

JASと食品表示

巻頭インタビュー

食品表示は小学校から教えることが必要 ～JASや表示の移り変わりを伺いました～



お茶の水女子大学生活科学部 食品科学研究室
森光 康次郎 氏

●JAS関連情報 日本農林規格調査会試験方法分科会

生鮮トマト中のリコペンの定量等
試験方法のJAS 2 規格が改正へ

●消費者庁 令和5年度食品表示懇談会(第2回)

諸外国との表示制度の比較
～アレルギーの取り扱いに複数の意見～

●業界の動向

売れる商品化へのアドバイス
～パッケージングの役割を中心に～



農水省JAS室だより



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



2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

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 2 部

13:40～
14:30

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

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

第 4 部

15:50～
16:30

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) 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 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 2月

目次

- インタビュー
1 食品表示は小学校から教えることが必要
～ JAS や表示の移り変わりを伺いました ～
お茶の水女子大学 生活科学部 食品科学研究室 森光 康次郎
〈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
5 全国木材組合連合会における木材利用推進の取組のご紹介
～ 令和5年度 木材利用優良施設等コンクール ほか ～
- どんとこい有機
9 有機 JAS 藻類の認証取得について
～ 規格制定から認証取得までの取り組み ～
- 農水省JAS室だより
12 有機酒類の同等性について
～ ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた ～
- 14 ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ
- JAS関連情報 日本農林規格調査会試験方法分科会
15 生鮮トマト中のリコペンの定量等
試験方法のJAS 2規格が改正へ
- 消費者庁 令和5年度食品表示懇談会(第2回)
18 諸外国との表示制度の比較
～ アレルゲンの取り扱いに複数の意見 ～
- 農林水産省
24 「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」を公表
- 業界の動向
27 売れる商品化へのアドバイス
～ パッケージングの役割を中心に ～
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 会長
田中技術士事務所 代表 / 食品流通アドバイザー
技術士 (経営工学部門 食品包装 / 農業部門 食品流通) 田中 好雄
- 食品産業関連技術懇話会 活動報告
31 食品産業関連技術懇話会 代表幹事 林 英一
36 食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄

新規 JAS 認証工場のご紹介

JAS 協会員の認証機関において、新規認証された JAS 認証工場をご紹介します。

認証を受けた者の氏名又は名称及び住所	認証に係る農林物資の種類又は農林物資の取扱い等の方法の区分	認証に係るほ場、工場若しくは事業所の名称及び所在地	認証年月日	認証番号	認証機関の名称又は略称
株式会社 ハルキ 北海道芽部郡森町字姫川 11 番 13 号	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 枠組壁工法構造用たて継ぎ材（たて枠用たて継ぎ材）	株式会社 ハルキ 八雲工場 北海道二海郡八雲町三杉町 25-38	令和 5 年 12 月 13 日	JPIC-FJ12	(公財)日本合板検査会
株式会社 ハルキ 北海道芽部郡森町字姫川 11 番 13 号	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 枠組壁工法構造用たて継ぎ材（甲種たて継ぎ材）	株式会社 ハルキ 八雲工場 北海道二海郡八雲町三杉町 25-38	令和 5 年 12 月 13 日	JPIC-FJ12	(公財)日本合板検査会
セントラル パネル プロダクツ株式会社 マレーシア サラワク州 ビンツル 97200 私書箱 785 シビュウ ジョハリスナム通り コマーシャルセンター ビンツル シティモール ロット 43 1 階	合板 普通合板	セントラル パネル プロダクツ株式会社 工場 マレーシア サラワク州 ビンツル タタウ 97200 ブアンランド地区 ブロック 22 ロット 547	令和 5 年 12 月 13 日	JPIC-PW122	(公財)日本合板検査会
セントラル パネル プロダクツ株式会社 マレーシア サラワク州 ビンツル 97200 私書箱 785 シビュウ ジョハリスナム通り コマーシャルセンター ビンツル シティモール ロット 43 1 階	合板 低ホルムアルデヒド構造用合板	セントラル パネル プロダクツ株式会社 工場 マレーシア サラワク州 ビンツル タタウ 97200 ブアンランド地区 ブロック 22 ロット 547	令和 5 年 12 月 13 日	JPIC-PW122	(公財)日本合板検査会

訂正

本誌 2024 年 1 月号の p. 30～32 に掲載した“どんとこい有機”「1 年の計は 1 月号にあり～2024 年の有機の動き～」に、今年の規格改正の概要について、12 月上旬段階の情報に基づき執筆したところですが、その後 12 月下旬にパブリックコメント案の公表がなされ、その改正案が、執筆段階の内容と異なっている部分があります。

有機農産物の改正の(1)に水わさびの追加を説明しておりますが、パブリックコメント案では、水わさびの追加は見送られ、改正案には盛り込まれませんでした。

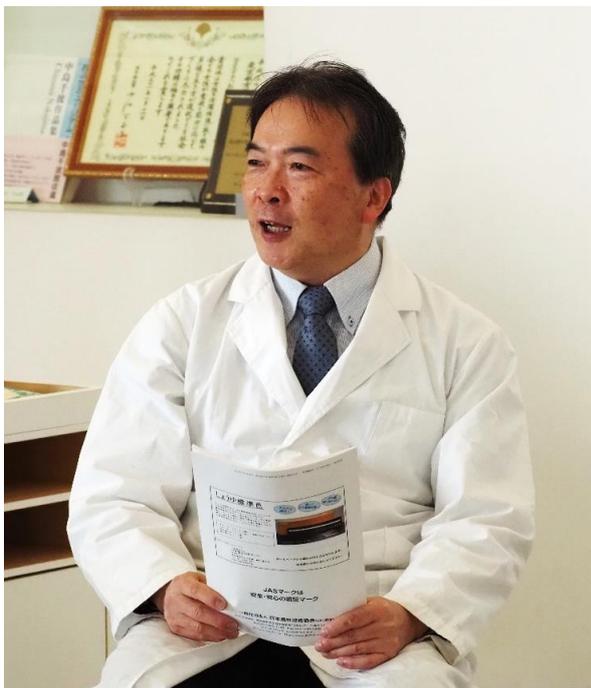
以上、ご報告いたします。

食品表示は小学校から教えることが必要

～ JAS や表示の移り変わりを伺いました ～

お茶の水女子大学 生活科学部 食品科学研究室 森光 康次郎 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ お茶の水女子大学 森光先生

森光先生は平成 25 年（2013 年）9 月から JAS 調査会の委員を務められ、今年で 11 年目になります。

また、平成 28（2016）年に消費者庁と農林水産省の共同開催で行われた「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」においては、座長を務められるなど、多くの経験をされてきた中で、食品表示や JAS の変遷についてお話を伺いました。

JAS の変化に対する思い

島崎 森光先生とは JAS 調査会や表示の関係でとても長いお付き合いをさせてもらっていることに感謝しています。

まず、JAS 調査会についてお話をお聞かせください。先生は調査会の委員や分科会の会長を 10 年ほどされていますが、この 10 年間で JAS が大きく変わっていると思います。そのことについてどう思われますか。

森光 JAS に携わってからすぐの平成 29（2017）年頃、JAS の必要性について議論された時代がありました。僕らの世代では、醤油やトマトジュースに JAS マークが付いていることが当たり前でしたが、50 年が経過して見直そうという話になったときに、JAS マーク自体をどうするかと議論をしたことが一番印象に残っています。果たして若い世代の人々が、いわゆる丸 JAS を見て製品を買ってくれているのだろうかという話が話題に上がったのが、大きなショックでした。センセーショナルだった JAS が、今はそうではなくなっているのだと感じました。

議論の結果、業界の方々の意見としては、「JAS は JAS として必要」という結論に至ったところです。これは今も印象に残っていて、私自身も JAS マークを付けてなくても良いから

JAS を廃止してはいけないと意見を述べました。

JAS を海外にもアピールするために

島崎 では、その思いからこれまでの変化を見てこられての現在の JAS は、どのように感じていますか。

森光 JAS マークの必要性の議論から少し時間が経って、今度は輸出の話が登場しました。丸 JAS が残り、特色 JAS、有機 JAS が登場し、試験方法の JAS もできて制度が整備されましたが、ただそれだけで世界制覇ができるかというと、おそらくそれは飛躍しすぎです。まずは、丸 JAS であっても特色 JAS であっても、JAS マークをよく見かけるねと言われることを目指して欲しいです。そして、海外から旅行に来てまで日本のものを食べたい、買いたいと言ってくれる訪日客の目に留まることを目指して欲しいです。

例として、日本でイタリアやスペインから輸入した生ハムを買うと、イタリアやスペインの品質保証のマークが付いており、目を引きます。日本においても JAS マークがシンボルチックに出てこない限り、国外へのアピールも難しいと考えます。

先日の JAS 調査会では、メーカーの集まりで特色 JAS マークの説明をしたところ、半分の方がマークのことを知らなかったとの発言もありました。また、丸 JAS の認知度は高いけれど、その後に登場した特色 JAS のことは、国内でも浸透していないという意見を聞きました。

島崎 輸出促進は大事なテーマですが、一足飛びに海外を目指すのではなく足元の日本で、特色 JAS の定着が課題ということでしょうか。

森光 平成 29 (2017) 年の JAS 法改正から、

新たに対象となった分野を含め 30 規格が制定され、その半数以上が特色 JAS です。JAS の見直しにあたっては、民間ベースでも、場合によっては消費者からの意見も取り入れながら JAS を変革していくべきであると意見を述べました。

農水省が主体となって動き出して民間も動き出す、という流れを続けていかないとインバウンドの方々への認知にもつながっていきません。



▲ JAS 協会 島崎専務とお茶の水女子大学 森光先生

島崎 今後の JAS について、どのような展望をお持ちですか。

森光 消費者や国民全体でマークを認識してもらうためには、コンビニの PB 商品に見られるプレミアム JAS というようなことも考えても良いのではないのでしょうか。まだ夢物語かもしれませんが、海外の方が、マークを探して食べたいとなるような、ミシュランガイドのようなものを作って欲しいです。既存の JAS がこのまま存続することも必要ですが、格付数の減少が見えてくるので、やるのであれば、プレミアム JAS のようなものを作れたらと考えております。

島崎 少しイメージが近いのは、ハム業界における熟成ハムの JAS でしょうか。規格となるとプレミアムであってもやはり、多くの人たち

の賛同を得なければなりません。

森光 業界全体で足並みを揃えて取り組もうとすることはなかなか難しいことですが、そこをうまく乗り越えて成功例が出ると、他の品目も頑張ろうと言ってくれるかもしれません。

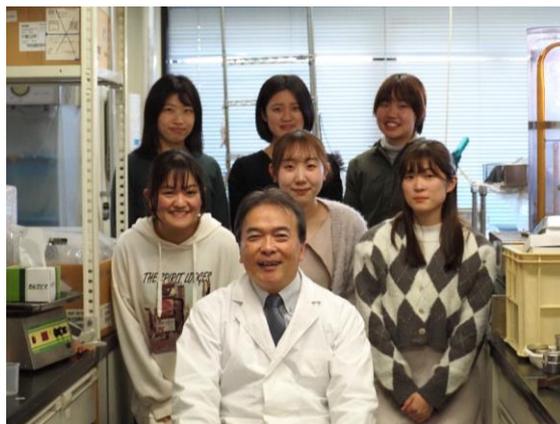
若い世代の JAS の認識

島崎 先生とお話をすると、時々学生のことをお話されますが、学生の JAS に対する印象についてどのように感じますか。

森光 学生が JAS をあまり知らないのではと思って問いかけてみたところ、マークを知っているけれど、どのようなものかは知らないということでした。将来食の専門家を目指していく学生たちが、新しい JAS の在り方を考えてくれたら良いなと思い、テストに出したりしています。残念ながら採用されたアイデアはありませんが、回答からは、日本の品物が良いということを楽しんでいて、それを担保するマークという意味では JAS は存在して然るべきという思いを間違いなく持っていることが分かります。

島崎 以前、奈良漬企業の社長にお話を伺った際に、JAS の基準があることが大切で、基準があるからこそ製品をアピールできるとおっしゃっていました。これは JAS の非常に重要なことではないかと思えます。

最近では廃食用油のリサイクル工程管理 JAS のように、以前はリサイクルされなかったものが価値を生み出すという事例もあり、過去には考えられなかった分野の JAS が次々と制定されています。このことを、若い人たちにも知っていただきたいと思っています。先生にもぜひ学生に JAS にはこのような意味があるということ伝えていただきたいです。



▲ お茶の水女子大学 森光先生と学生の方々

食品表示の移り変わり

島崎 先生には食品表示の委員会においても大変お世話になっていますが、食品表示の移り変わりについて感じることはありますか。

森光 当大学自体が管理栄養士養成校なので、栄養成分表示については確実に教えています。ところが最近、国家試験の問題に食品表示が結構出て来るようになっており、私自身も今は授業に取り入れています。食品表示は見ようと思えば当たり前のように見ていたはずですが、やはり学生たちで、食品表示をそこまで気にする人はいませんでした。

ただ、勉強してみて見方が分かるようになると、良し悪しを考えるようになったという意見が圧倒的に多いです。食品表示には、消費者のための情報がたくさん載っており、学べば学ぶほど多くの情報を得たり理解できたりしますが、教えてもらわないと分からないというのが実際の感想です。

食品表示は、業者など必要な人が必要な時に使うためのルールであるイメージがありますが、学校の教科として学ぶと意味があるのではないかと思います。ですから、管理栄養士の国家試験に表示の問題が出始めたのはとても良い流れだと思っています。

表示を学ぶと分かること 食と世界はつながっている



▲ JAS 協会 島崎専務

森光 大学の教科書に食品表示が載った理由は2つあります。1つは公務員試験対策において、役所には表示の相談窓口があり、相談者からの問いに答えられるために、表示の知識が必要になります。そこで管理栄養士も表示を学ばなければならないという話が上がりました。もう1つは大学の農学部です。大学を卒業して地元で就職し、食品業界に入ることになると表示が必要になります。その上でやはり教えなければならないという動きになっています。

そのため、農学部や管理栄養士、食品系の教科書には、食品表示が1つの単元としてメジャーのものとなっています。

私は、小学校や中学校くらいから家庭科に食品表示を入れても良いと考えています。

島崎 食品表示を勉強すると、食品そのものの作り方や、何からできているかを派生して理解できたりします。

森光 原料原産地表示において魚名の話が出たときに、ホンビノスガイを白ハマグリと表記していたが、不適切であったという事例がありました。さらに最近では、原材料に深海魚が使われることも増え、業界の方も苦労している

ということも分かってきます。

島崎 表示を学んでいくと、社会が分かるようになってきます。

森光 今は、小学生の頃に JAS や食品表示の紹介が少しあるだけで、そのまま通り過ぎてしまいます。表示を学ぶことは社会を学ぶことであり、日本の製造者が真正性を高めて正しいものを作ろうとしている努力を、小学生の頃からもっと教えても良いのではないかと思います。

日本の製品が愛されていることを嬉しく思っているのだから、そことリンクさせるという意味では良い社会教育です。

島崎 原料原産地表示においても、表示を見ると意外な食材が意外な国から来ていて驚くことがあります。

食品表示によって、食べ物で世界はつながっていると、グローバルの世界を勉強できると思えました。先生がおっしゃるように、子供の頃から表示を教えることは良いと思います。

森光 JAS は規格基準なので、それを必要とする人が学ぶイメージでしたが、食品表示は消費者のための食品表示であるので、子供の頃から学ぶことで表示が理解でき、食品を作った方々のありがたさが分かるというところにつながってほしいです。

島崎 私が食品企業の方を相手に表示の話をする時は、表示は自分の商品を伝えるメッセージであること、ルールに則った書き方をしないと不公平感があるので、消費者にきちんと伝えるという認識で表示して欲しいと話しています。

今日は JAS の在り方から最近の学生の JAS や食品表示についての考え方まで、いろいろなお話をお聞かせいただきありがとうございます。共に JAS を広めていく仲間として、これからもよろしくお願ひします。

全国木材組合連合会における 木材利用推進の取組のご紹介

～ 令和5年度木材利用優良施設等コンクール ほか ～

一般社団法人 全国木材組合連合会 審議役 米田雅人



1 全国木材組合連合会 について

一般社団法人 全国木材組合連合会（以下、全木連といいます）は、我が国の製材業等についての中央団体として昭和29年3月に任意団体で発足し、平成25年4月に一般社団法人に移行しました。

全木連の事務所は東京都にあり、その管轄地域は北海道から沖縄までの全国一円となっています。会員は47都道府県の木材組合連合会（協同組合連合会20組合、社団法人22組合、任意団体5組合（令和5年7月1日現在））からなり、各木材組合連合会のもとには地区木材組合・協同組合があります。また、木材チップ、集成材、木材市場などの木材の業種別の中央団体17団体が会員となっています。

2 全木連の活動～木材利用の 推進と木材産業の発展

地球温暖化、気候変動への対応が重要となっている中で、我が国では脱炭素化を目指して「2050年カーボンニュートラル」が宣言され、その実現に向けて森林・林業・木材産業分野では、「伐って、使って、植えて、育てる」という森林資源の循環利用を進め木材利用を拡大することとしており、森林資源の循環利用や木

材利用の拡大において木材産業の役割がますます大きくなっています。

全木連では、低炭素社会構築に貢献する木材利用の推進や木材関連産業の健全な発展を図り、社会経済の発展に寄与することを目的として、木材利用及び木材産業に関する調査研究、技術開発、普及啓発、関係団体との意見調整並びに提言などの活動を行っています。

本稿では、全木連の活動における木材利用の推進に向けた取組について、木材利用優良施設等コンクールを主としてご紹介いたします。

3 木材利用優良施設等 コンクールの開催

我が国における木材利用の一層の推進を図るため、平成5年から木材利用分野の拡大や特色ある木材利用に資する施設等を対象として、その施主、設計者、施工者等を表彰する木材利用優良施設等コンクールを開催しています。

（コンクールの名称、表彰部門などはコンクール開始当初から変わってきており、コンクールの実施は、全木連の職員が職務を担い全木連と同じ事務所にある木材利用推進中央協議会が主催しています）

コンクールにおいて「優良施設部門」では、木造施設、内装木質化施設など、地域材を有効に利用して建設された施設について、内閣総理

大臣賞、農林水産大臣賞、文部科学大臣賞、国土交通大臣賞、環境大臣賞の5大臣賞のほか各賞が授与されています。

また、令和4年度には、国産材利用の拡大に向けた取組を積極的に行っている建築事業者等を表彰する「国産材利用推進部門」を新設し、

農林水産大臣賞などが授与されています。

令和5年度は、「優良施設部門」では、内閣総理大臣賞をはじめとする14施設が特賞を受賞し、令和5年10月30日に受賞の表彰式を開催していますのでこれらの受賞施設をご紹介します。

<内閣総理大臣賞>

○岡山大学共育共創commons（OUC：オックス）（岡山県岡山市）



岡山県が国内最大の生産能力を有するCLT（Cross Laminated Timber）を壁、梁、床及び屋根で活用

施主	国立大学法人岡山大学
設計	清水建設株式会社
施工	清水建設株式会社
主要構造	CLTパネル工法
延床面積	824.51㎡
主な使用樹種	スギ、カラマツ

<農林水産大臣賞>

○小鹿野町役場（埼玉県秩父郡小鹿野町）

地元製材業者など木材調達の協力体制により5割を超える県産材利用率を達成

施主	小鹿野町
設計	香山建築研究所
施工	大成・高橋特定建設工事共同企業体
主要構造	木造軸組工法
延床面積	2,403.73㎡
主な使用樹種	スギ、ヒノキ



（撮影：小川 重雄）

<文部科学大臣賞>

○中津川市立福岡小学校（岐阜県中津川市）



「東濃ヒノキをふんだんに活用」を大きなテーマに地域材を積極的に活用

施主	中津川市
設計	株式会社石本建築事務所
施工	中島・岡山特定建設工事共同企業体
主要構造	木造軸組工法、鉄骨造、鉄筋コンクリート造
延床面積	6,034.87㎡
主な使用樹種	ヒノキ、スギ

<国土交通大臣賞>

○徳島県新浜町団地県営住宅2号棟（徳島県徳島市）



構造材を現しで用いた木造4階建て
準耐火構造で全国初となる県営住宅

施主	徳島県
設計	内野・島津・カワグチテイ設計共同体
施工	亀井組グループ
主要構造	木造軸組工法、鉄筋コンクリート造
延床面積	1,727.31㎡
主な使用樹種	カラマツ、ヒノキ、スギ

<環境大臣賞>

○水戸市民会館（泉町1丁目北地区再開発ビル）
（茨城県水戸市）

大断面集成材の加工形式としては国内初
となる日本古来の「やぐら組」の仕上げ

施主	泉町1丁目北地区市街地再開発組合
設計	伊東豊雄建築設計事務所・横須賀満夫建築設計事務所 共同企業体
施工	竹中・株木・鈴木良・葵・関根特定建設工事共同企業体
主要構造	木造軸組工法、鉄骨造、鉄筋コンクリート造
延床面積	23,232.35㎡
主な使用樹種	カラマツ、ヒノキ、アカマツ他



（撮影：KAI NAKAMURA）

<林野庁長官賞>（全3点）

○銀座高木ビル（東京都中央区）



9～12階の木造部分は多摩産のスギ材、
木の箱が乗ったような特徴的なデザイン

施主	株式会社高木ビル
設計	株式会社山路哲生建築設計事務所
施工	坪井工業株式会社
主要構造	木造ラーメン構造、鉄骨造、鉄筋コンクリート造、鉄骨鉄筋コンクリート造
延床面積	1,341.83㎡
主な使用樹種	ベイマツ、カラマツ、スギ

（撮影：平井 広行）

○神戸市中央区役所・中央区文化センター
(兵庫県神戸市)



神戸市産間伐材をはじめ兵庫県産材
を活用し、木材の地産地消を実現

施主	神戸市
設計	神戸市建築住宅局、株式会社日本設計
施工	大林組・神鋼興産建設特定建設工事共同企業体
主要構造	鉄骨造・鉄筋コンクリート造・鉄骨鉄筋コンクリート造
延床面積	19,341.11㎡
主な使用樹種	スギ、ヒノキ

○立命館アジア太平洋大学 Green Commons
(大分県別府市)

大分県と立命館大学の協定締結により
地域材の積極的な活用モデルを提示

施主	学校法人立命館
設計	株式会社竹中工務店大阪一級建築士事務所
施工	株式会社竹中工務店九州支店
主要構造	木造ラーメン構造、鉄骨造
延床面積	6,495.95㎡
主な使用樹種	スギ、ヒノキ



(撮影：母倉 知樹)

<木材利用推進中央協議会会長賞> (全3点)

- 陸前高田市立博物館 (岩手県陸前高田市)
- みえ森林・林業アカデミー棟 (三重県津市)
- 香美市立図書館 かみーる (高知県香美市)

※国産材利用推進部門は応募総数が少なく、令和5年度は審査を行わず、賞の決定も行わないこととしました。

<審査委員会特別賞> (全3点)

- 枝幸町認定こども園 (北海道枝幸郡枝幸町)
- 愛媛県立新居浜病院 (愛媛県新居浜市)
- 睦モクヨンビル (長崎県壱岐市)

4

令和5年度第15回「新たな木材利用事例発表会～JAS材の普及拡大に向けて」の開催

毎年度2月頃に、木材産業、建設分野等から講師を招き、木材利用の意義・手法などについて普及啓発などを行う「新たな木材利用事例発表会」を開催しています。令和5年度は令和6年1月29日(月)午後、木材会館(東京都江東区新木場)においてJAS木材製品の利用促進のための普及啓発を目的として講演会、パネルディスカッションを開催するよう準備を進め

ています。

講演会では、行政、製材関係者、工務店、施主の計4名の方々から、JAS材の定義や規格などに始まってJAS材利用の意義や課題、JAS材利用促進のための取組など、それぞれの立場から講演いただくよう考えています。また、パネルディスカッションでは、講演いただいた4名の参加により、更なる木材利用のための工夫や取組などについて意見交換していただく予定としています。

(本原稿作成の令和6年1月初め時点)



どんとこい有機



有機 JAS 藻類の認証取得について

～規格制定から認証取得までの取り組み～

株式会社丸善納谷商店は、創業 1909 年、北海道函館市で海藻加工・卸をしている会社です。長年海藻を取り扱っている中で、有機海藻の取り扱いの必要性に行きつき、規格制定時から関わってきました。2023 年には日本有機海藻の会を立ち上げ、北海道各地の漁場が有機 JAS 認証を取得しています。当社の取り組みの内容についてご説明いたします。

株式会社丸善納谷商店 専務取締役 納谷 太郎

有機海藻の取り組みのきっかけから認証の取得まで

1. 有機藻類に取り組むきっかけ

食の欧米化により、昆布の国内消費が低迷するなかで、危機感を感じ 2014 年から輸出を始めました。当初は、レストラン向けの業務用だし昆布を中心に輸出を開始しました。輸出は順調に伸びていきましたが 6 年程で頭打ちになり、新たな市場を模索する事になり、次のターゲットを小売店（スーパーマーケット・セレクトショップ）にしました。業務用市場が順調だったため、安易な考えで小売店でも売上を伸ばせると考えましたが、現地商社の反応は鈍く苦戦を強いられました。現地の小売店を何件も視察し、現地在住の日本人にヒアリングを行い分かった事は、海藻を購入する一般消費者はヴィーガン・ベジタリアンだったのです。更に現地小売店で販売されている海藻の多くが『有機』でした。

日本に戻ってから有機 JAS について調べましたが、残念ながら日本には海藻の有機 JAS がなかったのです。EU の外国基準の認証を直接取得する考えもありましたが、費用面や言葉の壁があり断念しました。諦めきれない私は、ほどなくして海藻研究者 2 名と農林水産省 (FAMIC) へ有機 JAS 制定の検討を依頼しまし

た。幸運にも農林水産省でも制定を検討している段階と判明し、原案作成に参加させていただく事になりました。

2023 年 12 月末現在、EU 有機藻類と同等性が認められていないので輸出はできていませんが近い将来、日本の JAS マークで輸出できる日を強く願っております。



▲ 米国の現地スーパーで販売されていた海藻

2. 有機藻類生産の取り組み

(1) 生産者（漁師さん）を説得

北海道の海藻生産の殆どが家族単位で作業しており、高齢化・後継者不足・人出不足が急速に進んでいます。そんな生産者に新たに有機海藻生産を依頼する事は困難なことです。

そこで私は①通常品と有機の収穫時期をずらすこと、②規格を簡略化し少人数でも早く作業できる事、の2つを提案しました。この提案で徐々に興味を持ってくれる生産者が増えてきました。

(2) 生産方法の確立

近年の海水温上昇の影響で天然昆布の資源量が激減しています。限りある天然資源を守るために私たちの扱う全ての有機海藻は『養殖』にしました。

通常養殖海藻は人の手で胞子を採取後、陸上施設で栄養剤を添加し大きくなった種苗を海に出して育てます。有機海藻では栄養剤などの使用が制限されているので、条件出しに苦労しましたが海藻研究者のおかげで安定生産が可能になりました。



▲ 有機こんぶ



▲ 有機わかめ

2023 年日本有機海藻の会の設立と今後の有機海藻への期待

1. 日本有機海藻の会の設立

2022 年にはじめて有機 JAS 認証を取得しました。認証当初は、漁場ごとに各地で有機藻類の生産行程管理者認証を取得し、また弊社が有機藻類の小分け業者の認証を取得して、最終製品の包装を行うことで、有機の生産体制を整えました。

その後、北海道各地のこんぶとわかめの漁場に、有機生産に加わってもらう中で、コスト負担が課題となり、グループ認証を取得することで、費用の軽減化を図ることとしました。2023 年 4 月に日本有機海藻の会を設立し、弊社がとりまとめをすることで、参加してくれる生産者

の負担を軽減し、2023 年 7 月にグループ認証を取得しました。次頁の図のとおり、認証を受けている産地は、北は礼文島から、南は松前町まで、北海道の北から南までを網羅しています。2024 年には、利尻島も増える予定です。

2. 有機加工食品の改正

2024 年の有機加工食品の規格改正により有機藻類を原料とした加工食品が今後制定されることが予定されています。これについては以下の可能性を期待しています。

(1) 国内の展望

日本国内において有機海藻の市場は小さい

農水省
JAS 室だより



有機酒類の同等性について

～ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～



JAS 室だより第 7 回は、有機酒類の同等性について、JAS マークの妖精、ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみたいと思います。令和 6 年 1 月 1 日から、日本と台湾との間で有機酒類の同等性が発効されたということですが、そもそも同等性とはどのようなものなのですか？

国や地域間で相手の有機制度が自国・地域のものと同等であることを認めることを、「有機同等性」というよ。今回、日本が台湾から有機酒類について同等性が認められたので、日本で有機 JAS 認証された有機酒類を台湾に「Organic」と表示して輸出することができるようになったんだ。



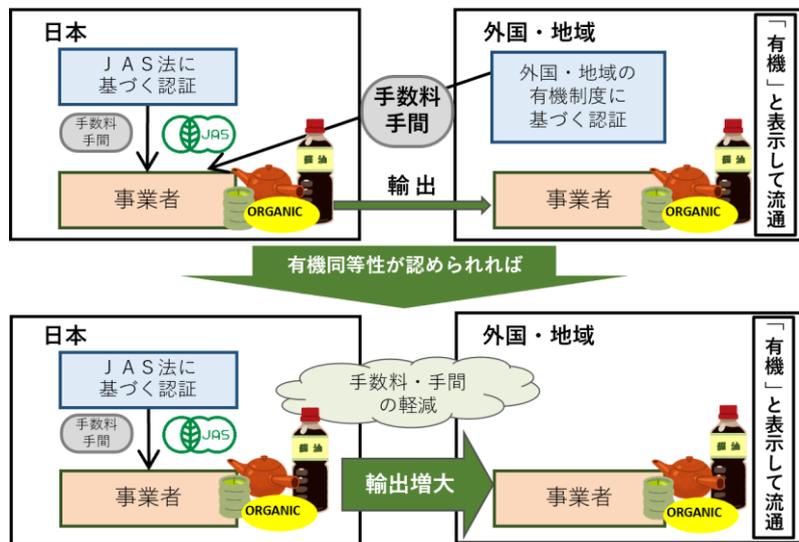
ジャスマロ君



ジャスマル君

日本では日本農林規格等に関する法律（JAS 法）によって、有機 JAS の認証を受け、有機 JAS マークがついた製品でなければ農産物等に、「有機」や「Organic」という表示をしてはいけません。多くの諸外国等においても同様に、その国・地域の認証品でないと「Organic」と名乗れないとの規制が行われています。つまり、有機 JAS の認証を受けていたとしても日本から有機製品を輸出する場合は、相手国・地域の有機制度に基づく認証を受けなければ、「有機」や「Organic」と表示できないのが基本なのです。

しかし、有機同等性の相互承認を行えば、有機 JAS の認証を受けた製品を相手国・地域に有機製品として輸出したり、相手国・地域の有機製品を輸入して、日本国内で有機 JAS マークと「有機」の表示をして流通したりすることができます。「有機同等性」によって、輸出入の手数料や手間を軽減することができます。





現在日本が有機同等性を結んでいる国・地域は下表のとおりです。

現在の有機同等性相互承認国（令和6年1月現在）

	農産物	農産物加工食品 (酒類を除く)	酒類	畜産物及び 畜産物加工食品
米国	○	○	—	○
EU	○	○	—	—
カナダ	○	○	○	○
台湾	○	○	○	—
英国	○	○	—	—
スイス	○	○	—	○



日本と台湾は令和2年2月1日から有機農産物と有機加工食品の同等性を結んでいたけれど、今回同等性の範囲に有機酒類が加わったんだよね。

そうですね。これまで酒類はJAS法の対象外だったため、諸外国等との同等性に有機酒類は含まれていませんでした。JAS法改正により、令和4年10月から有機酒類がJAS法の対象に加わったことで、有機酒類に有機JASマークを付けることができるようになりました。このJAS法改正を受けて、JAS室では酒類を管轄する国税庁と共同で諸外国等との同等性交渉を進めており、今回台湾との間で有機酒類の同等性が結ばれたのです。



有機同等性の概要がわかりました。有機酒類の同等性を利用することで、日本酒などの台湾向け輸出量が増えていくことが期待されますね。

台湾以外の国や地域とも有機酒類の同等性は結ばれているのですか？

カナダとは有機酒類の同等性第1号として、令和5年8月31日から、輸出入が可能になっているよ。



JAS 室では、日本の輸出拡大を目指して、今後も米国や EU といった諸外国等との間で有機同等性の交渉を進めていきます。



今後も有機同等性は広がっていくことですね。
日本の有機製品が海外に進出していくことを楽しみにしています。

JAS 室（農林水産省 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

Email : jas_soudan@maff.go.jp

HP : <http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「木曜日にはココアを」

青山 美智子 著／宝島社文庫

昨年「JAS と食品表示」8 月号で青山 美智子著書の「お探し物は図書室まで」を紹介した。この時も、短編集でありながらどこかつながっている作品と紹介したが、今回のこの作品も同様。ただ、この作者自身は短編集のつもりではなく、自身の中では長編小説とのイメージで書いているとのことらしい。

この本の中で、私が特に好きな物語は「きまじめな卵焼き」。

仕事は大好きだけど、家事と育児が苦手でその一切を夫に任せきりの女性、朝美。

「仕事のほうが家事より100倍おもしろい」として、結婚を機に家計を支える朝美と会社を辞めて家でひたすら絵をかきながら家事と育児一切を行う夫輝也との生活は順風満帆。

ある日、ふとしたことから朝美が数日間、子供の面倒を見て、炊事、家事をすることに・・・。

初めて子供を幼稚園に迎えに行った時の、周りのママたちの反応や子供との会話に、ちょっとしたおどろきとその新鮮さを覚えるが、難敵なのが子供に持たせるお弁当作り。お弁当をおいしく見せる基本の5色。赤はプチトマト、黒は海苔、緑はブロッコリー、茶はウインナー。ここまではなんとかなる。問題は黄色の卵焼き。

朝美は卵焼きを焼いたことがない。いろいろな本やネットでその作り方を頭に叩き込んで挑戦するが、何度やってもうまくいかない。崩れた卵焼きがどんどん増えていき、子供からは「これ、なんて料理?」と聞かれる始末。ついには電話で夫に助けを求め、なんとかかんとか卵焼きが完成。

家族に支えられている幸せを感じる朝美の姿が、読んでいる者にも幸せを与えてくれる。

紹介した「きまじめな卵焼き」はわずか20ページほど。電車の中など、ちょっとした時間で一日を幸せにしてくれる素敵な作品である。

日本農林規格調査会試験方法分科会

生鮮トマト中のリコペンの定量等 試験方法のJAS 2規格が改正へ

令和5年11月28日に、日本農林規格(JAS)の改正の審議のため、日本農林規格調査会試験方法分科会(令和5年度第1回)が農林水産省特別第2会議室で開催されました。

び「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のJAS」の改正について審議されました。

議題

1. 日本農林規格の改正について

【改正】

- (1) 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法のJASの改正
- (2) 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のJASの改正

2. その他

改正

(1) 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法のJAS

【農林水産省 栗原課長補佐の説明】

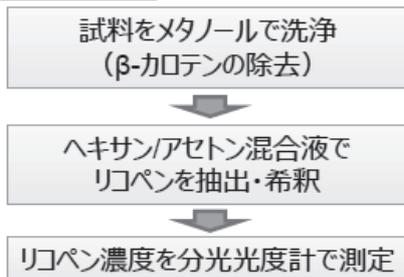
- ・本規格は、生鮮トマト中のリコペンを定量するための妥当性を確認した試験方法について規定している。
- ・見直しに際し行った利用状況調査の結果、行政機関において市販品のリコペン含有量調査等に利用されているとともに、利害関係者へのヒアリングにおいて「参照標準法としての利用」を理由に当該JASは必要との利害関係者からの意見が多かった。このことから、

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「生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法のJAS」及

リコペンとは

- ▶ 果物や野菜に含有されるカロテノイド色素。
- ▶ 血中HDLコレステロールを増やす働き、動脈硬化や肺気腫の予防・改善効果の報告。

試験手順



規格利用状況調査結果

引用事例	<ul style="list-style-type: none"> ● 行政機関において市販のトマトジュース中のリコペン含有量の定量のために当該JASを利用。 ● 農研機構の機能性表示食品の届出支援に関するWebサイトにおいて、届出に利用可能な試験方法として紹介。
利害関係者ヒアリング	<ul style="list-style-type: none"> ● 参照標準法としての利用を理由に当該JASは必要との意見が多数。 ● 以下について改正要望があった。 <ul style="list-style-type: none"> ✓ リコペンの分解に対する操作上の注意事項を具体的に記載

改正の概要

リコペンの分解に対する操作上の注意事項の追記	操作開始までに時間を要する場合の遮光処理の推奨及び方法の例示(8.2.2.2)、吸引る過の長期化による影響(8.2.2.6)等を具体的に追記。
------------------------	---

▲ 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法のJASについて

当該 JAS がリコペンの測定における公定法として存在することにより、取引の円滑化に寄与していると判断できるため、今後も JAS としての役割が発揮されるものと思料する。

- また、利害関係者へのヒアリングにおいて出された改正要望を踏まえ、規格利用者の利便性の向上を図るため、リコペンの分解に対する操作上の注意事項を具体的に追記する。なお、規格利用の理解を補完するため、規定の変更を伴わない範囲で表現を修正する。
- 併せて、他の JAS と同様に JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

【審議の概要】

- 8.2.2.2において、「試験用試料は遮光することが望ましい」とあるが、「望ましい」となっている理由は何か。
 - (FAMIC) 遮光の処理は推奨事項に関する例を示すものであり、それ以外の工夫によることもできるための書き振りである。遮光以外の方法で工夫している試験所もあるかと思う。
- 8.2.2.2に「8.2.2.3の操作を行うまでに時間を要する場合は、」とあるが、例えば何時間くらいを想定しているのか？
 - (FAMIC) 8.2.2.2は、従来の7.1一般事

項を個別の条項に移したもの。個別に具体的な時間を調査したわけではない。

→ (分科会長) 細かく規定すると実行不可能になるので、望ましいという書き方になっているのだと思う。

- 8.2.2.6の注記に「値が減少する可能性がある」と記載があるが、何の値か説明しないでもいいのか。

→ (農林水産省) 最終的な定量値を指す。少し舌足らずなところがあるが、基本的にはこのままの内容で理解できるのではないかと考える。

改正

(2) 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の JAS の改正

【農林水産省 栗原課長補佐の説明】

- 本規格は、ほうれんそう中のルテインを定量するための妥当性を確認した試験方法について規定している。
- 見直しに際し行った利用状況調査の結果、事業者において依頼検査の分析法の開発、ほうれんそうの品種間比較調査等に利用されているとともに、利害関係者へのヒアリングにおいて「参照標準法として利用されている」

ルテインとは

- 野菜等の含有されるカロテノイドの1種。
- 加齢黄斑変性予防など目の健康維持に役立つ機能性の報告。

試験手順



規格利用状況調査結果

引用事例	<ul style="list-style-type: none"> ● 試験機関において、機能性表示食品届出のための依頼検査として、当該JASと同等性を検証した方法を提供。 ● ほうれんそうの品種間比較調査において、ルテイン含有量の定量のために当該JASを利用。 ● 分析機器メーカーが農研機構と共同で行った農産物中成分の一斉分析法の開発に当該JASを参照。 ● 農研機構の機能性表示食品の届出支援に関するWebサイトにおいて、届出に利用可能な試験方法として紹介。
利害関係者ヒアリング	<ul style="list-style-type: none"> ● 参照標準法としての利用を理由に当該JASは必要との意見が多数。 ● 規格内容の改正は不要との意見が多数。

▲ 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法の JAS について

との意見が多かった。このことから、当該 JAS がルテインの測定における公定法として存在することにより、取引の円滑化に寄与していると判断できるため、今後も JAS としての役割が発揮されるものと思料する。

- ・また、利害関係者へのヒアリングにおいて出された意見を踏まえ、規格内容の改正は不要と整理。なお、規格利用者の理解を補完するため、規定の変更を伴わない範囲で表現を修正する。
- ・併せて、他の JAS と同様に JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

【審議の概要】

- ・机上配布資料に当該 JAS の ISO への取り組みが進められているとあるが、ほうれんそうに限ったルテインの試験方法の取組か。

→（農林水産省）そのとおり。

- ・国際的な規格があるかどうかなど、比較調査は終わっているのか。

→（農林水産省）今のところはないという理解である。本規格の ISO への提案は、現在停滞しており、もう一度状況を検討しながら進めたいと考えている。

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、中嶋 JAS 調査会長に報告されることとなりました。その後、公示の手続きに移ります。

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/231128b.html>) からご覧いただけます。

配 付 資 料 一 覧

※記事中の資料は、
いずれも資料3より掲載

議事次第

資料1 日本農林規格調査会試験方法分科会委員名簿

資料2 諮問

資料3 日本農林規格の改正について

資料4-1 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法の日本農林規格の改正案

資料4-2 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の日本農林規格の改正案

資料5 パブリックコメントの結果について

資料6 JAS 制定・見直しの基準

別紙出席者

諸外国との表示制度の比較

～アレルギーの取り扱いに複数の意見～



令和5年11月24日に、第2回令和5年度食品表示懇談会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

1. 開会
2. 諸外国との表示制度の比較について
3. 個別品目ごとの表示ルールについて
4. 2. 及び 3. を踏まえ、今後の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ような制度の大枠を議論
5. 閉会

今回は、欠席の湯川座長に代わり加藤委員（日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授）が座長代理を務めたほか、全国スーパーマーケット協会の橋本委員に代わり、同協会の村尾事務局長が出席しました。

■ 資料説明

はじめに、消費者庁 食品表示企画課の清水課長から「諸外国との表示制度の比較」及び「個別品目ごとの表示ルール」について、続いて森田委員から第2回懇談会に当たっての意見について、それぞれ資料に沿って説明が行われました。

資料1「諸外国との表示制度の比較」について

- ・食品表示のルールは各国の食生活の実態に即して国ごとに定められるべきものではあるが、我が国の食品表示制度がコーデックスや、諸外国の表示制度より優れている部分があれば、逆に諸外国から学ぶべきところもあるのではないかと考えられる。
- ・我が国の食品表示制度は、消費者の多様なニーズに基づき改正を繰り返し、日本独自の表示事項の拡大も行ってきた。一方で、消費者への網羅的な情報開示という観点では、コーデックスやこれに準拠した諸外国の食品表示制度に比べると情報量が少ない側面もある。
- ・日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較。

食品の名称について、日本はその内容を表す一般的な名称を表示しており、コーデックスやEU、アメリカでも同様のルールである。

原材料一覧の表示方法において、コーデックスやEU、アメリカは、（添加物を含めた）原材料を重量順に全て表示しているのに対し、日本は添加物と明確に区分して重量順に表示している、等。
- ・食品表示基準の個別的表示事項に該当する品目はないが、食品表示のルールを公正競争規約で別途規定しているもののうち、コーデックス規格に個別食品規格があるものは「食用塩」、「はちみつ」、「チョコレート類」、「チョコレート利用食品」である。

資料2「個別品目ごとの表示ルール」について

- ・旧 JAS 法において、個別品目ごとに定められていたルールについては、基本的には食品表示の一元化の際に、そのまま食品表示府令に移行しており、個別品目のあり方などの議論は十分されていない状況である。
- ・今日的にみて、消費者の合理的な選択という観点からどのような意義があるのか、合理的な理由のない複雑なルールによって事業者にも負担をかしているのではないかという問題意識を持っている。
- ・「名称」について、横断的ルールでは「その内容を表す一般的な名称」を表示することとしているが、特定の「名称」の表示が義務付けられている品目があり、現状において妥当性があるか。同じ原材料を用いた製品であっても、保存温度、流通形態によって「原材料名」の表示方法が異なる。等。

【説明への質疑】

- ・コーデックスの規格、実施規範、ガイドラインの位置づけに上下関係はなく同等か。
→ (消費者庁) 効力という意味ではそのとおり。
- ・2019 年度の食品添加物の表示検討会において、原則全ての加工食品に栄養強化目的で使用した食品添加物を表示させることが適当であるという整理がされた。ただし、実態調査を実施して最終的に結論を出すことになった。この件の調査はどうなっているのか。
→ (消費者庁) 今年度実施しており、取りまとめ中である。次回懇談会で報告したい。
- ・流通形態による表示の違いの資料に関して、チルドと冷蔵の違いはどこにあるのか。いずれにしても、このような表示の仕組みは複雑すぎて消費者には理解しきれない。
→ (消費者庁) チルドは冷蔵より低い温度帯であり、製造から流通の全ての工程がチルド温度帯で管理されている点が、冷蔵との

違いである。基準上、明確に温度は定義されていないが、文献ではマイナス5度からプラス5度とされている。

- ・個別品目ごとの表示ルールについて、相談窓口として保健所が対応するのか。どのように運用されているのか。

→ (消費者庁) 食品表示法第15条の規定による権限の委任等に関する政令に基づき、都道府県知事や政令指定都市の長による自治事務が行われている。国と地方が対等の立場で取り組むべき事務と整理されている。なお、旧食品衛生法に由来する表示部分は保健所に委任する法定受託事務になっている。

- ・どういうスケジュール感で個別品目ごとの表示ルールを見直そうと考えているのか。

→ (消費者庁) この懇談会で議論したい。
→ (座長代理) 前回の懇談会で、年度内に骨太の方針を固める話があった。変えるにしても、消費者や企業が対応できるよう十分に時間をかけてシフトしていく必要があるという話も出ているので、方向性を決めた後、どのくらいの時間をかけてどのような段取りで決めていくのかということもこの会合で話し合うと理解している。

- ・消費者や事業者に対する普及啓発が必要だと思う。普及啓発の現状について知りたい。

→ (委員) 保健所や地方自治の方が普及啓発をしている。事業者と異なり、消費者に対しては必ずしも普及啓発を行わなければならないことではないため、対応はまちまちである。消費者庁が作る啓発物もあつたり、なかったりで、啓発物が作られたからと言ってそれが消費者に届いているかという別の話となる。

■ 制度の大枠についての議論

座長代理から、今後の進め方について説明が

ありました。

- ・今後の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ような制度の大枠を議論することになっており、制度の大枠として2点論点があると考えている。
- ・1点目は、日本の食品表示制度と海外の食品制度との整合性についてどう考えるか。個別の表示項目をどうしていくのかという議論ではなく、制度全体として合わせていくべきかどうか。例えば、現在消費者にとっての見やすさを優先する観点から海外の食品表示制度と異なっている部分について、今後のデジタルツールの活用によりどのようにしていくのかといったことなども論点になる。
- ・2点目は、個別品目ルールの取り扱いについて。こちらも個別品目ごとにどうしていくのかということではなく、今後個別品目ルールを合理的でシンプルかつ分かりやすい食品表示制度を目指す観点からどうしていくのが論点になると考えている。

論点1 日本の食品表示制度と 海外の食品制度との整合性について

【審議の概要】

- ・日本の表示を各国にハーモナイズする意味では、そもそもフィロソフィー（哲学）が違う部分がないのかという観点で一度見た方がいい。フィロソフィーが一致していて詳細が違うのは、各国の文化や伝統があるので仕方がない面がある。一方で、フィロソフィーが異なるものは合わせていく前提にしないと、将来的に事業のボトルネックとなり物事が進まないケースが必ず出てくると考える。
→（座長代理）国内マーケットの消費者に対するフィロソフィーで考える表示と、グローバルマーケットの消費者に対するそれぞれのフィロソフィーに合わせた表示、どちらの立場からの意見か。
→（委員）海外に日本の食品を輸出する企業

であるため、グローバルマーケットの立場をとっている。これは弊社の都合であり、全ての企業がそうあるべきとは思わないので、そもそもフィロソフィーが違うところだけを合わせて貰いたいということである。特にアレルギーは大きな問題である。木の実の使用について、メーカーに使用実態を問い合わせても、日本では表示義務対象外のものについて情報を入手することが難しい。

- ・表示項目を海外とシームレスにするのはいいと思うが、アレルギーは消費者の健康に影響が大きい項目なので、海外の表示ルールに揃えるという観点ではなく、日本のアレルギー患者の割合やここまで管理する必要がある、あるいは患者に有益な情報を載せるためにはどうするかという観点で見直すべき項目である。管理するアレルギーが増えるほどコストが増え、大部分が国内で消費されることを考えるとそれが妥当なのか考えなければならない。
- ・表示を考えたとき、消費者に何を提供すべきか、裏返して、事業者として何を管理すべきかという議論がある。食産業の発展を考えると、表示しなくていいものは管理しなくていいとなっては良くないと思う。基本的には、メーカーはより情報を管理すべきだと考える。
- ・多くの消費者に理解していただくために、アレルギーであれば、日本国内で何を表示すべきかを最優先して、その中でアレルギー患者にはデジタル的に企業が情報を発信するところにつなげていくなど、両方向で考えないと表示が複雑になってしまう。本当に消費者のためになるものなのかどうかを置き去りにしてはならない。
- ・メーカーは消費者に安全安心な食品を提供する責任があり、そのために情報管理や品質管理をしている。それぞれのメーカーは、タ

ーゲットとしている消費者への必要な情報の整理や情報提供の責任はあると思うが、一律の表示を考えたとき、メーカーの立場で義務付けられる規制とは何かということとは次元が違うものになる。十分整理して議論していただきたい。

- ・基本的には、消費者又は商品に関わる人へ正確な情報を伝える表示を目指す。その中には、消費者の健康保護のための情報も入っているという認識で整理するとよいと思う。
- ・中小メーカーでは、日本と海外で表示ルールが異なることを知らないところもある。輸出促進の観点から海外基準に合わせる考え方もあるが、国内の事業者の実現可能性を考慮して、両方を見ながら考えるべきではないか。
- ・安全性と利便性を大きく分けて、どう表示するかを議論したい。アレルゲン、添加物、トレーサビリティは安全性、使い方や分かりやすさは利便性に含まれると考える。
- ・議論を漏れなくするため、品目の構造化が必要ではないか。
- ・コーデックスでもアレルギーは類別から個別に代わる見直しをしている。日本では、アレルギーの専門家部会で海外の動向を踏まえた検討が行われている。
- ・海外の規格と比較検討する際、コーデックスの一般規格のほか、ガイドラインなどどこまでを含めて議論するのか。
- ・（座長代理）まずは中長期的な羅針盤となるような制度の大枠の議論をしている。いま聞いた限りでは、アレルゲンとその他の内容を分けて考えた方がいいのではないかという内容かと思う。その他の内容は海外とある程度整合性を持つ方向にもっていくことには異論無いように思うがいかがか。
→異論なし。
- ・表示の変更には包材の切り替えやシステムの変更等、中小企業を含め大きな負担があり得るので、制度の大きな見直しに当たっては

十分な周知期間をとり、かつ一括して行って頂きたい。

- ・アレルギー表示のように、日本の表示制度が諸外国より優れているところもたくさんあるし、逆に諸外国に比べると情報量が少ないという実態もある中で、我が国の食文化や食習慣等も踏まえると、一概に整合性を目的として進むことが適当とは思わない。毎年行われている消費者基本調査結果を活かした見直しがされるべきと考える。消費者と事業者が正しく理解できることが重要な視点である。
- ・リフォームと建て増しを繰り返した日本の食品表示制度。いろいろな業界の事情はあると思うが、消費者を向いた表示制度に切り替えるという発想を持って臨んでほしい。
- ・海外の食品表示制度に合わせることに賛成だが、食品表示や食品表示基準は基本的には日本の消費者のためにあるものなので、どうすればわかりやすいか議論すべきと考える。これまで海外の制度と比べた検討は行われており、消費者の意見を取り入れて日本独自のルールとなったものもあるため、全て海外に合わせるが良いとは考えない。デジタルを含めた議論が展開されることも考えている。
- ・日本のアレルゲンの制度が海外より日本が優れているとは決して思わない。どちらが優れているかではなく、考え方の違い。海外はどんなものでもアレルギー表示するのだという考え方である。
- ・（消費者庁）アレルゲンの表示は平成13年から制度始まっていて、運用が積み重ねられている。消費者庁に移管してから専門家によるアドバイザー会議が行われ、全国実態調査の症例に基づいて表示を議論している。来月（12月13日）アドバイザー会議を予定しているので、「設計思想から検討するべきではないか」などのご指摘があったことを伝えた

と思う。ただ、アレルゲンは専門的であること、これまで患者に利用されてきていること、生命健康にかかわる内容なので、制度を変える場合には相当慎重に議論したい。

座長代理は、大きな方向性として、ある程度諸外国の制度に合わせていくという議論だったと審議を取りまとめました。また、今回あまり話題に上らなかったデジタルツールの活用について、今後併せて検討していきたいと考えること、論点2の個別品目ルールの取り扱いについては、今回時間切れとなったため次回検討したいと説明がありました。

■ その他

最後に、事務局から次回の懇談会は年明け1月30日14:30-16:30を予定していること、個別品目ルールの取扱いについての議論のほか、栄養強化目的で使用した添加物の表示についての事業者への影響等に関する調査結果の報告を予定している旨のご案内があり、懇談会を終了しました。

なお、本懇談会の全ての資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_007/035362.html) からご覧いただけます。

▼ 消費者庁 WEB 食品表示懇談会 資料1「諸外国との表示制度の比較」より

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較①（消費者庁調べ）

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
食品の名称	その内容を表す一般的な名称を表示	その内容を表す一般的な名称を表示 (個別の規定がある場合は、当該規定に基づき表示)	EU又は加盟国で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	連邦法等で規定されている名称を表示。規定がない場合、一般的な名称等を表示	食品の性質を明瞭に示すものを目立つ場所に表示
原材料一覧 ①表示方法	添加物と明確に区分して重量順に表示 ※ 個別の義務表示において、重量表示の特例を設けている品目もある。 ※ 水は商標標上も他法令においても、省略	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示 (一部の食品では、特定の成分を参照しない場合は省略可。)	(添加物を含めた) 原材料を重量順に全て表示	重量順に全て表示 (添加物としてまとめて表示可)
原材料一覧 ②複合原材料	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり) 複合原材料の原材料について、重量割合3位以下かつ5%未満の場合「その他」と表示可能	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)	複合原材料の原材料は全て表示	複合原材料の原材料は原則表示 (省略規定あり)
原材料一覧 ③順不同規定	なし	なし	2%以下の原材料は順不同	2%以下の原材料は順不同	2%以下の原材料は順不同
添加物 ①表示方法	原則、物質名で表示	具体名又は国際番号(INS番号等)表示	名称及びE番号(E+INS番号)。EUで認可された食品添加物を示すコードナンバー)で表示	一般名で表示	一般名で表示。INS番号を併記可。
添加物 ②一括名	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (14種類) 例: レシチン、グリセリン脂肪酸エステル → 乳化剤	一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、具体名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料等)	一部の添加物は、物質名に代えて一括名のみの表示とすることが可能 (香料)
添加物 ③用途名	8種の用途で用いるものは用途名を併記	25種の用途で用いるものは用途名を併記	24種の用途で用いるものは用途名を併記	5種の用途で用いるものは用途名を併記可能	22種の用途で用いるものは用途名を一般名又は国際番号と併記可
添加物 ④栄養強化目的	表示免除(一部の食品を除く)	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類	添加物ではなく原材料として分類

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較②（消費者庁調べ）

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
内容量等	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量を表示	内容重量、内容体積又は固形量を表示	内容重量、内容体積又は固形量を表示 通常、個数単位で売られる製品は、内容数量が表示されていない場合は省略可	内容重量、内容体積又は固形量を表示	内容量、固形量を表示 示す個包装の場合内容数量を表示
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に表示	期限表示の保存条件を具体的に表示	特別な保管条件が求められる場合は表示	連邦レベルでは表示義務なし	保管するための特定の条件を表示
消費期限・賞味期限	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	食品の特性に応じて消費期限・賞味期限を表示	連邦レベルでは乳児用ミルクを除き表示義務なし（州ごとに規制とのこと）	保存可能期間を表示
アレルギー	小麦、えび、かに、そば、卵、乳、落花生、くるみの8品目が義務 （次長通知：牛肉、豚肉、さば、さけなど20品目を推奨）	穀物（小麦、オーツ麦、小麦、スペルト、ライ麦又はこれらの交雑種）、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の实、亜硫酸塩（10mg/kg以上）の8品目が義務	穀物（小麦、オーツ麦、小麦、ライ麦又はこれらの交雑種（スペルト小麦やコーラン小麦等））、甲殻類、卵、魚類、落花生、大豆、乳、木の实（アーモンド、カシューナッツ、クイーンズランドナッツ、くるみ、ピスタチオ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカダミアナッツ）、二酸化硫黄及び亜硫酸塩（10mg/kg又は10mg/L以上）、軟体動物、ごま、マスタード、セロリ、ルピナスが義務	小麦、甲殻類（かに、ロブスター、えび等）、卵、魚類（バス、ヒラメ、タラ等）、落花生、大豆、乳、木の实（アーモンド、くるみ、ペカンナッツ等）、ごまが義務	グルテンたんばくを含有する穀物（小麦、ライムギ、大麦、スペルト小麦、またはこれらの交配種など）、甲殻類の動物（エビ、ロブスター、カニなど）、魚、卵、落花生、大豆、乳および乳製品（乳酸を含む）、ナッツが推奨表示
原産国	輸入品については、原産国を表示	表示しないことで消費者が原産国を誤認する恐れがある場合は表示	表示しないことで消費者が原産国を誤認する恐れがある場合は表示	輸入品については、原産国を表示、豚肉、野菜等特定の食品は表示義務 ※関税法として規定されており、食品以外にも適用される。	輸入品には原産国（地域）を表示
食品関連事業者の氏名又は住所	食品関連事業者のうち、表示内容に責任を持つ者の氏名又は名称及び住所				
製造所又は加工所の所在地	製造所又は加工所の所在地及び氏名又は名称 ※同一製品を2以上の製造所で製造している場合は消費者庁に届け出た固有記号が使用可能	製造、加工包装、流通、輸入、輸出又は販売者いずれかの名称及び所在地	食品事業者の名称及び住所	製造、包装または販売業者の名称及び所在地	法に従って登録された製造者の名称、所在地

日本と諸外国における食品の義務表示事項の比較③（消費者庁調べ）

項目	日本	コーデックス	EU	アメリカ	中国
栄養成分の量・熱量	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の5項目を表示 ※合理的な推定により得られた値の表示が可能	熱量、たんぱく質、脂質、糖質（炭水化物から食物繊維を除いたもの）、ナトリウム、飽和脂肪酸、総糖類の量の7項目を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、たんぱく質、食塩を表示	熱量、脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、コレステロール、ナトリウム、炭水化物、食物繊維、糖類、添加糖類、たんぱく質、ビタミンD、カルシウム、鉄、カリウムを表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムを表示
栄養強調表示	任意（表示する場合は規定あり）	任意	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）	任意（表示する場合は規定あり）
包装前面栄養表示（FOPNL）	検討中	任意又は義務	任意（加盟国がそれぞれのルールを制定） ※EU域内統一のルールは検討中	検討中	（調査中）
原材料の量的表示	なし（特色のある原材料（品種や有機である旨等）に関する事項については、コーデックスと類似した規定あり）	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	商品名や文字、図等で強調されている原材料は、製品中の使用割合（%）を併せて表示	連邦レベルでは表示義務なし ※果汁ジュースのみ一部規定あり	価値や特徴のある原材料を特に強調する場合は、配合割合を表示
加工食品の原料原産地	使用される原材料のうち、製品に占める重量割合上位1位の原材料の原産地又は製造地を表示	なし	特定の食品に対して表示を義務付け ※はちみつのはちみつ産地、オリーブ油（オリーブの産地）	なし	なし
遺伝子組換え	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外）	なし	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外）	遺伝子組換え農産物である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものは対象外） ※情報開示基準として食品表示の規定とは別に定めており、電子・デジタルリンクを用いた情報提供も可能	遺伝子組換え食品である旨を表示（最終製品に組み換えられた遺伝子が検出されないものはその旨を表示）
ロット識別	なし	生産工場及びロットを識別するために番号又は平文で表示	義務付けあり ただし、消費・賞味期限で月及び日が表示されている場合は省略可能	連邦レベルでは表示義務なし	推奨表示

「食品企業向け 人権尊重の取組のための手引き」を公表



令和5年12月25日に、農林水産省は、食品企業における人権尊重の取組を後押しするため「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」を公表しました。

背景

2011年、国連の人権理事会は「人権を尊重する企業の責任」を柱の一つとする「ビジネスと人権に関する指導原則」を定めました。さらに欧米を中心に人権尊重を理由とする法規制の導入が進み、欧米企業が取引先企業に対しても人権尊重の取組を求める動きもあります。日本政府も、2020年10月に「『ビジネスと人権』に関する行動計画（2020-2025）」を公表するとともに、2022年9月には「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドライン」（政府ガイドライン）を公表し、日本企業による人権尊重の取組に対する理解の深

化と取組の促進を図っています。

特にサプライチェーンが多く、生産・製造・流通・小売まで広く関係する食品産業における人権尊重の取組は、リスク管理やESG投資への対応として重要であることはもちろん、少子高齢化で労働力人口が減少する中で、我が国の食品産業の持続的な発展のために不可欠な取組です。そのため、政府ガイドラインで示された内容について、食品産業（主に食品製造業）において実際に取り組めるように、この手引きが作成されました。

次ページ以降に、一部を抜粋してご紹介します。

なお、当該手引きは農林水産省WEBページ(<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/231225.html>)からご覧いただけます。

食品企業向け人権尊重の取組のための手引き

令和5年12月
農林水産省
大臣官房新事業・食品産業部

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

2 なぜ人権尊重に取り組む必要があるのか

① 人権とは何か

【人権とは何か】

人権は、全ての人々が生命と自由を確保し、幸福を追求する権利であって、人間が人間らしく生きる権利であるとともに、生まれながらに持つ権利です。

(出所) 「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドライン」

- 企業が尊重すべき人権にはどのようなものがあるでしょうか。多くの日本企業がこれまで「人権」と捉えてきたのは、ハラスメントや部落差別（同和問題）、消費者の権利といった、自社の従業員や直接の顧客との間で発生する伝統的な差別問題がほとんどでした¹。
- しかし、右図のとおり、人権に関する主要な国際ルールやフレームワークに照らし企業が尊重すべき人権として今日捉えられている範囲ははるかに広く、対象も事業活動に関わる全ての人（ライツホルダー）の人権に及びます。
- 今日の人権に関するリスクは多岐にわたることを念頭に、適切にリスクの把握・特定・予防・軽減を行い、実際に人権を侵害してしまった際には是正・救済するための対応を行うことが必要です。

4

企業が尊重すべき人権の分野

1 賃金の不足・未払、生活賃金	20 テクノロジー・AIに関する人権問題
2 過剰・不当な労働時間	21 プライバシーの権利
3 労働安全衛生	22 消費者の安全と知る権利
4 社会保障を受ける権利	23 差別
5 パワーハラスメント（パワハラ）	24 ジェンダー（性的マイノリティを含む）に関する人権問題
6 セクシュアルハラスメント（セクハラ）	25 表現の自由
7 マタニティハラスメント/パタニティハラスメント	26 先住民・地域住民の権利
8 介護ハラスメント（ケアハラスメント）	27 環境・気候変動に関する人権問題
9 強制的な労働	28 知的財産権
10 居住移転の自由	29 賄賂・腐敗
11 結社の自由	30 サプライチェーン上の人権問題
12 外国人労働者の権利	31 意思へのアクセスする権利
13 児童労働	

(出所) 読者版「今企業に求められる『ビジネスと人権』への対応（詳細版）」（『ビジネスと人権に関する調査研究』報告書）2021年、9頁。

2 なぜ人権尊重に取り組む必要があるのか

② 食品企業を取り巻く環境

食品企業を取り巻く環境～自社や下請先等労働者の人権尊重と調達先労働者の人権尊重、人権尊重の取組の取引条件化～²

- 食品企業において人権尊重の取組を進めるに際しては、大きく2つの視点があります。一つは、**自社やグループ会社、直接取引先における労働者の人権尊重**です。例えば、安全衛生が不十分な労働環境、ハラスメント、非正規雇用労働者や外国人労働者に対する社内規定・制度等での差別、国内調達先での外国人技能実習生の人権侵害等が懸念されています。
- もう一つは、**間接取引先における労働者の人権尊重**です。例えば、海外の原材料生産地では児童労働（世界の児童労働の下にある子どもの7割（1億1,210万人）が農業セクターとのデータ（ILO and UNICEF, 2020年）³）や強制労働（世界の強制労働の下にある労働者の約1割（210万人）が農業セクターにおいて発生しているとのデータ（ILO, 2021年）⁴）があります。こうした調達先から原材料を調達することによる人権侵害への間接的な関与が懸念されています。
- こうした状況の中、大手の食品企業では、調達先における人権尊重の取組状況について、アンケート調査や訪問監査で確認したり、取引の開始や継続に際して、調達先にも自社が定める人権尊重の取組方針を遵守するよう求めたりする動きが増えています。

食品産業のサプライチェーンや生産品目等に関する主な人権に関するリスク（例）

サプライチェーン	原材料の生産・調達	原材料の生産・調達	食品の製造・加工	流通・消費
横断的リスク	例) 強制労働 児童労働 差別 外国人労働者の権利の侵害	結社の自由・団体交渉権の侵害 労働安全衛生 過剰・不当な労働時間	公正な買金の支払い 暴力とハラスメント 先住民・地域住民の権利の侵害 消費者の安全と知る権利	

国際機関により強制労働や児童労働が指摘されている製品の例	児童労働が指摘されている製品の例	強制労働が指摘されている製品の例
農産物	カカオ、珈琲、紅茶、ヒマワリ、花、パーム油、スパイス（クローブ、バニラ）、小麦、米、とうもろこし、バナナ、メロン、柑橘系フルーツ、ブルーベリー、葡萄、キャッサバ、ジャガイモ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、ブラジルナッツ、粟、豆、オリブ、サトウキビ、嗜好品（タバコ、ケン、カート）、キャベツ、きゅうり、タマネギ、トマト、ニンニク、ロココリー、レタス	珈琲、紅茶、パーム油、バナナ、イチゴ、柑橘系フルーツ、ブラジルナッツ、サトウキビ、タコ、トマト、米、とうもろこし、胡椒
畜産物・魚介	エビ、魚、牛、豚、鶏、羊、山羊	エビ、魚、貝、牛、羊、山羊

5 (出所) OECD・FAO「責任ある農業サプライチェーンのためのOECD-FAOガイダンス（仮訳）」2016年20頁；「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のための実務参考資料（別添1）参考資料」66頁等をもとに作成。

2 なぜ人権尊重に取り組む必要があるのか

③ 誰が取り組むのか・誰の人権か・人権に関するリスクとは

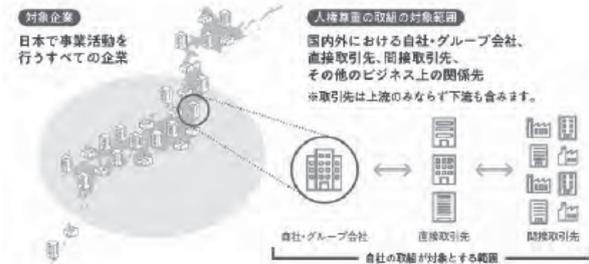
誰が取り組むのか

企業の規模、業種等にかかわらず、日本で事業活動を行う全ての企業（個人事業主を含む）は、国内外における自社、グループ会社、サプライヤー等の人権尊重の取組に最大限努めるべきとされています⁵。

誰の人権に取り組むのか

企業は、雇用形態にかかわらず自社事業に関わる全ての労働者の人権を考慮すべきなのはもちろんのこと、取引先労働者、更には、顧客・消費者や事業活動が行われる地域住民など、当該事業活動に関わる全ての人（ライツホルダー）の人権を尊重しなければなりません。

政府ガイドラインの対象企業と人権尊重の取組の対象範囲



（出所）「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドライン（ダイジェスト）」3頁。

人権に関するリスク⁶

- 人権に関するリスクとは、企業にとってのリスクではなく企業の活動によって権利の保持者（ライツホルダー）の人権が侵害されかねない（負の影響が及ぶ）リスクを指します。
- たとえば、児童労働の人権リスクとは権利の保持者である子どもにとってのリスクであり、具体的には教育を受ける機会や健康で安全な生活を送る権利が奪われることを意味します。

2 なぜ人権尊重に取り組む必要があるのか

④ 取り組まないとうなるのか

取り組まないとうなるのか

- 企業には事業活動に関連する人権に関するリスクを把握・評価し防止・軽減に努める必要があります。
- 人権に関するリスクを減らすよう積極的に取組めば、企業経営にとってもメリットが生まれる一方、放置すれば企業経営にとってのリスクとなります。

 取り組まない場合のリスク	法務リスク	訴訟や行政罰 罰金 賠償金
	オペレーショナルリスク	ストライキや人材流出
	事業へのリスク	不買運動やSNSでの炎上による売上低下
	財務リスク	株価下落や投資の引き揚げ（ダイベストメント）
 取り組んだ場合のメリット	社会への貢献	持続可能な経済・社会の実現への寄与
	事業への貢献	社会からの信用の維持・獲得、ブランドイメージの向上による売上増加
	財務上のメリット	投資先としての評価向上、取引先との関係性の向上、新規取引先の開拓
	優秀な人材の獲得	優秀な人材の獲得・定着

7 （出所）法務省「今企業に求められる『ビジネスと人権』への対応（詳細版）」（『ビジネスと人権に関する調査研究』報告書）2021年、8頁及び「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドライン」4-5頁をもとに作成。

▲「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」（農林水産省 WEB ページより）

売れる商品化へのアドバイス ～ パッケージングの役割を中心に ～

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 会長
田中技術士事務所 代表 / 食品流通アドバイザー
技術士（経営工学部門 食品包装 / 農業部門 食品流通） 田中 好雄



1. 食品包装の持つ機能を国内・海外へ展開する場合の戦略

フードサプライチェーンをバリューチェーンへ変革するための事例を食品産業が直面するテーマとして捉え、述べたい。食品の生産・加工・流通という流れの中で食品産業を見た場合、技術革新・多様化・国際化・法制化という4つのマトリクスで考えることができる。国内・海外を問わず人類の幸福のために”食品”を如何に扱ってゆくべきか、これは未来永劫私達に課せられた命題である。

図1に食品包装の持つ機能を国内・海外へ展開する場合の事例を示した。包装のもつ機能として、差別化、創造力、利便性、機能性、簡便性、ファッション性、満足度、付加価値、市場性などがあげられ、対象食品の性状を考慮に入れた包装設計により、市場ニーズを捉えた商品化が期待できる。

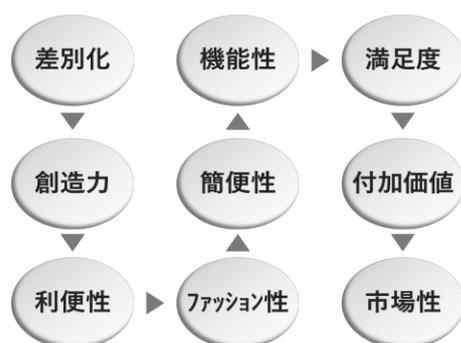


図1 食品包装の持つ機能

その事例として、日本で開発され、ヒットした商品の事例とコンセプトを以下にまとめた。

- ①金属缶からハイバリア樹脂を利用した水・畜産缶詰の開発により、電子レンジ対応の商品化と賞味期限3年が保証される。→金属缶からの代替（利便性）
- ②ミネラルウォーターなどの液体飲料用に、植物由来のバイオマス樹脂を30%使用して新形状のPETボトルが上市された。→飲料への応用（環境・廃棄物対応）
- ③レトルトカレーに脱アルミ箔を実現し、カートンを開けることなくそのまま電子レンジで加熱調理できる商品化がなされた。→レトルト食品（利便性）
- ④押しつぶしやすく、最後まで絞り出しやすいホット充填対応のプラスチック容器が調味料に使用されている。→コチジャン（利便性）
- ⑤無菌米飯とソース・具がついている電子レンジ専用米飯が利便性を実現している。→米飯・お粥（利便性）
- ⑥スポーツドリンク、味噌用小型口栓付パウチが、消費者に利便性と保存性の面で好評である。→栄養ドリンク（利便性・保存性）
- ⑦食用油脂の容器として、植物由来樹脂と透明シリカ蒸着（Siox）したスタンドパウチが使われている。→食用油脂（環境・廃棄物）

- 対応)
- ⑧飲料用テトラブリックの構成層であるアルミ箔を抜いて、PET 樹脂層を入れることにより、CO₂発生を15%削減した。→飲料（環境・廃棄物対応）
 - ⑨再生 PET 樹脂を100%使用した、ミネラルウォーター用のボトルが誕生した。→飲料（環境・廃棄物対応）
 - ⑩内面にシリカ蒸着（Siox）した PET ボトルが、ワイン用に上市されている。→ワイン（軽量化、環境・廃棄物適性）
 - ⑪醤油の容器として、空気による酸化、微生物汚染防止のスタンドパウチが使用されている。→醤油（品質保全性）
 - ⑫味噌容器として、表示が遠方から即識別でき、手に取ってさらに細かい情報が分かる商品化がなされている。→味噌（表示適性）
 - ⑬チョコレートの包装として、手を汚すことなく直接食べられるプルカット機能付きの商品が出ている。→チョコレート（利便性・アウトドア性）
 - ⑭イチゴの輸送包装用として、パックを浮かせて荷痛み防止機能をもつ段ボールとプラスチック容器の組み合わせが使われている。→青果物（保護性）
 - ⑮煮魚専用パウチを電子レンジで直接加熱することにより、簡単に調理ができる蒸気排出口付パウチが開発された。→電子レンジ対応食品（利便性）

⑯メロンの輸送包装用に、中央部の抜き穴を「くぼみ」に変えることにより、作業の効率性が図れた。→青果物・梨・リンゴ・メロンなど（保護性）

⑰チョコを冷やして食べることを前提に、示温インキ作用により冷却するとデザイン部分に変色する（20℃で白から青色へ）。→チョコレート、冷菓（遊び心）

結論として、フードサプライチェーンをバリューチェーンに変革するための5つのキーワードを準備した。それは、ドイツ語で Märchen をもじり M (Media/情報)・E (Environment/環境対応)・L (Leisure/余暇)・H (Health/健康)・N (Niche/ニッチ・隙間)の頭文字を取ったものである。日本ではメルヘンは、おとぎ話・童話、あるいは童話的な素朴な空想を含む物語の意味で使われることが多く、産業革命を経て高度な技術立国日本が足元を見直して再度新たな挑戦をしてゆく意味、必要性を示唆している。つまり、初心に戻り新たな出発をすることが私たちに課された命題ではないだろうか。（図2）

次表に、売れるネーミング、キャッチコピーの実例を示した。パッケージの持つコンセプト（概念・キャッチコピー）を市場に出し、その特徴を生活者の興味として如何に引出すことができるか、市場ニーズにマッチする商品化を実現し、内需拡大、輸出振興の一助とすることを期待している。¹⁾



図2 フードサプライチェーンからバリューチェーンへの変革

表 売れるネーミング、キャッチコピーの概念（コンセプト）

分類	商品カテゴリー	コンセプト(キャッチコピー)
お菓子	プリン(アセプティックパッケージ)	プリント美味しくカップでデザート
	アイスクリーム(様々な包装)	冷たくいろいろバラエティ
	スナック菓子(ハイバリア軟包装)	揚げたてそのままパリパリチップス
調味料	マヨネーズ(ポリオレフィンスクイズボトル)	最後まで使えます
	無添加味噌(カップ包装)	カビさせないのがミソ
	削り節(窒素ガス置換包装)	削りたての風味を包む
	業務用醤油(Bag in box)	缶に代わる函
飲料	日本酒(注ぎ口付カートン)	一升瓶に代わる紙パック
	レギュラーコーヒー(窒素ガス置換包装)	美味しさそのまま新鮮パック
	ロングライフミルク(紙パック無菌包装)	長持ちの秘訣
	炭酸飲料(飲料缶)	シュワット爽やか飲料缶
	瓶ビール(ガラス瓶)	何回も使えます
	ホット緑茶飲料(PETボトル)	いつも入れ立てホットなお茶
	野菜スープ(インジェクションカップ)	そのまま飲めます
	緑茶葉(軟包材)	香りこそお茶の命
生鮮食品	オレンジジュース(紙パック)	美味しさフレッシュ紙パック
	リンゴ(鮮度保持包装)	呼吸をコントロールできる
	ニラ(鮮度保持包装)	呼吸をコントロールできる
	鮮魚(鮮度保持包装)	新鮮なうちに低温流通
	牛肉(真空包装)	部分肉流通でいつまでも新鮮
	ナス(鮮度保持包装)	呼吸をコントロールできる
	カット野菜(鮮度保持包装)	そのまま使えて長持ちする
加工食品	イチゴ(宙づり包装)	宙づりで傷つき防止
	インスタントカレー(レトルトパウチ)	袋で缶詰
	ハンバーグ(レンジ対応包装)	そのままレンジ
	高菜漬(湯殺菌包装)	ゆでた包装カビない中身
	切り餅(脱酸素剤包装)	日持ちします包装もち
	充填豆腐(トレイ包装)	豆腐の包装水入らず
	納豆(トレイ包装)	そのまま混ぜてご飯の上に
	ロングライフパン(脱酸素剤包装)	いつでも美味しく食べられるパン
	冷凍ピラフ(冷凍食品パウチ)	美味しさそのまま冷凍でお届け
	ジャム(ガラス瓶)	完全な保存、ガラス瓶
	米飯(無菌化包装)	無菌で安心いつでもご飯
	カップラーメン(カップ包装)	カップでどんぶり
	スライスハム(無菌化包装)	お肉の美味しさピタッといつでも
ツナ(イージーオープン缶)	缶切りいらず	
魚肉ソーセージ(結紮付包装)	栄養満点いつまでも長持ち	

2. フードサプライチェーンからバリューチェーンへの変革を実現するための要因

具体的事例として次の 10 項目を上げて結びとしたい。

- A. 顧客ニーズは健康、安全、利便性、遊び心、機能性、ユニバーサルデザイン性（高齢者・弱者を視野に）、環境・廃棄物対応など、高度化・多様化・法制化・国際化している。
- B. メディアを利用したリアルタイムでの売れ

筋商品の把握と R&D（研究・開発）へのフィードバックをして、新商品開発への企業間競争の激化に対応すること。

- C. 省資源・省エネルギー、リサイクルを前提とした商品開発を進めること。
- D. バリア包装材料を効率的に組み合わせ、鮮度・品質・安全性の差別化を商品開発に活かすビジネス戦略を実行すること。
- E. 余暇・楽しみ・遊び心をコンセプトに取り入れた商品開発を心がけること。
- F. 健康・心地よさ・清潔さ・美しさを基調と

した商品設計を打ち出すこと。

- G. アイデア・違い・目的を打ち出した商品化の実現とニッチ市場への参入を進めること。
- H. 包装の表示機能をグローバルな視点から見直し、アレルギー原料、遺伝子組換え食品などの科学的根拠に基づく表示（ラベリング）を実施すること。
- I. 包装が市場ニーズをすべて実現すると考えるのではなく、フードサプライチェーン全体を包括したトータルパッケージングの概念を取り入れること。
- J. 輸出対象国の食文化、生活習慣、歴史、気候、風土、産物、生活様式などを考慮に入れた商品開発を進めること。

最後に、結論としてバリューチェーン変革

のための4つの要因（図3）を示し、それを実現するための要因を示したい。

- ①生産（種苗・栽培・養殖・肥育）の過程では国際化（Globalization）による先進国、新興国、途上国がそれぞれの立場で知恵を絞り、核となる技術を構築してゆくこと。
- ②製造・加工の過程では少子高齢化を見据えて人の能力をAIやIoTに置き換えて効率的、合理的なシステムを組み上げること。
- ③包装の過程ではアウトプットで出てくる環境・廃棄物問題に対応する廃プラスチックを、植物由来のBiomass Materialに変革してゆくこと。
- ④そして最後に流通・消費の段階では、ICT（情報ツール/RFID・QRコードなど）を有効に活かし無駄のない仕組みを組み上げ“食品ロス削減”を実現してゆくことである。²⁾

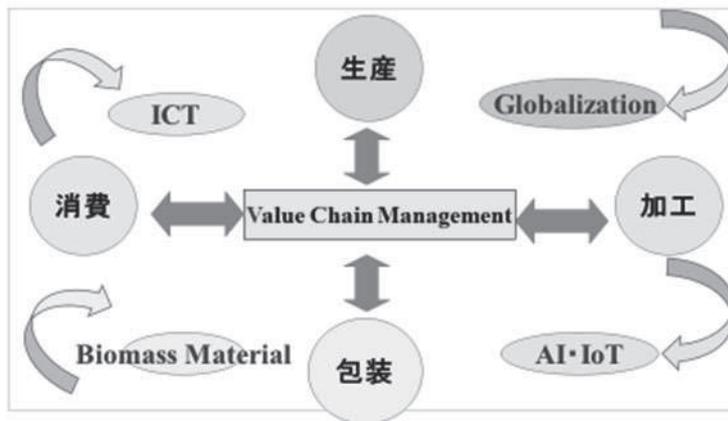


図3 バリューチェーンへの変革要因

<参考文献>

- 1) 田中好雄：日本最新食品包装トレンド及び業界動向調査報告書 2014年9月20日
- 2) 田中好雄：月刊包装技術 p.64 （公社）日本包装技術協会 2020年3月号

食品産業関連技術懇話会 活動報告

食品産業関連技術懇話会 代表幹事 林 英一

はじめに

公益社団法人日本技術士会は、技術士法に基づく文部科学大臣の指定試験機関及び指定登録機関として国に代わって技術士試験の実施及び技術士・技術士補の登録等の業務を行っており、次の 21 部門に分かれて活躍している。

機械、船舶・海洋、航空・宇宙、電気電子、化学、繊維、金属、資源工学、建設、上下水道、衛生工学、農業、森林、水産、経営工学、情報工学、応用理学、生物工学、環境、原子力・放射線、総合技術監理

本稿では、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）と食品産業関連技術懇話会（食技懇）との情報交換会の概要を紹介する。

1. 概要

【日 時】2023 年 10 月 18 日 13:00~16:30

【出席者】FAMIC 側：都築伸幸理事、田熊秀行部長、高嶋康晴課長、中筋正晴課長、藤河淳子主任調査官、青柳喜徳主任調査官、二瓶愛子専門調査官

食技懇側：田中会長以下 15 名

【内 容】講演 3 本を実施

2. 挨拶

(1) FAMIC 都築伸幸理事

FAMIC は農林水産省所管の独立行政法人として農林水産行政と密接に連携し、肥料、飼料、農薬などの生産資材や飲食料品の検査・分析を通じて、生産から流通までの各段階での食品の安全と消費者の信頼の確保に技術で貢献することを使命としています。

このため、FAMIC では、検査分析における精度管理や検査職員の教育訓練・能力向上をはじめとして、新たな分析技術の開発・導入など、検査・分析能力とその信頼性の向上に努めるとともに、的確な検査・分析実施を図っています。

更なる詳細は 2023 年 4 月発行の小冊子「FAMIC ファミック」をご覧ください。

(2) 食品産業関連技術懇話会 田中好雄会長

日本技術士会は 21 部門からなり、受験は誰でも挑戦できます。今日ここにお邪魔しているのは独立技術士ですが会員には企業内技術士もおります。

すでに FAMIC の方にも技術士になっている方もおられますので皆様も是非私たちの仲間になってほしいと思います。個々の業務としての技術指導をはじめ多岐にわたる活動を

行っておりますが、部門間の交流、他の専門機関との情報交換も頻繁に行い、専門性を高めることも行っております。

3. 講演

(1) FAMIC「食品偽装を見破る技術」13:25～14:07

講師：都築伸幸理事

不適切な食品表示の指示件数は牛肉産地偽装のあった2002年、ウナギ産地偽装のあった2008年は120件に迫るほどであったが翌年の原産地偽装の直罰化、特に2015年の食品表示基準の施行により指示件数は減少傾向が続き20件程度になっている。分析をきっかけに表示不適正が判明した食品は次のような食品であった。

- ① 製品価格差が大きい物（国産品＞輸入品、品種間）
- ② 輸入量が国内生産量より多い物
- ③ 国産原料の不足（不作、不漁）

水産物では、ウナギかば焼き（元素分析）、マグロ（DNA分析）、アサリ・シジミ（DNA分析）、イカ加工品（DNA分析）であった。魚種によっては産地の推定も可能。

安定同位体比分析により小麦加工品の原料原産地の判別やはちみつの原材料の真正性の確認ができる。

(2) 食技懇「食品業界における酵素分析法」14:07～15:12

講師：白兼孝雄技術士（生物工学部門）

白兼バイオ技術士事務所 代表、博士（工学）

食品業界では、食品の安全・安心に対する関心の高まりを受けて、食品の一般成分や危害要因の分析、製造所の清浄度検査などに酵素分析法が活用されている。酵素分析法は、酵素の基質特異性を利用した精度や感度が高い測定技術である。しかも、迅速性、簡便性、経済性に優れた特徴をもつ。本講演では、多様な酵素分析法の原理とその応用を紹介する。

① 酵素の利用

酵素産業の分野は、産業分野（食品用酵素・工業用酵素）と、メディカル・研究分野（医薬用酵素・診断薬用酵素・研究用酵素）に大別される。酵素の基質特異性を利用して、「ものを作る（製造・加工）」「ものを知る・ものはかる（分析）」「ものを除く（分解）」という酵素の利用技術が進展してきた。

② 食品の一般成分の分析

酵素分析法で測定する食品一般成分は、主に糖質、アルコール、アミノ酸、有機酸などである。一つの例として、糖質（スクロース、D-グルコース、D-フルクトース）測定法がある。もう一つの例として、アミノ酸（L-グルタミン、L-グルタミン酸、 γ -アミノ酪酸(GABA)など）測定法がある。

③ 食品製造所の清浄度検査

食品製造所における清浄度検査として、タンパク質定量法やATPふき取り検査(ATP法)が主に利用されてきたが、これらの方法よりも感度の高いふき取り検査(A3法)が開発されて清浄度検査が大きく進展した。A3法では3種類の酵素を共役させてATP+ADP+AMPを同時に検出できるため、従来法(ATP法)よりも原料から製品までの食品製造所の清浄度を広く検出できる。

④ 衛生指標菌の検査

主に安全性を評価する衛生指標菌（大腸菌群、大腸菌）の検査には、発色酵素基質培地法が用いられている。24 時間培養後に発育集落（コロニー）の色調が、例えば大腸菌群の場合は赤色（酵素基質 Magenta-Gal）、大腸菌の場合は青色（酵素基質 X-Gluc）となるため、菌種を検出できる。

⑤ 食品の危害要因の分析

食品の危害要因のうち、生物的危害要因の食中毒菌の検出には遺伝学的検査（PCR（polymerase chain reaction、ポリメラーゼ連鎖反応）法など）が利用される。化学的有害要因の食物アレルギー（例えば、特定原材料 7 品目：えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）や自然毒（カビ毒、フグ毒など）は、酵素免疫測定法（Enzyme-Linked Immunosorbent Assay、ELISA）により特異的に測定される。化学物質（ヒスタミン）は、ヒスタミンデヒドロゲナーゼを用いる酵素分析法により測定される。

⑥ 醸造工程の管理 清酒醸造では、米デンプンの糖化に必要な α -アミラーゼ、グルコアミラーゼ、 α -グルコシダーゼの酵素活性の管理が重要である。これらの酵素活性を測定する醸造分析キット（ α -アミラーゼ測定キット、糖化力測定キット）が用いられている。

(3) 食技懇「ナノサーチ技術の開発」15:25～16:13

—走査型プローブ顕微鏡による微生物細胞の画期的な物理的評価法—

講師：中西弘一技術士（生物工学部門）

ナノ・マイクロバイオ研究所-中西技術士事務所 所長、博士（農学）

① ナノサーチ技術とは

ナノサーチ技術の基本コンセプト

ナノサーチ技術は、走査型プローブ顕微鏡（Scanning Probe Microscope：以下 SPM）の表面接触機能を用いて、生物細胞 1 個の超微小レベルで様々な物理的計測や評価を行う技術の総称で、演者たちが命名したものである。細胞試料は培養などの作業をせずに、また電子顕微鏡のように試料の前処理をせずそのまま直接、観察および評価を行うことができる。その解像レベルは電子顕微鏡より高く、原子や分子レベルである。

② 走査型プローブ顕微鏡（SPM）とその基本原理

SPM は微小な探針（プローブ）を試料表面に近づけて、試料とプローブ間の力学的・電磁氣的相互作用を検出しながら、プローブを走査し、プローブの上下左右の微小な変化をレーザー光で照射して感知して試料表面を三次元的に観察できる顕微鏡の総称である。SPM は 1982 年 IBM のチューリッヒ研究所のゲルト・ビーニツヒとハイニンリッヒ・ローラーが発明した走査型トンネル顕微鏡（STM）が原型である。彼らはさらに 1985 年に原子間力顕微鏡（AFM）を開発した。そしてその成果により、二人は 1986 年ノーベル物理学賞を受賞した。1990 年頃からプローブが従来の伝導体の金属製から、シリコン製のものが開発され、非電気伝導体の画像化（生体試料）が可能となり、さらに装置の小型化が進み、価格も大幅に安価になった。現在では原子間力以外にも力学、熱力学、磁場、電場等様々な物理的力を測定できる各種 SPM が続々誕生している。これらはいずれも従来の光学顕微鏡や電子顕微鏡と異なり光や電子線やレンズを使用しない顕微鏡であるのが最大の特徴である。解像能力は透過型電子顕微鏡と並ぶが、真空などの前処理

を必要としないため、大気中や溶液中で使用できるのも大きな特長である。

最近では、

- ・ 金属、半導体、セラミックス、ガラスなどの工業材料の表面観察、粗さの精密測定
- ・ 液晶、高分子、樹脂、結晶、触媒、LB 膜などの観察
- ・ 潤滑膜、摩耗表面、腐食面、破断面などの実験
- ・ 雰囲気ガス中、加熱冷却、湿度制御、化学反応中などのリアルタイム観察

工業的利用分野など、材料工学における表面観察への利用がほとんどで、生物分野への利用は最近始まったところである。

③ ナノサーチ技術による生物分野での実際の利用例の紹介

細菌芽胞のヤング率による耐熱性評価

演者らが開発した利用例について、実際の原理とデータを基にいくつか紹介する。

第1に Bacillus 系細菌を始めとした芽胞の耐熱性の計測に応用した。これは SPM のカンチレバーにより、押し込みによる縦弾性係数ヤング率（フォースカーブ法）を計測する方法である。

第2は、SPMの1種であるナノサーマルアナリシス（nanoTA）を用いた走査型熱顕微鏡（SThM）による芽胞や細胞の熱転移温度（融点）や線膨張率の測定による耐熱性や細胞の物理的特性の評価法である。

この他、電位差を計測できる SPM、ケルビン力顕微鏡（KFM）を利用した細胞表面の電位差計測による細胞の活性評価法についても紹介する。

参考 日本技術士会登録 食品産業関連技術懇話会所属 技術士の専門と業務紹介 一覧

■田中好雄技術士：経営工学部門、農業部門。専門：「食のバリューチェーン戦略」を展開中、高度化、多様化・法制化・国際化を視点として、その課題を抽出し、全体最適化されたシステムの構築を目指している。

■林英一技術士：水産部門（水産加工）。専門：水産加工技術指導。衛生管理指導。工場生産管理指導。国内業務同様海外での指導・調査。現在フードロス防止に関連して魚の残滓の利用に注力。

■黒瀬直孝技術士：生物工学部門。イオングループ生活品質科学研究所勤務。専門：発酵・醸造、応用微生物学、微生物特許、機能性食品、研究開発、食品安全。

■池田友久技術士：生物工学部門。エーザイで薬の研究。専門：アレルギー。免疫等。

■石田賢吾技術士：農業部門（農芸化学）：日本エキス調味料協会顧問。専門：各種調味料（エキス、発酵調味料など）の開発、製造、品質保証。著書：食品調味の知識（改訂新版・幸書房 2019）天然系調味料の知識（幸書房 2020）

■伊藤健技術士：農業部門。畜産、農芸化学。専門：畜産での未利用部位の商品化。ハラール認証。

- 江本三男技術士：農業部門。専門：企業の商品開発支援。
- 佐藤千秋技術士：農業部門（農芸化学）。専門：農業生産関係。生産資材。土壌微生物関係。
- 白兼孝雄技術士：生物工学部門。
専門：酵素学：産業用酵素・研究用酵素の応用（食品の加工・食品素材の製造・食品成分の分析）。発酵学：発酵工業・醸造業（発酵食品）。
- 山下雄技術士：農芸化学。専門：肥料の品質。農福連携、有機 JAS。国内肥料メーカーとも連携。地域活性化にも努力。
- 湯川剛一郎技術士：農業部門。総合技術管理部門。専門：食品安全マネジメントシステム、HACCP、食品表示、技術者倫理、組織の危機管理等。
- 平尾素一技術士：農業部門。専門：ポストハーベスト。食品工場で異物混入対策。生活環境、防除の問題に興味。
- 跡部昌彦技術士：農業部門。総合技術監理部門。専門：食品メーカーで商品開発（清涼飲料水粉末・乾燥食品、レトルト食品、健康食品など）や、それに伴う技術開発、健康機能、感性科学（おいしさ評価）などの研究のほか。研究開発マネジメント（設計、品質管理、知的財産、データ解析、技術教育、研究テーマ企画など）。
- 中西弘一技術士：生物工学部門。専門：食品安全（特に芽胞菌制御に特化）。食品安全に関するセミナーなど開催。微生物の大量培養。以上の企業へのコンサルティング。
内閣府消費者委員会勤務経験。機能性表示食品関係。走査型プローブ顕微鏡を使った微生物物理構造の評価解析。
- 島田道雄技術士：経営工学部門。専門：包装・パッケージ。食品残滓の活用、技術開発支援、人材教育。
- 片山博視技術士：水産部門。
専門：冷凍食品および水産加工品の生産管理、品質管理、商品開発。
- 村上正信技術士：水産部門。総合技術管理部門。専門：HACCP、ISO9000、ISO14000 ISO22000:2018、FSSC22000 VER.5.1。
- 横山勉技術士：農業部門
専門：ISO22000、HACCP、食品表示、ハラール認証、商品開発。
- 北条健一技術士：水産部門（水産加工）専門：HACCP、ISO9000、ISO14000。
- 松田晃一技術士：生物工学部門（環境）、
株式会社ティーベイインターナショナル 代表取締役
専門：飲料の技術指導、ISO22000、食品衛生マネジメントシステム審査員補。
- 吉田存方技術士：生物工学部門。農薬会社勤務。
専門：植物組織培養、遺伝子組換え、鮮度保持。

食品産業関連技術懇話会 活動報告

食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄



公益社団法人 日本技術士会は、文部科学省が実施する国家試験の代行機関で 21 部門の専門分野、例えば農業・水産・生物工学・経営工学・建設・機械・電気電子・情報工学・環境・森林・衛生工学・資源工学・総合技術監理部門などからなります。

本企画では、JAS と食品表示誌に「業界の動向」として、食品産業関連技術懇話会のメンバーが毎月執筆をさせて頂いており、同懇話会が、農林水産省を始めとする諸官庁、独立行政法人等に対して「食品産業に関する適時的な情報提供又は提案」をした最近の事例を紹介いたしております。

当会の活動目標は、「産官連携による食に関連するテーマ」を取り上げ、フードサプライチェーン（種苗・栽培・養殖・肥育・処理・加工・包装・流通・喫食・廃棄）の過程での課題を抽出し、専門家（技術士）として適切な提言をしてゆく事です。

農林水産省と食品産業関連技術懇話会との定例会合の内容は以下の通りです。

1. 期 日 2023 年 12 月 8 日（土）：13:00～17:00
2. 場 所 日比谷図書文化館、セミナールーム B（会場・Zoom によるハイブリッド方式）
3. 参加者 農林水産省 1 名、食品産業関連技術懇話会 12 名（オンサイト）2 名（WEB 参加）
4. 挨拶
 - ◎農林水産省 小泉 勝利氏（農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ 中小企業等担当 新事業創出専門官）：今年 2 回目の会合、実りあるものになるよう期待している。本日のテーマである食品の新製品開発、サプライチェーンは重要なテーマです。
 - ◎食技懇 田中 好雄会長：本日の農水省への挨拶の状況報告と、ここでとり上げるテーマ（農業、食品産業、フードテックなど）は技術士にとって重要な課題です。
5. 情報提供 講演（食技懇）
 - 講演の背景：食品の輸出促進、インバウンド、ポストコロナなどを前提に取り上げた。
 - 講演の主題：時代の趨勢に適合した新製品開発の秘訣を追う。（国内編と海外編）
 - ① 片山 博視氏（技術士 水産部門）
 - ・タイトル：時代の趨勢に適合した「新製品開発のキーワード」と広域流通
 - ・概要：売れる商品の開発に必要な課題が述べられた。取り巻く環境、消費者動向、ニーズ、トレンドをつかむことが重要。下記の項目を中心に、事例を挙げて解説された。
 - ネット上でのキーワード（おうちごはん、簡便・健康・機能・季節商品 等）

- 食品卸のキーワード（SDGs、こども起点など、シンプル、ギャップ、アート等）
- 商品紹介展示会はWeb・バーチャルへ移行、事業者と消費者のギャップの認識が重要

最後に、「ビジネスにつながる地域産品への提言」として、特色のある原材料と製法の活用、商品とニーズのマッチング、品質管理体制、起点は女性などについて強調された。

- ・質疑 ○産地偽装の排除、大手商社における原材料調達や商品販売の商流についての質疑・応答があった。



▲ 講演中の片山博視技術士



▲ コメント中の湯川剛一郎技術士

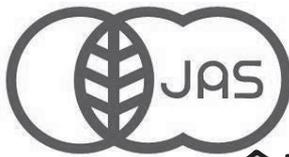
② **田中 好雄氏**（技術士 農業部門、経営工学部門、食技懇会長）：

- ・タイトル：「タイ王国のフードサプライチェーン」と「技術士の役割」
- ・概要：ASEAN のなかでのタイの産業構造、特に「食品・農林水産業及び食品市場について紹介され、食品包装と「食のバリューチェーン戦略」との関係が述べられた。さらに、タイにおける外食産業、日本食の状況との関係で日本食の国際化につき解説し、タイにおける食に関する問題点についても触れられた。持続可能な開発目標（SDGs）についても解説され、技術士の果たすべき役割（食のバリューチェーン戦略の推進）についても提言があった。
- ・質疑 ○技術士の役割についての質問があり、SDGs との関連で「食のバリューチェーン戦略」の目標、方針を設定して、最適化されたシステムの構築などが、技術士の役割である。

6. 次回予定 第 81 回農水省と食技懇の会合は、2024 年 5 月頃を予定。

場所：日比谷図書文化館、テーマ「食品ロス削減の為の様々なアプローチ」

文責：石田賢吾技術士



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>会場参加 10名</p> <p>Web参加 最大200名</p> </div> </div>

▼ 受講料

参加方法	JAS 協会員	賛助会員	一般
会場参加	12,000 円	14,000 円	18,000 円
Web参加	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
Aコース	会場参加 又は Web参加 (Live配信)	生産行程管理者 (有機加工食品) : 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 小分け業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物) : 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 外国格付表示業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物) : 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コース	Web参加 (Live配信) 注: 後半、Zoom 利用あり	輸入業者 (有機農産物・有機加工食品・有機畜産物) : 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)	Aコース (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コース (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. Aコース 生産行程・小分け/ 会場参加 2. Aコース 生産行程・小分け/ Web参加 (Live配信) 3. Bコース 輸入業者 / Web参加 (Live配信)
② フリガナ メールアドレス: @	1. Aコース 生産行程・小分け/ 会場参加 2. Aコース 生産行程・小分け/ Web参加 (Live配信) 3. Bコース 輸入業者 / Web参加 (Live配信)

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
会場参加	12,000 円 × ___人	14,000 円 × ___人	18,000 円 × ___人	_____円
Web参加 (Live配信)	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

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

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

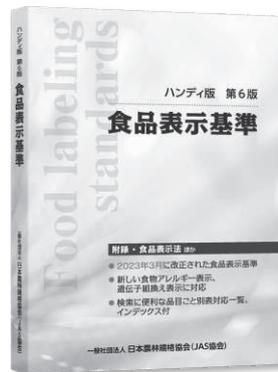
本セミナーでは、資料として JAS 協会が発行する「ハンディ版 食品表示基準」(以下「ハンディ版」という。)を使用します。

※「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、改訂第6版発刊

修了証書
発行します

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場合がございます。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

240118

日本果汁協会 2023年度 実務担当者研修会のご案内

☆ 開催日時及び場所 ☆

2024年2月21日(水) 10:15~16:00 (開場9:45)

TKP 新橋汐留ビジネスセンター ホール201(東京都港区新橋4-24-8 2東洋海事ビル)

☆ 開催方法 ☆

「会場参加」またはZoomウェビナーのLIVE配信による「WEB参加」のいずれかを選択して受講

☆ 受講料(テキスト代、消費税込み) ☆

会場参加:1名あたり12,000円 WEB参加:1名あたり18,000円

☆ スケジュール ☆

時間	講義及び講師等
9:45~10:15	(受付)
10:15~10:25	(連絡事項・開会挨拶)
10:25~11:40 (75分間)	「食品表示を巡る状況」 一般社団法人 FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表 森田 満樹 氏
11:40~12:40	(各自にて昼食)
12:40~13:40 (60分間)	「食品表示基準制定後の運用状況及び今後の見直しについて」 消費者庁 食品表示企画課 担当官
13:40~13:50	(休憩)
13:50~15:55 (60+60分間)	「果実飲料の表示(①定義及び表示方法等、②主な相談事例の紹介)」 一般社団法人日本果汁協会 事務局本部 主幹 内山 純一 (講義中に5分間の休憩を含む2部構成)
15:55~16:00	(閉会挨拶)

※ 講義順及び講師等は、都合により変更する場合がありますので、予めご了承ください。

☆ 申込み方法等 ☆

申込み方法等の詳細は、日本果汁協会のホームページをご覧ください。

右のQRコードからもご覧いただけます。



☆ 問い合わせ先 ☆

一般社団法人日本果汁協会 <http://www.kaju-kyo.ecnet.jp/>

事務局本部 内山(うちやま) TEL: 03-6275-1761

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。

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



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>

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>

環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ

毎月8日は
オーガニック
の日!!

2050年までに
耕地の25%を有機へ

「みどりの食料システム戦略」(農水省)より

JAS協会では、
「毎月8日は有機の日」
キャンペーンに取り組んで
います。
詳細はJAS協会HPを
参照してください。

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

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>