

JASと食品表示

巻頭インタビュー

早ければ6月に、初の認証事業者が誕生
～精米JASに消費者が関心を寄せることに期待～



一般社団法人日本精米工業会
常務理事 武田 法久 氏(左)

一般社団法人日本精米検査認証協会
代表理事会長 飯野 輝明 氏(右)

◎JAS協会の活動

有機JASに関する3つの補助事業のご紹介

◎消費者庁

アレルギー推奨表示に
「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除

◎業界の動向

Regenerative Agriculture
(環境再生型農業)の世界動向



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



5月

2024

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!!

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。

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と食品表示

2024年 5月

目次

新規 JAS 認証工場のご紹介

●インタビュー

1

早ければ6月に、初の認証事業者が誕生

～精米 JAS に消費者が関心を寄せることに期待～

一般社団法人 日本精米検査認証協会 代表理事会長 飯野 輝明

一般社団法人 日本精米工業会 常務理事 武田 法久

〈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

7

集成材需要の変遷と JAS について

～規格に基づく品質管理～

●JAS協会の活動

11

第19回 食育推進全国大会(於:大阪市)に出展

●教えて食品表示

15

～消費者庁の食品表示調査官に聞きました～

●消費者庁

19

アレルギー推奨表示に

「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除

●JAS協会の活動

20

有機 JASに関する3つの補助事業のご紹介

●どんとこい有機

27

有機4規格の改正概要について

～登録認証機関向け説明会から～

30

官報情報

●業界の動向

31

Regenerative Agriculture(環境再生型農業)の世界動向

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

公益社団法人 日本技術士会 登録 技術士包装物流会 理事

公益社団法人 日本技術士会 登録 技術士生物工学会 幹事

技術士(生物工学部門)

吉田 存方

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
西垣林業株式会社 奈良県桜井市大字戒重 137 番地	接着たて継ぎ材 接着たて継ぎ材	西垣林業株式会社 国産材生産事業部第 1 工場 奈良県桜井市大字戒重 137 番地	令和 5 年 12 月 28 日	JPIC- FJL3	(公財)日本 合板検査会
株式会社 くずまき工房 岩手県岩手郡葛巻町江 刈第 13 地割 114 番地 1	集成材 低ホルムアルデヒド [*] 構造用集 成材 (大断面) (中断面) (小断面)	株式会社 くずまき工房 集成材工場 岩手県岩手郡葛巻町葛 巻第 5 地割 152 番地 13	令和 6 年 1 月 17 日	JPIC- LT163	(公財)日本 合板検査会
佐藤工業株式会社 静岡県島田市金谷東二 丁目 3483 番地	フローリング [*] フローリング [*] フロック (低ホルムアル デヒド [*])	佐藤工業株式会社 工場 静岡県島田市金谷東二 丁目 3483 番地	令和 6 年 3 月 25 日	JPIC- FL31	(公財)日本 合板検査会
河合製巧株式会社 愛知県名古屋市中区 村雲町 2 番 1 号	合板 天然木化粧合板	河合製巧株式会社 小 牧工場 愛知県小牧市三ツ淵南 播州 1231	令和 6 年 3 月 25 日	JPIC- DW141	(公財)日本 合板検査会
株式会社 永井半 兵庫県神戸市東灘区向 洋町西 6 丁目 20-2	集成材 低ホルムアルデヒド [*] 構造用集 成材 (大断面)	株式会社 永井半 六甲 アイランド工場 兵庫県神戸市東灘区向 洋町西 6 丁目 20-2	令和 6 年 3 月 25 日	JPIC- LT4	(公財)日本 合板検査会
株式会社木環の杜 福島県いわき市常磐下 船尾町杭出作 179 番地 の 1	集成材 低ホルムアルデヒド [*] 構造用集 成材 (中断面) (小断面)	株式会社木環の杜 湯本 工場 福島県いわき市常磐下 船尾町杭出作 179 番地 の 1	令和 6 年 4 月 2 日	JPIC- LT211	(公財)日本 合板検査会

早ければ6月に、初の認証事業者が誕生

～精米 JAS に消費者が関心を寄せることに期待～

精米 JAS 登録認証機関

一般社団法人 日本精米検査認証協会 代表理事会長 飯野 輝明 氏

精米 JAS 提案団体

一般社団法人 日本精米工業会 常務理事 武田 法久 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 日本精米検査認証協会 飯野代表理事会長（右）と日本精米工業会 武田常務理事（左）

日本人の主食である米は、農林水産省においても最も重要な食品の一つです。2021（令和3）年12月に制定された「精米」の日本農林規格について、JAS化の意義、今後目指していくことなどをお伺いしました。

日本精米工業会の設立の背景

島崎 一般社団法人日本精米工業会についてご紹介いただけますか。

武田 当会は1969（昭和44）年に設立され、今年で55周年を迎えます。精米工場の合理化

の促進を図り、それによって国民の食生活の向上に寄与することを目的に掲げて設立しました。ちょうどこの頃、従来の米屋とは異なる大型精米工場が多く建設され、精米の品質管理や技術の向上について検討する場が必要とされた背景があります。

島崎 設立当時、会員はどのように集まったのでしょうか。

武田 全国食糧事業協同組合連合会（現・全国米穀販売事業共済協同組合の前身）という米穀卸売業者が組織する全国組織があり、その技術委員会が独立する形で日本精米工業会が

設立されました。技術委員会から独立することで、新しい技術等をもっと広く普及することを目指したと聞いています。

近年、精米工程における異物除去の選別技術が格段に向上

島崎：日本人は毎日お米を食べていますが、意外と精米になるまでの工程を知りません。精米の工程について教えていただけますか。

武田 まず、各産地から精米工場に原料玄米

を運び込みます。それらを機械に投入し、玄米のまま異物を取り除く選別をします。選別には、風や重さ、金網などを利用します。その後、精米機で精米をします。街で見かけるコイン精米機をご存じの方もいらっしゃると思いますが、それとは全く規模が異なり、最大で1時間当たり9トンの精米が可能な精米機もあります。最近では1時間当たり3~4トンの精米機が主流で3回くらいに分けて丁寧に少しずつ精米するのが標準です。

島崎 どうして3回に分けるのですか。

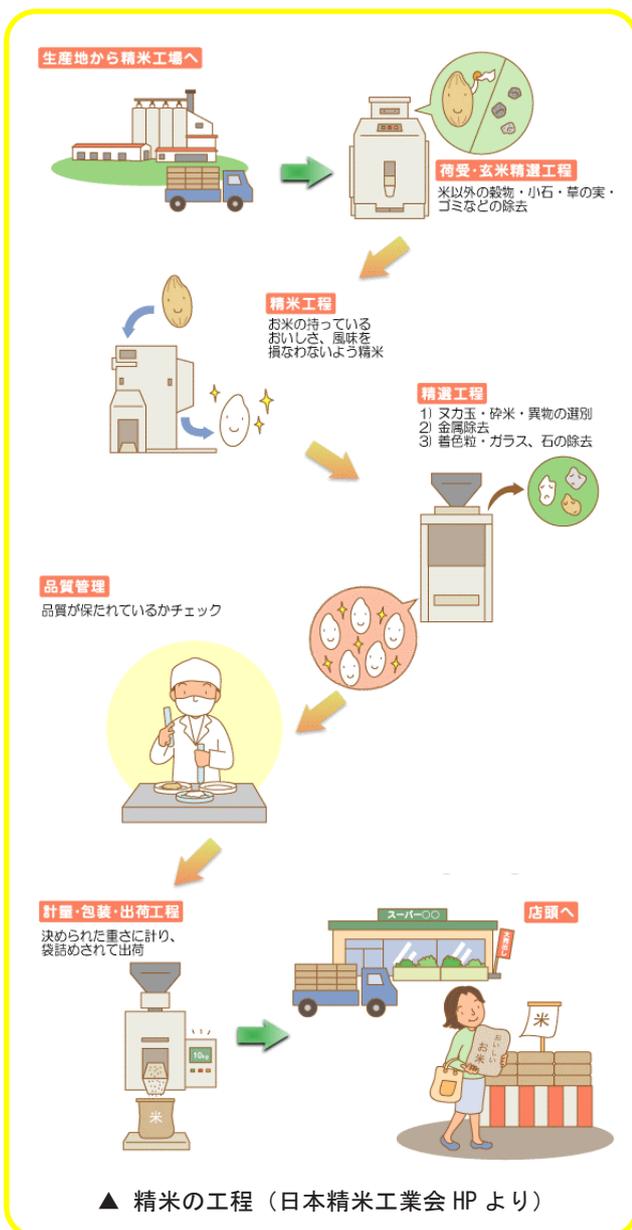
武田 1回の工程で精米すると米にやさしくない、つまり圧力による割れなどが生じるため、1~3番機まである精米機を順次通過させて3工程を経ます。その後、割れや着色、変形のある米を厳しく選別し、最終的には皆さんが店頭で目にするような袋に詰めて出荷します。

近年、異物除去の選別技術は格段に上がってきており、原料玄米の投入から製品の出荷までに、多いところだと10箇所くらいで異物選別が行われます。精米工程を経ると、玄米100に対して、精米90~91くらいの出来高になります。それ以上削りすぎると割れて食味が落ちることもあるので、精米オペレーターは米を見ながら製造・品質管理しています。

飯野 精米工場を初めてご覧になった方はその規模の大きさに驚くと思います。装置産業という印象を受けるとと思いますよ。

島崎 精米工場の精米機は、街中のコイン精米機を単純に大型化したものではないのですね。

飯野 ワンボックスの中で処理するコイン精米機とは違い、工程毎に必要な機械類が設置されており、同時に工程毎に人がチェックして



いますから、当然、出来上がる製品の品質は違います。

国内の米の需要と輸出状況

島崎 国内の米の需要はいかがでしょうか。

飯野 国内は毎年約 10 万トン減ってきています。

島崎 人口減少が理由でしょうか。

飯野 それもありますし、お米の 1 人当たりの消費量も減っています。1962 (昭和 37) 年のピーク時には 1 人当たり年間 118 キロのお米を消費していましたが、2022 (令和 4) 年では 51 キロまで減少しました。これには食生活の変化も影響しています。

島崎 今後もこの傾向は続くのでしょうか。

飯野 何もしなければ、傾向は続くことが想像されます。今後は、農業従事者の高齢化に伴う作り手不足や供給不足が懸念されています。食糧安全保障の観点からも、米の自給体制を維持する必要があります。

武田 お米は日本人の主食ですから、消費する側は米の値段には敏感です。ご飯は茶碗一杯約 30 円と、パンや麺などの他の食品に比べて安価です。利益を上げにくい状況が続くと、生産者も生産する意欲が減じることになるかと思えます。

飯野 消費する立場からすると、安価であることを望みますが、生産意欲につながる価格というのは必要で、消費者と生産者の相互理解が求められるかと思えます。



▲ 日本精米工業会 武田常務理事

島崎 国を挙げて農産物の輸出拡大に向けた動きがあります。精米の輸出状況はいかがですか。

武田 輸出は若干ですが、年々伸びています。海外ではお米の食べ方が日本と異なります。炊飯せず、蒸す、煮るなどして食べます。炊飯器を持つ和食レストランや外食チェーン向けに輸出が増えているのだと思いますが、現地の一般家庭でどれだけ食べられているかは疑問です。また、品質は世界一と言われる日本のお米ですが、価格も現地の 2 倍くらいしますので、家庭に普及するには難しいところです。

飯野 農水省の商業用の米の玄米・精米別輸出量の資料では、2021 (令和 3) 年は 2 万 3 千トンで年々伸びています。

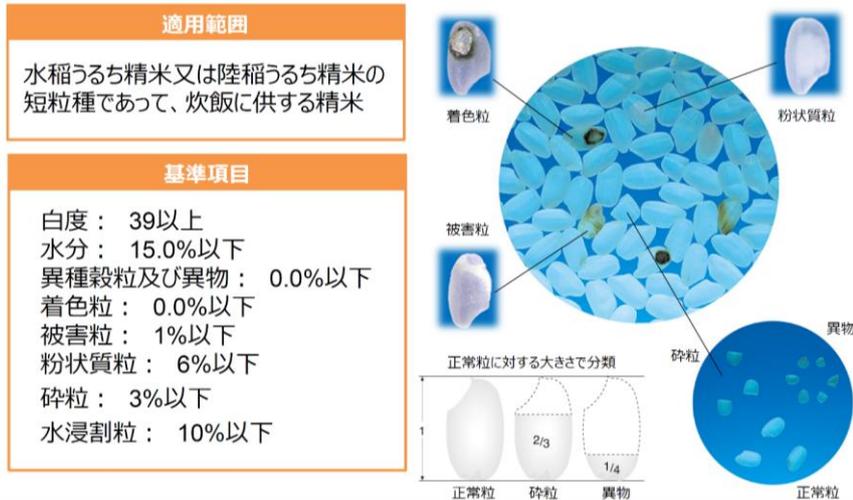
精米 JAS 制定のねらいと規格のポイント

島崎 精米の品質規格としては、「米穀の品質表示ガイドライン」等がありますが、JAS 化しようと考えたきっかけは何ですか。

武田 昔は食糧庁が精米の基準を定めていたのですが、2003 (平成 15) 年に食糧庁が廃止

精米の日本農林規格の概要について

○精米の品質について、見た目や炊飯特性に影響を与える基準を設定



農林水産省 JAS 調査会（令和3年8月4日）資料より

されたことに伴いこの基準がなくなったため、同年、米穀公正取引推進協議会で「米穀の品質表示ガイドライン」を定めました。それから20年が経過し技術が進歩したことで、ガイドラインに定められた内容は今では最低限の基準となりました。そこで、今の技術に合った基準を求めて JAS を目指すことになりました。

島崎 私たち JAS 協会としても、主食のお米に JAS マークが付くことにとっても期待しています。ぜひ消費者の方に精米 JAS を認識してもらいたいと思うのですが、消費者へのアプローチについてどのようにお考えですか。

飯野 精米 JAS を宣伝しても店頭で JAS マークの付いた商品がないというのでは意味がないので、まずは JAS 認証事業者が増えることが大切です。その後は、日本精米検査認証協会としても積極的に PR していきたいと思っています。

島崎 その時が来たら、JAS 協会も一緒に精米 JAS を広げる手立てを考えたいと思います。精米 JAS は、高位な基準であると同って

います。本規格のポイントを教えてください。

武田 ^{すいしんわりゅう}水浸割粒の規定がポイントです。水浸割粒とは、水に浸したときに短径の2分の1以上の亀裂が生じた粒のことであり、JAS では20分間水に浸して試験しています。この水浸割粒の割合が多いと炊飯した時にご飯がべちゃつくなど、ご飯の品質に直接の影響があるため、水浸割粒が少ない方が良い精米となります。各社で取引規格に用いることはあったの

ですが、共通規格に入れたのは今回が初めてのことです。

島崎 いま店頭で並んでいる精米を検査すると、JAS で規定する水浸割粒の品質にどれくらいが合格するのでしょうか。

武田 ほぼ合格すると思います。玄米の段階で乾燥が悪かったり、米の保管状況が悪くて米が乾燥したりした場合には起こりうることなので、確認のため基準に含めました。

島崎 家庭用と業務用で品質の異なる食品がありますが、精米はどうですか。

武田 精米にも外食向けや炊飯事業者用などの業務用はありますが、品質に関する統一の基準はありません。顧客がコシヒカリなどの品種を指定することなどはありますが、顧客ごとに求める内容が異なります。精米の品質は原料玄米に左右され、原料玄米の価格の高低に関わらず、同じ精米工程を経ています。

精米に消費者の関心が寄せられることを期待



▲ 日本精米検査認証協会 飯野代表理事会長

飯野 通常は、製品の品質を満たす原材料を調達することになりますが、今回、精米 JAS ができたことで、将来的には米の産地には JAS の品質が確保できる原料玄米の生産が求められるようになるのではないかと思います。

また、従来、精米は産地や品種、価格で選ばれてきたわけですが、精米 JAS は産地や品種に拘らず全てに共通する品質の基準であるため、工場独自のブレンド米にも JAS マークが付くことになります。ブレンド米というと、混ぜものといったネガティブなイメージを持たれがちですが、実際は品質を一年間安定化させるためにブレンドが行われています。産地品種の単品、ブレンド米も、どんなお米も一定の物差しで格付されますので、今後はブレンド米の見直しにつながるのではないかと思います。

島崎 認証の技術的基準を読むと、「最終製品における検査によって格付を行う場合」と「製造工程によって格付けを行う場合」の2パターンがあります。これはどう使い分けるイメージでしょうか。

武田 最終製品における検査は、袋詰め後の

製品を抽出して検査をするものです。製造工程における検査は、各工程で基準を設け検査を行い、全工程で合格であれば、最終製品を合格とする検査方法です。最終製品における検査をすると、当該製品を出荷できなくなるためロスが発生します。それを避けるために、製造工程における検査方法も規定しました。

島崎 JAS 化について、業界関係者の反応はいかがですか。

武田 期待していると思います。新しいことに取り組んで改善して行こう、より良い品質、より良い工場を目指そうという意欲を持った工場が JAS 認証に向けて取り組んでいます。また、そのような JAS 認証工場が登場することで、それに続く工場が出てくると思います。

飯野 食品に求められる基本的な要素は、安全と品質であると考えます。このため精米工業会では、食品の安全を確保するための世界標準である HACCP 手法を精米製造に採り入れた「精米 HACCP」の認定を行うことで安全性を確保し、もう一方の品質については、従来、業界基準がありました。信頼性と訴求力を高めるために、公的な基準である JAS 規格に取り組んだ経緯があります。食品として、安全性と品質基準が確保されたことで、精米にとって一定の地位が確保された感があります。JAS が制定されたことで消費者の認識が変わり、精米に関心が寄せられるようになると、工場は期待に応えるためにより高い品質を目指すようになると思います。JAS が転換点になるのではないかと考えています。

島崎 私たちも応援したいと思います。

より良い工程管理・品質を目指して

島崎 現在の精米 JAS の認証事業者数を教えてください。また、これから認証取得をしたいという事業者からの相談等のくらいありますか。



▲ JAS 協会 島崎専務

武田 現在 8 工場から JAS 認証の申請があり審査が行われています。早ければ今年の 6 月に認証される予定です。また、その他の工場からも申請に関するお問い合わせや取り組みたいといった連絡があります。

飯野 昨年は猛暑の影響でお米の作柄や品質が芳しくありませんでした。そのことで JAS 認証を取得しても製品に JAS マークが貼付できないのではないかとということから、申請を躊躇した工場もあります。しかし、JAS 認証を取得するには厳しい工程管理と品質管理が求められることが、認証工場となることで、JAS マークが付く製品だけでなく、全ての製品について、取引先の信頼感は高まるはずですので、ぜひ JAS 認証工場になるように、お伝えしているところです。

現在、精米 HACCP 認定工場が 202 工場あり、精米工業会の会員の 7 割を超えています。精米 HACCP に取り組んでいる工場には JAS にも取り組んでいただき、安全と品質の 2 本の柱で工場

を支えていただきたいと思います。

島崎 長く JAS 認証工場を続けているところは、年に一度の認証機関の審査をととても積極的にとらえていて、改善点があれば指摘してもらおうという前向きな気持ちで活用されています。

武田 いいことですね。認証を活用する本来の姿だと思います。

飯野 モチベーションを保つため、外からの評価がとても大切です。作ったものが評価されると、もっと良い商品を作ろうという気持ちになります。商品を使っただく社会の方々に評価してもらうことがとても大事なことで、JAS をいかに宣伝していくかが商品を使っただく機会に繋がると考えています。

島崎 精米 JAS の認証事業者が増えることでどのようなことを期待しますか。

飯野 国内に精米 JAS ができたことは、輸出にも貢献できるのではないかと思います。精米の品質に関する国家規格ができたことで、品質基準が明確になったため、バイヤーが買いやすくなると思います。今までであれば、日本の米は品質がよいので、海外のバイヤーから細かい要求はなかったようですが、JAS ができたことで JAS 適合品かどうかを確認されるシーンも出てくるのではないかと思います。

島崎 精米の JAS 制定から生まれる好循環に期待が高まります。初めての認証工場が誕生しましたら、ぜひ工場へお伺いし精米工程を目にしたいと思えますし、情報誌の読者にもその様子をご紹介したいと思います。

今日は貴重なお話をありがとうございます。

集成材需要の変遷と JAS について

～規格に基づく品質管理～



日本集成材工業協同組合 専務理事 清水邦夫

昨今、集成材といえば、JAS 格付率の高い木材製品として名が通っていると考えております（表 1 参照）。この紙面をお借りして私ども日本集成材工業協同組合の取組や集成材と JAS との関わりについてご紹介いたします。

表 1 主な林産物の JAS 格付率（推計）（令和 4 年度）

区分	国内流通量（万 m ³ ）		格付量（万 m ³ ）		格付率（%）	
		うち国内生産		うち国内生産		うち国内生産
製材	1,350	860	149	113	11%	13%
一般製材	—	845	97	97		12%
2 x 4 材	—	15	52	15		100%
集成材	270	166	224	154	83%	93%
合板	552	358	371	276	67%	77%
CLT	1.5	1.5	1.3	1.3	87%	87%

（林野庁調べ）

1

日本集成材工業協同組合と集成材需要の変遷等

(1) 組合の設立と JAS

日本集成材工業協同組合（略称：日集協）（理事長：中島浩一郎）は、1963 年に前身の日本集成材工業会を設立し、1971 年には日集協に改組して、昨年（2023 年）、創立 60 周年を迎えました。

経緯を述べますと、高度経済成長期に遡りますが、粗悪品の流通等の問題もあったことから、技術の向上が必要とのことで有志が集まって日本集成材工業会が設立されました。そして、日本木材加工技術協会、日本建築センター、日本住宅・木材技術センターをはじめとする多くの機関のご支援・ご協力、そして農林省（現農林水産省）、林野庁、建設省（現国土交通省）の御指導の下で、1964 年 9 月に化粧用集成材の、そして 1966 年 2 月には構造用集成材の「製

造基準」が作成され、更に同年 9 月には「集成材の農林規格（JAS）」が制定されました。

日集協になってからも、JAS 改正、それを受けた（適正）製造基準の改正が行われてきたところですが、1982 年には、関係機関のご協力の下で耐火性能の実験・研究を重ね、JAS に基づく大断面集成材を使用することにより、大規模な木造建築を可能とするよう建設省に働きかけて実現に結び付けるなど、集成材の利用推進に積極的に取り組みました。また、2000 年代には鉄骨内蔵の集成材（耐火部材）の開発も行っております。

(2) 集成材需要の変遷

いまでこそ、「集成材＝構造用集成材」といった図式で語られることが多くなっておりませんが、我が国集成材業界は、化粧ばり構造集成柱（和室の柱）、造作用集成材（通称：無垢の造作用集成材）（階段、カウンターなど）、化粧ばり造作用集成材（和室の長押（なげし）、

以外の木材業界も同様と考えられます。

2 構造用集成材の JAS について

(1) 構造用集成材の製造について

集成材 JAS には、造作用集成材、化粧ばり造作用集成材、化粧ばり構造集成柱及び構造用集成材の 4 種類が規定されています。ここでは構造用集成材の JAS につき、製造過程と関連付けてご説明いたします。

集成材の JAS マーク ((公財) 日本合板検査会)



構造用集成材



化粧ばり構造用集成柱



造作用集成材



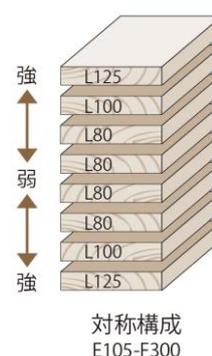
化粧ばり造作用集成柱

木材の強度や寸法安定性に影響を及ぼす含水率については、製品段階で 15% 以下であることが集成材 JAS (以下、単に「JAS」という。) によって求められており、原材料であるラミナの段階では日本合板検査会が制定した「構造用集成材の適正製造基準」において、8~15% の範囲内とされており、我が国で生産している構造用集成材は輸入ラミナを原料としているものが 6 割ほどありますが、欧州産のラミナは、針葉樹の原木が現地で製材に加工され、更に乾燥処理が施されてコンテナに入れられ、スエズ運河経由の海上輸送により、日本の集成材工場に到着します。なお、工場内で乾燥が進み過ぎないように、ミスト (霧) を散布しているケースもあります。

輸入されたラミナでも、国内でスギ等の丸太から挽いたラミナでも、最初は粗削りの状態ですが、軽くかんな掛けして、目視で欠点等がわ

かるようにしてから、グレーディングマシン (等級区分機) に投入し、一枚一枚の強度 (曲げヤング係数=たわみにくさの指標) を測定し区分します。必要な強度性能を持つ構造用集成材を製造するためには、どのような強度のラミナをどのように組み合わせればよいか JAS に示されておりますので、グレーディングの際、ラミナに、その強度に応じてスプレーで着色しておきます。

グレーディングマシンでは、高速でラミナが走行し、強度に応じて区分されていきますが、一旦区分けされたものの中から決められた数のサンプルを抜き取り、手作業で荷重をかけてたわみを測



定し、改めて強度 (曲げヤング係数) を算出し、JAS に規定された基準を満たしているかどうかチェックします。梁などの横架材の場合、上側と下側のラミナに特に大きな力が加わりますので、この手作業による強度のチェックは、一番の外側の層とその次の層に使用する強度の強いラミナを対象に行われます。

続いて、グレーディングの際に着けられた色を基にして、ラミナを組合せていきます。その後、それぞれの表面を削って接着剤を塗り、ラミナを重ねて圧力をかけます。住宅用の柱や梁には 30~40 分程度で硬化する接着剤が使われています。

接着が終了した集成材は出荷に向けて四面を平滑になるように切削し、欠点等がないか確認し、必要に応じ節穴等を樹脂で充填します。

また、完成した構造用集成材の接着性能を調べるため、JAS に基づき、試験片を切り取り、含水率の試験、接着層の接着力の試験、煮沸水中に一定時間浸けた後、高温で乾燥させ、接着層に剥離がどの程度発生するかを調べるための試験などを行います。

上記の説明では、フィンガージョイントを行う場合の製造工程については割愛しましたが、フィンガージョイントをした部分の強度を調べる検査も JAS に基づいて行います。

なお、工場では日頃の品質管理の取組を記録し保存することも求められておりますし、登録認証機関である日本合板検査会による格付検査を受けることも必須です。工場内において、あるいは検査会に送って、ラミナ、あるいは製品の検査を受けます。合格となれば、JAS ラベルを貼り付けて出荷できることとなります。なお、この格付検査は最長で 50 日間隔で行われます。

概要は以上のとおりですが、JAS のルールに則り、基準を満たすように製造することは大変なことだということが、おぼろげながらもご理解いただけたかと思われます。

(2) JAS の強度性能について

住宅を含めた木造建築物の柱や梁に使用される構造用集成材の強度性能については、JAS において曲げヤング係数を表す E と曲げ強度（積層方向）を表す F の組合せの等級区分（例：E105-F300）が樹種を問わずに規定されており、格付された製品に貼付される青色の JAS ラベルに表示されます。

建物の構造計算を行う場合は、設計者は国土交通省の告示において、JAS の構造用集成材の等級区分毎に示されている基準強度（圧縮強度、引張り強度、曲げ強度）を参照します。JAS と同様、樹種を問わず、一本化された形となっております。この点が樹種別に基準強度が規定されている製材とは異なっています。（注：構造用集成材も、せん断、めり込みの基準強度については樹種別に規定されています。）

必要な強度が決まれば、流通している、あるいはメーカーで供給可能なものの中から選んでいただくことになります。実際は、樹種と強度には密接な関係があり、強度が決まれば入手可能な（あるいは必要な）樹種もほぼ自動的に決まります。



▲ 住宅建設現場：JAS 青ラベルの貼付された構造用集成材が多用されている。

3

集成材の課題について

構造用集成材は含水率の低さから寸法安定性に優れ、強度性能も明確な構造材料として信頼されています。この信頼を維持するためには、JAS 認証工場の自助努力は勿論ですが、JAS 制度を司る関係機関のチェック機能が遺憾なく発揮されていくことも不可欠と考えます。

一方では、人手不足で外国人材にも頼らざるを得ない時代に入っておりますので、例えば、基準を満たす製品を安定的に製造できると考えられる工場については、格付検査の間隔を思い切って伸ばすなどの合理化も必要となるのではないかと考えます。

また、組合員の半数は造作用集成材のメーカーですが、JAS 格付量も減少をたどっており、どのように対処していくかも重要な課題となっております。

当組合では、JAS に限らず、集成材の利用拡大のため、様々な情報を提供しておりますので、是非一度、ホームページにお立ち寄りください。

<https://www.syuseizai.com/>



JAS 協会の活動

第 19 回 食育推進全国大会（於：大阪市）に出展

JAS 協会は、会員の皆様のご協力を得て、「JAS マークをご存じですか？暮らしにいかそう JAS マーク」をテーマに食育推進全国大会に出展します。この機会に様々な JAS の普及啓発に努めてまいりたいと考えており、たくさんのお客様にお会いできることを楽しみに、お待ちしております。



大会名称	ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会
開催日時	6 月 1 日（土）10:00-17:00 / 6 月 2 日（日）10:00-16:00
会場	大阪南港 ATC ホール（大阪市住之江区南港北 2-1-10）
大会テーマ	いのち輝くミライ食育
大会の目的	食育に関する理解と関心を深め、食育の取組への積極的な参加を促すことを目的として、令和 6 年に第 19 回食育推進全国大会を大阪府において開催します。大阪・関西万博の前年であることから、本大会を「ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会」とし、万博をインパクトとした健康寿命の延伸、万博開催機運の醸成、「食」で始める大阪の成長をめざします。
大会コンセプト	未来社会の実験場 大阪 Ver.
主な内容	 食育活動表彰  食育に関するステージイベント・ブース展示  大阪産農林水産物や大阪ゆかりの料理等の飲食・販売 等
来場対象	大阪府内外の一般の方や食育推進関係者など
来場者数(見込)	約 25,000 人
主催	農林水産省、大阪府、大阪市、第 19 回食育推進全国大会大阪府実行委員会

大阪・関西万博 ~プレイベント~



入場無料

2024 6/1(土)・2(日) 大阪南港ATCホール
10:00-17:00 10:00-16:00

6/1(土) 10:15から開会式・第8回食育活動表彰 表彰式

食の大阪で、かつてない食育体験。



6/1(土) 吉村知事 & 横山市長がライブクッキング!



協力:「リュミエール」恵渡泰シェフ、辻学園調理・製菓専門学校

6/2(日) 豪快!大起水産

マグロ解体ショー

最後は試食も!

6/1(土) さかなクンと大阪湾の秘密をギョギョッと探検!



6/1(土) 食の未来とは? 万博パビリオンを先取り!

大阪・関西万博 テーマ事業プロデューサー あまから手帖 編集顧問 小山薫堂 × 門上武司



6/1(土) 6/2(日) いか焼き、たこ焼き、大阪の名店が大集合! キッチンカーコーナー



6/2(日) NMB48メンバーと地域の食文化を学ぼう!



6/1(土) 6/2(日) 大阪府内Vリーグチームがバレーボール教室を開催!

※各チームの参加日は大会ホームページをご参照ください。 ※雨天時は屋内でのプログラムに変更となります(一部チーム対象)

6/2(日) ミャクミャク くまモンが万博テーマソングでダンス合戦!?



それいっしょ! アンパンマン ショー

観覧無料

6/2(日) ① 11:00-11:30 ② 15:30-16:00

ワクワクステージ(Cホール)

※観覧の事情によりイベントを中止・変更する場合がございます。 ©やなせたかし/フレール館・TMS・NTV

会場を越えてATC館内も巡る 6/1(土) 6/2(日) 食育スタンプラリー!

スタンプを全部集めて、抽選に参加しよう。 日本ハムのシャウエッセン 1年分 // や、雪印メグミルクの6Pチーズ 1年分 // が当たるかも!

詳細はこちら! 食育推進全国大会 大阪

検索



※入場者多数の場合、入場を制限する場合があります。 ※プログラムの内容・時間は予告なく変更する場合があります。

主催:農林水産省、大阪府、大阪市、第19回食育推進全国大会大阪府実行委員会 後援:内閣府、消費者庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会連合会、全国市長会、全国市議会連合会、全国町村会、全国町村議会連合会 特別協力: ATC

▲ 大会チラシ (農林水産省ウェブページより掲載)

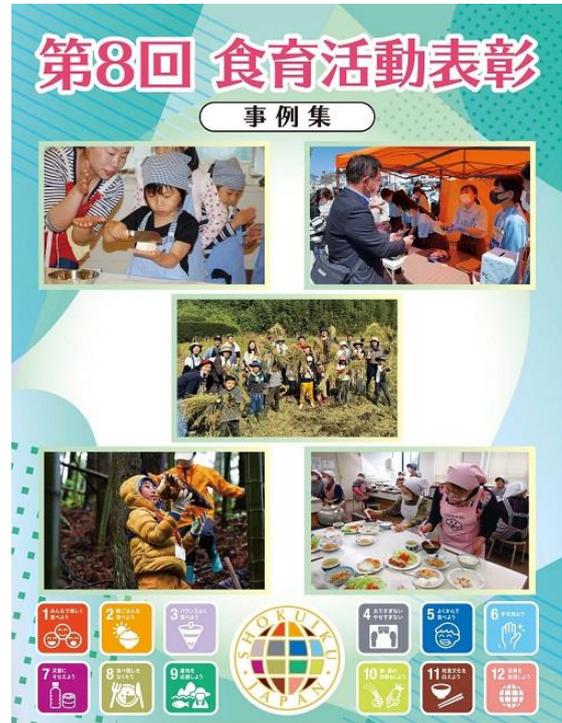
「第8回食育活動表彰」受賞者の決定

農林水産省は、「第8回食育活動表彰」の農林水産大臣賞及び消費・安全局長賞の受賞者を決定しましたのでお知らせします。

なお、表彰式は6月1日（土）に「ワクワク EXPO with 第19回食育推進全国大会」（大阪南港 ATC ホール）において開催されます。

1 食育活動表彰の概要

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。



農林水産省

（農林水産省ウェブページより掲載）

2 受賞者（敬称略）

■ ボランティア部門

(1) 食生活改善推進員の部

【農林水産大臣賞】 兵庫県いずみ会[兵庫県]

【消費・安全局長賞】 山梨県食生活改善推進員連絡協議会[山梨県]、九戸村食生活改善推進員協議会[岩手県]、大阪市食生活改善推進員協議会[大阪府]

【審査委員特別賞】 網走市食生活改善協議会[北海道]

(2) 食育推進ボランティアの部

【農林水産大臣賞】 キッズ☆サポーター[福井県]

【消費・安全局長賞】 萩市の食育を支える会[山口県]、宇治市健康づくり・食育アライアンス U-CHA[京都府]、なめりかわ食育サポーターの会[富山県]

【審査委員特別賞】相愛大学発達栄養学科チーム「ロスノン」[大阪府]、高松市生活研究グループ
連絡協議会[香川県]

■ 教育関係者・事業者部門

(1) 教育等関係者の部

【農林水産大臣賞】佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部[佐賀県]

【消費・安全局長賞】埼玉県春日部市立牛島小学校[埼玉県]、一般社団法人日本食育 HED カレッジ
[東京都]、福岡県立戸畑高等学校 家庭クラブ[福岡県]

【審査委員特別賞】岡山県立大学保健福祉学部子ども学科[岡山県]

(2) 農林漁業者等の部

【農林水産大臣賞】サスティナ鶴岡[山形県]

【消費・安全局長賞】西美濃農業協同組合 ふるさと隊[岐阜県]、鈴木芳昭[千葉県]

【審査委員特別賞】JA 糸島青年部[福岡県]

(3) 企業の部

【農林水産大臣賞】千葉ジェッツふなばし[千葉県]

【消費・安全局長賞】株式会社松本山雅[長野県]、株式会社伊藤園[東京都]、株式会社ライフコーポ
レーション[東京都]

3 表彰式

日時：令和6年6月1日(土) 11時(開始予定)

「ワクワク EXPO with 第19回食育推進全国大会」開会式(第8回食育活動表彰 表彰式等)

会場：大阪南港 ATC ホール(大阪市住之江区南港北 2-1-10)

4 参考

食育活動表彰

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>

第8回食育活動表彰 結果(受賞者の取組紹介動画及び取組内容を取りまとめた事例集を掲載しています。)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/8th/result.html>

第19回食育推進全国大会

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/19th/index.html>



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. 荒茶を販売する際の表示に関する照会（質問募集でいただいた質問）

Q

お茶の農家が茶葉を収穫後、荒茶に加工して製茶会社に容器包装に入れて販売する場合、この荒茶は加工食品に該当するでしょうか。加工食品に該当する場合、業務用加工食品の食品表示基準に従って、容器包装に必要な表示事項はあるでしょうか。



A

茶葉を蒸して揉んだ後に乾燥させる等の工程を経て製造される荒茶は、加工食品に該当します。荒茶は一般的には、そのまま消費者に販売される形態にはなっておらず、業務用加工食品（※1）に該当しますので、食品表示基準第10条に規定されている表示事項を容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する必要がありますが、このうち同基準別表第23に規定されている消費期限又は賞味期限等の一部の表示事項は、原則として容器包装に表示しなければなりません。

解説

食品表示基準第2条において、加工食品は、「製造又は加工された食品として別表第1に掲げるものをいう。」と定義されており、「茶」は同表に掲げられていることから、荒茶は加工食品に該当します。

食品関連事業者が業務用加工食品を販売する際には、同基準第10条に従って、名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限等の表示事項を容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示する必要があります（※2）。また、同基準第13条の規定により、同基準別表第23に掲げる事項（名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、アレルギー等）は原則として容器包装に表示することとされていますので、ご注意ください（送り状、納品書等又は規格書等は、文書のみならず電子媒体であるものを含みます。）。

また、同基準第11条の規定により、その販売先において以下の①～③の用に供される場合には、原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名、原産国名の表示は要しません。

- ①設備を設けて飲食させる施設における飲食の用
- ②食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用
- ③不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用

なお、容器包装に表示が必要な事項と送り状等に表示可能な事項の例については、下表を

ご参照ください。

表 業務用加工食品の表示事項の例

	容器包装に表示が必要な事項	送り状、納品書等及び規格書等に表示が可能な事項
業務用加工食品を販売する場合	名称、保存の方法、添加物、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、アレルゲン等	原材料名、食品関連事業者の氏名又は名称及び住所、原料原産地名、原産国名
設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合、食品を製造し、若しくは加工した場所における販売の用に供する場合又は不特定若しくは多数の者に対する譲渡（販売を除く。）の用に供する場合	名称、保存の方法、添加物、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、アレルゲン等	

- ※1 業務用加工食品：加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のもの（一般用加工食品としての表示が行われていないもの）をいいます。
- ※2 容器包装に入れなくて、かつ、設備を設けて飲食させる施設における飲食の用に供する場合等の表示を要しない場合があります（同基準第10条第1項参照）。

（食品表示基準第10条、11条、13条、食品表示基準 Q&A（加工-303）参照）

2. 遺伝子組換えに関する表示がない豆腐に関する照会



豆腐の原材料名欄に「大豆（アメリカ産）」と表示されており、「遺伝子組換え」、「分別生産流通管理済み」、「遺伝子組換えでない」等の遺伝子組換えに関する表示が行われていない場合、どのような大豆が使用されていると考えたらよいでしょうか。



豆腐の原材料である大豆に遺伝子組換えに関する表示が行われていない場合は、遺伝子組換え農産物が混入しないよう分別生産流通管理（※1）された大豆が、原材料として使用されていることを表しています。

解説

遺伝子組換え食品の表示制度には、義務表示制度と任意表示制度があります。

遺伝子組換え農産物（※2）及びこれを原材料とする加工食品（食品表示基準別表第17に規定されているもの）にあつては、「遺伝子組換えである」旨又は「遺伝子組換え不分別である」旨の表示を行うことが義務づけられています。このため、これらに該当しない場合は、遺伝子組換えに関する表示を行う必要はありません（※3）。

こうした中で、上記による義務表示を行う必要がない対象農産物を原材料とする加工食品については、一定の要件を遵守した上で、任意で「分別生産流通管理を行っている」旨又は「遺伝子組換えでない」旨の表示を行うことができますこととしています。

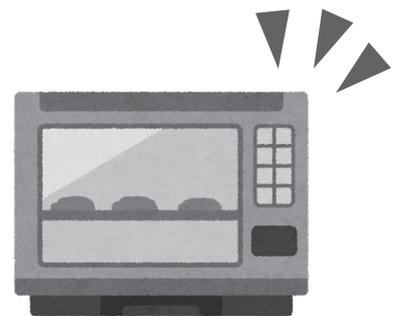
- ※1 分別生産流通管理：遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。
- ※2 対象農産物：組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作目である、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ及びからしなの9種類の農産物。
- ※3 油やしょうゆ等、組み換えられた DNA 及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によってもその検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありません。

（食品表示基準第2条、3条2項、食品表示 Q&A（GM-1、GM-37、GM-39、GM-40）参照）

3. 小分け、温め直した食品の表示に関する照会

Q

スーパーマーケット等の惣菜コーナー等でからあげを販売する場合において、からあげを仕入れて、バックヤード等で味付け（タレをかける）して販売する場合は、インスタ加工（※）による販売に該当するため、原料原産地名の表示が不要だと思いますが、からあげをバックヤード等で小分け、温め直して販売する場合においても、原料原産地名の表示は不要でしょうか。



A

インスタ加工による食品の販売は、食品表示基準第5条に規定されている「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」に該当するため、原料原産地名を含む一部の表示事項の表示は要しません。一方、小分け、温め直しはインスタ加工には該当しないため、原料原産地名等を表示する必要があります。

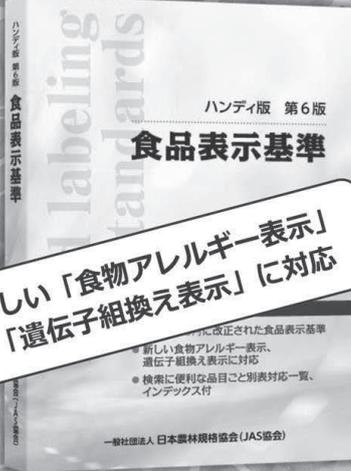
解説

食品関連事業者が容器包装に入れられた一般用加工食品を販売する際（設備を設けて飲食させる場合を除く。）には、食品表示基準第3条及び第4条の規定により、名称、保存の方法、消費期限又は賞味期限、原材料名、原料原産地名等を表示する必要があります。ただし、同基準第5条に規定されている義務表示の特例要件に該当する場合には、一部の表示事項の表示は要しないこととされています。この要件の一つとして「食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合」が規定されており、インストア加工による販売は、この要件に該当するため、同基準第3条及び第4条の規定にかかわらず、原材料名、内容量、原料原産地名等を表示する必要はありません（ただし、添加物、アレルギー等は表示する必要がありますので、ご注意ください。）。

スーパーマーケット等のバックヤード等で調味する行為（塩味を付ける、しょう油をかける、ごまをふる等）、調理する行為（煮る、焼く、揚げる等）等は、インストア加工に該当しますが、仕入れ、切断、成形、解凍、小分け、再包装、温め直し等の行為については、インストア加工に該当しません。

※インストア加工：食品関連事業者が、容器包装された製品をスーパーマーケット等のバックヤード等で調理（製造又は加工）すること。

（食品表示基準第3条第1項、第5条、第41条第1項、食品表示Q&A（総則-17、加工-60、加工-190）参照）



「ハンディ版 食品表示基準」の改訂第6版が、新たに品目ごと別表対応一覧を追加して登場です。

利用者の声

「最新のルールを活用しやすく掲載！
今や”食品表示のバイブル”として現場で離せない存在です。」

公立大学法人宮城大学 名誉教授 池戸 重信 様
(JAS協会 食品製造業品質管理担当者等
一般講習会 講師)

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ございます。
・送料は、別途実費で頂戴いたします。

発行販売 一般社団法人日本農林規格協会
☎ 03-3249-7120

JAS協会 検索

アレルギー推奨表示に 「マカダミアナッツ」を追加、「まつたけ」を削除



今般、平成 24 年度、27 年度、30 年度及び令和 3 年度「食物アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業報告書」の内容を踏まえ、令和 5 年 12 月に開催された「第 6 回食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」にて、「マカダミアナッツ」を特定原材料に準ずるものに追加し、「まつたけ」を特定原材料に準ずるものから削除することが決議されました。

ついては、上記の特定原材料に準ずるものに関する改正に係る事項等について、下記の通知及び Q&A が改正された旨が消費者庁から公表されましたのでお知らせします。

- ① 「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号消費者庁次長通知）
- ② 「食品表示基準 Q&A」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）

改正後

【特定原材料に準ずるもの】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、【削除】、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

改正前

【特定原材料に準ずるもの】

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、【新設】、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン



※参考 「食品表示基準Q&A」(平成 27 年3月)消費者庁 食品表示課より

(D-18)特定原材料に準ずるものの「マカダミアナッツ」の範囲を教えてください。

(答)

「マカダミアナッツ」は、日本標準商品分類において個別の殻果類として分類されておらず、「他に分類されない殻果類」に該当します。

「マカダミアナッツ」はヤマモガシ科マカダミア属に属するもので、品種は主に、インテグリアフォリア種、テトラフィラ種及びそのハイブリッド種があり、これらが対象となります。

また、マカダミアナッツオイル、マカダミアナッツミルク等もアレルゲンとなるので注意が必要です。

有機 JAS に関する3つの補助事業のご紹介

JAS 協会では、農林水産省の補助を受けて、以下の補助事業を行います。

応募条件等の詳細は、次ページ以降のチラシ[※]及び JAS 協会ホームページをご参照ください。

※公募開始までに変更の可能性があります。

有機事業者向け

有機 JAS 認証取得等 に係る経費の補助

- **最大 1/2 補助**（新規事業者：上限 20 万円、継続事業者：上限 15 万円）
- 対象経費：交付決定通知受領後に実施し、登録認証機関へ支払った**有機 JAS 審査経費**
- 令和 3 年 10 月から始まった「有機 JAS 運用改善策」（以下、運用改善策）の調査に重点を置く。補助事業者は、導入前後の作業時間等の負担削減効果の調査票への回答必須。よって、過去に導入経験があること又は補助申請の有機 JAS 実地調査で導入する計画がある（登録認証機関に実施予定であることを確認）ことなどが要件。
- 有機 JAS 実地調査の予定時期ごとに公募期間を設け、すべての申請者について加点審査にて採択審査をし、交付決定する。加点項目は、過去 2 年間に JAS 協会が実施した有機補助事業の補助を受けておらず運用改善策のサンプリング調査又はリモート調査を導入する計画があること、運用改善策の導入実績の多さなど。各公募回の予算の範囲内で、高得点者から順に採択する。
- 今回から、補助対象に有機藻類の審査費用を追加。

登録認証機関向け

申請のオンライン化 に係る経費の補助

- **最大 1/2 補助**（上限 100 万円）
- 補助対象経費：交付決定通知受領後に発生し、支払った**有機 JAS 認証申請のオンライン化システムの開発費用、運用に伴う初期費用、運用者に係る教育費**
- 令和 4 年度補正事業・有機オンライン化の方向性等検討結果に照らし開発を検討したシステムであり、新たに取り組む事業（発注・契約等を含む）が対象。
- 補助事業者は、令和 6 年 12 月末までにシステムをリリースし、1 か月間利用・運用したうえで、令和 7 年 1 月末までに実績報告書を提出できること。システム導入前後の変化等についての調査、他の登録認証機関の先例モデルとなるシステムとして事例紹介に協力できることなどが要件。
- 公募期間内の応募について、すべての申請者を対象に加点審査にて採択審査をし、交付決定する。加点項目は、有機事業者の負担軽減度合の大きさ、事業継続のための財政基盤の確かさなど。予算の範囲内で、高得点者から順に採択する。

肥料等の 生産・販売者向け

有機資材リストへの登録 に係る経費の補助

- **最大 1/2 補助**（上限 15 万円）
- 対象経費：交付決定通知受領後に有機資材評価機関（※）へ支払った**登録審査経費**
※有機 JAS 適合資材リストに掲載されている有機資材評価機関は、（一社）有機 JAS 資材評価協議会、（特非）日本有機農業生産団体中央会、（株）ACCIS の 3 機関
- 新たに有機 JAS 資材リストへの登録をする資材が対象であり、登録済み資材の変更等の費用は対象外。
- 公募期間内の応募について、すべての申請者を対象に加点審査にて採択審査をし、交付決定する。加点項目は、登録予定の資材の販売先を確保していること、登録申請の資材数の多さなど。予算の範囲内で、高得点者から順に採択する。
- 申請に際して、有機資材評価機関からの審査経費の見積書が必要。あらかじめご準備を。



新規・継続事業者の皆さま

農林水産省補助事業
令和5年度 JAS・JFS の普及対策事業

有機 JAS 審査経費の 補助が受けられます

最大 半額

新規認証事業上限 ▶ **20万円**まで
継続認証事業上限 ▶ **15万円**まで

令和3年度補正・令和4年度補正に続いて 今年も有機 JAS 審査経費を補助します

公募期間

第1回	有機 JAS 調査実施予定時期 令和6年7~9月対象者 令和6年5月14日(火)~16日(木)
第2回	有機 JAS 調査実施予定時期 令和6年10~12月対象者 令和6年8月20日(火)~22日(木)
第3回	有機 JAS 調査実施予定時期 令和6年12月~令和7年1月対象者 令和6年10月15日(火)~17日(木)

*応募は、1事業者1回に限ります。12月調査予定事業者は、第2回または第3回のどちらかにご応募ください。

事業者の応募要件

1~6すべて満たすこと

下線は「令和4年度補正事業」との相違点

- ☑ 1.有機 JAS 認証を取得している、または新規認証取得予定であること。 *有機藻類の認証を含む。
- ☑ 2.有機品の売り先を確保している、または「有機農産物の生産行程管理者」/「有機飼料の生産行程管理者」の認証をグループで取得(予定を含む)していること。 ▶詳細はQ8,9参照
- ☑ 3.登録認証機関による有機 JAS 実地調査および審査経費の支払いは、交付決定通知受領後であること。 *交付決定前に支払った審査経費は含めることができません。 ▶詳細はQ7参照
- ☑ 4.登録認証機関から判定結果通知を受取り審査経費の支払いを終わりしだい、すみやかに「実績報告兼請求書」を提出できること。最終提出期限は令和7年2月10日。 ▶詳細はQ13参照
- ☑ 5.地元自治体、農林水産省・農産局等から、**本事業(有機認証費用)の補助金交付を受けていないこと。** ▶詳細はQ6参照
- ☑ 6.農林水産省が令和3年10月に公表した「**有機 JAS 制度の運用改善策**」の実証調査のため、「有機 JAS 制度の運用改善策」のうちいずれかを導入(見込みを含む)していること。あわせて、有機 JAS 制度の運用改善導入前後の作業時間等の変化について、JAS 協会が行う調査等に協力すること。 ▶詳細はQ1、Q2,4参照

農林水産省が令和3年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善策」

- ・リモートによる有機 JAS 実地調査
- ・有機 JAS 適合資材を農林水産省のホームページに公表
(対象:「有機農産物の生産行程管理者/小分け業者/輸入業者/外国格付表示業者」、有機飼料/有機畜産物の生産行程管理者))
- ・グループ認証におけるほ場のサンプリング調査の導入
(対象:「有機農産物/有機飼料の生産行程管理者」グループ認証者)



加点方式による
採択審査をおこないます

応募
お問合せ先

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 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120 <http://www.jasnet.or.jp>

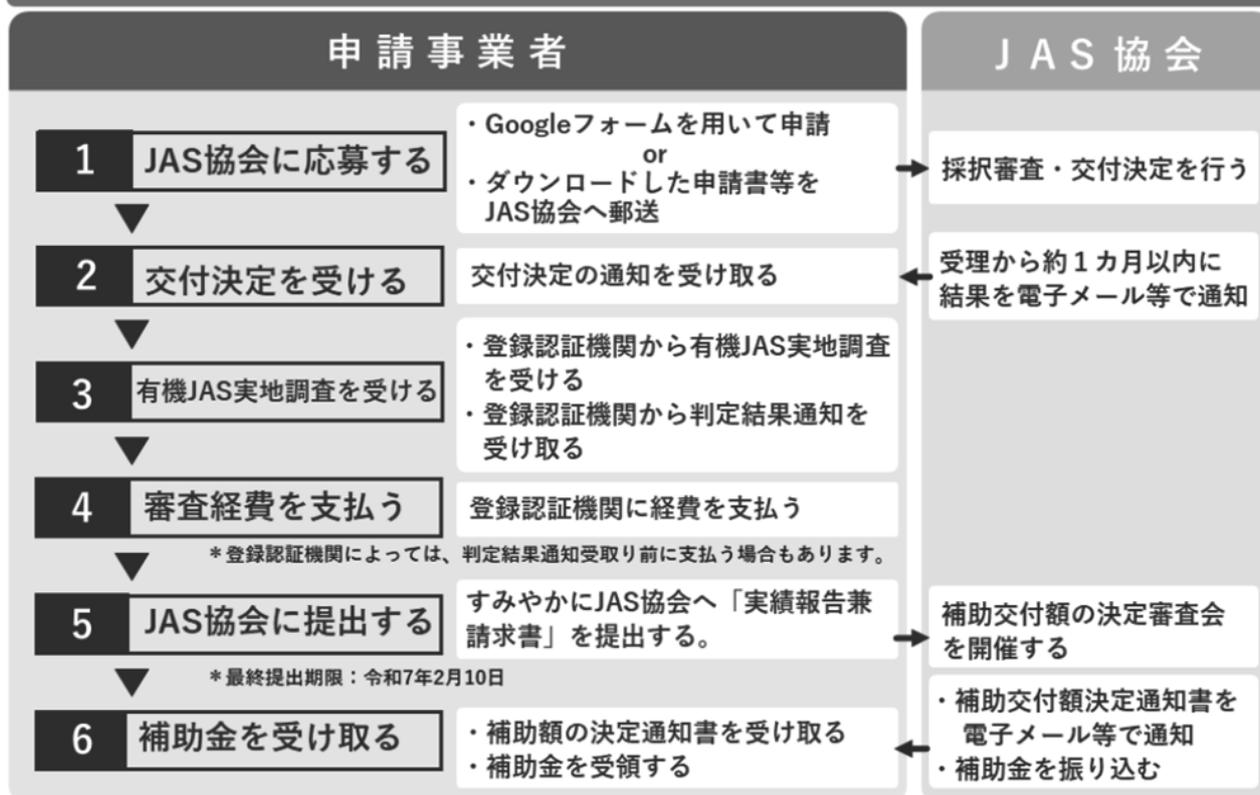
補助対象経費

交付決定通知受領後に登録認証機関へ支払った有機 JAS 審査経費

- ・ JAS 協会の交付決定通知受領後に登録認証機関に支払った有機 JAS 審査経費の半額以下です。新規認証を含む上限 ▷ 20 万円まで 継続・臨時確認調査▷ 15 万円まで
- ・ 登録認証機関への入会金、年会費をはじめ JAS マークシール発行費、運営協力費（ロイヤリティー）などに相当する経費は、対象に含まれません。

対象になる	対象にならない
<ul style="list-style-type: none"> ○ 認証機関事務費(申請費、書類審査費、判定費、認証書発行費、リモート調査手数料等) ○ 検査費(検査日当、移動日当、報告書作成費等) ○ 検査員旅費(交通費、宿泊費等) ○ JAS 講習会受講費(新規事業者が、交付決定通知受領後に受講したものに限る。) <p style="text-align: right;">など</p>	<ul style="list-style-type: none"> × 消費税 × 入会金 × 年会費 × 運営協力費 × JAS マークシール発行費 × 認証書英語版発行費 × 認証事項公表費 × 年間維持管理費 × フォローアップ講習会受講費 × 振込手数料、郵送料、書類印刷代、写真代 <p style="text-align: right;">など</p>

補助の応募から補助金受取りまで



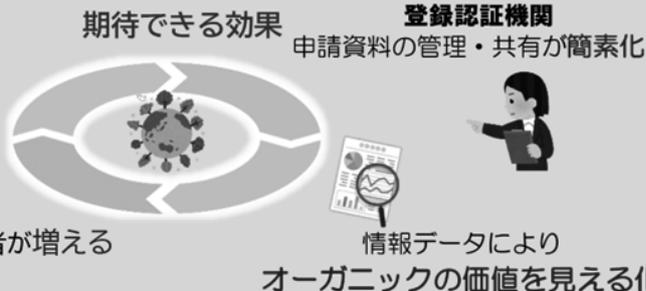
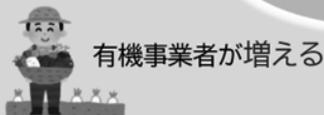
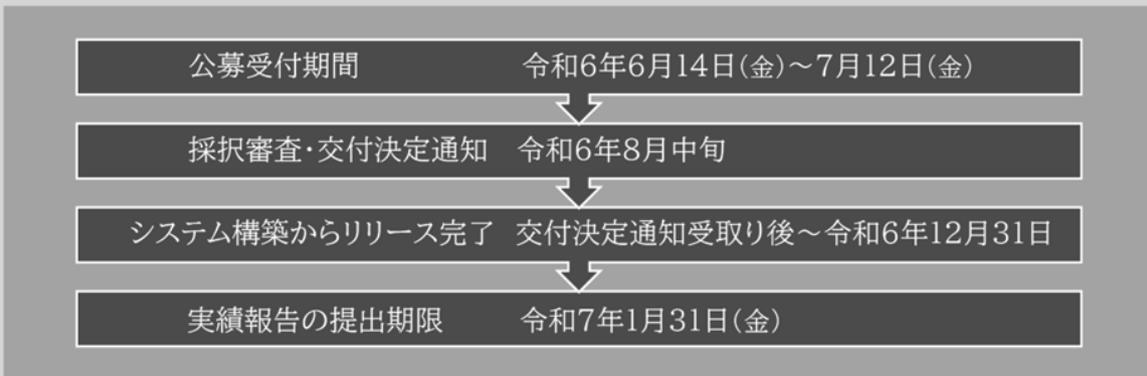


有機 JAS 登録認証機関向け 認証申請のオンライン化支援のご案内



有機事業者の申請作業の負担軽減を目指し 登録認証機関の
有機 JAS 認証申請オンライン化システム開発等の費用を支援します

補助対象経費	補助金額	主な要件
<ul style="list-style-type: none"> 令和4年度補正事業・有機オンライン化の方向性検討結果*に照らし開発を検討した有機JAS認証申請のオンライン化システムの開発費用 <small>*Q2、P.7 参照</small> システムの運用に伴う初期登録・環境構築費用 システム運用に係る職員教育費用 <p>▷ 経費詳細は P.2 を参照ください ▷ 交付決定通知受領後に新たに取り組む事業(発注・契約等を含む)が対象です</p>	<ul style="list-style-type: none"> 経費の半額(消費税を除く)上限100万円 JAS協会の交付決定通知受領後に発生した経費 <p>▷ 採択審査の結果、補助申請概算額と交付額が異なる場合があります</p>	<ul style="list-style-type: none"> 有機事業者の有機JAS認証申請の負担軽減に繋がるものであること 令和6年12月末日までにシステムをリリースし利用・運用したうえで令和7年1月末日までに実績報告書を提出できること システム導入前後の変化についての調査への協力、他の登録認証機関の先例モデルとなるシステムとして事例紹介に協力できること <p>▷ 採択審査により交付者を決定します</p>



**応募
お問合せ先**

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 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120 <http://www.jasnet.or.jp>

補助対象	内容
1. オンライン化のためのシステム開発に係る経費 ＊サブスクリプションタイプの費用（サービス利用料、ライセンス料、保守費用等）は、交付決定後に契約したことが確認できるものであって、補助対象期間内の経費のみ。期間を超える契約の場合は、按分等の方式により算出された当該補助事業実施期間分が対象になります。	
外注費	有機 JAS 認証申請のオンライン化システム開発・改修や追加開発等システム構築を外注する場合の外注費（外注先の人件費を含む。） ＊登録認証機関の人件費は、補助対象外です。
ソフトウェア利用料	ライセンス契約、リース料、購入費
オンライン化システムに係るサーバー使用料	ライセンス契約、リース料 ＊サーバーの領域を借りる費用（サーバーの物理的なディスク内のエリアを借入、リースを行う費用）、サーバー上のサービスを利用する費用等が補助対象経費になります。サーバー購入費は初期登録・環境構築に要する費用に計上してください。
2. 初期登録・環境構築に要する費用 ＊専ら導入する有機 JAS 認証申請のオンライン化システムの運用に供するものに限り。 ＊サブスクリプションタイプの費用（サービス利用料、ライセンス料、保守費用等）は、交付決定通知受領後に契約したことが確認できるものであって補助対象期間内の経費のみ。期間を超える契約の場合は、按分等の方式により算出された当該補助事業実施期間分が対象になります。	
ネットワーク構築作業費	機器の設置、設定作業費 ＊設置場所の整備工事や基礎工事、既存機械設備の撤去費用は補助対象外です。
初期登録に関する費用	・セキュリティソフト利用料（初期費用含む） ・導入機器、導入ネットワークの保守費用
環境構築に要する機材	パソコン、タブレット、拡張機器（増設 HDD・SSD、外付け BD/DVD/FDD ディスク、ドッキングステーション）、自社サーバー購入費など ＊機器等単価に対象外となる間接経費（振込手数料、収入印紙代等）、通信費等が含まれている場合は、見積書での経費区分が必要です（区分できない場合は全額対象外）。 ＊最低限の必要数を超えるものは対象外。
3. システム運用に係る職員教育費	
外注費	有機 JAS 認証申請のオンライン化システム運用のために必要な教育訓練や講座受講等に係る経費 ＊①研修名、②研修実施主体、③研修内容、④研修受講費、⑤研修受講者についての情報を必ず記載してください（この5点が明記されていない場合や、不適切な訓練や講座が計上されている場合などは、研修費を補助対象経費とすることはできません。また、研修を受けるために生じた交通費、研修を受けるものの人件費は補助対象外です。）。 ＊日常の業務に就きながら行われる教育訓練（いわゆる OJT）及び補助事業の遂行に必要がない教育訓練や講座受講等は補助対象外となります。 ＊研修受講以外の経費（交通費、滞在費等）は補助対象外となります。 ＊事業完了後、該当する教育訓練や講座受講等の研修資料一式（資料が存在しない場合は、録画・録音データ等）が提出できない場合は、補助対象外です。
マニュアル作成費	ソフトウェアの使い方や操作手順、研修テキスト作成費

＜補助対象経費についての注意点＞

- 経費は、社会通念上適正な価格で取り引きされたものとします。
- 補助事業で要した経費の支払い手続きにおいて使用する言語および通貨は、日本語および日本国通貨で支払うものに限ります（申請時に添付する見積書は日本語および日本国通貨で表記されるものに限ります。）。
- 売買、請負その他の契約には、一般競争契約等別途手続きが必要な場合があります。ご相談ください。

＜補助対象から除外する経費＞

- 補助対象経費に記載のないもの
- 補助事業に関係のないもの
- 使途、単価、規模等の確認が不可能なもの
- 交付決定通知受領後日より前に開始した事業に係るもの、交付決定通知受領日より前に事業が完了しているもの
- 事業に係る登録認証機関の人件費、旅費
- 間接経費（消費税、振込手数料、収入印紙代等）、光熱費、初期登録費を除く通信費（携帯電話通話料金、Wifi 月額料金、インターネット回線・プロバイダー料金等）
- 自社の売り上げとなる補助事業
- 他団体からの寄付・補助など、自己負担していない分の経費
- 実績報告時までに完了していない事業に係るもの。ただし、実績報告時以後も続く事業であっても、内容や経費等の面から明確に実績報告以後の部分と区分できる場合は対象とします
- 物品購入時、店舗発行のポイントカード等によるポイントやポイントを取得した場合の現金換算可能なポイント分
- 契約書、発注書、納品書、受領書、振込明細等の帳票類が不備なもの
- 名義が補助事業者以外の領収書、振込明細書等
- 他社発行の手形や小切手、個人名義のクレジットカード等により支払いが行われている経費。ただし、業務上やむを得ず個人のカードを使用して立替払いをした場合は、その立替払いを最終的に補助事業者である法人が、立替えた個人に対して精算する事で認められます。クレジットカード会社からの請求書、銀行引落しの証憑に加えて、補助事業実施期限内に、立替払いを精算したことが判明するような立替払い精算の証憑類の提出をすることが必要です。
- 他の取引と相殺して支払いが行われているもの
- その他、同一の事由で国、都道府県、市町村等から給付金や助成金を受けている場合
- 上記のほか、社会通念上、補助が適当でない JAS 協会が判断したもの ＊その他、内容によっては除外になる場合もあります。ご不明な場合はご相談ください。

肥料等を生産・販売する皆さま

資材リスト登録支援



有機 JAS 適合資材リストへの 登録審査経費の補助を受けませんか

● 公募期間

令和6年6月17日(月)~6月21日(金)

申請ごとに加点方式にて採択審査を行います

● 補助率

最大 1/2 ・ 上限 15万円

*有機資材リスト掲載一覧表に掲載されている機関

● 対象経費

有機資材評価機関*の登録審査経費

- ✓ (一社)有機 JAS 資材評価協議会
- ✓ 日本有機農業生産団体中央会
- ✓ (株)ACCIS

応募者の要件 すべてを満たすこと

1. 有機 JAS 適合資材リストへの登録を検討している事業者
*登録済み資材の更新や変更(原材料・製造工程などの変更)にかかる経費は、対象外です。
2. 有機資材評価機関による登録審査および登録審査経費の支払いは、交付決定通知受領後であること。
*交付決定前に支払った経費は、対象外です。
3. 有機資材評価機関から判定結果通知を受取り登録審査経費の支払いを終わりしだい、すみやかに「実績報告兼請求書」を提出できること。提出期限は令和7年1月31日
4. 地元自治体、農林水産省・農産局等から、本事業に係る補助金交付を受けていないこと。
5. JAS 協会が行う有機資材登録への調査等に協力すること。

有機 JAS 適合資材の登録とは 農林水産省ホームページより



肥料等を生産・販売する皆さまへ



- 1 有機JAS適合資材リストへの肥料等の掲載について積極的にご検討下さい。
- 2 リストに掲載していない肥料等については、有機JASの農家が手順書に従い適合性を判断できるように、肥料等の原材料・製造工程等を示す書類の提供をお願いします。

1 有機JAS適合資材リストへ肥料等の掲載について

○ 有機JAS適合資材リスト*1に掲載された肥料等は、全ての有機JASの農家が、個別に評価することなく使用することができます。

*1 有機JAS適合資材リスト:

一定の要件を満たす資材評価機関が資材の評価を行い、有機JASに適合するものとして公表したリスト。
資材リスト掲載一覧表はこちら



○ 有機JAS適合資材リストに肥料等を掲載すれば、
✓ 肥料の原材料・製造工程等を示す書類は、資材評価機関1機関のみに提出すればよく、個々の農家との書類のやりとりは不要になります。
✓ 当該資材を使用を検討する有機JASの農家の負担が大幅に軽減されます。

○ 有機JAS適合資材リストに資材を登録するには、資材評価機関に、肥料等の原材料・製造工程等を示す書類(次項中段「根拠書類」参照)を添付して申請*2の上、評価を受けることが必要です。

応募
お問合せ先

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 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120 <http://www.jasnet.or.jp>

補助対象経費

交付決定通知受領後に有機資材評価機関へ支払った登録審査経費

- ・ JAS 協会の交付決定通知受領後に有機資材評価機関に支払った登録審査経費の半額以下(上限 15 万円)です。
- ・ 有機資材評価機関への入会金、年会費をはじめ登録後の年間管理費などに相当する経費は、対象外です。

対象になる	対象にならない
○評価機関事務費（申請費、書類審査費、分析費、判定費、登録証発行費等）	×消費税
○検査費（検査日当、移動日当、報告書作成費等）	×入会金
○検査員旅費（交通費、宿泊費等）	×年会費
○有機 JAS 資材講習費 *はじめて有機 JAS 資材登録をおこなう事業者であって、JAS 協会の交付決定通知受け取り後の受講費に限る。	×年間管理費、年間維持管理費
など	×フォローアップ講習会受講費
	×振込手数料、郵送料、書類印刷代、写真代
	など

補助の応募から補助金受取りまで





どんとこい有機



有機4規格の改正概要について

～登録認証機関向け説明会から～

今年2月9日に、JAS調査会において有機4規格(有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機飼料)の改正が承認されました。この春以降の公示が待たれるところですが、この稿では、3月25日・28日に登録認証機関向けに開催された改正規格説明会の内容をもとに、主な改正内容について説明いたします。(注：本件は説明された内容に基づくもので、最終告示で若干の変更があります)

規格改正の内容と公示スケジュール

1. 予定スケジュール

調査会の承認後、農林水産省で告示に向けての作業をおこなっているところですが、予定としては、5月中に公示を行い、1か月後の施行。また、今回の規格改正には、一部これまでより厳しくなる部分があるため、この部分については、6か月の経過措置を設ける旨の説明がありました。

今回の改正はJASの規格だけでなく、認証の技術的基準、生産行程の検査方法、JASマークの様式もあわせて変更になる旨説明されました。

2. JIS様式に体裁を変更：全規格対象

(1) JIS様式の記載

平成12年の有機農産物と有機農産物加工食品の規格制定から25年になりますが、今まで使い続けてきた第1条、第2条…といった記載から、1適用範囲、2引用規格、3用語及び定義…といった、JIS Z 8301に基づく様式に変更となります。これまで概ね四半世紀見慣れてきた書式から大幅な変更となります。一方、ISOの基準などに関わりのある方にとっては、同じ様式になったことで、わかりやすくなる

と思います。

(2) 別表から付属書へ

別表も、付属書A、Bという呼び名になり、例えば、有機農産物の規格の別表1(肥料、土壌改良資材リスト)は表A.1、別表2(農薬リスト)は表B.2というように変わります。これも、使い慣れた別表1、別表2という用語から変わり、最初は戸惑いそうです。

(3) 定義の充実

従前、規格本文に出てくる用語の最初にカッコ書きで(～をいう)というように、定義されていたものも含めて3項の用語及び定義の欄に記載するようになり、本文にカッコ書きの箇所が減り、見え方がシンプルになります。

3. 有機農産物の改正(予定)

(1) 一般の農産物(きのこ・スプラウト以外)

本文に大きな変更はなく、資材の改廃が中心となります。

(2) きのこ

菌床栽培について、炭酸カルシウムや消石

灰等、使用可能な非有機由来の添加材が広がります。

堆肥栽培について、土壌において栽培される堆肥栽培きのこと、栽培ベッドに堆肥をおいた施設栽培など土壌において栽培されない堆肥栽培きので、要求される基準が変わります。

(3) スプラウト

種子殺菌のための次亜塩素酸水については、(5)に準拠して使用可能なものが拡大します。

培地については、容器と同様の扱いとし、天然由来であることの制限を解除します。

(4) 農薬のリスト

追加された農薬としては、パイナップルの開花誘発のためのエチレン、いもち病対策のカスガマイシンがあります。

複数の許可成分を合わせた合剤についてはこれまでいくつかの資材が許可されていましたが、今回、その他の農薬を新設してまとめて読むことになりました。

一方、登録の失効がされたものは削除、上記2成分の合剤はその他の農薬にまとめ、個別名称は削除されます。

(5) 調製用等資材のリスト

電解水について、今までは、食塩水を原料とし有隔膜装置で生成される電解水(強酸性次亜塩素酸水)のみ許可され、食塩水を無隔膜装置で生成される電解水(電解次亜水、次亜塩素酸ナトリウム相当)及び食塩以外を原料とする電解水(微酸性次亜塩素酸水)は認められていませんでしたが、これらすべて使用が認められることになり、電解水の使用の幅が広がります。現行規格の食塩水を有隔膜装置で電気分解したものは、pHが強酸性で有機物が多く付着しているものなどに対してなかなか殺菌効果を発揮しづらい状況にあるということで、有機に

おいても十分な衛生的配慮を行う必要があることから、微酸性電解水、電解次亜水を加え、様々な状況下で十分な殺菌ができるように、対処するものです。尚、調製用等資材で使用可能な次亜塩素酸水と、ほ場に散布する次亜塩素酸水は、使用可能な電解水の基準が異なるので注意が必要です。

4. 有機加工食品の改正(予定)

(1) 有機藻類の追加

有機藻類を原料とした有機加工食品が可能となります。これに付随し、有機藻類を原料とする有機加工食品に必要な添加物も加えられました(例：寒天の製造等)

(2) 原料段階の調製用等資材の使用

加工食品の生鮮原料を受入れ、加工に使用するまでの間は、引き続き農産物で認められる調製用等資材は認めらえることになりました(例：バナナの加工会社が、加工前にエチレンで追熟をするなど)。

(3) 別表 1-1(表 A. 1)の改正

上記藻類に関する添加物のほか、乳酸、水酸化ナトリウムについて用途拡大等の変更がされます。

(4) 表示方法の改正

多くの原材料を使用する加工食品の場合、すべての原材料に「有機」と記載することで、スペースをとることから、「※」等を活用して、まとめて有機原料であることを示す表示方法が可能となりました。

有機藻類を使用した加工食品で、指定農林物資と同じ名称を使用する場合(例：有機おにぎり)、これを指定農林物資でないことを示すことを記載する義務が加えられます(過去の畜産物加工食品の表示と同じような趣旨)。

(例)



名 称：有機おにぎり
原材料名：有機米、有機ワカメ、塩

当該商品は有機ワカメを6%使用しており、
指定農林物資ではありません。

認証機関向け説明会資料より

5. 有機畜産物の改正(予定)

(1) 粗飼料の定義の新設

粗飼料比率の計算にかかわる部分で、これまで、生草、乾草、サイレージとしていたものを新たに粗飼料の定義を作成し、一般概念の粗飼料の内容にあわせ、これにより粗飼料比率を計算するようになりました。

(2) 一部比率の改定

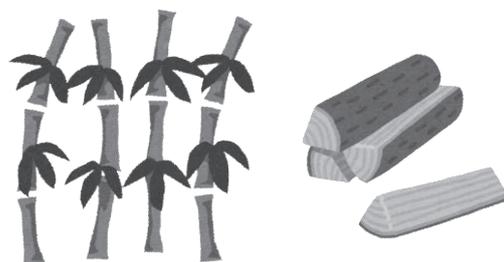
規模拡大の場合の条件の新設、酪農の乳牛の更新の比率の変更がされます。

(3) 調製用等資材の追加

有機畜産物の認証範囲では生鮮のパック肉まで格付する可能性があることから、鮮度保持のための添加物として、加工食品でも認められている窒素、酸素、二酸化炭素を追記しました。

6. 有機飼料の改正(予定)

飼料の原料として、自らが管理・生産する有機飼料用農産物を、有機飼料用農林産物とし、竹や樹木に由来するものを飼料として認めるようになりました。



技術的基準、検査方法、マークの様式の改正

1. 技術的基準・検査方法の改正

規格改正にあわせ、認証の技術的基準も改正の予定です。

技術的基準は、改正案を新旧対照表の形では示されませんでした。Q&Aの改正案をもとに、技術的基準の変更予定箇所について説明がありました。

有機農産物の植物防疫法に基づく特別防除について、技術的基準六「自分の責ではなく、汚染が微量な場合の措置(認証ほ場としては維持する)」と同じような措置をとることになります。

また、植物防疫法に基づく緊急措置を行った時点から1年間は格付ができないことは、これまで記載の生産行程の検査方法に記載されており、これが適用される予定です。

2. JAS マークの様式の告示の改正

有機農産物・有機畜産物・有機加工食品の格付の様式と、有機飼料の格付の様式は別々の告示でしたが、これらを統合して、1つの告示になります。また、有機飼料については、縦30mm以上であった高さの基準を食品と同じ5mm以上とするよう改正されます。これは、ペットフードの小袋の表示などに対応できるようにするための改正となります。

3. Q&Aの改正

同時に改正予定のQ&Aについては、現段階の案についてポイントの説明があり、以下の内容が追記される予定です。

(1) 育苗時の禁止物質の飛来・流入

認証ほ場で自らの責でなく、混入が微量であったときの措置は規定されていますが、育苗時の同様の事態が発生したときの対応がこれまでなかったため、追記される予定です。(やむ

を得ず慣行苗の使用が認められていることから格付可能とする。)

(2) 植物防疫法に基づく緊急防除

技術的基準及び生産行程の検査の方法の記載内容を補足説明するとともに、緊急防除に該当する法的根拠の条文が明示されます。

(3) 小分け業者、輸入業者の格付表示担当者

小分け業者及び輸入業者の格付表示担当者にあっては、営業部門から実質的に独立した組織及び権限を有することが求められています。追記として、個人または小規模事業者で、明確な独立ができない場合の、客観的な業務を行う上での対応方法が記載される予定です。

官報情報

下記の件について、官報に掲載されましたのでお知らせします。

なお、直近 30 日間分の官報は、独立行政法人国立印刷局が提供しているインターネット版「官報」でご覧いただけます。(<http://kanpou.npb.go.jp/>)

〔府 令〕

- 食品表示基準の一部を改正する内閣府令(令和 6 年 4 月 1 日内閣府令第 50 号)

〔告 示〕

- 豆乳類の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 3 月 29 日農林水産省告示第 661 号)
- 豆乳類についての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 662 号)
- フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の一部を改正する件(同第 663 号)
- フードチェーン情報公表農産物の流通行程についての検査方法の一部を改正する件(同第 664 号)

- フードチェーン情報公表農産物についての流通行程管理者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 665 号)
- 煮干魚類の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 4 月 10 日農林水産省告示第 749 号)
- 煮干魚類についての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 750 号)
- 合板の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 4 月 15 日農林水産省告示第 782 号)
- 合板の格付の表示の様式及び表示の方法の一部を改正する件(同第 783 号)
- 合板についての検査方法の一部を改正する件(同第 784 号)
- 合板についての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 785 号)

Regenerative Agriculture (環境再生型農業)の世界動向

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

公益社団法人 日本技術士会 登録 技術士包装物流会 理事

公益社団法人 日本技術士会 登録 技術士生物工学部会 幹事

技術士(生物工学部門) 吉田 存方



1 はじめに

国連の人口推計によれば、世界人口は 2022 年に 80 億人に達し、2050 年には 97 億人に達すると予測されている¹。世界の食料需要量は、2050 年には 2010 年比 1.7 倍 (58.17 億トン) となると見込まれ、なかでも畜産物と穀物の増加が大きい²。FAO の報告書によれば、地球上の陸地面積約 130 億 ha のうち、農耕地面積は 14 億 ha (11%) であり、さらに 16 億 ha 増やすことが可能で、その大部分はアフリカと南米にあるとしている³。しかし、残された土地の開発・維持には莫大な投資が必要で、社会・環境への負荷が大きく、農地面積の増加は容易ではない。一方、既存の農耕地においても、現状の食糧生産システムを継続する限り、土壌劣化や水質悪化、土壌流亡、温室効果ガスの発生等、持続可能性の観点で様々な問題が顕在化しており、今後のさらなる増産は大変難しい。

このような課題認識の下、持続可能な農業生産システムへの転換に向けた動きが世界各地で起こっている。本稿では、欧・日・米における政策的な動向を踏まえ、各地でその意義が認められ徐々に取り組みが拡大しつつある、Regenerative Agriculture (環境再生型農業) の動向について紹介する。

2 欧・日・米における政策動向

1) Farm to Fork 戦略⁴

EU は、全ての政策分野において気候と環境に関する課題を機会に変えることで EU 経済を持続可能なものに転換し、その移行を全ての人々にとって公正かつ包摂的なものにするための行程表としての「欧州グリーン・ディール (European Green Deal)」を 2019 年に発表した。欧州グリーン・ディールは、(1) 気候中立 (2050 年の温室効果ガス (GHG) 実質排出ゼロ) (2) 経済成長と資源利用の切り離し (デカップリング) (3) 資源効率が高く競争力のある経済の実現—を目標としており、Farm to Fork 戦略は、食料生産・食品産業分野に関し、農家・企業・消費者・自然環境が一体となり、共に公平で健康な食料システムを構築する上での具体的な戦略を示したもので、欧州グリーン・ディールの中核をなす。

2) みどりの食料システム戦略⁵

農林水産省は、日本の食料・農林水産業における生産基盤の脆弱化、地域コミュニティの衰退、新型コロナを契機とした生産・消費の変化などの諸課題を踏まえ、SDGs や環境を

重視する国内外の動きと平仄を合わせ、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定した。また、本戦略を実現するための法制度である「みどりの食料システム法(※)」を2022年7月に施行した。

※：環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律

3) USDA Agriculture Innovation Agenda⁶

米国では、EUや日本のような、包括的な政策目標は示されていないが、農務省(USDA)が、国内の生産者が将来的な課題に直面しても成功し続けるためのコミットメントとして、アグリカルチャー・イノベーション・アジェンダ(AIA)を示している。これは、生産者が

これらの課題に対応するために必要なバイオテクノロジーなどの最新技術の恩恵を受けられるよう支援を図っていくもので、種々のプログラムの提供や規制の枠組み変更等を進める。

米国農務省は、「2050年までに米国農業の環境フットプリントを半減させながら、米国農業の生産量を40%増加させるという目標を達成できるよう技術革新を刺激する」、としている。

これら3極の持続可能な農業に向けた政策のポイントを表1にまとめた。いずれも、単に生産性を向上させるだけでなく、GHGの削減や土壌の健全性向上といった環境面での課題に力点が置かれていることがわかる。

表1 欧・日・米の持続可能な農業施策の比較

	Farm to Fork	みどりの食料システム戦略	USDA AIA
目的	グリーン・ディールの中心戦略 持続可能な食糧システムの構築	生産性向上と持続性の両立をイノベーションで実現	USDAの生産者に対するコミットメント。農業イノベーションの推進
主要なKPI	2030年までに <ul style="list-style-type: none"> 化学合成農薬及び環境へのハイリスク農薬の50%削減 化学肥料使用量20%削減 畜産・養殖における抗生物質使用量50%削減 有機農業の耕地面積割合を25%(100万ha)にする 2050年までに <ul style="list-style-type: none"> GHG実質排出ゼロ(気候中立、欧州グリーン・ディールとして) 	2050年までに* <ul style="list-style-type: none"> 農林水産業のCO₂ゼロエミッション実現 化学農薬使用量(リスク換算)50%低減 輸入原料や化石燃料原料の化学肥料使用量30%低減 有機農業の耕地面積割合を25%(100万ha)にする *: 2030年までの中間目標も設定	2050年までに <ul style="list-style-type: none"> 農業生産量を40%増加 農業の環境フットプリントを半減

3 民間の取組

行政主導での政策に呼応する形で、民間での取り組みも行われている。欧州の OP2B (One Planet Business for Biodiversity) ⁷は、農業に焦点を当てた生物多様性に関する企業連合(ダノン、ネスレ、ユニリーバ、グーグル、マイクロソフトなど合計 27 社。2021 年現在)であり、破壊された生態系の回復や生物多様性の保全に対し、サプライチェーン全体での

取り組みを推進している。具体的なアクションとして、下記を掲げる。

- ・環境再生型農業の拡大
- ・提供する商品を通じた生物多様性の保全
- ・森林破壊の終結、生態系の管理・回復・保護の強化

OP2B 参画企業も含めた、世界の主要な企業における取り組みの概要を表 2 にまとめた。

表 2 主要な企業による取り組み状況

企業	主な取り組み内容
ダノン ⁸	<ul style="list-style-type: none"> ・「ダノン再生農業スコアカード」と「ダノン環境ハンドブック」により再生のベストプラクティスを定義し、契約農家のための実施ガイダンスを作成 ・ダノン・フランスは、2025 年までに国内で生産される原料の 100%を環境再生型農業から調達することを約束 ・2021 年、「ダノン再生農業ナレッジセンター」を開設。契約農家への環境再生型農業への移行を資金面・教育面で支援
パタゴニア ⁹	<ul style="list-style-type: none"> ・1996 年～パタゴニア製品にオーガニックコットンのみの採用を決断 ・食品部門パタゴニア・プロビジョンズを通じて、環境再生型農業を実践 ・石けんメーカーのドクター・プロナーやロデル研究所等と協同でリジェネラティブ・オーガニック認証 (Regenerative Organic Certification) を開発
ゼネラル・ミルズ ¹⁰	<ul style="list-style-type: none"> ・2030 年までに 100 万エーカーの農地に環境再生型農業の展開を表明 ・多くの科学機関と提携し、土壌の健全性と炭素隔離、水質と水流、昆虫と鳥類の生物多様性、農場経済に対する環境再生型農業の影響について、農場レベルでの詳細な調査を実施
麒麟ホールディングス ¹¹	<ul style="list-style-type: none"> ・レインフォレスト・アライアンス¹²と共同で「リジェネラティブ・ティー・スコアカード」を開発、「午後の紅茶」の紅茶葉の主な生産国であるスリランカの紅茶農園を対象に開発を開始し、2024 年にパイロットテストを実施予定

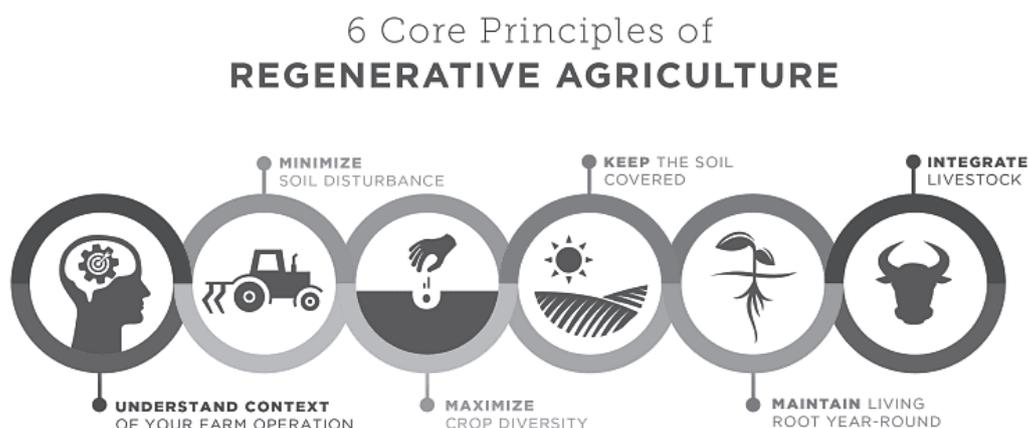


図 1 環境再生型農業の 6 原則 ¹⁰

4 Regenerative Agriculture (環境再生型農業) の具体例

1) ゲイブ・ブラウン氏 (米国ノースダコタ州の農家) による取組¹³⁾

Regenerative 農業の第一人者として知られ、“Dirt to Soil: One Family’s Journey

into Regenerative Agriculture” (邦訳「土を育てる-自然をよみがえらせる土壌革命」)の著者。同氏は、環境再生型農業に必要な 6 つの原則を示している (表 3、General Mills ホームページに掲載の図 1 と順序は異なるが内容は一致)。

表 3 環境再生型農業の 6 原則

原則	内容
①土をかき乱さない	機械的、物理的、化学的に攪乱しない。耕起により土壌団粒構造の破壊、水分浸透度の低下、土壌生物の生育環境悪化をもたらす。大量の化学肥料の投入や除草剤の散布も土壌構造と生態系の働きを破壊する。
②土を覆う	土壌表面をむき出しにしない。カバークロープにより表面を覆うことで土壌中の炭素量を増やし、土壌の温度変化を和らげ、風雨による土壌流亡を防ぐ。
③多様性を高める	単一の作物を植えない。多様性によって植物の健康状態、機能、収量は向上する。多様な植物からの根分泌物により土壌微生物が活性化され土壌の健全度が向上する。
④土の中に生きた根を保つ	年間を通し、土壌中にできるだけ長く生きた根を保つ。光合成産物が根から滲出液として分泌されることにより、VA 菌根菌を中心とした土壌微生物が活性化され、植物の生育に必要な無機塩類が供給される (健全な根圏の形成)。
⑤動物を組み込む	動物を農地に入れる。動物が食むことで植物を刺激し光合成が活性化され、さらに多くの炭素が地中に送り込まれることで土壌の健全性が高まる。
⑥背景の原則	その土地にあった作物とカバークロープ、動物の組み合わせは地域の環境や土壌によっても異なり、無数の組み合わせのなかから最適解を見つけ出す必要がある。

6 つの原則はいずれも土壌を健全に保ち、植物の根と微生物 (特に菌根菌などの真菌) との相互作用、すなわち、理想的な根圏環境の構築と維持のために必要な要素であり、自然界であたりまえに存在する生態系を農業生産の場に再現するものであると言える。著者は 1991 年に義父より農場を引き継いで以降、様々な試行錯誤を経てこれらの原則にたどり着き、「ホリスティックな」土地管理に取り組

むことで土壌の健全性を高め・それを維持することに成功し (土壌有機物含量や水分浸透度といった物理・化学的指標においても顕著な改善を確認)、経済的にも十分な成功を収めるに至っている。約 2,400ha の農地で約 750 頭の牛と約 250 頭の豚、約 150 頭の羊、約 1 千羽のニワトリを飼育しながら環境再生型農業を実践しており、単位面積あたりの収益は平均的な農家に比べて 2 割以上高い。

これらの原則は極論すれば土さえあればどこでも成り立つ。本書では著者の取り組みに加え、他の多くの事例が紹介されている。

2) 「ミミズの農業革命」¹⁴

著者の金子信博氏は森林生態学を専門とし、ミミズをはじめとする土壌動物の生態を主に研究してきたが、2019年に福島大学に新設された農学系学部（食農学類）に異動し農業の現場に関わるようになり、農業における土の扱い方に「何かかが間違っている」との思いを強くするようになった。本書では、著者らの独自の研究成果を踏まえ、その疑問に「ミミズの目」を通して答えようとする内容となっている。

まず、そもそも土とは何か。土は岩石が風化したものに生物が長い時間をかけて作用してできる。植物の根や微生物、土壌生物が土というしくみを運営している。すなわち、生き物がいなくなれば土は確実に「死ぬ」。一方、農学における「よい土」とは栄養塩類や水分が適度に供給された肥沃で水持ちと排水がよい土と考えられてきたため、人はその状態を管理するために介入をし続けてきた。

農業において土を耕すこと、すなわち「耕起」は基本である。しかし、ミミズをはじめとする土壌生物にとって、耕起は生活環境の攪乱であり、実際、耕起された土壌にはミミズはほとんどいない。過度な耕耘は土壌団粒を破壊し、均一化されむき出しとなった土壌は風雨にさらされ流亡につながる。これまでの農業は一般に生物多様性を極力排除し、均一な環境で単一の植物を栽培する営みであり、システムとして極めて不安定な状況を作り出す。トラクターと化学合成農薬、化学肥料による介入が土壌に大きなストレスを与え多様性の低下を生み出しているというわけだ。

ではどうすればよいのか。上記のような問題意識も含め、循環型の農業を模索する動きは世界中で広がりつつある。著者は、様々な農法を従来の慣行農法、環境再生型農法、有機農法、環境再生型有機農法の4つに分類・定義し、土壌劣化を防ぐためには除草剤を使用しない不耕起栽培を基本とする「環境再生型有機農法（Regenerative Organic Agriculture）」を採用すべきだと主張する（表4）。なお、前述のゲイブ・ブラウン氏の取り組みは「環境再生型有機農法」に該当する。

表4 様々な農法の特徴（文献14を基に作成）

	慣行農法	環境再生型農法	有機農法	環境再生型有機農法
目的・特徴	作物の育成を優先	健全な土壌の維持を目的とするが化学的介入、組換え作物も利用	健全な土壌の構築・維持 堆肥などの自然素材の使用	健全な土壌の構築・維持 土壌への炭素固定
耕起/不耕起	耕起	不耕起	耕起	不耕起
化学農薬・化学肥料の使用	許容	許容	不使用	不使用
遺伝子組換え作物の使用	許容	許容	不使用	不使用
例		除草剤を使う不耕起栽培（米）		不耕起草生栽培

日本に合う環境再生型農業とはどういうものか、著者の所属する福島大学や「あだたら食農 schoolfarm」¹⁵で研究者や生産者が一緒になって試行錯誤を続けている。耕作放棄地にカバークロープとしてのライ麦を播種し、表面の雑草を処理するのみで耕起せず、ライ麦が育ってきて穂が出始めたところでそれを押し倒しながらダイズやトウモロコシなどの種をまいていく。押し倒されたライ麦はもはや立ち上らずその場で枯れていわゆるマルチとなりさらに土壌生物の餌にもなり雑草の抑草効果も発揮する。初期は目的の作物の収量は慣行栽培に比べて小さいが、土壌環境が明らかに好転し、土壌炭素濃度（土壌有機物の指標）が向上し、窒素やリンといった生元素の比率も向上した。

5 今後の展望

現在の農業が持続可能でないことに生産者自身も少しずつ気づきはじめているのではないだろうか。本稿で取り上げた、環境再生型農業への取り組みは、いずれも自然の原理、すなわち本来あるべき生態系に適ったものであり、新規なアイデアでもなければ特段のテクノロジーを必要とするものでもない。必要なのは、見方を変えて失敗を恐れず実践していくことではないだろうか。勇気ある先駆者達の失敗と成功の事例も少しずつ蓄積しはじめている。後は旗を振る行政の本気度と、より具体的かつ現実的な支援に期待したい。

<引用文献>

- ¹ 国連人口統計 : <https://www.un.org/development/desa/pd/>
- ² 2050年における世界の食料需給見通し（農林水産省）
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jki/j_zyukyu_mitosi/attach/pdf/index-12.pdf
- ³ The state of the world's land and water resources for food and agriculture: Systems at breaking point (SOLAW 2021) : <https://www.fao.org/nr/solaw/en/>
- ⁴ Farm to Fork strategy, for a fair, healthy and environmentally-friendly food system (European Commission) : https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- ⁵ みどりの食料システム戦略トップページ（農林水産省） : <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/index.html>
- ⁶ USDA Agriculture Innovation Agenda : <https://www.usda.gov/aia>
- ⁷ One Planet Business for Biodiversity (OP2B) : <https://www.wbcsd.org/Projects/OP2B>
- ⁸ Regenerative Agriculture (Danone ホームページ) : <https://www.danone.com/impact/planet/regenerative-agriculture.html>
- ⁹ リジェネラティブ・オーガニックとは？（パタゴニア日本語ホームページ） : <https://www.patagoniaprovisions.jp/pages/regenerative-organic-agriculture>
- ¹⁰ Regenerative agriculture (General Mills ホームページ) : <https://www.generalmills.com/how-we-make-it/healthier-planet/environmental-impact/regenerative-agriculture>
- ¹¹ キリンホールディングスニュースリリース : https://www.kirinholdings.com/jp/newsroom/release/2023/1004_03.html
- ¹² Rainforest Alliance 日本語ホームページ : <https://www.rainforest-alliance.org/ja/>
- ¹³ ゲイブ・ブラウン「土を育てる-自然をよみがえらせる土壌革命」 : NHK 出版（2022年）
- ¹⁴ 金子信博「ミミズの農業改革」 : みすず書房（2023年）
- ¹⁵ あだたら食農 schoolfarm ホームページ : <https://www.a-schoolfarm.com/>

JAS講習会・セミナーのご案内

01

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

- 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います。
- 多彩な講師陣による講義は、食品工場や流通関係者から好評です。

会場

2日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 制度について	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 担当官
②食品表示について	宮城大学 名誉教授 池戸重信 氏
③品質管理概論	柴田 CS マネジメント(株) 代表取締役 柴田純男 氏
④確認テスト	—
⑤食品の安全性	アース環境サービス(株) 学術部 次長 島崎光臣 氏
⑥食品工場における 衛生管理	ジャパン・フードセーフティドクター(株) 代表取締役 池亀公和 氏
⑦品質管理活動の実際	(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

▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理や JAS 格付業務の担当者
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/21 (火) -22 (水) 東京 受付中
第2回：未定
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：28,000 円～
WEB：38,000 円～



お申込・詳細はこちら→

02

▶ 有機加工食品 JAS 講習会

- 食品に有機表示をするためには、JAS の認証取得が必要です。
- 有機食品の認証制度、有機加工食品の JAS、認証の技術的基準について、基礎～実践的な内容まで分かりやすくご説明します。

会場
A1-3のみ

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 法及び 有機食品の検査認証制度	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
②有機加工食品の日本農林規格及び 認証の技術的基準	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
【Aコース】 生産行程管理者・小分け業者 ③各論：生産行程の管理又は把握の 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	(一社)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	(一社)日本オーガニック 検査員協会 隈部順子 氏

▶ 対象

- ・生産行程管理者（有機加工食品のみ）、小分け業者、輸入業者、外国格付表示業者
- ・JAS 認証の取得を検討中の方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：6/12 (水) 東京 受付中
第2回：11/6 (水) 東京 受付中
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：12,000 円～
WEB：17,000 円～



お申込・詳細はこちら→

資格

…JAS 認証の技術的基準で義務付けられている資格要件を満たす講習会として、登録認証機関から指定されています。
本講習会を指定している登録認証は、JAS 協会ホームページでご確認いただけます。

お申込み及び詳細は、JAS 協会ホームページをご覧ください。講義内容・講師は都合により変更となる場合がございます。

JAS講習会・セミナーのご案内

03

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

- 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です。
- 実践的に表示の作成をすることができ、表示ルールの説明だけでは物足りない方におすすめです。

会場 2日間 資格
WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査（JFIC）の講師が、一貫してサポートします。

① 開会挨拶、オリエンテーション	—
② 食品表示法の解説	講義
③ 一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④ 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	講義・演習
⑤ 原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥ 栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦ 理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

- ・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
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/9（木）-10（金） 東京 受付中
第2回：未定
第3回：未定
第4回：未定



▶ 料金（税込）

一般：49,200円
会員：46,700円

※ハンディ版食品表示基準を持参した場合、上記から書籍購入費を差し引きます。



お申込・詳細はこちら→

04

▶ JAS協会特別セミナー（予定）

- 今、食品関係者に関心の高い話題について取り上げます。
 - JAS協会員とJAS協力店は無料でご参加いただけます。
- この機会にぜひご参加ください。

会場 半日間 資格
WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム

① ヒューマンエラー対策の理論と実践	国立研究開発法人 産業技術総合研究所 人工知能研究センター NEC-産総研人工知能連携研究室 副室長 中田亨 氏
② 食品企業向け人権尊重の取組の現状と今後の課題	農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 課長補佐 春日朱里 氏
③ 栄養成分表示制度をめぐる現状と課題	東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授 石見佳子 氏

▶ 対象

- ・JAS協会会員（業界団体、食品企業）
- ・JAS協力店（販売業者）
- ・一般の食品企業 等

▶ 日程

第1回：7/23（火） 東京 近日、受付開始

▶ 料金

会場：無料又は3,000円～
WEB：無料又は2,000円～



詳細が決まりましたら、詳しくご案内します



お申込・詳細はこちら→

明日へ 人も 環境も



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。



アース環境サービスは、食品、医薬品、容器・包材をはじめとした様々な製品を異物混入や汚染から守るために、
原材料から製造、物流、販売まで、サプライチェーンすべてのシーンで、最適な衛生環境を維持・改善するお手伝いをしています。



アース環境サービス株式会社

本社 | 104-0053 東京都中央区晴海4-7-4 CROSS DOCK HARUMI 3A TEL. 03-4546-0640

URL : <https://www.earth-kankyo.co.jp>

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

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>