし、ジェンダーギャップは残念ながら日本は後進国である現状を、企業の経営層にも理解してもらいたいです。日本は関係ないと考えている人も少なからずいますが、そんなことはないということを理解するためにも、足を踏み出して議論をすることが必要ではないのでしょうか。

**鈴木** 人権侵害を理由に輸入規制が行われ

るなど、SDGs より人権の方がシビアな印象があります。食品や木材など農林物資の世界も、原料調達などを海外に頼っているときに、本当に人権に配慮されているか？フェアトレードか？児童労働していないか？などを確認する必要がありますが、人権は、本当に向き合わなければいけない分野になりました。

**島崎** 私が聞いている話でも、企業が海外の取引先から人権デュー・ディリジェンスを求められることがあるそうです。その時に、「私たちは第三者認証を取得しています」と言えることは強みになると思います。法整備される前にガイドラインができて、それを運用するにあたって認証制度があってもいいのではないかと考えています。もちろんすぐに JAS という意味ではなく、議論の広がりがあったいいと思います。

**鈴木** この数十年間、日本の産業の中で、自動車や IT に比べると第一次産業から先んじて一歩踏み出した例があまりありません。しかし、コンテンツ自体は世界でナンバーワンのものを持っていますので、あとはそれをどう外に伝えて見せていくかという観点からすると、人権について食品業界や林産業界から踏み出すと

言えば、大きなインパクトがあるように思います。

**島崎** 今の日本は GDP が下がり人口も減っていますし、このままで本当にいいのかという心配を私のような者もしています。人権の分野でも、後れをとらないような進め方をしてもらいたいです。そのために各省庁努力されているとは思いますが、私たちもそれを応援する意味で頑張りたいと思います。

**鈴木** 現在、農政の基本理念や政策の方向性を示す「食料・農業・農村基本法」の見直しが行われています。これに併せて、食料供給を持続可能なものとするためにも、人権デュー・ディリジェンスなどにも取り組んでいくことが重要だと考えています。その際、第三者認証も必要とされるでしょう。人権デュー・ディリジェンスへの取組は、傍目に見えないものであり、

各者がプロセスを実施・確認し、「我々はきちんと取り組んでいます」と堂々と言えるかどうかだからです。

**島崎** 私のイメージでは、人権に係る規格はマネジメント規格になるので、それぞれの企業が取組内容を公表しなければいけません。その公表内容が本当かどうかを確認するための第三者認証です。

**鈴木** まずは企業等からヒアリングをして関係者で勉強会をしたらどうでしょうか。農林水産省の職員も、自分たちで制度を作り上げる機会と捉えて参加できたらいいと思います。

**島崎** 今日は、グローバル化した市場における JAS の価値や副大臣の関心の高い人権について、貴重なお話を聞かせていただきました。ありがとうございました。



## フローリングについてあれこれ



一般社団法人日本フローリング工業会 専務理事 阿久津 聡

### 1 はじめに

木質フローリングは、学校・体育館の文教施設ではもちろん、一般住宅でもフローリングの部屋はごく一般的になりましたし、最近はおフィス、商業施設等でも採用する例が増えてきました。

このように日本に定着したフローリングについて、興味をいただける端緒となることを願って、やや雑学的な内容となりますが明治・大正から平成・令和に至る変遷概要、一般社団法人日本フローリング工業会(以下、「工業会」とします。)の概要、フローリングの種類について紹介いたします。

### 2 日本のフローリング史の概要について

日本におけるフローリング製造は、明治 40 年(1907 年)頃に木工機械の輸入によって米国人等がナラ材フローリングを製造していたようですが、これには諸説あるため、工業会では、大正 2 年(1912 年)に三井物産が輸出用ナラ材製造で生じる副材利用のために、横浜の米国人スクールマスターに委託してナラ材フローリングを製造した説が有力であるとして、この年をフローリング工業の起源年としています。

この後、横浜に工場が相次いで竣工し、さらに東京深川、名古屋にフローリング工業が建設されましたが、大正 12 年(1923 年)の関東大震災によって、横浜、東京の工場は全壊し、以降しばらくの間、フローリング生産の中心は名古屋に移り、工場も増加していきました。

昭和 6 年(1931 年)に農林省山林局(現在の農林水産省林野庁)は沼田営林署にて、ブナフローリングの製造に成功したことから、国有林に賦存するも用材としてほとんど利用されていなかったブナの利用開発に着手し、昭和 8 年には全国にブナ材の水中貯木場、製材工場・加工工場・人工乾燥施設を設置しています。この動きに呼応し、東京では国有林直営工場で生産した広葉樹材を販売・加工する民間協力団体として「東京ぶな材協会」が設立され(翌年には「日本床板組合」に改組)、この協会が工業会の源となったものです。

一方、昭和 9 年(1934 年)には、農林省が日本のフローリング規格のはじまりとなる「潤葉樹\*製材規格」を制定するなど、この頃には生産に関する体制が整い始め、フローリングの生産量は紡績工場業の深夜創業禁止に伴う工場増設もあって大きく伸びた時期となりました。

昭和 21 年(1945 年)には、戦災にてフローリング工場のほとんどは焼失してしまったところに、進駐軍の宿舎・兵舎用の大量発注、炭坑用住宅需要が生じましたが、人工乾燥施設を

\* 潤葉樹(かつようじゅ): 広葉樹の旧称。

備えた専門工場の復興が間に合わないため、天然乾燥（人工乾燥に比べてフローリングの寸法安定性に問題が生じることがあります）による工場が急増し、全国の工場数が二百余にも達して、フローリング業界は未曾有の盛況になったと言われています。しかし、進駐軍の発注規格が厳しくなり、昭和24年（1949年）頃には復興した専門工場により天然乾燥工場は順次淘汰されています。

昭和25年頃からは、進駐軍特需に代わり、紡績工場の復元のフローリング需要が生じ、紡績工場のフローリングは高品質なものが求められたことから、生産技術が向上した時代でもありました。

昭和30年代から昭和の終わり頃までは、フローリング生産の最盛期と言えます。紡績業は34年頃から不振となりましたが、神武景気（昭和31,32年）、岩戸景気（昭和33～36年）により、高層建築ブームが起り、オフィス、百貨店、公共建築物の需要によりフローリング生産量は最高潮に達しました。岩戸景気後も、ベビーブーム後にやってきた小中学校等の新築増築による需要が続き、昭和39年（1964年）の東京オリンピックを契機に体育館の建設が全国津々浦々に及び、これら文教施設の床材には木質フローリングがほぼ独占的に使用されました。

平成に入ると少子化・人口減少、商業施設形

表 日本のフローリング業界変遷の概要

明治39年（1906）	三井物産が道産ナラ板材の米国輸出開始。
明治40年代	米国人が横浜でナラフローリング製造輸出？
大正2年（1913）	三井物産がナラ副材利用のため米国人スクールマスターに委託してナラフローリングを製造。
大正6年頃（1917）	人工乾燥のフローリング製造開始。横浜に5フローリング工場。その後、東京、名古屋にフローリング工場。
大正12年（1923）	関東大震災で横浜、東京の工場全焼。主要生産地が名古屋に移る。
昭和6年（1931）	農林省山林局沼田営林署でブナ材フローリング製造に成功。
昭和8年（1933）	農林省山林局がブナ材利用のため全国に製材工場、水中貯木場を展開。
昭和9年（1934）	東京ぶな材協会設立（フローリング工業会の前身） 農林省「潤葉樹製材規格」を制定
昭和10年（1935）	東京ぶな材協会が日本床板組合に改組。
昭和14年（1939）	日本床板組合が日本床板協会に改組。
昭和17年（1942）	木材業、製材業の全てが統制会社となる。日本床板協会が社団法人となり強制検査を開始。
昭和20年（1945）	農林省が進駐軍へのフローリング供給を業界に要請（進駐軍特需）
昭和22年（1947）	農林省「日本床板規程」告示（進駐軍特需用の規格）。
昭和24年（1949）	社団法人日本床板協会が閉鎖機関となり、日本床板工業会を設立（翌年日本床板振興会に名称変更）。社団法人日本床板規格検査会設立。この頃から、紡績工場用の特需。
昭和20年代後半	この頃、検査体制、日本農林規格、輸出フローリングの等級区分改正など制度の充実が図られる。
昭和27年（1952）	日本床板振興会を日本フローリング工業会に改組
昭和30年代（1952-）	フローリング輸出量最高値。高層建築ブーム、百貨店、公共建築物需要で生産量最高潮。
昭和40年代（1962-） 昭和50年代	ベビーブーム、東京オリンピックにより文教施設、体育館が全国にて建設。
平成～現在（1989-）	市況・需要低下期が続く。
平成25年（2013）	日本フローリング工業会が一般社団法人となる。

態の変化等のために、文教施設の新築増築件数、新築住宅着工数、百貨店の内装改修件数等の減少が続き、これに伴いフローリングの需要も減少の一途をたどっています。今後の業界の発展のためには、文教施設以外の非住宅施設への需要開発が課題となっています。

### 3

#### 一般社団法人日本フローリング工業会について

工業会は日本で一番歴史のあるフローリング関係団体です。工業会の概要を紹介いたします。

##### [経緯]

前述のとおり工業会の起源は、昭和9年(1934年)に設立された「東京ぶな材協会」であり、当協会は翌年に東京潤葉樹床板組合(詳細不明)を取り込み「日本床板組合」に改組しました。この後、昭和17年には社団法人日本床板協会となり、戦後は進駐軍に閉鎖機関に指定されたため、暫定組織の設置を経て、昭和27年(1952年)に「日本フローリング工業会」に改組されて現在の名称となり、それまでフローリングメーカーのみが会員資格であったものを昭和52年(1977年)にフローリングの施工・流通事業者の入会も可能として(製販一体化)、現在に至っています。なお、平成25年から一般社団法人として登記しています。

##### [検査機関]

社団法人日本床板協会となった当時(昭和17年)、フローリングは国家総動員法に基づく軍需物資に位置づけられ、協会は戦時統制団体となり、軍需物資の一定水準の品質規格を確保するため強制検査機関として協会が定める規格規程に沿った規格を満たしているかについてフローリング検査を開始しました。

戦後、社団法人日本床板協会はGHQにより解散機関に指定されましたが、進駐軍が大量のフ

ローリングを必要としていたことから、品質規格の確保を図るために検査業務を暫定的に床板生産者中央会が引き継ぐことが認められ、日本床板工業会発足時に検査部門が独立し、「日本床板規格検査会」が設立されました。設立後の検査需要は少なかったものの、フローリングの輸出が増加して輸出標準規格の検査も増加し、昭和28年(1955年)には、床板の日本農林規格(JAS)の制定と普及もあって「財団法人日本フローリング検査会」に改組されました。さらに昭和34年(1959年)には、農林物資規格法に基づく登録格付機関に登録されています。

しかし、この後、フローリング生産量が減少して独立した検査機関の維持が困難となり、新しい建材として製造が始まった集成材などもあって、加工木材の検査機関一本化の機運が生じ、昭和45年(1970年)には財団法人日本合板検査会(当時)に統合することとなったところでした。



▲ 令和5年に開催された  
フローリング張り標準仕様書講習会

##### [現在の主な活動]

工業会は、会員間の交流を図ることが主目的としていますが、政府の指導の下、運営を進めてきた経緯から、業界の発展を通じた社会貢献を図るための事業を展開してきています。

工業会の事業の中で一番特長ある事業は、

「フローリング張り標準仕様書」の改定とその普及活動です。フローリング張り標準仕様書は、フローリング施工の基本的事項を体系的に整理したもので、施工現場での教科書的な位置づけになります。昭和48年（1973年）に初版が作成され、施工資材の変遷やJAS、国土交通省公共建築物標準仕様書改定などで11回の改定を経て現在は令和2年版が最新版となっています。フローリング張り標準仕様書は改定した年に講習会を開催してきていましたが、最新版は、発行時に既にコロナ禍の渦中であったため、講習会開催を3年見送り、コロナ禍が一定の収束をみた令和5年9月に東京都江東区新木場の木材会館にて受講者・関係者約130人に参加いただき講習会を開催しています。

## 4

### フローリングの種類について

さて、ちょっと長々と歴史的な話が続きまして、フローリングの種類について簡単に紹介いたします。

JASではフローリングは単層フローリングと複合フローリングに分類されています。単層フローリングは「ひき板を基材とし、厚さ方向の構成層が1のフローリング」と規定され、複合フローリングは単層フローリング以外のフローリングとしています。

単層フローリングには、ひき板（これをたて継ぎしたものを含む。）を基材としてボードにした「フローリングボード」、ひき板を2枚以上並べて接合した「フローリングブロック」、



▲ フローリングボード

写真提供：佐藤工業（静岡県島田市）



▲ モザイクパーケット（施工済）

写真提供：ミハマ通商株式会社



▲ フローリングブロック

写真提供：佐藤工業（静岡県島田市）



▲ 国産材針葉樹合板を基材とする複合フローリング

写真提供：株式会社ノダ

最長辺が 22.5cm 以下小ひき板の小片 2 個以上並べて紙等を用いて組み合わせた「モザイクパケット」があります。

単層フローリングは、経年使用により表面が劣化したときは、表面を研磨して再塗装すれば新品同様となるなど、多少のメンテナンスで長期的に使用できるメリットがあり（後述の複合フローリングの改修は全てを剥がして、新品フローリングに張り替える必要があります）、住宅のみならず、校舎・体育館等の文教施設、百貨店等の商業施設などに使用されています。

複合フローリングは単層フローリング以外のものであるため、多種、多様なものが販売されていますが、生産販売数量が圧倒的に多いのは、合板を基材として、ツキ板（木材から薄く削りだした板）やオレフィンシートで表面化粧した製品です。

複合フローリングは水分による膨潤収縮の寸法安定性に優れ、一般に単層フローリングに比べて単価が低いメリットがあり、戸建住宅、マンション、オフィスなどで使用されています。



木材産業は華々しい IT 産業などに比べ極めて地味な存在でしたが、10 年ほど前から、地球

温暖化防止に向けた二酸化炭素の固定機能を含めた再生産可能な資源として、また過疎化にあえぐ地域社会の重要な資源として、暖かな眼差しが向けられるようになりました。

住環境により多くの木材を取り入れていただくチャンスが回ってきていると思います。

こうした中、木質フローリングは、住居、オフィス、商業施設、公共施設等において居住者・使用者が（靴や靴下を介していても）必ず直接触れる建築部材であり、かつ、その触れ合いもドアなどの点ではなく部屋全体に及ぶなど建物の中で面的に大きな割合を占めています。このため、当工業会は、フローリングを木材の良さを利用者に理解していただくための重要な建築材料と位置づけでいますが、一方で、不良な製品や不適な施工は、消費者に木材に対する誤ったメッセージとなりかねず、当工業会の会員は、良質で機能的な木質フローリングの開発・製造を推進し、責任施工の徹底を図るなどして、消費者の期待に応える対応を進めてきています。

機会がありましたら、会員が製造し、施工したフローリングを直に手で触れてみてください。許されるならば頬をつけて寝転んでみてください。きっと、気に入っていただけると思います。

日本農林規格調査会

# JAS 15規格の改正・確認が審議される うち、内容変更を伴う改正はマカロニ類等の4規格

令和5年11月28日に、日本農林規格(JAS)の改正及び確認の審議のため、日本農林規格調査会(令和5年度第2回)が農林水産省特別第2会議室で開催されました。

## 議 題

1. 「新たな JAS 制度」施行後の実施状況について

2. 日本農林規格の改正及び確認について

### 【改正】

- (1) マカロニ類の JAS の改正
- (2) 削りぶしの JAS の改正
- (3) 食用精製加工油脂の JAS の改正
- (4) 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の JAS の改正

### 【様式のみ改正】

- (1) 人工種苗生産技術による水産養殖製品の JAS の改正
- (2) 風味調味料の JAS の改正
- (3) チルドハンバーグステーキの JAS の改正
- (4) チルドミートボールの JAS の改正
- (5) マーガリン類の JAS の改正
- (6) ショートニングの JAS の改正
- (7) 精製ラードの JAS の改正

### 【確認】

- (1) 構造用パネルの JAS の確認
- (2) 接着重ね材の JAS の確認
- (3) 接着合せ材の JAS の確認
- (4) ぶどう糖の JAS の確認

3. その他

今回の調査会では、JAS 規格の制定・見直しの基準に照らして妥当と考えられる①「マカロニ類の JAS」等の4規格の改正、②「人工種苗生産技術による水産養殖製品の JAS」等の7規格の規格内容は現行どおりとして様式のみ改正、③「構造用パネルの JAS」等の4規格の確認(現行どおり)について審議されました。

## 「新たな JAS 制度」施行後の 実施状況について

規格の改正等の審議に先立ち、平成30(2018)年4月から施行された「新たな JAS 制度」について、施行後の実施状況やその検証と取組の方向の説明がありました。

### 【農林水産省 進藤規格認証室長の説明】

- ・新たな JAS 制度の主な改正内容は、①規格対象の拡大、②民間提案による規格制定、③JAS の国際化と国際的に通用する認証の枠組み整備である。
- ・新たに対象となった分野を含め、30 規格が民間(FAMICを含む)提案により新規制定された。「みそ」、各種試験方法規格、「錦鯉(用語)」など輸出への活用を念頭に置いた規格も誕生。加えて、「ノウフク」などSDGsの実現に寄与する取組の規格化も進展した。
- ・新たな JAS 制度の進捗状況を振り返り、規格対象の拡大、民間提案による JAS 制定、JAS の海外での普及・浸透や国際標準化に対する評価や課題についてアンケートを行った。

- ・農林水産省や FAMIC による規格制定のサポートが評価される一方で、規格の管理主体からは見直しに係る負担感が課題として挙げられたり、むやみに規格を増やすことの是非（本当に求められているものに応じていく必要）や、JAS（特に、新たな JAS や特色 JAS マーク）の認知度が課題として挙げられたりした。
- ・これらに対しては、規格の見直しに取り組む団体・事業者等の負担軽減を図るためのサポート体制を構築する、新たな JAS 制定に当たっては、規格の需要や制定による効果等を十分に検討する、今後は特に新たな JAS の理解浸透につながるよう、流通・小売事業者や消費者を含めた普及活動を通じて JAS の訴求力の向上を図るなどを取組の方向とする。
- ・改正法の着実な実施はもちろん、実態に即した改善に取り組んでいきたい。

#### 【審議の概要】

- ・JAS の国際化の目的は何か。
  - （農林水産省）規格があると、輸出をする際に製品の製造方法や特徴を端的に説明できる。また、国内製品をそのまま国際規格に一致したのとして輸出しやすくなる。翻って、世界で評価される基準は国内においてもその価値が高まる。
- ・既存の製品と異なり、全く新しい商品は国内で認知してもらうようになってから国際規格化するステップが必要であるように感じる。
- ・一足飛びに国際規格化を目指すことは難しいので、アジア圏で JAS を見る機会を増やす、競技会を立ち上げ受賞品表示をするなど、少し戦略的に、民間の力と共に歩み続けてほしい。
- ・規格の管理主体は、何に負担感が大きいと感じているのか。

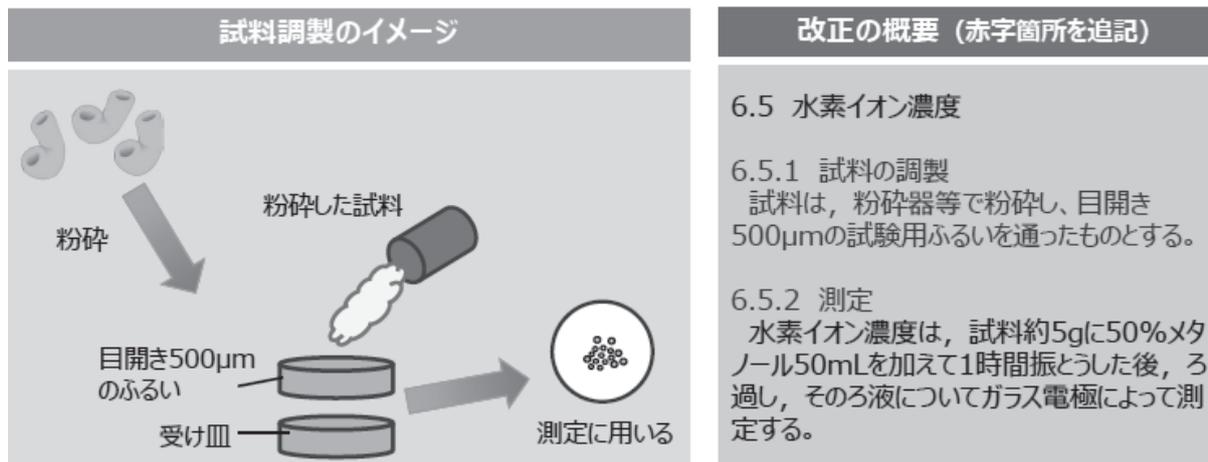
→（農林水産省）JAS 法改正前、標準化 JAS の 5 年毎の見直しは、主に国や FAMIC が主体となって実施していた。JAS 法改正後は、担当する業界団体が主体となるようになったため、負担を感じるようになっていく。

- ・食品関係者の集まりでも、特色 JAS について知っている人がほとんどいない状況にある。まず国内の消費者や食品関係事業者が JAS の取組を理解することが重要。両輪として国際規格を目指す地道な取り組みがとても重要だと思う。
- ・JAS 法改正により、業界としてマーケットを拡大する手がかりを得た。JAS という手段が使えることを企業の方に知ってもらいたい。
  - （農林水産省）JAS を知ってもらい、意味を理解してもらうことは重要である。民間の関係者を巻き込んでの認知度向上に努めたい。

#### 改正 (1) マカロニ類の JAS

##### 【農林水産省 牟田規格専門官の説明】

- ・マカロニ類 JAS は、乾燥工程の品質管理が適切であることの指標である「水素イオン濃度」などの品質基準を規定している。
- ・当該 JAS では、マカロニ類をはかりとり、抽出溶媒を加えて振とうした後、そのろ液についてガラス電極で測定することにより、水素イオン濃度を求めることとしている。しかし、試料調製に関して規定されていないため、妥当性が確認された試料調製に関する方法を具体的に規定するよう改正する。
- ・本改正で追加した試料の調整方法は、マカロニ類の登録認証機関である一般財団法人穀物検定協会や認証事業者が従来取り組んでいる方法である。



▲ マカロニ類の JAS の試料調整のイメージと改正の概要

- 併せて、JAS の国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他の JAS と同様に ISO の様式作成の手引きを考慮して作成された JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

#### 【審議の概要】

- マカロニ類は、食品表示基準において個別のルールが規定されているが、表示基準と JAS をどう位置付けているのか。  
→（日本パスタ協会）JAS では、原材料にデュラム小麦のみを使用していることが一番の違い。デュラム小麦と水でつくる最高級品を JAS で格付し差別化を図っている。
- タイトルをマカロニ類からパスタ類に改める議論はなかったのか。  
→（日本パスタ協会）イタリア語で「pasta（パスタ）」は、狭義にはいわゆるマカロニ類を指すが、広義にはいわゆる小麦粉を練ったものが全部入るため、ケーキもパンも含まれてしまい、意味が広過ぎる。マカロニ類の JAS は乾燥したものを対象としており、生パスタは含まない。業界基準としてはマカロニ類で認知されているため変更意見は出なかった。  
→（委員）一般的にイタリアではパスタというと、いわゆるスパゲッティに代表されるような麺類を言い、マカロニは限定的なパ

スタの種類であると思う。

- 「普通小麦粉」は、軟質小麦を指すのか。イタリアでは、軟質小麦を生パスタに、硬質小麦を乾麺に使う。  
→（日本パスタ協会）当方の認識では、デュラム小麦は植物学上の分類から二粒系小麦と言われる原始的な小麦である。セモリナはそれを粗く挽いたものという意味で、JAS の用語の定義にある「セモリナ又は普通小麦」の普通小麦は、これも挽き方を示しており、もっと細かく挽いたものという意味で使っている。デュラム小麦はセモリナで挽くのがふさわしく、余り細かく挽くと品質を損ねてしまうと聞いている。

## 改正 (2) 削りぶしの JAS

### 【農林水産省 牟田規格専門官の説明】

- 削りぶし JAS は、だしが多く出る指標である「エキス分」などの品質基準を規定している。
- 「エキス分」は、削りぶしから抽出した溶液中の固形物の質量分率から食塩分を差し引くことで算出しており、食塩分の測定方法として「モール法」及び「電位差滴定法」を規定している。
- 両法は、除たん白（沈殿・ろ過）工程が必須

## 改正の概要

モール法	電位差滴定法	電量滴定法
1) <u>削りぶしから抽出した溶液 50g に 15%フェロシアン化カリウム溶液、23%酢酸亜鉛溶液を加え、水で 100mL に定容する。</u>	1) <u>削りぶしから抽出した溶液 50g に 15%フェロシアン化カリウム溶液、23%酢酸亜鉛溶液を加え、水で 100mL に定容する。</u>	1) <u>削りぶしから抽出した溶液 50mL の質量をはかる。</u>
2) <u>30 分間静置した後、ろ過する。</u>	2) <u>30 分間静置した後、ろ過する。</u>	
3) ろ液 20mL に指示薬を加え、ピュレットを用いて 0.05mol/L 硝酸銀溶液で滴定する。	3) ろ液 20mL を、電位差滴定装置を用いて 0.05mol/L 硝酸銀溶液で滴定する。	2) 削りぶしから抽出した溶液 200μL 以上を、電量滴定装置を用いて滴定する。
4) 食塩分を算出する。	4) 食塩分を算出する。	3) 食塩分を算出する。

### ▲ 削りぶしの JAS の改正の概要

など、測定手順が多く、時間を要するため、測定手順を少なくして時間を短縮できる「電量滴定法」を追記するよう改正する。同法は、電気分解によって塩化物イオンがなくなるまでに要する電気量を測って食塩分を算出する方法である。なお、「電位差滴定法」と

- 併せて、他の JAS と同様に JIS Z 8301 に従い様式を改正する。
- パブリックコメントを募集したところ、2 件のご意見があったので、事務局の考え方と併せて紹介する。

①魚種（特にかれぶし）について、関西では『そうだがつお』を使用した節を使用するため、そちらについても盛り込んでほしい。  
→削りぶし JAS を管理する事業者団体において、格付の可能性等を考慮して、今後検討されるものとする。なお、混合削りぶしについては、原材料としてそうだがつおのふしは使用でき、JAS の対象となっている。

②不織布等で個包装された「だしパック」の規格を新設してほしい。

→「だしパック」には、削りぶしのみを原材料として使用するもの及び削りぶし

以外の原材料を使用するものがあり、削りぶしのみを原材料とし、不織布等で個包装した「だしパック」については、現行の JAS の対象となる。

### 【審議の概要】

- 削りぶしの生産数量の推移について詳しく知りたい。

→（全国削節工業協会）生産数量の微減傾向はまだ続くと思う。だしパックなどの生産数量は増えており、削りぶしから置き換わっていると思う。

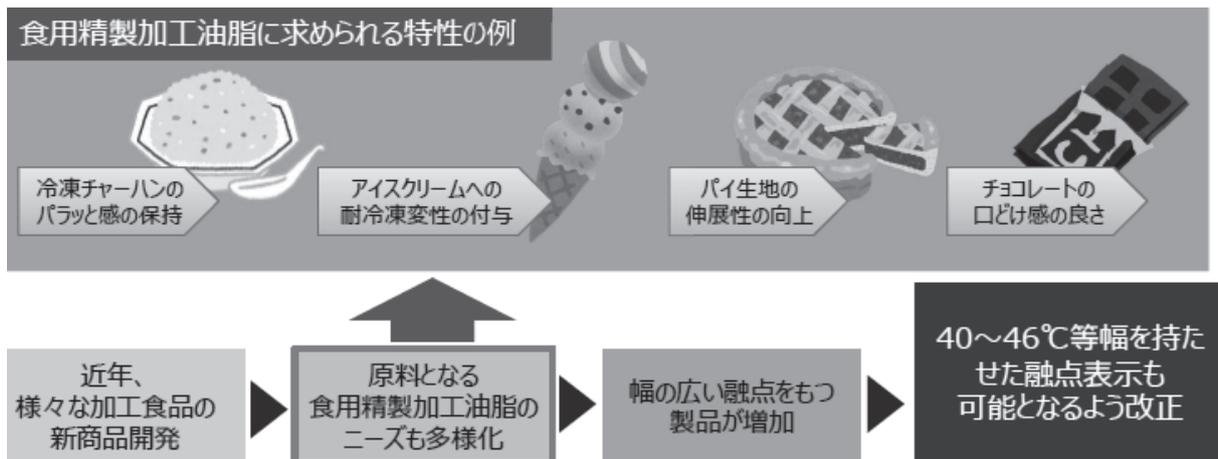
→（ヤマキ）出汁をとるのは手間がかかるため、めんつゆの生産数量は増え、削り節は減っている。

- 業務用の削りぶしの需要は高まっているのか。

→（ヤマキ）削りぶしは値段が高く、どうしても減る要因になる。

- 業務用は、削りぶしの状態で出荷するのか。

→（ヤマキ）納入形態はほとんど削りぶしで行われていると思う。B to B に JAS が使われることもあるが、使わない取引の方が圧倒的に多いのではないかと。



▲ 食用精製加工油脂に求められる特性の例

### 改正 (3) 食用精製加工油脂の JAS

#### 【農林水産省 牟田規格専門官の説明】

- ・食用精製加工油脂の JAS は、油脂が融解する温度として、「融点」などの品質基準を規定している。
- ・近年、様々な加工食品の新商品開発が行われており、その原料となる食用精製加工油脂のニーズも多様化している。これに対応するため、多様な油脂をブレンドし幅の広い融点をもつ製品が増加している。
- ・当該 JAS は、融点を「整数値で表示しなければならない」と規定し、整数値 1 点で記載する必要があることから、上記のような製品についても格付できるようにするため「40℃～46℃」等の幅を持たせた融点表示も可能となるよう改正する。
- ・併せて、他の JAS と同様に JIS Z 8301 に従い様式を改正する。
- ・なお、食用精製加工油脂は全て業務用である。

#### 【審議の概要】

- ・くちどけの良いチョコレートが登場するなど、ニーズの多様化について理解する。融点表示に幅を持たせるということだが、具体的な幅はどの程度か、現行より品質が劣ること

はないのか。

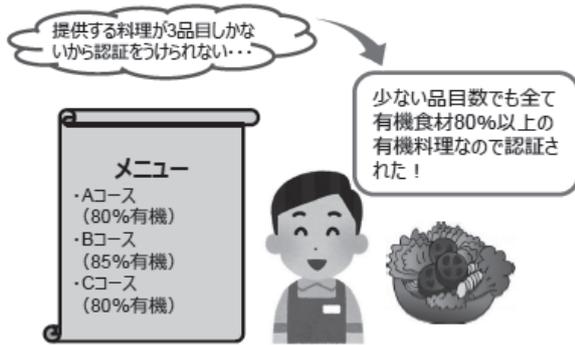
→ (ADEKA) 幅の広い融点を持つ製品が求められているということであり、品質が劣ることはないと考えている。業務用なので受け手もプロであり、基本的に常識の範囲内、おおむね 10 度以内になると考える。

### 改正 (4) 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の JAS

#### 【農林水産省 牟田規格専門官の説明】

- ・有機レストラン JAS は、有機料理に使用した有機食材の情報を正しく提供するための管理方法の基準を規定している。
- ・当該 JAS の認証取得・継続を希望する事業者から、有機料理の提供形態に合わせた改正を求める声が多く寄せられているため、規格の水準を維持しつつ、次のとおり改正する。
- ・当該 JAS の対象外であり、認証取得を諦めていた提供する料理の品目数が 5 品目未満の事業者も、提供する全ての料理が有機食材の配合割合が 80%以上の有機料理であれば認証の対象となるよう、改正する。
- ・有機食材の調達状況等によって、料理の提供直前にレシピを作成・変更するため、配合割合の計算が間に合わず、有機料理として表示できなかった料理について、消費者の選択の

## 提供する料理の品目数が5品目未満の事業者



## 提供できる有機料理の拡大



### ▲ 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の JAS の改正イメージ

幅を広げるために、配合割合がレシピに記載されていない場合でも、有機料理として提供できるよう、改正する。

- ・上記改正により、当該 JAS がさらに活用され、認証取得の向上とともに、有機料理を望む顧客の期待に応えるものと思料する。
- ・併せて、他の JAS と同様に JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

### 【審議の概要】

- ・認証の範囲が広がる改正だと思うが、どのくらい恩恵が広がることを想定しているか。  
→ (リーファース) 数は把握していないが、これまでの問い合わせにそのような事業者がいた理由から改正することにした。
- ・有機料理はセットコースが多いのか。アラカルトを想定した規格では、実態と合わないのか。  
→ (リーファース) グランドメニューのアラカルトから有機料理をたくさん選べる事業者はある。しかし、昼の定食が1メニューのみというレストランもあるため、今回の改正で対応したい。
- ・有機農産物の生産基準は世界中に存在するが、レストランに対する基準は日本だけのものか。  
→ (リーファース) 有機農産物や有機加工食品のような国の認証と異なり、レストランは民間規格が多いと思う。本規格の制定時

に、デンマーク等で定めがあると聞いたことはある。

- (座長) 本規格の制定は東京オリンピック開催前で、JAS がオーガニックを求める海外からの訪日客への目印になるという話があった。
- (リーファース) 有機食材を使うためコスト高やコロナの影響もあり、認証件数は当初想定した程伸びていないが、これからの期待したい。

### その他

続いて、様式のみ改正を行う7規格及び確認のみ行う4規格について、パブリックコメントの募集結果の報告が行われ、委員からは特段の意見はなく審議が終了しました。

今回、JAS 調査会で審議された全ての規格は、原案通り了承されました。今後の取扱い・手続きは会長一任とされ、本日審議した JAS について速やかに公示できるよう所要の手続きが行われます。

なお、会議資料は、農林水産省のウェブページ (<https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/231128a.html>) からご覧いただけます。

注：同日開催された JAS 調査会試験方法分科会については、次回(2月号)に掲載予定です。

## 配付資料一覧

※記事中の資料は、  
いずれも資料4より掲載

### 議事次第

- 資料1 日本農林規格調査会委員名簿
- 資料2 諮問
- 資料3 「新たなJAS制度」施行後の実施状況について
- 資料4 日本農林規格の改正・確認について
- 資料5-1 マカロニ類の日本農林規格の改正案
- 資料5-2 削りぶしの日本農林規格の改正案
- 資料5-3 食用精製加工油脂の日本農林規格の改正案
- 資料5-4 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格の改正案
- 資料5-5 人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格の改正案
- 資料5-6 風味調味料の日本農林規格の改正案

- 資料5-7 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正案
- 資料5-8 チルドミートボールの日本農林規格の改正案
- 資料5-9 マーガリン類の日本農林規格の改正案
- 資料5-10 ショートニングの日本農林規格の改正案
- 資料5-11 精製ラードの日本農林規格の改正案
- 資料5-12\_構造用パネルの日本農林規格
- 資料5-13\_接着重ね材の日本農林規格
- 資料5-14 接着合せ材の日本農林規格
- 資料5-15 ぶどう糖の日本農林規格
- 資料6 パブリックコメントの結果について
- 資料7 日本農林規格の制定・見直しの基準別紙出席者

※以下の3つのスライドは、資料3「新たなJAS制度」施行後の実施状況についてより抜粋して掲載

## 検証と取組の方向①

### (1) 規格対象の拡大について

【平成29年改正】

- JAS規格として、農林物資の取扱方法、農林物資に関する試験方法等についての基準を内容とする規格を制定することができることとする。(JAS法第2条第2項関係)

検証	措置状況・取組の方向
<p><b>【施行の状況】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たに対象となった分野を含め、30規格が新規制定。</li> <li>● 輸出への活用を念頭に置いた規格の制定、SDGsの実現に寄与する取組の規格化等、農林水産・食品産業を取り巻く情勢や業界のニーズに応じた規格の制定が進んでいる。</li> <li>● 輸出も視野に更にJAS制度を活用するためには、輸出拡大に資する規格対象の拡大が必要。</li> <li>● 一方で、新たに制定された規格の中には、認証の取得実績等に課題があるものも存在。</li> </ul> <p><b>【アンケートでの評価】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 規格対象の拡大は活用機会の拡大に繋がるなど、評価する声が寄せられた。一方で、<u>むやみに規格を増やすことのは非(本当に求められるものに応じていく必要)</u>や、<u>JAS規格(特に、新たなJAS規格や特色JASマーク)の認知度が課題として挙げられた。</u></li> </ul>	<p><b>【規定の措置】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 輸出拡大に資することを視野に、有機酒類を規格の対象に追加。(JAS法第2条第2項関係(令和4年))</li> </ul> <p><b>【取組の方向】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 拡大した規格対象を活かして規格制定に取り組む一方、<u>新たなJAS規格の制定に当たっては、規格の需要や制定による効果等(登録認証機関の見込み、生産者・需要者からの要請等)を十分に検討した上で制定を図る。</u></li> <li>● 認証取得実績等に課題がある規格は、5年ごとの規格の見直し等の機会に課題を洗い出し、<u>必要な改正を行う等、規格の活用を図る取組を実施。</u></li> <li>● JAS規格の認知度については、<u>制度一般や認証取得の効果等の普及・啓発の取組を継続しつつ、今後は特に新たなJAS規格の理解浸透につながるよう、流通・小売事業者や消費者を含めた普及活動を通じて、JASの訴求力の向上を図る。</u></li> </ul>

## 検証と取組の方向②

### (2) 民間提案によるJAS制定について

【平成29年改正】

- JAS規格の申出手続について、申出できる原案の水準を緩和するとともに、国は規格を制定すべきと認めるときは、JAS規格の案を作成し、審議会に付議するものとする。(JAS法第4条関係)

検証	措置状況・取組の方向
<p>【施行の状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 官民連携の体制で新規格の制定をサポートし、新規格30件のすべてが民間（FAMIC含む。）提案により制定するなど、民間提案の仕組みが活用されている。</li> </ul> <p>【アンケートでの評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 新たなJAS規格制定の場面では、民間提案の仕組みを評価する声が寄せられるとともに、農水省・FAMICによる規格制定のサポートが評価された。一方で、規格の管理主体からは見直しに係る負担感が課題として挙げられた。</li> </ul>	<p>【規定の措置】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 現行の規定により取組を実施。</li> </ul> <p>【取組の方向】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 民間のニーズを受けた多様な規格を制定できるよう、JAS提案の際の手續や実例の周知のほか、<u>農水省・FAMICによる規格化のサポートを引き続き実施。</u></li> <li>● <u>制定された規格は、原則として提案者などの主体が維持・管理することで、制定後も業界の情勢やニーズを踏まえた内容の規格として、適切な見直しが図られるようにする。また、規格の見直しに取り組む団体・事業者等の負担軽減を図るためのサポート体制を構築する。</u></li> </ul>

## 検証と取組の方向③

### (3) JASの海外での普及・浸透や国際標準化について

【平成29年改正】

- 国及びFAMICは、JASに関する制度の普及や、規格に関する専門人材の育成・確保、国際的な枠組みへの参画等に努めることとする。(JAS法第71条関係)
- FAMICは、JAS規格を含めた規格の認証機関・試験機関の能力について評価・指導等を行うものとする。(FAMIC法第10条関係)

検証	措置状況・取組の方向
<p>【施行の状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 国際標準化を見据えた規格の制定や、ISO規格化等を目指す具体的な取組が進展。有機酒類の同等性についても、カナダとの間で発効。</li> <li>● JASaffを設置するとともに、国際的な相互承認の枠組みに参画。</li> </ul> <p>【アンケートでの評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● JASの海外での普及・浸透については、<u>JAS制度の認知度の向上やJAS制度自体の国際評価の向上により輸出の増加を期待する声や、海外との同等性の推進を期待する声</u>が寄せられた。一方、JASを足掛かりとした国際標準化については、主体的に国際標準化に取り組む声は寄せられなかった。</li> </ul>	<p>【規定の措置】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 官民一体となった同等性交渉の推進に資するよう、官民の取組等を明確化。(JAS法第72条関係(令和4年))</li> </ul> <p>【取組の方向】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 海外でのJAS規格の認知度向上等に資するよう、<u>JAS規格を基にしたISO提案を進めるほか、ASEAN諸国の食品科学系の学生等へのJASに関する講座提供機会の拡大等</u>を通じて、普及・啓発に取り組む。</li> <li>● 民間企業等による国際標準化の取組に当たっては、企業内（経営層を含む。）の理解不足や人材不足等の課題も存在することから、標準化に取り組む人材育成等を通じて意識醸成を図る。</li> <li>● 有機酒類について、米国、EU、英国等における同等性交渉を加速化。</li> </ul>

# 新年のお慶びを申し上げます

令和6年 元旦



(掲載申込順)

<p>一般社団法人 日本パスタ協会 会長 及川俊則 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号 電話 03-3667-4245</p>	<p>公益財団法人 日本油脂検査協会 理事長 中津川研一 専務理事 遠藤正史 〒135-0007 東京都江東区新大橋一丁目八番二号 電話 03-6659-2227 FAX 03-3635-2001</p> <p>植物油脂の受託分析 試験及び証明 (JAS規格項目、 食品添加物、残留農薬等)</p>	<p>日本木材防腐工業組合 理事長 越井潤 〒105-0004 東京都港区新橋五丁目二八番七号 電話 03-5422-1405 FAX 03-5422-1415 新橋安達ビル四階</p>	<p>公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 会長 浦上博史 〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町一〇二一 電話 03-5256-4801 翔和神田ビル三階</p>
<p>一般財団法人 日本穀物検定協会 会長 井出道雄 理事長 塩川白良 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号 URL <a href="https://www.kokken.or.jp">https://www.kokken.or.jp</a></p> 	<p>一般社団法人 日本植物油協会 会長 新妻一彦 〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目二三番十一号 電話 03-3271-2705</p>	<p>一般財団法人 日本清涼飲料検査協会 会長 青木庸三 〒108-0023 東京都港区芝浦二丁目十七番十三号 電話 03-3455-6851 保坂興産ビル</p>	<p>全国パン粉工業協同組合連合会 理事長 小澤幸市 〒170-0003 東京都豊島区駒込一-四〇-四 電話 〇三三九四五六五二二</p>

# 新年のお慶びを申し上げます

令和6年 元旦



(掲載申込順)

<p>全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 会長 高宮 満 〒104-0061 東京都中央区銀座三十八番十五 中央ビル 電話 〇三三五六三三三九〇</p>	<p>全国味噌工業協同組合連合会 会長 満田 盛護 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目二六番一九号 電話 03-3551-7161</p>	<p>一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 会長 岡 雅彦 〒105-0003 東京都港区西新橋二丁目四番一号 森山ビル四階 電話 03-3591-2524</p>	<p>日本ツバイフォーランバーJAS協議会 会長 植竹 孝広 〒100-0014 東京都千代田区永田町2丁目4番3号 永田町ビル6階 電話 03-3580-3215</p>
<p> セイホク株式会社 代表取締役社長 井上 篤博 〒113-0033 東京都文京区本郷1-25-15 電話 03-3816-1031 FAX 03-3814-8299 URL <a href="https://www.seihoku.gr.jp/">https://www.seihoku.gr.jp/</a></p>	<p>信頼の証 JAS製材品 製材登録認証機関 一般社団法人 全国木材検査・研究協会 〒100-0014 東京都千代田区永田町二丁目四番三号 電話 03-6206-1255 FAX 03-6206-1332</p>	<p>公益財団法人 日本食品油脂検査協会 理事長 板橋 豊 専務理事 重松 康彦 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町三丁目二七番八号 電話 〇三三六六九一六七三 FAX 〇三三六六九一〇一九</p>	<p>一般社団法人 日本惣菜協会 会長 平井 浩一郎 東京都千代田区平河町一丁目三番一三号 平河町フロントビル二階 電話 03-6272-8515</p>

# 新年のお慶びを申し上げます

令和6年 元旦



(掲載申込順)

<p><b>S 検</b> &lt;食品表示管理士検定&gt;</p> <p>一般社団法人 全国スーパーマーケット協会</p> <p>会長 横山 清</p> <p>〒101-0004 東京都千代田区内神田三十九-1-8 櫻井ビル 電話 〇三三二二五五-四八二三五</p>	<p>公益財団法人 日本合板検査会</p> <p>理事長 渕上 和之</p> <p>〒103-0004 東京都中央区東日本橋三丁目七番十九号 東日本橋ロータリービル 電話 03-6810-8710 FAX 03-6810-8711 URL <a href="https://www.jp1c-ew.net/">https://www.jp1c-ew.net/</a></p>	<p>一般社団法人 食肉科学技術研究所</p> <p>理事長 小原 健児</p> <p>〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿一丁目五番六号 電話 03-3444-1408 FAX 03-3444-18273</p>	<p>日本マーガリン工業会</p> <p>会長 宮道 建臣</p> <p>〒103-0027 東京都中央区日本橋三十三-1-1 URL <a href="https://www.j-margarine.com">https://www.j-margarine.com</a></p>
<p>公益財団法人 食品等流通合理化促進機構</p> <p>会長 村上 秀徳</p> <p>〒101-0003 東京都千代田区若本町三十四-15 第一東ビル六F 電話 03-58009-2175 FAX 03-58009-2183 URL <a href="https://www.ofsi.or.jp">https://www.ofsi.or.jp</a></p>	 <p>太平ハウジング株式会社</p> <p>代表取締役社長 渡邊 圭修</p> <p>〒509-0232 岐阜県可児市二野一九七九-1 電話 0574-62-1923</p>	<p>一般社団法人 大日本水産会</p> <p>会長 枝元 真徹</p> <p>〒100-0011 東京都千代田区内幸町一丁目 日土地内幸町ビル三階 電話 〇三三二五-八八五一</p>	 <p>一般社団法人 食品表示検定協会</p> <p>理事長 湯川 剛一郎</p> <p>東京都中央区東日本橋三十二-1-2 清和ビル五階 <a href="https://www.shokuhyoji.jp">https://www.shokuhyoji.jp</a></p>

# 新年のお慶びを申し上げます

令和6年 元旦



(掲載申込順)



〒143  
|  
0006

東京都大田区平和島四一―二二三  
電話 〇三六四三六八七七〇

一般財団法人 日本食品検査  
理事長 滝澤 和宏

〒1510062 東京都渋谷区元代々木町五二―番一号  
電話 03346917131

一般財団法人日本食品分析センター  
理事長 西村 勉



一般財団法人 日本GAP協会  
代表理事 荻野 宏

〒1020094 東京都千代田区紀尾井町三番一九号  
電話 0352151112  
FAX 0352151113  
URL <https://jgap.jp>

〒103  
|  
0001

東京都中央区日本橋小伝馬町十五番十五号  
電話 0343342190

一般社団法人 日本精米検査認証協会  
会長 飯野 輝明





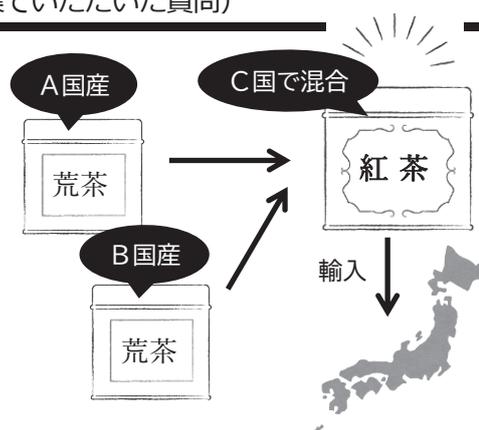
# 教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

## 1. 紅茶の原産国名の表示に関する照会（質問募集でいただいた質問）

Q

A 国産と B 国産の紅茶の荒茶を C 国で混合して日本に輸入し、紅茶として販売する製品について、原産国名はどのように表示すれば良いのでしょうか。また、上記の混合の際に香料を添加した場合には、原産国名はどのように表示すれば良いのでしょうか。



A

お問合わせの A 国産と B 国産の荒茶を C 国で混合し、日本に輸入して紅茶として販売する場合、製品について実質的な変更が行われた国が原産国となりますので、一般的に C 国を原産国として表示します。また、C 国において香料を添加した場合も同様に C 国で実質的な変更が行われたこととなりますので、C 国を原産国として表示する必要があります。

解説

原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しているとおり、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを示しています。この場合において、次のような①から⑦の行為について、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
  - ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
  - ③ 商品を単に詰合せ、又は組み合わせること
  - ④ 簡単な部品の組立てをすること
- これに加え、関税法基本通達では、
- ⑤ 単なる切断
  - ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
  - ⑦ 単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。このため、全く同じ品質等を有する複数国の紅茶の荒茶を混合する場合には、

上記⑦に該当し、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当せず、最終製品に対して荒茶の製造国である A 国及び B 国を原産国として、紅茶に占める重量の割合の高いものから順に表示することがあり得ます。しかしながら、一般的に紅茶の混合は、香りを含む品質等を調整するために行われると考えられるため、複数の原産国の紅茶を混合することは「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当し、C 国で混合を行った場合、C 国が原産国になると考えられます。また、C 国で香料を添加した場合、「香り」は、紅茶の品質及び特性に重要な要素であり、そのため新たな「香り」を加える行為は、その紅茶の特性に対して「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当し、C 国が原産国になると考えられます。

(食品表示基準 Q&A (加工—144、148、151、152) 参照)

## 2. 水産物加工食品の原材料名表示に関する照会



「かまぼこ」の原材料に「キダイ」を使用していますが、原材料名を「キダイ」に代えて「タイ」と魚介類の総称を用いて表示することは可能でしょうか。また、加工食品の原材料名を表示する際、標準和名に代えて、ブランド名を用いて表示することは可能でしょうか。



「かまぼこ」のように加工度が高い水産物加工食品の原材料名においては、標準和名を基本としつつも、一般的な名称で表示することもできるため、「キダイ」に代えて「タイ」等と表示しても差し支えありません。なお、塩干魚介類等生鮮食品に近いと認識されている加工度の低い水産物加工食品については、魚介類の名称のルールに準じて、標準和名等を表示するようにしてください。また、ブランド名は、食品表示法に基づく魚介類の名称ではないことから、標準和名に代えて原材料名として使用することはできません。



水産物加工食品は、一般に加工度が低く原材料がおおむね原型をとどめているものから、加工度が高く複数の原材料が混合使用され原形をとどめていないものまで多種多様なものがあります。このため、水産物加工食品の原材料名については、魚介類の名称のガイドラインを基本としつつ、品目特性に応じてその内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示するようにしてください。

一方で、下記表示例のような塩干魚介類や調味した魚介類等生鮮食品に近いと認識されている加工度の低い水産物加工食品については、原則、魚介類の名称のガイドラインに準じて種ごとの名称を原材料名に表示するようにしてください。

表示例 加工度が低い水産物加工食品の原材料名

水産物加工食品の名称	原材料名
かれい干物	むしがれい
さけ粕漬け	べにざけ、酒粕、みりん、…
塩蔵さけ	しろさけ、食塩

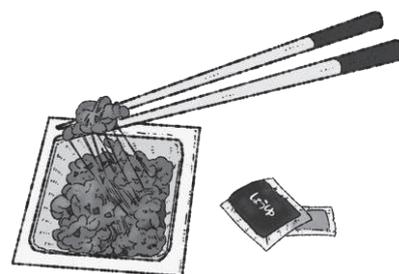
ブランド名については、食品表示法に基づく水産物加工食品の一般的な名称とは認められないことから、名称や原材料名としては使用できません。なお、ブランド名を名称や原材料名以外（一括表示以外）の商品名等に任意に表示することは差し支えありませんが、景品表示法の不当表示や食品表示基準の表示禁止事項に該当するような用語を使用することがないようにご注意ください。

（食品表示基準について 別添魚介類の名称のガイドライン 参照）

### 3. 複数の加工食品により構成される製品の原材料の表示方法に関する照会



納豆、添付たれ及び添付からしで構成される納豆製品について、原材料名はどのように表示すれば良いのでしょうか。また、当該納豆製品の原料原産地表示は構成要素である納豆、添付たれ及び添付からしそれぞれの重量割合上位1位の原材料に対して行う必要があるのでしょうか。



納豆、添付たれ及び添付からしの全ての原材料を重量割合の高い順に表示することが基本的な表示方法ですが、当該納豆製品のように、個別に包装されるなど分けられた複数の加工食品を組み合わせる一つの製品となる食品である場合は、その構成要素となる加工食品に区分して原材料を表示することができます。

前記の基本的な表示方法の場合は、全ての原材料のうち最も重量割合が高い「大豆」に原料原産地名を表示する必要があります。また、各構成要素に区分して表示する場合にも、製品全体でみて最も重量割合が高い「大豆」に原料原産地名を表示する必要があります。



当該納豆製品のように複数の加工食品により構成される加工食品の原材料は、食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の2の2の規定に基づいて、原材料に占める重量の割合の高い順に表示した各構成要素を表す一般的な名称に区分して、それぞれの原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名

称もって表示することができます。

この場合、各構成要素となる納豆、添付たれ及び添付からしそれぞれの重量割合上位1位の原材料のうち、製品全体で見ると重量割合が最も高い原材料に原料原産地名を表示する必要があります。

<構成要素に区分した原材料名表示（添加物は省略しています。）>

（表示例1）

原材料名：納豆（大豆（国産）、納豆菌）、添付たれ（植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス）、添付からし（からし、食塩、醸造酢）

（表示例2）

原材料名：【納豆】大豆（国産）、納豆菌  
【添付たれ】植物性たん白分解物（大豆を含む）、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、食塩、醸造酢、昆布エキス  
【添付からし】からし、食塩、醸造酢

（食品表示基準 Q&A（加工-59、原原-11）参照）

## 営業許可のHACCPの義務化で必要な「衛生管理計画書」を作成いたします。

1. 保健所さんとの対応が楽になります。
2. これがあるとHACCP義務化の法令順守となります。
3. 従業員さん教育の根拠となります。
4. 税込み33,000円でお引き受けしております。
5. Zoomでの対応もしております。



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 的早 剛由（まとはやたけよし）

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前232-9

TEL.086-287-8567 FAX.086-201-0540

携帯：080-3051-1897

E-mail:mfc@matohaya.jp

<http://www.matohaya.jp>



## 1年の計は1月号にあり ～2024年の有機JASの動き～

2021年(令和3年)10月の運用改善、2022年(令和4年)10月の改正JAS法の施行と毎年何らかの動きがありますが、2023年(令和5年)は規格改正の検討がされました。2024年(令和6年)は改正規格が告示される年となります。例年1月号では今年の有機JASの動きについて記載しています。現時点で判明している今年の動き、今後の課題をいくつかご紹介します。

### 2024年(令和6年)春 有機4規格の改正

#### 1. 有機4規格改正の動き

##### (1) 見直しのスケジュール

有機4規格は、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機飼料で、5年ごとの定期見直しが昨年FAMICによる検討会のもと実施されました。2023年10月の第3回で検討は終了し、結果が農林水産省へ報告されています。

この原稿執筆時の2023年12月初めは、農林水産省において改正案の策定段階で、このあとパブリックコメントの募集→調査会の開催を経て、告示になります。

ここでは、FAMICの検討会で討議された改正案をもとに内容の説明を致します(変更内容には、規格以外の告示(JASマークの様式等)の内容を含みます)。農林水産省の改正案が以下の案から変わる可能性があるかもしれませんが、その点をご承知願います。(1月号発行時にはパブリックコメントの募集がされていることが予想されますので、ご確認ください。)

##### (2) 様式の変更

今回の改正を契機に、他の規格で順次切り替わっているJIS Z 8301「規格票の様式及び作成方法」に則った体裁になります。

#### 2. 有機農産物の改正

##### (1) 水わさびの追加

水わさびの基準が新たに設けられ、第2条の生産の原則、第4条の種苗、栽培管理の項目が改正となります。

使用する水は、湧水、河川水、伏流水に限り、肥料・農薬を使用しない栽培方法となります。



▲ 水わさびの栽培の様子

##### (2) きんこの使用資材の追加

木材由来の原料に加え、竹、廃菌床等が使用可能となります。現行使用可能な米ぬかは「ぬか類」に拡大され、pH調整目的で別表1の基準を満たす炭酸カルシウム、水酸化カルシウムが使用可能になります。

### (3) スプラウトの培地の追加

スプラウトの培地は、スプラウト類の姿勢の保持と水分の保持が目的であり、栄養分の補給は目的でないことから、天然由来の培地に限らず使用可能となります。

### (4) 調製用等資材の見直し

次亜塩素酸水(電解水)については、これまで食塩を原料とし有隔膜の機器で発生するものに限定されていましたが、次の資材も使用可能となります。

- 電解次亜水：原料食塩で無隔膜のもの
- 微酸性次亜塩素酸水：原料塩酸

### (5) 植物防疫法上に基づく緊急防除

植物防疫法に基づく緊急防除で、禁止された農薬が使用された場合、その作物は有機表示できませんが、ほ場の有機認証自体は取り下げることなく、ほ場認証が継続されます(天災等による現行の措置と同じ対応)。

### (6) 別表の変更

別表資材の見直しがされ、一部資材が追加されます。

### (7) 改正が見送られたもの

生分解性マルチの追加の要望が多かったのですが、現状 100%バイオベース原料のものがなく、他国の許可状況も考慮して、今回は改正せず引き続き禁止となります。

## 3. 有機加工食品の改正

### (1) 有機藻類加工食品の追加

有機藻類の JAS が制定されているものの、現行の有機加工食品の規格には有機藻類を原料とした加工食品の規定がありません。今回、新たに有機藻類が有機原料として使用可能となります。また、これにあわせて別表 1-1 の添加物に、硫酸と水酸化ナトリウムが寒天の

製造に使用可能な添加物として追記されます。

### (2) 酵母と乳酸菌の原材料の扱い

酵母や乳酸菌を原材料として位置づけ、使用可能となるよう改正します。

### (3) 名称・原材料欄の記号表示

これまで名称と原材料欄の該当するものに、「有機」「オーガニック」の文字を記載していますが、多くの原材料を使用している場合を考慮し、「※」等の記号表示が可能になります。(例：欄外に「※は有機原料です」といった説明をするなど)

### (4) 別表の変更

上記の藻類に関連する別表の物質追加以外に、一部別表の物質の追加・変更がなされます。

## 4. 有機畜産物の改正

### (1) 粗飼料の定義の見直し

粗飼料比率の計算時に JAS における粗飼料を「牧草、乾草及びサイレージ」としていましたが、一般の粗飼料には飼料作物やわら等が含まれるため、これらを含めるように、粗飼料の定義を改正します。

### (2) その他の見直し

調製用等資材ほか、別表の見直しが行われます。

## 5. 有機飼料の改正

### (1) 原材料の追加

実態を踏まえ、飼料の原料に、木質原料、竹加工品、きのこの廃菌床を加えます。

### (2) 有機 JAS マークの大きさ

現在有機飼料の JAS マークの高さが、30 mm 以上で規定されていますが、これを有機食品と同じ 5 mm 以上になる予定です(小袋のペットフード等に対応できるような改正)。

## 2024年 その他の動きと今後の課題

### 1. 3月アメリカのSOE施行

本誌前号でも触れましたが、アメリカの認証制度NOP(National Organic Program)の規制強化(SOE:Strengthening Organic Enforcement)が3月19日に施行され、これによりJAS認証事業者にも影響がでてきます。

もっとも大きな影響は、輸出証明書の電子化で、これまで紙による証明書が、Web上で作成され、証明書はPDFの交付となります。現在は各認証機関がトライアルを実施する期間となっており、認証機関が発行に向けての準備をしているところです。

今回の規制強化では、NOP認証においてこれまで認証の必要のなかった輸出入業者も認証が課せられます。このため、アメリカ政府からは、同等国である日本の輸出業者にも有機認証を課すよう日本政府に申し入れするということが、政府間の協議により、JAS同等性を利用する輸出において、日本の輸出業者には当面、認証不要との暫定合意がなされています。

### 2. 同等性交渉の状況、同等国は増えるか

2020年(令和2年)7月から、有機畜産物が指定農林物資となり、同時期にアメリカ、カナダ、スイス、オーストラリアの4か国で畜産物の同等合意がされていますが、その後同等国が増えておりません(2023年11月末現在)。今後の拡大があるかどうか注目していきたいところです。

2022年(令和4年)10月から有機酒類の認証がスタートしていますが、酒類についてカナダに加え台湾が、本年1月から同等国になることが、昨年12月に公表されました。経過措置終了後は同等国以外の有機酒類は現地でも有機JASを取らない限り有機表示ができなくなります。特にワインの本場であり現在多く有機ワインが輸入されているEUとの同等交渉の成り

行きが注目されます。

### 3. 酒類の経過措置は2025年9月末で終了。

#### 酒類の認証は今年増えるか

有機酒類の経過措置は施行から3年で、すでに1年3か月がたちました。これまで国税庁告示に基づく有機農畜産物加工酒類の表示を継続していた酒類の製造会社も、経過措置終了の期限を見据えて2024年にはJAS認証の取得の検討に入る年になると思います。

また有機ワインをはじめとする輸入品においては、同等国が増えていくことにより、これに対応して輸入業者の申請も増えてくると考えられます。



### 4. さらなる運用改善があるか

2021年(令和3年)10月に有機JAS認証制度に関する3つの運用改善がなされ、農林水産省では、一昨年、昨年とその効果を見極めているところです。それを踏まえ、さらなる追加の運用改善が打ち出されるかが興味のあるところでは。

資材評価手順の見直しについては、基準認証室で検討されており、改訂が見込まれています。

### 5. その他の課題

有機の登録認証機関に対する連絡会議において、みどりの食料システム戦略を踏まえた様々な予算措置で、有機を増やしていくための施策がとられています。特に自治体を含めた地域ごとの取り組みは、今年も活発化されていくように思います。これにより有機JAS認証事業者も徐々に増加していくことが予想されます。

## 「海藻」の力を再認識

公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員  
独立行政法人 中小企業基盤整備機構 北陸本部 中小企業支援アドバイザー  
伊藤忠食品株式会社 品質保証部 技術顧問  
技術士（水産部門）片山 博視



### 1. はじめに

日本政府は、2050年にカーボンニュートラルを達成すると宣言しているように、地球温暖化や人口増加による環境変化・食料問題が取り沙汰されている。日本以外では食料利用が進んでいない海藻について、その有用性や活用性などを多面的に最近の情報を調べてみた。

まず、海草と海藻の違いを水産庁のホームページでは、次のように説明している。

「**海草**とは、陸上の顕花植物と同様に海中で花を咲かせ、種子によって繁殖し海中で一生を過ごすアマモなどの海産種子植物のことをいい、比較的浅いところに多く、海底深くに生育することはない。」

「**海藻**とは、海で生活する藻類のことで、遊走子という胞子を海中に放出して繁殖する。海藻の根は栄養吸収のためではなく、岩に固着するためのもので、葉色によって緑藻・褐藻・紅藻の3種類に分けられる。世界に約2万種の海藻類があると言われ、食用として利用されるものは昆布に代表される褐藻に多く、約50種類程度である。」

### 2. 食料としての海藻

海に囲まれている日本では、古くから魚介類とならんで貴重な食料として海藻は広く利

用されてきた。海藻の中で、安全性や有効性が話題となったヒジキについて考えてみる。

#### 1) ヒジキの栄養成分・安全性について

①鉄分補給に良いと言われてきたヒジキだが、ヒジキを加工する場合に鉄釜が使われていたため、釜から溶けだした鉄の影響でヒジキの鉄分が豊富だった。日本食品標準成分表2020年版（八訂）では、茹でヒジキ100g当たりの鉄分は、ステンレス釜の場合0.3mg、鉄釜で2.7mgと鉄釜で茹でたヒジキはステンレス釜より9倍鉄分が多いことが分かる。

②2004年に英国食品規格庁から発がんリスクが高い無機ヒ素を多く含んでいるとして、ヒジキを食べないようにという勧告が出されている。この勧告を受けて日本の食品安全委員会では、ヒジキには無機ヒ素が他の食品に比べ高濃度に含まれていることが報告されているが、我が国の食文化に基づく通常の摂取の範囲では、ヒ素中毒を起こすなど健康に悪影響が生じたとの報告はなく、通常の調理方法に基づき料理されたヒジキを適度に食べる場合においては心配することはないと報告している。また、ヒジキ等の海藻はミネラルに富む食品であり、バランスよく食べて健康の維持に努めることが重要とも述べている<sup>1)</sup>。

また、厚生労働省では、ヒジキは通常、

食品番号	食品名	可食部 100 g 当たり															
		エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物		無機質									
						食物繊維総量	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	カリウム	シマウグム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン	ヨウ素
単位	kcal	g	g	g	(mg)												
9050	ひじき（ほしひじき）ステンレス釜 乾	180	6.5	9.2	3.2	51.8	58.4	1800	6400	1000	640	93	6.2	1	0.14	0.82	45000
9051	ひじき（ほしひじき）ステンレス釜 ゆで	11	94.5	0.7	0.3	3.7	3.4	52	160	96	37	2	0.3	0.1	0.01	0.06	960
9052	ひじき（ほしひじき）ステンレス釜 油いため	51	89	0.8	4.7	4.5	4.1	64	200	110	44	3	0.3	0.1	0.01	0.08	1300
9053	ひじき（ほしひじき）鉄釜 乾	186	6.5	9.2	3.2	51.8	56	1800	6400	1000	640	93	58	1	0.14	0.82	45000
9054	ひじき（ほしひじき）鉄釜 ゆで	13	94.5	0.7	0.3	3.7	3.4	52	160	96	37	2	2.7	0.1	0.01	0.06	960
9055	ひじき（ほしひじき）鉄釜 油いため	54	89	0.8	4.7	4.5	4.1	64	200	110	44	3	2.9	0.1	0.01	0.08	1300

(日本食品標準成分表 2020 年版(八訂)から抜粋)

水洗い、水戻し、茹で等の調理過程を経ることでヒ素が水に溶出し、無機ヒ素の 38～96%が除去されるという報告もあり、調理の際に用いた水や煮汁を除去することが、無機ヒ素の摂取量を減らすために効果的であるとされている。

## 2) 栄養機能から見た海藻

海藻には、鉄分、マグネシウム、カルシウムなどのミネラル成分や、食物繊維が豊富に含まれている。これら海藻の成分から特徴あるものについて、機能性などの面から考えてみる。

### ①タンパク質・アミノ酸

- ・海藻のタンパク質量は乾物換算で通常 9～20%となり、陸上野菜と比較すると相対的にはやや劣る程度であるが、アマノリなど大豆を超える含有量となっているものもある。
- ・タンパク質の栄養価は、構成するアミノ酸の種類と量に依存することは周知である。卵アルブミンと比較したデータによると、海藻タンパク質のアミノ酸組成は総じてアラニン、アスパラギン酸、グルタミン酸、グリシン、プロリンのような中酸性アミノ酸は多いが、リジン、メチオニンのような必須アミノ酸及びヒスチジンが少ないことが欠点となっている。
- ・タンパク質の栄養価をアミノ酸スコアで見ると、コンブ 82、アマノリ 85 となる

が、ワカメやアオサのように 100 となる海藻も見られ、穀類タンパク質よりも栄養価は高く、低カロリーである。

### ②食物繊維

- ・生活習慣病対策効果が期待される食物繊維は、「水溶性食物繊維」と「不溶性食物繊維」の二つに分類され、海藻は水溶性食物繊維を多く含む。食物繊維は、時間をかけて栄養素を吸収するため、血糖値の上昇を緩やかにし、デトックス（体内に溜まった有害物質を排出する）など腸内環境を整える効果がある。さらに、ビフィズス菌や乳酸菌などの善玉菌の割合を増やし、腸内環境を良好に整える作用も知られている。
- ・海藻に含まれる水溶性食物繊維を餌とする酪酸菌が、腸内で活発になり酪酸を産生する。酪酸が増えることで、筋肉の減少を防ぐことができる。こうしたメカニズムが、日本人に長寿をもたらしてきたと考えられる。

### ③カルシウムとマグネシウム

- ・カルシウムといえば歯や骨を強くするために必要な成分であるが、効果を発揮させるにはマグネシウムを同時に摂取することが不可欠であり、これにより血管の柔軟性も向上する。

### ④ヨウ素

- ・ヨウ素は、甲状腺ホルモンを生成する働きがあり、甲状腺ホルモンは、新陳代謝

を促し成長ホルモンを活性化させる。

- ・世界的にはヨウ素不足が問題となる中、日本では海藻からのヨウ素摂取により、不足になる心配はなく必要量よりも多いため、過剰摂取による甲状腺機能低下症になることも危惧されている。海藻の中でも特にコンブは、ヨウ素含有量が多い。

### ⑤βカロチン

- ・緑黄色野菜に多く含まれているβカロチンであるが、焼きのりにも多く、体内に入ると小腸で酵素の働きを受けてビタミンAに変化する。細胞のがん化や老化、動脈硬化等を防ぐ抗酸化作用があることも分かってきた。

## 3. 気づかないところで使われている海藻

---

海藻を工業的に利用する場合、褐藻類を原料とするアルギン酸工業、テングサ属海藻やオゴノリ属海藻を原料とする寒天工業及びキリンサイ属海藻やスギノリ属海藻を原料とするカラギーナン工業などがある。現在すでに実用化が進み、気づかないところで海藻が活用されている事例を挙げておく。

- 1) 食用：アイスクリーム、ヨーグルト、ガム、ジュース、ケーキ、ゼリー、人工いくら等
  - ・アイスクリームには安定剤として使用され、口溶けの良い滑らかな食感を創出
  - ・アルギン酸ナトリウムは、カルシウムと結合することによりゼリー状に固まる性質を人工いくらの外側に利用
- 2) 工業用：シャンプーや化粧品等
  - ・海藻エキスを使うことによって、自己治癒力を高め頭皮の傷みを修復
  - ・保湿させる働きを利用
  - ・カルシウム、鉄分、マグネシウムは、髪の毛に重要な「主成分を作る」「発毛を

促す」「美しく保つ」栄養素

- ・フコキサンチンはコラーゲンの分解を予防し、メラニンの生成を抑えて日焼けを防ぐとともに、肌のしわやたるみを予防

### 3) 医療用：薬

- ・錠剤やカプセルとして固めるためや歯型を取るための材料に利用
- ・がん細胞を排除する働きがある免疫賦活物質を含む
- ・色素の一種であるフコキサンチンは脂肪の燃焼を促進

### 4) 飼料用、肥料用など

- ・海藻特有の多糖類やミネラル、アミノ酸、ビタミンなど豊富な栄養成分を含む

## 4. 環境問題への活用

---

### 1) 藻場の機能<sup>2)</sup>

海藻が茂る藻場は、多くの水生生物の生活を支え、産卵や幼魚・仔魚に生育の場を与えている。その他にも水中の有機物を分解し、栄養塩類や炭酸ガスを吸収し、酸素を供給するなど海水の浄化に大きな役割を果たしている。

#### ①水質の浄化

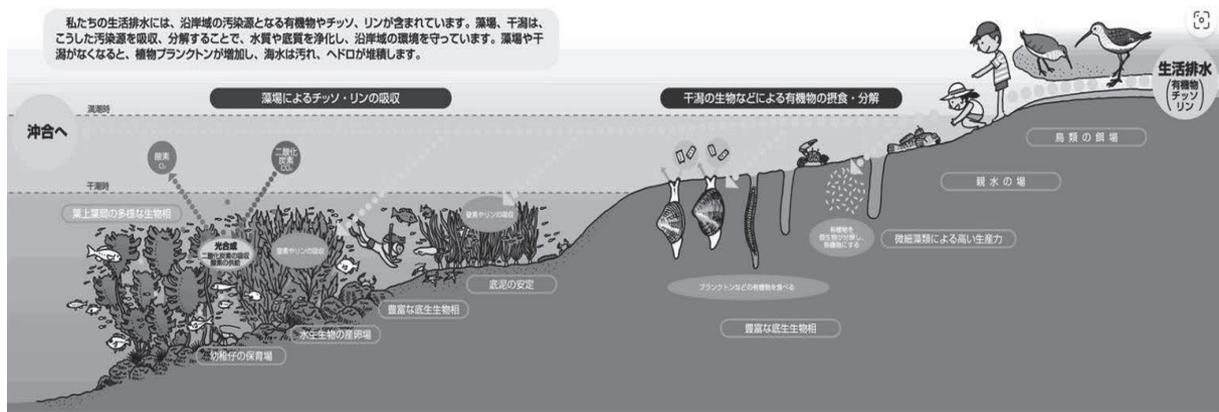
- ・窒素・リンの吸収による富栄養化の防止
- ・透明度の増加と懸濁防止
- ・生物の生存に不可欠な酸素の供給

#### ②生物多様性の維持

- ・多様な生物種の保全（葉上・葉間・海底）
- ・産卵場の提供
- ・仔稚魚の保育場の提供
- ・希少生物への餌の提供

#### ③海岸線の保全（波浪の抑制と底質の安定）

この重要な役割を担う藻場は、高度成長期の沿岸域の開発などによる埋立て、透明度の低下、化学物質の流入や磯焼けにより、沿岸域の縮小に伴い大幅に減少している。



(藻場と干潟の役割イメージ<sup>3)</sup>)

## 2) ブルーカーボン

陸上の樹木によるグリーンカーボンに対し、ブルーカーボンとは、2009年に国連環境計画 (UNEP) によって命名された「藻場・浅場等の海洋生態系に取り込まれた炭素」のことをいう。海藻や海草が光合成により二酸化炭素を吸収し、海底に炭素を長期間蓄積する能力があり、ブルーカーボン生態系の拡大、保全や修復は、気候温暖化対策の一つとして注目されている<sup>4)</sup>。

地球上で排出された二酸化炭素は、一部は陸に、一部は海洋に循環し、海中で光合成され有機炭素 (ブルーカーボン) として貯えられる。注目すべき点は、生態系の二酸化炭素吸収率が約 30%で、陸の生態系の約 12%よりも高いことである<sup>5)</sup>。日本におけるブルーカーボン取組の事例から一部を紹介する。

- ①日本製鉄と増毛漁業協同組合は、製鉄工程で出てくる鉄鋼スラグ施肥剤を利用して、二酸化炭素を吸収する海藻を育てる技術を開発し、藻場を造成する取組み
- ②国や自治体、市民団体、漁業者、企業など多様な組織が連携して取り組む「東京湾 UMI プロジェクト」で、横浜港の一角にアマモ場を再生する取組み
- ③トヨタ自動車九州が九州大学と連携し藻場の整備を行い、脱炭素化やカーボンオフセットに活用を進めている。福岡県富津市や岡垣町の海域で藻場の状況調査を行い、海藻の増殖技術を研究する取組み

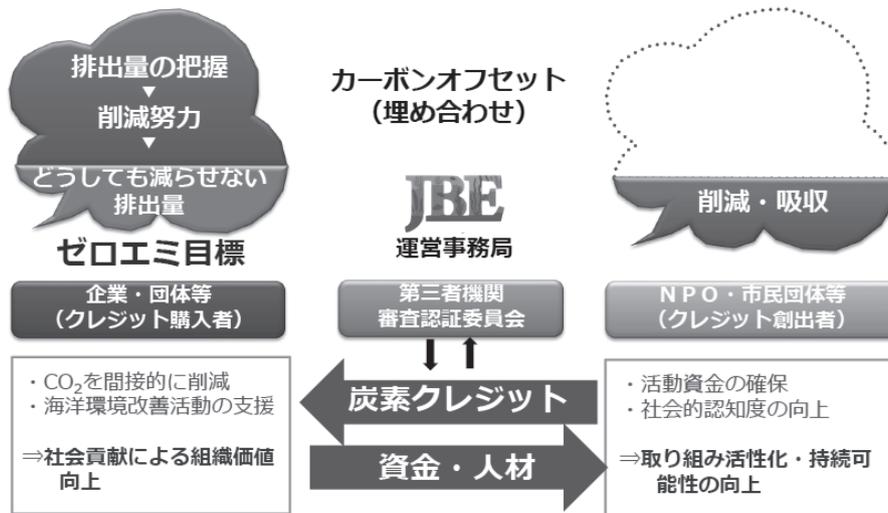
\* 森林や農地土壌を含む全二酸化炭素吸収量の内、ブルーカーボンの吸収量は現状 10%程度であるが、今後港湾事業で発生する土地を使って海藻の藻場を造成すれば、2030年に最大 25%を上回る見込みがあるという。政府は全国の沿岸で見られる海藻が吸収する二酸化炭素の量について、ドローンを用いた本格調査を進めている。

## 3) ブルーカーボンクレジット

ブルーカーボンを数値化し排出量取引を可能にする仕組みで、クレジットの購入により、やむを得ない排出を相殺することが可能となる。ブルーカーボンは、活用や調査においてグリーンカーボンよりも遅れを取っているが、日本でブルーカーボンクレジットの認証を行っているジャパンプルーエコノミー技術研究組合 (JBE) によると、2020 年度に 1 件、2021 年度に 4 件、2022 年度には 21 件と一気に認証数が増加している。このように注目されてきており、今後クレジットの購入者 (企業等) とクレジット創出者 (NPO/市民団体等) の拡大が期待される仕組みである。

\* 藻場の創出・保全活動を通じて海の豊かさを守り、これを活用することで、環境・経済・社会全体を持続可能な形で発展しているとするブルーエコノミーという概念がある。丸紅、伊藤忠商事、住友商事など大手商社は、国内は基より海外で展開する動

# カーボンクレジット制度



(ジャパンプルーエコノミー技術研究組合 (JBE) 資料より引用)

きを見せてきており、大規模な取組みが進んでいる。

## 5. おわりに

海藻は食料としての機能性を保持していると共に、多様な方面で活用されていることを紹介してきた。森林による二酸化炭素吸収量が急速に減少している中、地球環境の保全に取り組む団体と社会貢献による組織価値向上

を目指す企業が、藻場育成によるブルーカーボンクレジットを利用した取り組みを実現し、Win Win の関係が構築され、今後新たな二酸化炭素吸収源となっていくことを大いに期待したい。

また、今回は取り上げなかった微細藻類 (ユウグレナ、スピルナ、クロレラ、ドナリエラ等) はすでに商業化され、産業利用が進められている。課題は多いが、今後の研究と技術開発にも注目していきたい。

### <参考文献>

- 1) 食品安総合情報システム：タイトル「ヒジキに含有されている無機ヒ素について (食品安全委員会)
- 2) 水産庁ホームページ「藻場の働きと現状」
- 3) 水産庁ホームページ「藻場と干潟の役割イメージ」
- 4) 国土交通省ホームページ「ブルーカーボンとは」
- 5) IPCC (国連気候変動に関する政府間パネル) 第4次評価報告書

# 演習で学ぶ

# 食品表示セミナー

(2日間)

- **新しい原料原産地表示制度**に対応
- **演習**を通じて必要な知識を身に付ける**少人数制**セミナー
- 表示の作成や点検に携わる方、表示検定の受験を考えている方、表示ルールの説明だけでは物足りない方にお勧め

名 称 ウィンナーソーセージ  
原材料名 豚肉（アメリカ産、国産、デンマーク産）、豚脂肪、たん白加水分解物…  
内 容 量 150 g  
賞味期限 01.9.30  
保存方法 10℃以下で保存してください。  
製 造 者 ○○株式会社 東京都△△-△△



▲過去のセミナーの様子

## 受講生の声

- ・実践的に表示の作成をすることができ、よかったです。(男性)
- ・質問にも丁寧にご回答いただき、食品表示について理解を深めることができました。(女性)

アンケートより

修了証書  
発行します

日時 (第4回)

2024年2月26(月)、27日(火)

会場

ジェフィック  
(一財) 日本食品検査 (J F I C)

東京都大田区平和島 4-1-23 JSプログレビル 3階

## 受講料金 (税込)

44,200 円 一般

41,700 円 JAS 協会員

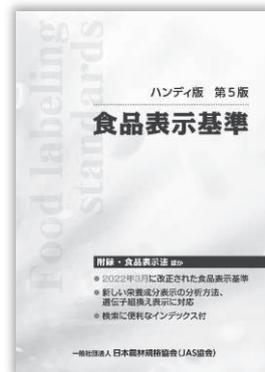
本セミナーでは、資料として JAS 協会が発行する「ハンディ版 食品表示基準」(以下「ハンディ版」という。)を使用します。

※「ハンディ版」を既にお持ちの方は、セミナーにご持参いただくことにより、書籍購入費を差し引いた下記の金額で受講いただけます。

41,000 円 一般 (書籍持参)

39,000 円 JAS 協会員 (〃)

※本セミナーの受講生には、「ハンディ版」を定価 3,500 円のところ、  
3,200 円 一般  
2,700 円 JAS 協会員  
にて販売します。



※ 2024年2月に、改訂第6版を発刊予定です。

## 協力

一般財団法人 日本食品検査

## 主催

一般社団法人 日本農林規格協会  
(JAS 協会)

TEL 03-3249-7120

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

時間	講義名	主な内容	方法
1日目 10:00   17:30  (途中、 昼食を はさみ ます)	開会挨拶	開会挨拶、オリエンテーション	—
	食品表示法の解説	食品表示のルールは、食品表示法及び食品表示基準に定められており、この基準は毎年のように改正が行われています。これらの基準等について、最新情報と概要を解説します。	講義
	一括表示項目に関する法律の根拠	食品表示法で定められている一括表示項目（義務表示事項）について正確な表示を行うための根拠として、法律文書を参照しながら解説と演習をまじえ理解を深めていただきます。	講義・演習
	添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	間違えてしまうと製品回収につながりかねない食品添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示方法について、解説と演習をまじえ理解を深めていただきます。	講義・演習
2日目 9:30   17:00  (途中、 昼食を はさみ ます)	原材料欄作成のケーススタディ	原料配合整理表を基に、原材料名欄を点検し、正しく修正する演習を行います。表示の根幹をなす原材料欄の点検ができるスキルを身につけていただきます。	講義・演習
	栄養成分表示と景品表示法について	食品表示法で義務表示となった栄養成分表示の方法について解説します。また、見過ごしがちな景品表示法についても丁寧に解説します。最後に、本セミナーの総復習として簡単な間違い探しを行います。	講義・演習
	理解度テスト、質疑応答	セミナーを通じて学んだことの理解度テストと質疑応答を行います。	テスト・質疑応答

## ■受講についての注意

- 講義の内容や時間割は変更する場合がございます。また、昼食は各自ご用意ください。
- 経験豊富な専門家である**一般財団法人日本食品検査**の講師が、一貫してサポートします。
- 会話時のマスクの着用、入場前の検温（37.5℃以上の発熱がある方はご参加いただけません）をお願いする場合があります。

## ■申込方法 ※先着順に受付し、定員（40名）で締め切らせていただきます。

- ① 参加申込書に必要事項を記入し、JAS協会あてにFAX【03-3249-9388】で送信してください。
- ② 開催日1か月前より、担当者様宛に請求書を随時送付します。
- ③ 入金確認後、受講票をFAXで送付します。

Ⓢ 満員又は当会規程の人数に満たない場合は、受講回の変更をお願いすることがあります。予めご了承ください。

参加申込書

演習で学ぶ 食品表示セミナー（2日間）

### ▼所属

団体・企業名	(担当者名)				
所在地	〒	TEL			
		FAX			
		e-mail			
会員番号（JAS協会の会員の方のみご記入ください）					
今後、記載された内容を基にセミナーのご案内をさせていただくことがございます。ご不要であれば、右記にチェックを入れてください。					<input type="checkbox"/> DM案内不要

### ▼参加者

↓「ハンディ版」の購入の有無に○を付けてください

①	フリガナ	「ハンディ版」の購入 する・しない	第4回 (2024年2月26日、27日)
	申込氏名		
②	フリガナ	「ハンディ版」の購入 する・しない	第4回 (2024年2月26日、27日)
	申込氏名		

※ 詳細は、JAS協会のホームページ（<http://www.jasnet.or.jp>）へ

FAX 03-3249-9388

231115



# 食品製造業品質管理担当者等 一般講習会のご案内

## 多彩な講師陣！ 食品工場や流通関係者からもご好評を頂いています

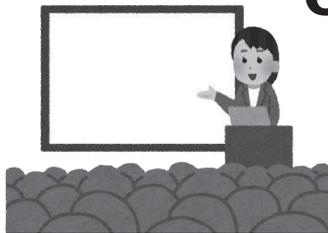
食品関係全品目に共通する品質管理等について一般的な基礎知識の習得を目的としております。

- 食品製造業で、**品質管理**又は**JAS 格付業務**を担当している方々を広く対象とします。
- **社員教育**にもご活用いただけます。

本講習会と JAS 登録認証機関等が開催する品目ごとの専門講習会を併せて受講修了された方は、JAS 認証の技術的基準によって義務付けられている、品質管理責任者等の講習会受講に関する資格要件を満たすことができます。(本講習会を指定している登録認証機関は、**別表**のとおり。)

修了証書を  
発行します

## 選べる！「会場参加」 or「Web 参加 (Live 配信)」



職場でも、自宅でも  
インターネット環境※があれば  
どこからでもご参加いただけます



※Web 参加の推奨環境は、受講についての注意をご確認ください。

### 日程及び会場

	日 程	会 場
第 3 回 (東京)	令和 6 年 (2024 年) 1 月 30 日 (火)、31 日 (水)	鉄鋼会館 東京都中央区日本橋茅場町 3-2-10

### 受 講 料

	JAS 協会員	賛助会員	一 般
会場参加	26,000 円/人	30,000 円/人	36,000 円/人
Web 参加	38,000 円/人	42,000 円/人	48,000 円/人

定員に達した為  
締め切りました

※ 受講料 (非課税) は、テキスト代 (会場参加及び Web 参加) と昼食代 (会場参加のみ) を含みます。

※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなくても返済できませんので、あらかじめご了承ください。

その場合、代替者の方が受講されるようお願いいたします。

## カリキュラム

	時間	課目	講師
第1日	10:30~10:45	(開講あいさつ)	(一社)日本農林規格協会
	10:45~12:00	<b>1. JAS制度について</b> ~新しいJASの活用~	大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課基準認証室 担当官
	12:50~14:20	<b>2. 食品表示について</b>	宮城大学 名誉教授 池戸重信 氏
	14:35~16:05	<b>3. 品質管理概論</b> ~品質管理入門からリスクマネジメントまで~	柴田CSマネジメント(株) 代表取締役 柴田純男 氏
	16:05~16:30	<b>4. 確認テスト</b> 「JAS制度と食品の表示について」	(一社)日本農林規格協会
第2日	10:00~10:10	(確認テストの自己採点)	同上
	10:10~11:40	<b>5. 食品の安全性</b> ~異物混入事故の原因究明とHACCPの活用~	アース環境サービス株式会社 学術部 次長 島崎光臣 氏
	12:30~14:00	<b>6. 食品工場における衛生管理</b> ~微生物学的危害要因とHACCP制度について~	ジャパン・フードセイフティドクター(株) 代表取締役 池亀公和 氏
	14:15~15:45	<b>7. 品質管理活動の実際</b> ~食品工場における品質保証活動の実際~	(一財)日本食品検査 首都圏事業所 衛生検査部門 技術顧問 井上誠 氏
	15:45~16:00	(調査票記入)	—

↑ 柴田純男 氏  
柴田CSマネジメント(株)  
代表取締役  
心理学も用いて品質管理  
にアプローチ

↑ 池戸重信 氏  
前内閣府消費者委員会食  
品表示部会委員。食品表  
示関係の著書も多数。

↑ 井上誠 氏  
一般財団法人日本食品検査  
首都圏事業所  
衛生検査部門 技術顧問

↑ 池亀公和 氏  
日本獣医生命科学大学  
客員教授  
食品衛生コンサルタント

- ※ 講師や、講義の順番が変更になる場合があります。
- ※ 講習会会場でのパソコンのご使用、録画・録音はお断りいたします。
- ※ 原則として、30分以上の遅刻・退席者には修了証書を発行できませんのでご注意ください。

## WEB 受講についての注意

### 注意事項

- ・ 配信は **Microsoft teams** を使用します。
- ・ インターネットに接続頂ける環境が必要です。通信費用は自己負担ください。  
※ Web 参加の推奨環境は、ブラウザ (Microsoft Edge、Google Chrome、Firefox、Safari)、インターネット接続速度 (推奨: 2 Mbps 以上)、OS (macOS、Windows)、パソコンメモリー (4GB 以上) です。
- ・ テキストは、事前に郵送します。
- ・ Web 参加用の URL は、開催日 3 営業日前までにメールにてご連絡いたします。この日を過ぎても URL の連絡がない場合は、お手数ですが JAS 協会までご連絡ください。
- ・ **Web 参加者の修了条件**  
出欠の確認のため、以下の方法をとります。  
講師が講義中に受講確認キーワードをお伝えします。調査票にキーワードをお控えいただき、講義終了時に調査票を FAX、または「受講確認キーワード入力フォーム」にキーワードをご入力いただくことで出席の確認とします。ご承知おきください。

## 申込方法

## 手順

<b>会場参加</b> → FAX 送信先 03-3249-9388	1. 受講申込書に必要な事項をご記入のうえ、FAX にてお申込みください。 2. FAX 送信後 2 週間以内に受講料をお振込みください。 3. 入金確認後、受講票を FAX にて送付します。受講票がお手元に届かない場合にはご連絡ください。
<b>Web 参加</b> → JAS 協会の ホームページ からお申込み	1. JAS 協会ホームページ ( <a href="http://www.jasnet.or.jp">http://www.jasnet.or.jp</a> ) の「一般講習会 受講申込フォーム」よりお申込みください。 2. 申込受付メールを送ります。 3. お申込みから 2 週間以内に受講料をお振込みください。 4. 入金確認後、確認メールをお送りします。確認メールが届かない場合にはご連絡ください。

## お振込先

振込手数料をご負担のうえ、  
右の口座あてにお振込ください。

**みずほ銀行 虎ノ門支店 (普通) 2150989**  
**口座名義: シヤ) ニホンノウリンキカクキョウカイ**

※ 貴社における銀行振込時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。  
 (請求書や領収書が必要な方はお申し出ください。)

※ 一旦納入された参加費は理由の如何を問わず、返金致しません。代替受講者等をご検討ください。

- 受付は先着順に行い、定員に達した場合は締め切りますので、お早めにお申込みください。
- Web 参加者が当会規定の人数に満たない場合は、Live 配信を中止する場合があります。予めご了承ください。
- 空き状況は当協会ホームページ (<http://www.jasnet.or.jp>) 又は電話 (03-3249-7120) にてご確認ください。

## 指定登録認証機関

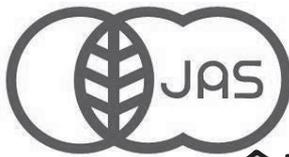
各品目の専門講習会に関する詳細は各機関に直接お問合せください。

別表

## 本講習会を指定している登録認証機関一覧

名称	品目	TEL
(一財)食品環境検査協会	果実飲料・そしゃく配慮食品	03(3522)2338
(公財)日本食品油脂検査協会	マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂	03(3669)6723
(一社)日本果汁協会	果実飲料	03(6275)1762
(一社)食肉科学技術研究所	ベーコン類・ハム類・プレスハム・ソーセージ・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・熟成ハム類・熟成ソーセージ類・熟成ベーコン類・大豆ミート食品類	03(3444)1923
(一財)日本醤油技術センター	しょうゆ	03(3666)4521
(一社)日本削節検査・認証協会	削りぶし・煮干魚類	03(5690)1601
(一財)日本食品分析センター	ドレッシング・風味調味料・乾燥スープ・パン粉・そしゃく配慮食品	03(3469)7132
(一財)日本穀物検定協会	ぶどう糖・異性化液糖・砂糖混合異性化液糖・植物性たん白・マカロニ類・低たん白加工処理玄米の包装米飯	03(3668)0911
(一財)全国調味料・野菜飲料検査協会	トマト加工品・ウスターソース類・醸造酢・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース	03(3639)9668
(一社)乾めん・手延べ経営技術センター	乾めん類・手延べ干しめん	03(3666)7900
(公財)日本油脂検査協会	食用植物油脂	03(6659)2227
(一社)全国漬物検査協会	農産物漬物	03(3643)0461
(一財)日本清涼飲料検査協会	炭酸飲料・果実飲料・豆乳類	03(3455)6851
(一社)日本農林規格認証アライアンス	みそ	03(6429)9860
(一社)日本精米検査認証協会	精米	03(4334)2190

(令和 5 年 9 月 13 日現在、順不同)



有機酒類も  
対象！

令和5年度

## 有機加工食品 JAS 講習会

小分け業者・輸入業者は農産物・畜産物も対象！  
外国格付表示業者も対象！



一般社団法人 日本農林規格協会

- JAS 法における有機食品検査認証制度では、有機加工食品の格付(または格付表示)を行う生産行程管理者・小分け業者・輸入業者の方々に対して、認証の技術的基準により、資格要件の一つとして講習会の受講が義務付けられております。
- 令和4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。令和7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です。
- 当協会では、別表の登録認証機関から、有機加工食品の JAS 規格に関する認証の技術的基準に基づき、資格要件を満たす講習会として指定を受けましたので、標記講習会を開催いたします。
- 有機 JAS 認証制度や有機加工食品についての勉強にもなりますので、ふるってご参加ください。

(注意) ・有機農産物の生産行程管理者は対象外です。

- ・小分け業者・輸入業者・外国格付表示業者の対象には有機農産物・有機加工食品・有機畜産物を含みます。
- ・輸入業者の方は、Web 参加のみのお申込みとなります。

### ▼ 開催日及び開催地

開催回	開催日	会場	所在地	定員(先着順)
第3回	令和6年 2月16日(金)	ジャパンライム セミナールーム	東京都文京区本郷 4-2-8 フローラビル 3階 ※地図は受講票に記載します。	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <p><b>会場参加</b> 10名</p> <p><b>Web参加</b> 最大200名</p> </div> </div>

### ▼ 受講料

参加方法	JAS 協会員	賛助会員	一般
<b>会場参加</b>	12,000 円	14,000 円	18,000 円
<b>Web参加</b>	17,000 円	19,000 円	23,000 円

- ・受講料は非課税で、テキスト代を含みます。
  - ・昼食は、当方では準備いたしませんので、各自でご負担ください。
- ※ 一旦納入頂いた受講料は、受講されなかった場合もご返金できませんので、あらかじめご了承ください。  
その場合、代替者の方が受講されますようお願いいたします。

## ▼ 受講コース及び対象者

本講習会は、後半に業種ごとのコース分けを行います。ただし、輸入業者の受講希望者が5名に満たない場合はコース分けを行わない可能性があります。

受講コース	受講方法	受講対象者
<b>Aコース</b>	<b>会場参加</b> 又は <b>Web参加 (Live配信)</b>	<b>生産行程管理者 (有機加工食品)</b> : 生産行程管理責任者・格付担当者の方、又はその任を希望される方 <b>小分け業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物)</b> : 小分け責任者・格付表示担当者の方、又はその任を希望される方 <b>外国格付表示業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物)</b> : 受入保管責任者・外国格付表示担当者の方、又はその任を希望される方
<b>Bコース</b>	<b>Web参加 (Live配信)</b> 注: 後半、Zoom 利用あり	<b>輸入業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物)</b> : 受入保管責任者・格付表示担当者の方、又はその任を希望される方

※ 本講習会を修了された方は、上記の責任者及び担当者に対して認証の技術的基準で義務付けられている講習会の受講について、**別表**の認証機関へ申請するための資格要件を満たすことができます。

## ▼ 修了証書 修了者には各コースの修了証書を発行・発送いたします。

※ 講習会会場でのパソコンのご使用、録画・録音はお断りいたします。

※ 原則として、30分以上の遅刻・退席者には修了証書を発行できませんのでご注意ください。

※ 修了証書は、受講申込時の所在地のご住所あてにお送りいたします。

輸入業者は、  
Web参加のみ。  
Zoom 利用で  
質問しやすい！

## 受講者の声

- ・ JAS 法の目的と変遷等 JAS 法令の概要について非常に分かりやすかったです。
- ・ 有機加工食品の JAS 制度の内容がよく理解できました。
- ・ 実務的な説明でわかりやすく説明していただけて良かったです。
- ・ 法的用語の理解しにくい部分を理解しやすい言葉で説明して下さり、助かりました。



## ▼ 日程表

時間	課 目	
9:30~10:00	( 受付 )	
10:00~10:15	( 受講についての説明 ・ 事務局挨拶 )	
10:15~11:45	① JAS 法及び有機食品の検査認証制度 講師: 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 担当者	
11:45~12:45	( 休憩 (各自で昼食) )	
12:45~14:00	② 有機加工食品の日本農林規格及び認証の技術的基準 講師: 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 担当者	
14:00~14:15	( 休憩 )	
14:15~16:45 (途中 15 分間 休憩)	<b>Aコース</b> (生産行程管理者・小分け業者) ③ 各論 ・ 生産行程の管理または把握の方法及び格付の方法 (外国格付表示を含む) ・ 小分けの方法及び格付の表示の方法 講師: 一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 丸山豊 氏	<b>Bコース</b> (輸入業者) ③ 各論 ・ 輸入品の受入れ・保管の方法 及び格付の表示の方法 Zoom 使用 講師: 一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 井筒彩子 氏
16:45~17:00	( 調査票記入 ・ 閉講 )	

注: 講師及びプログラムは変更になる場合があります。

▼ **Web 参加 (Live 配信) 受講についての注意**

- ・インターネットに接続頂ける環境\*が必要です。必ず事前に受講環境をご確認の上、通信費用はご負担ください。  
\* Web 参加の推奨環境は、ブラウザ (Microsoft Edge、Google Chrome、Firefox、Safari)、インターネット接続速度 (推奨: 2Mbps以上、必須: 500kbps 以上)、OS (Windows10、パソコンメモリー4GB 以上) です。詳しくはホームページでご確認ください。
- ・テキストは、事前に郵送いたします。
- ・Web 参加用の URL は、開催日の 3 営業日前までにメールにてご連絡いたします。期日を過ぎても URL の連絡がない場合は、お手数ですが JAS 協会までご連絡ください。
- ・後半の **【Bコース】** (輸入業者) では、別途 Zoom を利用した講習を行いますので、Zoom で参加可能な PC (カメラ、マイク搭載) による参加必須です。
- ・**Web 参加者の修了条件** 出席の確認のため、以下の方法をとります。

講師が講義中にポイントとなるキーワードを説明しますので、専用用紙にキーワードをお控えいただき、講義終了時に専用用紙を FAX、または「**受講確認キーワード入力フォーム**」にキーワードをご入力いただくことで出席の確認とします。

▼ **申込方法及び支払方法**

- ・受講申込書に必要事項をご記入のうえ FAX (03-3249-9388)、又は JAS 協会ホームページの専用フォーム (右下の QR コード) からお申込みください。**受講申込後2週間以内に、申込用紙に記載の口座あてに受講料をお振込みください (振込み手数料はご負担願います)。**
- ・貴社における銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。(請求書や領収書が必要な方は、別途お申し出ください。)
- ・入金確認後、**会場参加** には受講票を、**Web 参加 (Live 配信)** には受理メールをお送りします。

**別表**

**当講習会を指定している登録認証機関一覧**

登録認証機関名	所在地	電話番号	登録認証機関名	所在地	電話番号
(一社) 日本農林規格認証アライアンス	東京	03-6429-9880	NPO法人 愛媛県有機農業研究会	愛媛	0898-48-6326
(一財) 日本穀物検定協会	東京	03-3668-0911	NPO法人 徳島県有機農産物認証協会	徳島	088-678-5824
(一財) 日本食品分析センター	東京	03-3469-7132	(一社) 岡山県農業開発研究所	岡山	086-957-2000
(一社) 日本果汁協会	東京	03-6275-1762	(一社) オーガニック認証センター	兵庫	078-366-5128
(一財) 食品環境検査協会	東京	03-3522-2338	NPO法人 兵庫県有機農業研究会HOAS	兵庫	078-367-8567
(公財) 日本食品油脂検査協会	東京	03-3669-6723	NPO法人 有機農業認証協会	大阪	06-6330-0823
NPO法人 日本オーガニックアンドナチュラルフーズ協会	東京	03-3538-1851	NPO法人 和歌山有機認証協会	和歌山	073-499-4736
エコサート・ジャパン(株)	東京	03-6222-8081	SGSジャパン(株)	神奈川	050-3773-4525
海外貨物検査(株)	東京	03-3669-5184	ビューローベリタスジャパン(株)	神奈川	045-651-4770
(有) リーファース	東京	03-6231-0839	(一社) 民間稲作研究所認証センター	栃木	0285-53-1198
NPO法人 有機農業推進協会	東京	03-5940-2313	NPO法人 赤とんぼ	新潟	0254-32-1320
NPO法人 鹿児島県有機農業協会	鹿児島	099-258-3374	(一財) 長野県農林研究財団	長野	026-236-2017
(株)オーガニック認定機構	福岡	092-434-2245	(公財) やまがた農業支援センター	山形	023-641-1105
NPO法人 みやざき有機農業協会	宮崎	050-8884-4010	(公財) 北農会	北海道	011-242-2285
宮崎県綾町	宮崎	0985-77-0100	(株) ACCIS	北海道	011-375-0123
NPO法人 高知県有機農業認証協会	高知	0880-29-2970			

※有機酒類認証を行っているかに関するご質問は、上記登録認証機関に直接お問合せ願います。

令和 5 年 10 月現在 31 機関による指定

▼ **問合せ先 (一社) 日本農林規格協会 (JAS 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 4F  
 TEL 03-3249-7120 FAX 03-3249-9388  
 E-mail jas5@jasnet.or.jp  
 ホームページ <http://www.jasnet.or.jp>



申込フォーム QR コード



## ▼ ご連絡先（受講票、修了証書の送付先になります）

申込フォーム QR コード

所在地	〒 ー			
事業所名(あて先)	(ご担当者名)			
JAS 協会 会員番号			TEL	ー ー
			FAX	ー ー

・会員番号の欄には、JAS協会会員の場合のみご記入ください。  
記入の際はJAS協会会員名簿を参照のうえ、5桁の番号(例 12-345)をお願いします。

## ▼ お申込み開催回

第3回
令和6年2月16日(金)

## ▼ 受講者名など

フリガナ 氏名	希望する受講コース/受講方法について、 1~3から一つを選んで○で囲んで下さい。
① フリガナ メールアドレス: @	1. <b>Aコース</b> 生産行程・小分け/ <b>会場参加</b> 2. <b>Aコース</b> 生産行程・小分け/ <b>Web参加 (Live配信)</b> 3. <b>Bコース</b> 輸入業者 / <b>Web参加 (Live配信)</b>
② フリガナ メールアドレス: @	1. <b>Aコース</b> 生産行程・小分け/ <b>会場参加</b> 2. <b>Aコース</b> 生産行程・小分け/ <b>Web参加 (Live配信)</b> 3. <b>Bコース</b> 輸入業者 / <b>Web参加 (Live配信)</b>

注:読みやすく、正確なご記入にご協力ください。

## ▼ 受講料(非課税) (会員料金でお申込みの場合は、上記ご連絡先の会員番号を必ずご記入ください。)

受講方法	JAS 協会員	賛助会員	一般	合計金額
<b>会場参加</b>	12,000 円 × ___人	14,000 円 × ___人	18,000 円 × ___人	_____円
<b>Web参加 (Live配信)</b>	17,000 円 × ___人	19,000 円 × ___人	23,000 円 × ___人	

## ▼ 受講料支払い方法 (振込手数料はご負担願います。)

* 受講申込書の送信後 2週間以内にお振込ください。	三菱 UFJ 銀行 虎ノ門支店 (普通) 4215691 シャニホンノウリンキカクキョウカイ 振込予定日 令和 年 月 日 振込予定
-------------------------------	--

## ▼ 申込み・問い合わせ等

一般社団法人 日本農林規格協会(〒103-0026 東京都中央区日本兜町 15-12 八重洲カトウビル 4F)  
 TEL 03-3249-7120 FAX 03-3249-9388 E-mail jas5@jasnet.or.jp

# 異物混入・微生物汚染(の潜在的危険性)は、 工場の生活習慣病

工場の生活習慣病とは、「いつ汚染・異物混入が起こっても不思議ではない」のに無自覚な状態のことを指します。工場の人間ドックをしてみませんか？

私たち環境ドクターがスピーディーな対応と総合力で、品質保証システムの確実なレベルアップを支援致します！

## 総合環境衛生管理（トータルヘルスケアシステム）

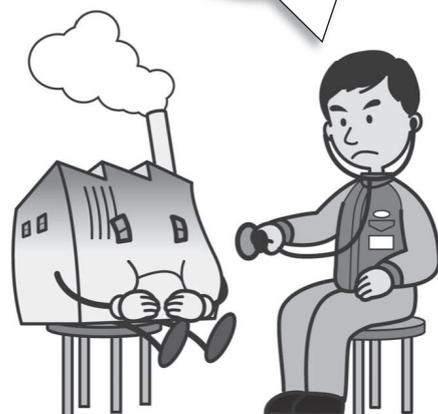
ソフト・ハード・システムの3つの柱で総合的・体系的な環境衛生管理を行う、「総合環境衛生管理」で、製品を環境由来の汚染や異物混入から守るためのサポートをします。

### 予防・治療のための7つの対策

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ① 組織基盤確立        | ④ 実績評価システム確立    |
| ② モニタリングシステム確立  | ⑤ 教育・訓練カリキュラム実施 |
| ③ サニテーションシステム確立 | ⑥ 駆除施工対策準備      |
|                 | ⑦ ハード改善案用意      |

診断と課題解決・再発防止

将来のリスクの予見・予防



## 虫・ねずみ・毛髪・微生物など製品汚染、異物混入のお困りごとを解決します

1978年の設立以来、食品、医薬品、化粧品、容器・包材をはじめとして様々な製品を、異物混入や汚染から守るために、流通の始点から終点までサプライチェーンすべてのシーンで総合環境衛生管理を提供し、品質保証活動をサポートしています。



私たちアース環境サービスの使命は

衛生管理に関する最先端の知見と、ハイレベルな技術力で  
お客様の高い品質環境を実現し、長期的な企業価値の向上をめざすとともに

かけがえのない地球環境を維持・保全し

社会の健全な発展に、持続的に貢献することです。

持続可能な世界へ、社会が新たな一歩を踏み出せるように  
既存の枠を超えて、新たな価値を生み出す原動力になりたい。

前途に広がるのは、無限の機会。

ステークホルダーの皆様とともに、本質を問いつづけ  
不断の努力と強い意志で、新たな価値の提案にチャレンジしていきます。

人にとっても、地球にとっても、より豊かな明日を生きていくために。

明日へ  
人も  
環境も



私たちは、未来を見つめて分析に  
取り組んでいます。

2021年8月1日、JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査会社として食品安全マネジメント協会に登録されました。

**JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査  
及びコンサルティング**は、加工油脂及び植物  
油脂類の HACCP 構築支援 20年以上の歴史  
がある弊会にぜひご相談ください。

農林水産省 登録認証機関  
ISO/IEC17025 認定機関  
JFSM 登録監査会社(JFS-A/B 規格)



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内  
TEL: 03-3669-6723 FAX: 03-3669-1019

(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内  
TEL: 06-6358-6414 FAX: 06-6358-6454

公益財団法人 **日本食品油脂検査協会**

<https://www.syken.or.jp>

## JASマークは 安全・安心の認証マーク

一般社団法人 **日本農林規格協会(JAS協会)**

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番12号 八重洲カトウビル4階

Tel.(03)3249-7120 Fax.(03)3249-9388

Eメールアドレス [jas@jasnet.or.jp](mailto:jas@jasnet.or.jp)

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>