

# JASと食品表示

## 巻頭インタビュー

キッコーマンもの知りしょうゆ館を訪ねて  
海外からも関心を集めるしょうゆ工場見学  
～もろみの香り体験が人気～



キッコーマン株式会社  
キッコーマンもの知りしょうゆ館  
館長 菊地 玲 氏 (左)

キッコーマン株式会社  
国際食文化研究センター  
センター長 山下 弘太郎 氏 (右)

### ●機能性表示食品を巡る検討会

機能性表示食品制度の今後の在り方を検討  
～GMPに基づく品質管理を義務化すること等が提言される～



農水省JAS室だより

### ●JAS関連情報

JAS制定等の進捗状況の紹介  
36規格が調査会での審議を終えて告示待ち



どんとこい有機

### ●業界の動向

食とアレルギー



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



# 6月

2024

令和6年度

[主催]



一般社団法人日本農林規格協会

# 特別セミナー

JAS協会会員参加費無料  
同時LIVE配信あり！



## 1 13:35 ▶ 14:40 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

食の安全にとって、工程内での人間の間違いは大敵です。小手先の対策ではミスは中々減りません。今回は、対策の三大要点である、(1)マニュアルの正しい書き方、(2)リスクに対抗するチームワーク、(3)効果的なチェックポイントの設置について、現場で使えるアイデアを実践例を挙げつつ紹介します。



## 2 14:45 ▶ 15:35 食品企業に求められる人権尊重の取組

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

日本政府は2022年9月に「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」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。農林水産省においても2023年12月に「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。本講義では、手引きを通じて食品企業に求められる人権尊重の取組についてお話しします。



## 3 15:40 ▶ 16:45 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

2023年10月、消費者庁は「日本版包装前面栄養表示」の基本的な方向性を検討すると公表しました。今回は2024年3月までに開催された「わかりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」で議論された内容をもとに、食品の包装前面栄養表示を中心とした国内外の栄養成分表示制度の現状と課題についてわかりやすく解説します。



プログラム及び講師は都合により変更になる場合がございます。

# 7.23 火

会場：主婦会館 プラザエフ  
(東京都千代田区六番町15番地)  
13:30 - 16:45

お問い合わせ

お申込み方法・受講料

一般社団法人 日本農林規格協会

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

裏面または、WEBサイトからご確認ください。



JAS協会



### 目次

JAS協会「通常総会」開催について／新規JAS認証工場のご紹介

#### ●インタビュー

1

キッコーマンもの知りしょうゆ館を訪ねて  
海外からも関心を集めるしょうゆ工場見学  
～もろみの香り体験が人気～

キッコーマン株式会社 国際食文化研究センター センター長 山下 弘太郎  
キッコーマン株式会社 キッコーマンもの知りしょうゆ館 館長 菊地 玲  
〈聞き手〉 JAS協会 二口 明日香

#### ●おどろ木 桃ノ木 山椒の木

10

帯鋸目立て士の育成は焦眉の急

#### ●農水省JAS室だより

13

JAS の普及推進に向けた取組について  
～ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～

#### ●機能性表示食品を巡る検討会

18

機能性表示食品制度の今後の在り方を検討  
～GMPに基づく品質管理を義務化すること等が提言される～

#### ●児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動について

21

#### ●JAS関連情報

27

JAS制定等の進捗状況の紹介  
36規格が調査会での審議を終えて告示待ち

#### ●どんとこい有機

31

米国認証制度規制強化について  
～ 3月19日施行、日本の事業者の必要な対応について～

#### ●業界の動向

34

食とアレルギー  
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  
日本技術士会 元生物工学部会長、元技術士会理事、技術士会 名誉会員  
技術士（生物工学） 池田 友久

Check!!

## ≡ JAS 協会「通常総会」開催について ≡

JAS 協会では、令和 6 年度通常総会を下記により開催致します。

正会員の皆様には、総会のご案内を郵送しておりますので、ご多忙中誠に恐縮に存じますが、ご出席を賜りたくお願い申し上げます。

【日時】 令和 6 年 6 月 25 日（火）16 時 00 分～

【場所】 ホテルモントレ銀座 ル・ソール（2 階）  
東京都中央区銀座 2 丁目 10 番 2 号

【議案】 第 1 号議案 令和 5 年度事業報告及び収支決算に関する件  
第 2 号議案 会費及び賛助会費の額並びに納入方法に関する件  
第 3 号議案 理事の補選に関する件  
第 4 号議案 役員報酬及び費用に関する規程の改正に関する件

※通常総会后、懇親会も予定しています。

## ≡ 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	認証に係る工場、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
セイホク株式会社 東京都文京区本郷 1 丁 目 25 番 5 号	合板 低ホルムアルデヒド <sup>*</sup> 構造用合 板	セイホク株式会社 石 巻第四工場 宮城県石巻市重吉町 1 番地 7	令和 6 年 5 月 15 日	JPIC- PW123	(公財)日本 合板検査会

キッコーマンもの知りしょうゆ館を訪ねて

## 海外からも関心を集めるしょうゆ工場見学

～もろみの香り体験が人気～

キッコーマン株式会社 国際食文化研究センター センター長 山下 弘太郎 氏

キッコーマン株式会社 キッコーマンもの知りしょうゆ館 館長 菊地 玲 氏

(文中、敬称略) [聞き手 JAS 協会 二口 明日香]



▲ キッコーマン株式会社 国際食文化研究センター 山下センター長 (左) とキッコーマン株式会社 キッコーマンもの知りしょうゆ館 菊地館長 (右)

1917年の会社設立以来、「お客様の人生にかかわる大切なものをお届けするために」という思いを商品に込め、しょうゆを始めとする数々の商品を世に送り出しているキッコーマン株式会社。

今回は、同社野田工場内にある見学施設「キッコーマンもの知りしょうゆ館」を訪問し、しょうゆの成り立ちから様々なお話をお伺いしました。

### もの知りしょうゆ館の設立の背景

二口 「キッコーマンもの知りしょうゆ館」は1991年に設立されたとのことですが、設立の経緯や歴史について教えてください。

山下 野田工場の設立時より、工場見学を実施していましたが、1991年に映像設備や売店等の施設を整備した「キッコーマンもの知りしょうゆ館」を設立しました。その為、工場見学受け入れの歴史はとても古いです。

二口 どのような方がご来場されていますか。学生の社会科見学の受け入れなどもされているのでしょうか。

山下 学校からの見学の方も多のですが、一般の方にも多く見学いただいています。

新型コロナウイルスの影響により、昨年の5月まで休館していたため、それ以降の統計となりますが、小学校からの見学依頼が半数以上であり、中学校・高等学校をあわせると約6割が学校関連のご見学となります。

昨年5月の再開後も来場者の安全を考え、予約数を制限していましたが、今年の3月から徐々に予約数の制限を緩和しました。これからは、一般の方を含め多くの方にご来場いただく

ことを期待しています。

## しょうゆ工場の見学は 海外の方からも人気

二〇 海外の方が工場見学にいらっしゃることはありますか。

山下 当社の英語版ホームページに海外の方から「工場を見学したい」とお問い合わせが多数あります。この1年は特に多くお問い合わせをいただいています。

二〇 どういった地域からのお問い合わせが多いのでしょうか。

山下 アジアやオーストラリア、ヨーロッパ等の様々な地域の方々にお越しいただいています。家族旅行としてご家族で立ち寄っていただくことが多いです。

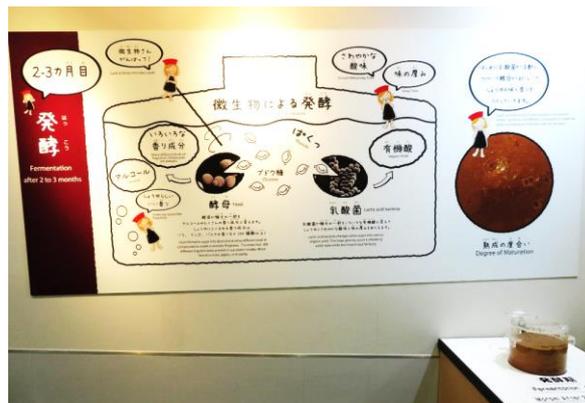
二〇 館内を見学させていただいた際、とても新しい施設だと感じました。昨年5月から見学を再開されたとのことでしたが、その間リニューアル等されていたのでしょうか。

山下 2019年9月から施設改修の目的で休館していました。1年後の再開を予定していましたが、新型コロナウイルスの流行により、休館を延長していました。

この為、昨年の見学再開からは、改装後の綺麗な状態で皆様をお迎えしています。

二〇 来場される方から特に人気のコーナーや菊地館長のおすすめはありますか。

菊地 原料とキッコーマン菌(麹菌)からつくったしょうゆ麹を食塩水とあわせて仕込んだもろみの香りを体験できるコーナーが人気です。



▲ もろみの香りを体験できるコーナーの様子

二〇 実際に体験させていただきましたが、初期→発酵期→熟成期と過程によって香りが大きく異なり、驚きました。

菊地 館内に併設された「まめカフェ」にある、しょうゆを使った「しょうゆソフトクリーム」もおすすめです。工場見学後に多くの方にお召し上がりいただいております。大人の方や海外の方にも人気です。

## 食育活動も積極的に実施

二〇 貴社はもの知りしょうゆ館以外にも、出前授業等、様々な食育活動に積極的に取り組まれています。これらの活動に取り組まれる背景や、期待することについて教えてください。

山下 工場周辺エリアの小学校より、授業の一環として秋頃に工場見学にお越しいただくことが通例でしたが、新型コロナウイルスの流行により難しくなってしまう、なんとかしたいという思いから2020年の春にオンライン見学を開始しました。最初は手探りでしたが、とても好評いただいています。現在も遠隔地等から希望があれば実施しています。

これまでは実際に工場に来ていただける範囲の方に限られていましたが、オンライン見学

により、幅広い方にこの工場を見学いただけるようになりました。

二〇 具体的にはどのように実施しているのでしょうか。

山下 もの知りしょうゆ館のスタッフが画面越しにご案内しています。当初は映像を見ていただき、説明をして、質疑応答という流れでしたが、途中からは、スマートフォンのカメラを使って、仕込みタンクの付近から中継を行う等の工夫により、工場をリアルに体感いただけるようにしています。



▲ キッコーマン株式会社 山下センター長

二〇 しょうゆの業界団体である日本醤油協会でも出前授業などを行っており、業界として積極的に食育に取り組まれているようにお見受けしています。

山下 工場のオンライン見学の他に、社員による出前授業も実施しています。首都圏や関西、東北の一部にて2005年から行っています。

当社は、2005年に食育宣言をおこない、その一環で次世代へ向けて食べることの大切さや意味を考えてもらおうとの思いから開始したのが出前授業「キッコーマンしょうゆ塾」です。

同じ頃から、日本醤油協会もPR活動に力を入れるようになり、「しょうゆもの知り博士の

出前授業」を実施しています。

当社の出前授業は、実施できるエリアとして、社員が出張できる範囲に限られてしまいますが、その他の地域は日本醤油協会の出前授業がカバーされているような補完関係にあると考えています。

二〇 日本全国の子供たちが体験できる体制があるのは素晴らしいことですね。

もの知りしょうゆ館では「ゴールデンウィーク親子しょうゆづくり体験」など、親子で学べる様々なプログラムを実施されていると伺いました。これから開催を予定されているイベント等ありましたら、教えてください。

菊地 未確定ではありますが、様々なイベントの実施を計画しています。

山下 「しょうゆづくり体験」はとても人気のイベントです。小学校から見学にお越しいただく際は、必ず見学とセットで実施しています。1時間のコースの中で、原料である大豆・小麦・食塩を見てもらうところから、原料に麹菌を混ぜ入れて、もろみを搾るところまで体験していただき、手触りや温度を感じながらしょうゆづくりを学んでいただくことができます。

イベントの実施については、随時ホームページで案内しているのでご注目いただければと思います。

### 現在も歴史ある製法で しょうゆを製造する「御用蔵」

二〇 野田工場内には、宮内庁にお納めするしょうゆを醸造する「御用蔵」もあります。こちらについて教えてください。

山下 1939年に建設された御用しょうゆの専用醸造所、「御用醤油醸造所(通称「御用蔵」)

を2011年に近隣より移設した施設です。門構えや石垣の一部は、移設前のものをそのまま利用しています。

現在でも杉の木桶にもろみを入れ、自然の気候のなかで1年かけて発酵・熟成させる伝統的なしょうゆの仕込みを行っている醸造所であり、工場見学をご予約いただいた方はご見学いただけます。

**二口** 御用蔵での製造はどなたが担当されているのでしょうか。

**山下** 製造は、野田工場の社員が交代制で行っています。社員の勉強という意味でも貴重な施設となっています。

**二口** 御用蔵で製造されるしょうゆの原料は、何か特別なものを使われるのでしょうか。

**菊地** 原材料は、大豆・小麦・食塩ともに国産のものを使用しています。



▲ キッコーマンもの知りしょうゆ館 菊地館長

**二口** 木桶で仕込まれるしょうゆは、工場のステンレスのタンクで製造されるしょうゆと味の違いなどがありますか。

**山下** 工場の大型タンクで製造したものと、木桶で仕込んだものが同じ味が出せるように

工程管理をしているため、大きな差はないと思います。しかし、御用蔵にはエアコン設備がない為、仕込み後は、自然の温度経過をもろみに体験させています。それにより、風味等が若干異なることはあるかも知れません。

**二口** 夏場の仕込みは猛暑により大変ではないでしょうか。

**山下** 御用蔵ではかつては、7～8月は仕込みをしないと決められていました。現在は、当社の工場がブラジルやシンガポール等の高温地域でもしょうゆづくりをしており、高温下での製造について知見を貯めているため、日本での製造においてもフィードバックできると考えています。

## しょうゆの起源

**二口** しょうゆが初めて日本に伝わった時代や当時のしょうゆの特徴、その後、しょうゆが江戸の食文化に浸透した歴史について、教えてください。

**山下** しょうゆの成り立ちについては、諸説ありますが、文献研究で姿が見えてきているのは、中国又は朝鮮半島から日本に持ち込まれた「醬（ひしお）」が日本に定着する間に、しょうゆとみそに分化したのが始まりと言われています。

「醬」には様々な種類がありますが、穀物を塩漬けにして醗酵させた「穀醬（こくびしお）」が、現在のしょうゆの大元になったものだとされています。

その後、室町時代に「醤油」という言葉が初めて文献上に登場しました。

江戸時代になり、関西から江戸にしょうゆが送られた際、輸送中に色が進んだり、または、

江戸の中硬水では、発酵が進みやすく、色が付きやすくなったりしたことで、今の濃口しょうゆのようなものができ、それが江戸の食文化になじみ、全国に広がっていったとされています。

二〇 千葉県には貴社を含めて多くのしょうゆ工場が集中していますが、どうしてでしょうか。



▲ JAS 協会 二〇

山下 この地域は水運に恵まれており、消費地へのアクセスがよく、周辺地域より原料（大豆、小麦、塩）の調達もしやすいため、しょうゆづくりが栄えたのだと思います。

二〇 ひとくちにしょうゆと言っても、日本各地で愛用されるしょうゆの味、色、製法は様々です。この地域差はどこから生まれたのでしょうか。

山下 例えば、九州、北陸、北海道、東北の一部では甘口しょうゆが主流です。甘口しょうゆが広まったのは、甘味料が発達した戦中・戦後とされています。元々甘口しょうゆが使われていたわけではなく、甘いものを好む嗜好がある地域や、その地域の特性にあわせて甘口しょうゆがつくられるようになりました。

## 世界で愛されるしょうゆ

二〇 貴社のコーポレートレポートによると、世界 100 か国以上でキッコーマンしょうゆが愛用され、米国の約半数の家庭にしょうゆが常備されている旨の記載がありました。これほどまでに世界でしょうゆが受け入れられている理由について、どのようにお考えですか。

菊地 アメリカでしょうゆの販売を始めるときに、日本食としてのしょうゆというアプローチではなく、現地の食材や料理とあわせるとおいしい等、プロモーションの仕方を工夫しました。

山下 日本食の調味料としてのしょうゆでは、日本食に馴染みがないご家庭で使用していただくことが難しいので、レシピ開発等を含めて、現地の毎日の食卓にいかにか利用していただけるかを重視しました。それがいま結果として現れているのではないかと思います。



▲ 海外におけるしょうゆ生産拠点

二〇 これからは、どういった地域へのアプローチを考えていますか。

山下 近頃は、中南米そしてインドでの販売に挑戦しています。インドはスパイスの国であり、どうしたらスパイスの国でしょうゆを使っ

てもらえるか試行錯誤しています。また、将来的には、アフリカにもアピールしていきたいと思っています。

## 宇宙食にも キッコーマンしょうゆが採用

二〇 貴社の生しょうゆは2017年にJAXA宇宙日本食にも認証され、グローバルから宇宙へと更に活躍の場が広がりました。火入れしょうゆではなく生しょうゆで認証取得されたことは、なにか理由があったのでしょうか。

山下 宇宙では、無重力により骨密度が低下しやすいと言われています。ナトリウムを摂取することでカルシウム代謝が促進され、骨密度の低下を促進する恐れがあり、宇宙食では、塩

分控えめのしょうゆが求められました。その条件に合うものが、「しぼりたて塩分控えめ生しょうゆ」でした。

また、生しょうゆの容器はしょうゆを一滴ずつ出して量が調整できることも、宇宙食としての条件に合致しました。

宇宙食というグローバルな分野で、日本の伝統的な調味料「しょうゆ」が選ばれたことは大変うれしく思います。これからも世界中の人々の「おいしい記憶」の一助となれるよう、しょうゆの魅力発信に注力していきたいと思っています。

二〇 キッコーマンもの知りしょうゆ館についてだけでなく、食育活動等の貴社の取り組みについても幅広く教えていただき、大変勉強になりました。本日は貴重なお話をありがとうございました。



## 参考

### しょうゆの種類

しょうゆは、大豆（うまみのもとになる）、小麦（香りや甘味のもとになる）、食塩を主な原材料とし、麹菌、乳酸菌や酵母による発酵、熟成を経て製造される調味料です。その種類は、日本農林規格（JAS）により、以下の5種類に分けられています。

種類	特徴
こいくちしょうゆ	大豆（脱脂加工大豆を含む。以下同じ。）と小麦をほぼ等量使用したものをしょうゆ麴の原料としている。全国で生産・消費されているが、九州では甘みが強く濃厚なこいくちしょうゆが製造されているなど、地域によって味や香りに差がある。
うすくちしょうゆ	こいくちしょうゆと同様、大豆と小麦をほぼ等量使用しているが、製品の色を淡くするために、仕込みの際に食塩の量を多く使用する。また、味をまろやかにするため、米を糖化させた甘酒を使用することもある。色や香りが抑えてあるので、素材の持ち味を生かす炊き合わせや、含め煮などの調理に適しており、関西で多く使用されている。
たまりしょうゆ	しょうゆ麴の主原料は大豆であり、小麦の使用はごく少量である。東海地方中心に製造されている。色が濃く、とろ味があつてうま味が強いのが特徴である。加熱すると赤みがかったきれいな色が出るので、照り焼き、煎餅、佃煮などの加工用にも使用されている。近年、機械の改良により従来に比べ色の淡いたまりしょうゆも登場している。
さいしこみしょうゆ	こいくちしょうゆと同様、大豆と小麦をほぼ等量使用しているが、食塩水の代わりに生揚げ（発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体）を使用する。中国九州地方中心に製造されている。色、味、香りとも濃厚である。卓上のしょうゆとして、刺身や寿司等に使用されている。
しろしょうゆ	しょうゆ麴の主原料は小麦でこれにごく少量の大豆を使用している。色の濃化を防ぐため、短期間、低温で醸造する。愛知県で主に製造されている。うすくちよりもさらに色が淡く、琥珀色である。色の淡さを生かした吸い物や茶碗蒸し等に使用されている。

「平成26年5月29日 農林物資規格調査会」資料（農林水産省）

[https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/140529\\_sokai\\_c.pdf](https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/pdf/140529_sokai_c.pdf) を加工して作成



キッコーマンのしょうゆ工場の中にある「キッコーマンもの知りしょうゆ館」は、日本を代表する調味料「しょうゆ」のすべてがわかるミュージアムです。

工場見学では、しょうゆの製造工程や秘密に関する映像や見学などを通じて、しょうゆができるまでの流れを学習することができ、もろみ熟成の様子やしょうゆの色・香りを体験できます。

#### ■ 工場見学のご案内

予約制	完全予約制です。お電話にてご予約ください。
開館時間	9:00～16:00（入館は15:00まで）
休館日	土、日、祝日、毎月第4月曜日（祝日の場合は翌日）、GW、お盆、年末年始（都合により臨時休館する場合がありますのでご注意ください。）
見学所要時間	約60分（ビデオ上映約15分・しょうゆの製造工程見学約45分）
入館料	無料



館内の案内パネルは英語も併記

#### ■ お問い合わせ・ご予約

TEL04-7123-5136

受付時間：休館日を除く 9:00～16:00（12:00～13:00を除く）

#### ■ 所在地

〒278-0037 千葉県野田市野田110

キッコーマン食品野田工場内

#### ■ アクセス方法

東武アーバンパークライン（野田線）野田市駅より徒歩約3分  
常磐自動車道・流山インターチェンジより約20分

※できるだけ公共交通機関をご利用ください。

最寄りの野田市駅は、かつてしょうゆを野田から柏へ運ぶために施設された鉄道（千葉県営軽便鉄道 野田線）の起点でした。駅に降り立つとしょうゆの貯蔵タンクと大きな「萬」の看板が目に見え、目的地を教えてください。

# キッコーマンしょうゆのできるまで



↑ 原料の大豆や小麦を貯蔵するサイロ。  
高さは23m、1本に約300t貯蔵できます。

大豆と小麦を混ぜ合わせ、キッコーマン菌（麹菌）を加えしょうゆ麹をつくります（この工程を「製麹」といいます）。

製麹室で円盤状の台の上に、均等の厚さになるようにのせてしょうゆ麹をつくります。約3日間かけてしょうゆ麹が完成します。



発酵期

↑ 館内では、もろみの香りを体験できます。  
発酵期のもろみは、乳酸菌と酵母の働きにより、しょうゆらしい香りがします。

本醸造しょうゆは香りの調味料とも呼ばれ、300種以上の香り成分を含みます。

火入れ・ろ過の終わったしょうゆを、さまざまな容器に詰めます。

容器に詰められたしょうゆは、その後キャップを締め、ラベルを貼り、賞味期限等を印字します。詰める前だけでなく、詰めた後も、さまざまな検査を行い、出荷します。



## 原料

しょうゆの主原料は大豆、小麦、食塩です。  
1リットルのこいくちしょうゆの製造には、大豆180g、小麦180g、食塩165gを用います。



## 原料処理

大豆は蒸し、小麦は炒り砕きます。



↑ 製麹室。この台には小さな穴がたくさん開いていて、温度や湿度を調整した空気が送り込まれています。

## せいきく製麹

## 仕込み

しょうゆ麹を製麹室より取り出し、食塩水を加え「もろみ」をつくります。  
もろみは直ちに大型タンクに入れて発酵・熟成させます（この工程を「仕込み」といいます）。

## あっさく圧搾 せいちよう清澄

発酵・熟成が終わった「もろみ」を布で包み、しょうゆを搾り出す工程を「圧搾」といいます。圧搾は、約20時間かけてゆっくりと行います。  
搾ったしょうゆ（生揚げしょうゆ）を美しく澄んだ状態にする工程を「清澄」といいます。

## 火入れ・ろ過

生揚げしょうゆに熱を加える工程を「火入れ」といいます。これにより、しょうゆの色・味・香りを整え、しょうゆの中に残存する微生物の殺菌、酵素の失活化、酵素たんぱく質の凝固・除去を図ります。  
火入れを行わずに、生揚げしょうゆから、醸造に使用した微生物を精密な膜により除去（「ろ過」）したものを「生しょうゆ」といいます。

## 詰め

## 出荷

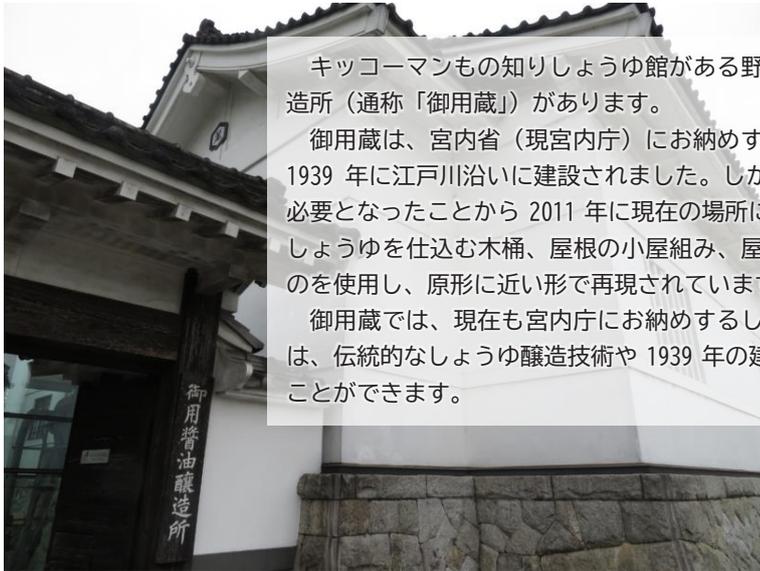


生しょうゆ  
● 淡い色、  
● 穏やかな香り



火入れしょうゆ  
● 濃い色  
● 華やかな香り

# 御用醤油醸造所



キッコーマンもの知りしょうゆ館がある野田工場の敷地内には、御用醤油醸造所（通称「御用蔵」）があります。

御用蔵は、宮内省（現宮内庁）にお納めするしょうゆの専用醸造所として、1939年に江戸川沿いに建設されました。しかし、老朽化で大規模な補修工事が必要となったことから2011年に現在の場所に移築されました。移築にあたり、しょうゆを仕込む木桶、屋根の小屋組み、屋根瓦、石垣、門などは移築前のものを使用し、原形に近い形で再現されています。

御用蔵では、現在も宮内庁にお納めするしょうゆを醸造しています。見学者は、伝統的なしょうゆ醸造技術や1939年の建設当時の道具や装置を間近に見ることができます。



↑ 宮内庁にお納めする醤油の一升瓶（左）と江戸時代の御用醤油の箱（右）。一升瓶にはJASマークが付いてました！



↑ 仕込み室。御用蔵では杉の木桶にもろみを入れ、自然の気候のなかで1年かけて発酵・熟成させています。



↑ もろみを熟成させる仕込桶の側面。見えている部分だけでも人の背丈以上の大きさです。



↑ 木桶中のもろみ



## まめカフェ

工場を見学してしょうゆづくりについて学んだ後、しょうゆソフトクリームと豆乳しょうゆソフトクリームが味わえるコーナーです。

インタビューでも話題に上ったこのソフトクリーム、甘い？しょっぱいの？それは食べてのお楽しみ。

取材に訪れた日は、ランドセルを背負った子供と保護者の方を見かけました。地元にもファンがいるようです。



個人の感想ですが…絶品です！

## しょうゆづくり体験

小学校の社会科見学等で食育活動の一環として、実際にしょうゆづくりを体験できる見学コースがあります。

しょうゆの原料について学んだあと、「こうじ」を盛り込む作業や、压榨などを体験します。最後にはおせんべいにしょうゆを塗って、しょうゆの味見をします。



（お願い）本誌でご紹介したキッコーマンもの知りしょうゆ館、御用醤油醸造所、まめカフェ等の施設のご利用の詳細は、キッコーマン社のWEBサイトで最新情報をご確認ください。

おびのこ

しょうび

## 帯鋸目立て士の育成は焦眉の急



国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所  
九州支所長 伊神 裕司

### 1 日本の製材工場における 帯鋸の利用

日本で最初の製材工場は、フランスから製材機械を輸入し1868年に国営で造られました<sup>1)</sup>。明治の中後期には国産の製材機械が開発され、大正から昭和にかけての電動機の導入により機械化製材が発展しました<sup>2)</sup>。戦後は、高度経済成長による旺盛な木材需要に対応するため外国産材の輸入が急増し、省力化・自動化を目的とした製材機械開発が進展しました。さらには、戦後造成された人工林の成長に伴い、コンピュータ技術の進歩もあいまって製材機械の自動化技術開発が加速し、平成に入ると木取り決定を含めて製材作業の完全自動化を実現したノーマン製材機と呼ばれる無人機の製材機械が開発されました。

こうした製材機械開発の歴史の中で、日本の



写真1 帯鋸



写真2 帯鋸盤による大径材の製材

製材工場では帯鋸が広く用いられてきました。帯鋸は、製材機械の帯鋸盤に掛けて使用しますが、2016年の統計<sup>3)</sup>を見てみると、全国の4,934の製材工場のうち、4,730工場が計6,369台の自動送材車付帯鋸盤を保有している状況です。帯鋸は、細長い鋼板の縁に歯を付け、これをエンドレスに溶接したもので(写真1)、厚さが1mm程度と薄く歩留まりが良いことに加え、径の大きな丸太の製材も可能という特長があります。現在供給が増加している大径材の製材においても、帯鋸は欠かせない存在です(写真2)。

### 2 帯鋸による製材

帯鋸による製材の仕組みは以下のようです。帯鋸盤には、直径1~1.5m程度のプリー状の鋸車が上下に2つ備えられており、これに帯鋸

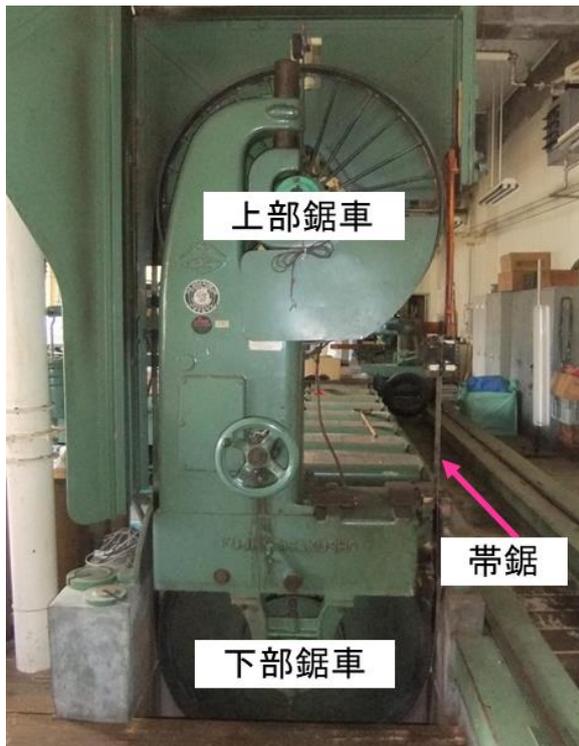


図1 帯鋸盤と帯鋸

を掛けます(図1)。モーターに繋がった下部鋸車を回転させると、帯鋸がベルトの役目を果たして上部鋸車も回転し、上下鋸車の間の帯鋸のフリーな部分で製材を行います。ちなみに、鋸車と帯鋸はネジなどで固定されているわけではないので、両者の間には金属同士の接触による摩擦力のみが作用しています。

製材の際には、上部鋸車を上昇させて下部鋸車との間隔を広げることにより帯鋸を引っ張って緊張させます。糸鋸を使うときにネジを回してピンと張るのと同じ理屈です。ただし、帯鋸は使用時に時速百数十 km という高速で回転しており、製材の際に発生する摩擦熱で膨張するため、ただ引っ張るだけではうまく製材を行うことができません。そこで、帯鋸は使用前にいくつかの前処理を施す必要があります、その1つに帯鋸に前もって内部応力を発生させておく「腰入れ」という作業があります。腰入れとは、

表1 国内の製材工場数の推移

	製材工場数				合計
	7.5kW以上 ~75.0kW未満	75.0kW以上 ~300.0kW未満	300.0kW以上	1000.0kW以上	
2001年	7,675	2,807	538	-	11,020
2002年	7,265	2,652	512	-	10,429
2003年	6,874	2,550	496	-	9,920
2004年	6,479	2,444	497	-	9,420
2005年	6,189	2,334	488	-	9,011
2006年	5,787	2,215	480	-	8,482
2007年	5,344	2,078	483	-	7,905
2008年	4,919	1,990	469	-	7,378
2009年	4,521	1,890	454	-	6,865
2010年	4,282	1,837	450	-	6,569
2011年	4,058	1,743	441	-	6,242
2012年	3,802	1,683	442	-	5,927
2013年	3,615	1,643	432	-	5,690
2014年	3,455	1,597	417	-	5,469
2015年	3,239	1,551	416	-	5,206
2016年	3,030	1,491	413	-	4,934
2017年	2,924	1,466	424	71	4,814
2018年	2,750	1,405	427	71	4,582
2019年	2,583	1,370	429	73	4,382
2020年	2,414	1,261	440	72	4,115
2021年	2,100	1,322	526	93	3,948

資料：木材需給報告書(農林水産省)



写真3 目立て士による腰入れの様子



写真4 帯鋸目立て機と帯鋸

例えば帯鋸の幅方向の中央部を長手方向にわたってロール機で挟み込んで伸ばし、伸ばした中央部が伸ばさない両端部に拘束されることにより、中央部に圧縮応力を両端部に引張応力を発生させるものです。これにより帯鋸を緊張させた時に、歯に近い帯鋸の端部がより強く引っ張られるため、安定して製材を行うことができるようになります。

### 3 製材工場の現状と目立て士の育成

表1は、国内の製材工場数の推移を出力階層(規模)別に示したものです。製材工場数は近年減少傾向にあり、2021年には4,000工場を下回りました。出力階層別では、出力300kW未満の製材工場数の減少が続く一方で、出力300kW以上の製材工場数はこの数年で増加傾向に転じており、製材工場の大規模化が進んでいることがわかります。しかし、出力300kW未満の製材工場数は依然として全工場数の約90%を占めており、製材工場が中小規模工場と大規模工場のいわゆる二極化していることが見て取れます。

ところで、腰入れや歯の研磨など帯鋸の製造・保守に係る作業を行う方々を「目立て士」と言いますが(写真3)、近年国内の製材工場数が減少傾向にある中であって、この目立て士の減少と高齢化が顕著となっています。大規模製材工場を中心に自社で目立て士を雇用・育成している工場もありますが、多くの中小規模製材工場は、帯鋸の製造・保守を外注しているのが実情です。帯鋸の製造・保守作業は、目立て機による研磨など自動化が進んでいる部分もありますが(写真4)、腰入れ作業などは目立て士の熟練技術に依存する部分が大きくて自動化が難しく、目立て士の減少は、日本の製材工場を支えてきた帯鋸による製材の根幹を揺るがす大きな問題となっています。目立て士の人材育成は、焦眉の急を要しています。

#### <参考文献>

- 1) 飯島富五郎：林業経済, 21(9), 1-21 (1968)
- 2) (株)菊川鉄工所創立百周年記念誌「一世樹」(1997)
- 3) 木材流通構造調査報告書、農林水産省(2016)

農水省  
JAS 室だより

## JAS の普及推進に向けた取組について

～ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～



JAS 室便り第9回は、JAS の普及推進に向けた取組についてです。  
それではジャスマル君とジャスマロ君にご登場いただきましょう。  
今回は JAS の普及推進に向けた取組に関するお話ということですが、農林水産省では普段はどのように JAS の普及に取り組んでいるのでしょうか？

「JAS を知ってもらう」、「JAS を使ってもらう」の両方の観点から、いろいろな場面で JAS についての情報を発信しているんだ！日本の食べ物や飲み物に興味を持っている海外の方も増えているから、海外の方向けに英語でも JAS の情報を発信しているよ。



© Teikinaka Noboru / AMMOGP  
ジャスマロ君

現在、農林水産省では、たくさんの方に JAS を知っていただくために、チラシやポスターの作成、イベント等でのそれらの配付・掲示、セミナーや大学での出張講座の開催等を行っています。

また、JAS を活用いただく事業者の方向けには、JAS 活用事例の動画の公開、「JAS 活用マニュアル」の公表等も行っています。

さらに、「Facebook」や「Instagram」を利用して、毎月、個別の JAS 情報をお届けしています。「Facebook」では、日本の食に興味がある海外の方にも届くように、JAS の情報を英語でも投稿しています。

詳しくは農林水産省のホームページ  
「<https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>」をご覧ください。



農水省 HP



© Teikinaka Noboru / AMMOGP  
ジャスマル君



なるほど、様々な普及の取組を進められているんですね。  
「食育月間（6月）」や「食品ロス削減月間（10月）」のように、JAS にも特別な月間はあるのでしょうか？

もちろんです。毎年11月が『JAS 普及推進月間』となっています。ちなみに、10月は経済産業省が推進する「産業標準化推進月間」です。



© Teikinaka Noboru / AMMOGP



11月の『JAS 普及推進月間』には、JAS の普及活動を強化しているんだ！

昨年11月には、農林水産省のJAS担当がアイデアを出し合いながら、月間専用のポスターやポップを作って、駅の構内や小売店の店頭へ掲示してもらったり、JASマークの間違い探しを作って「X (旧 twitter)」に投稿したりしたんだよ。

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部の「Facebook」へも『11月はJAS月間』をキーワードにした記事を9回投稿したんだけど、11月中の全投稿のうち、JASの投稿が最もいいね数が多かったんだ。

11月 JAS 普及推進月間で  
使用した  
ポスター・ポップの例



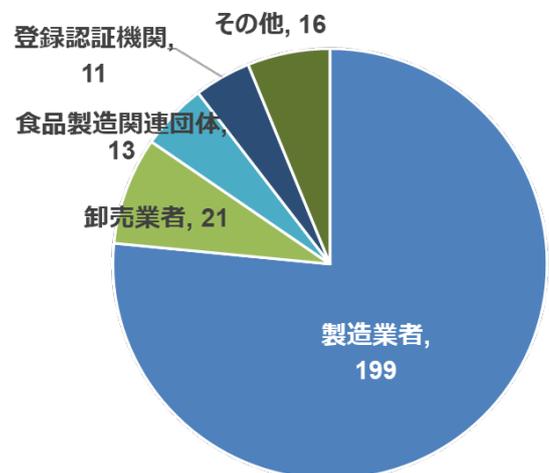
そうなんですね。規格は「作って終わり」ではなくて、使ってもらうことが大事ですね。新しいJASも増えている中で、ますますJASの普及は重要になってくるのではないかと思います。今後どのような取組が必要と思われますか。



実際にJASを使っていたりしている方のご意見も踏まえながら、さらに効果的な普及の取組を進めていきたいと考えています。そのために、農林水産省では、『JAS 普及推進月間』の取組の一つとして、昨年11月～12月に「JAS 普及推進に向けたアンケート調査」(オンライン)を実施しました。

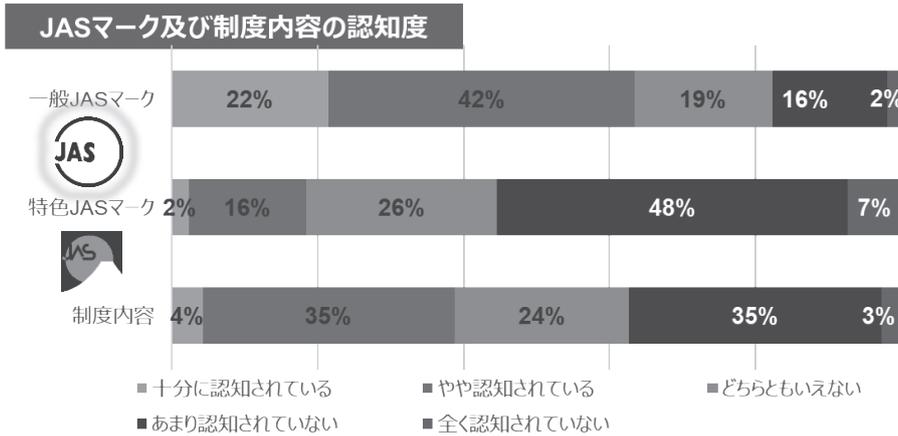
アンケートには製造業者、卸売業者、食品製造関連団体、登録認証機関等に所属する合計260名の方から回答をいただきました。

アンケート回答者の属性



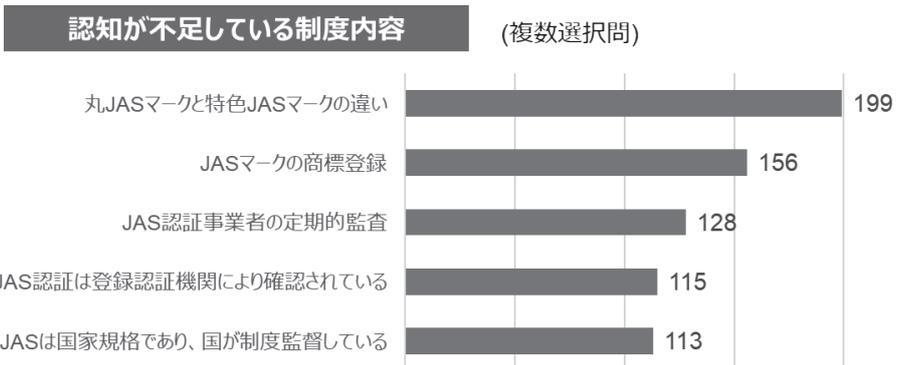


製造業者の方からの回答が多いんですね。  
結果を見てみましょう。「一般 JAS のマーク（丸 JAS マーク）」と比較して、「特色 JAS のマーク」の認知度は低いですね。JAS の「制度内容」自体の認知度も低いみたいですが…なんででしょう？



丸 JAS マークは半数以上の方が認知されている（十分に認知されている+やや認知されている）と回答しているのに、特色 JAS マークは2割弱だったんだ。

制度内容についても4割弱の認知に留まったけど、知らない制度として「丸 JAS マークと特色 JAS マークの違い」という回答が一番多かったんだ。



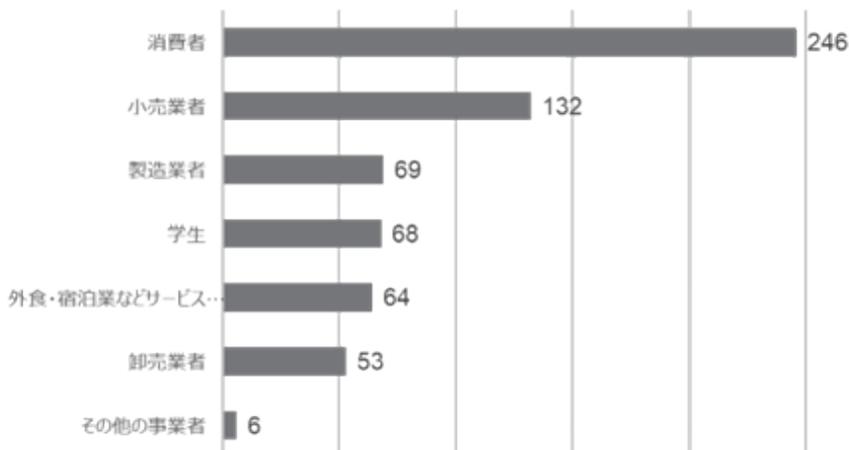
日本農林規格等に関する法律（JAS 法）は昭和 25 年に制定され、丸 JAS マークはこの当時からありましたが、特色 JAS マークの運用は平成 29 年の法改正を踏まえて始まったので、歴史の長さの違いもあると思います。

特色 JAS マークは、製品のこだわり、優れた品質や技術などを消費者の皆様に分かりやすくアピールすることが期待されています。



そうなんです。まずはマークそのものとその意味を覚えてもらう必要がありますね。  
どういった方をターゲットにしていったらよいのでしょうか？

## JAS普及ターゲット層



普及ターゲットは、「消費者」の方にすべきという回答が圧倒的に多かったんだ。

JAS法の目的にも「一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図る」って書いてあるから、確かにそのとおりだよ。



消費者の方に JAS 品をお届けしてくれる「小売業者の方」という回答も多かったです。昨年 11 月の『JAS 普及推進月間』に、スーパーでポスター・ポップの掲示をしてもらいましたが、ぜひ続けていきたいです。

しかし、このような様々な JAS 普及の取組を進めていく中で、そもそも、JAS の意義や必要性が感じられていないという厳しいご意見もいただきました。

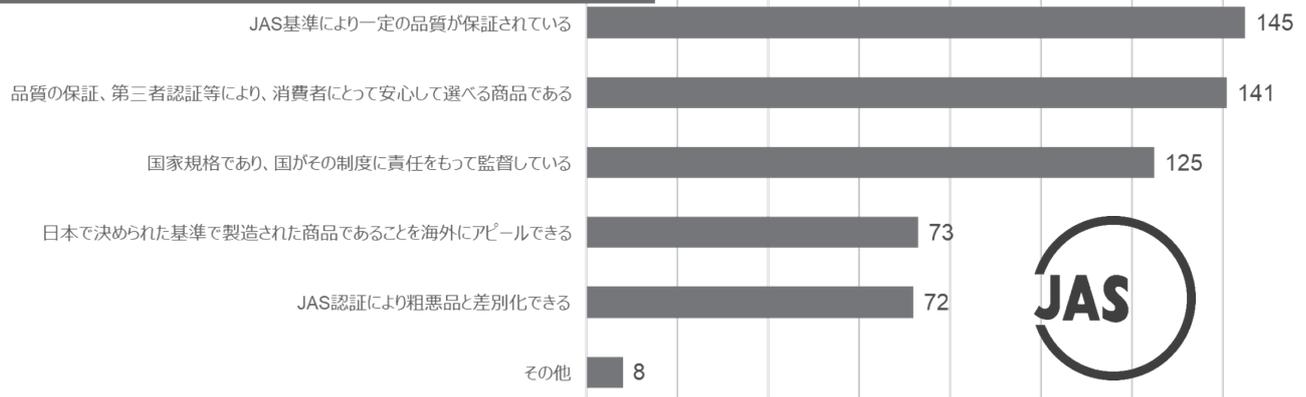
JAS の意義をきちんと理解してもらうためには、どのような点を打ち出していったらよいのでしょうか？



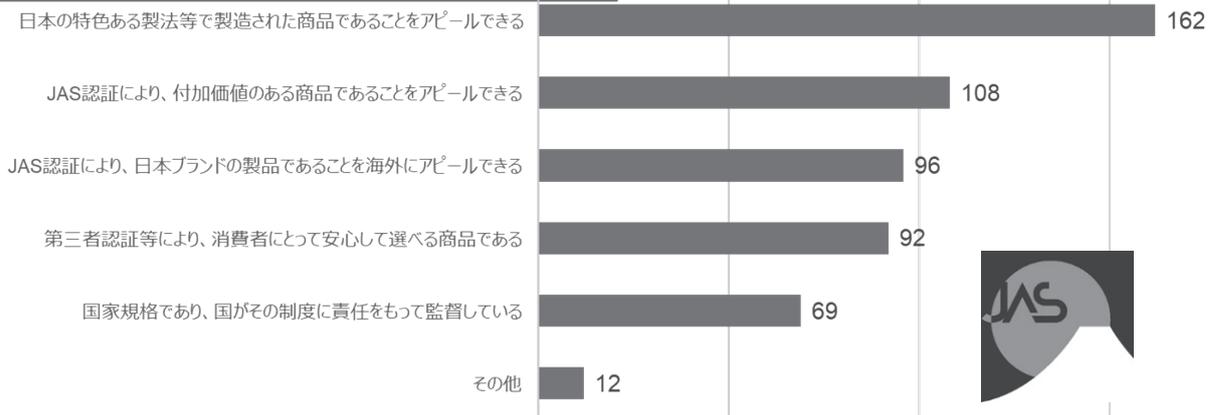
「丸 JAS」はやはり、品質が第三者から保証されているために、消費者の方にとって安心して選べるという点を強みと考えている方が多いという結果でした。

一方、「特色 JAS」は、日本の特色ある製法等で製造された商品であることや付加価値のある商品であることをアピールできるといった、製品の個性を光らせるものと考えている方が多い結果でした。

## 丸JAS普及にあたり打ち出すべきメリット・スローガン



## 特色JAS普及にあたり打ち出すべきメリット・スローガン



これらのアンケート結果から考えると、効果的な普及の取組を進めるには、それぞれの JAS でアピールポイントを明確にしたポスター・ポップを作ったり、消費者の方向けのイベントなどで重点的に説明したりする必要があるんじゃないかなあ。

今年は昨年よりも多くの方に JAS をより知ってもらえるように努力しなければ！

…ちょっと余談なんだけど、JAS 室の担当によれば、SNS で情報発信するときには、「(きれいな、おいしそうな) 写真」の有無で閲覧者数がだいぶ違うらしいよ。農林水産省自体の SNS のフォロワーが増えれば、JAS 情報の届く先も増えるよね。

読者の皆様も、JAS 認証商品に関する写真のご提供やフォロワー増に引き続きご協力いただければ幸いです。

こちらに二次元コードをご用意しましたので、ご家族、お友達、お知り合いへの SNS のご紹介をどうぞよろしくお願いいたします。

お気づきの点がありましたら、何でもお気軽にお知らせください。



Facebook



英語版 Facebook

**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>

**FAMIC** (独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 相談窓口)

TEL : 050-3481-6023

HP : <http://www.famic.go.jp/docs/reference/jigyousya.html>

# 機能性表示食品制度の今後の在り方を検討

～ GMPに基づく品質管理を義務化すること等が提言される ～



小林製薬の紅麹関連製品に係る事案を受けて機能性表示食品制度の今後のあり方を検討するため、消費者庁では消費者庁次長をチーム長とする「機能性表示食品の在り方検討プロジェクトチーム」を設置しています。

これに加え、プロジェクトチームにおける検討を様々な分野の専門家による視座から補強、加速化させるべく、「機能性表示食品を巡る検討会」が開催されました。

4月19日に第1回の開催を迎えた本検討会は、5月23日までの間に計6回の検討が行われ、翌週、報告書を公表する予定です。また、構成員による議論のみならず、多くの関係者から情報を収集するため、計15の個人・団体等に対する延べ19回のヒアリングを行い、構成員による議論を積み重ねました。

以下にその概要をお伝えします。

本検討会の構成員及びヒアリング先は以下のとおりです。

## 構成員

**中川 丈久** 神戸大学大学院法学研究科 教授  
(座長)

**宗林 さおり** 岐阜医療科学大学薬学部 教授  
(座長代理)

**阿部 絹子** 公益社団法人日本栄養士会 常務理事

**岡田 由美子** 国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部第三室長

**神村 裕子** 公益社団法人日本医師会 常任理事

**合田 幸広** 国立医薬品食品衛生研究所 名誉

所長 客員研究員

**富永 孝治** 公益社団法人日本薬剤師会 常務理事

**西崎 泰弘** 東海大学医学部総合診療学系健康管理学領域 主任教授

**三浦 公嗣** 藤田医科大学 特命教授

(五十音順 (座長及び座長代理を除く。)、敬称略)

## ヒアリング先

### ■機能性表示食品を製造・供給する立場である事業者団体及び使用する立場である消費者団体へのヒアリング (第2回: 4/24)

- ・ (一社) 健康食品産業協議会
- ・ (公財) 日本健康・栄養食品協会
- ・ (公社) 日本通信販売協会
- ・ (一社) 全国消費者団体連絡会
- ・ 主婦連合会
- ・ 森田満樹氏 (FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表)

### ■健康被害情報の収集、国への報告等に関し関係者へのヒアリング (第3回: 5/8)

- ・ 東京都衛生部局
- ・ (公社) 日本通信販売協会
- ・ 畝山智香子氏 (国立医薬品食品衛生研究所客員研究員)
- ・ (公財) 日本健康・栄養食品協会
- ・ (一社) 日本食品安全協会
- ・ (一社) 日本臨床栄養協会

### ■生産管理及び品質管理等に関し関係者へのヒアリング (第4回: 5/10)

- ・ (公社) 日本食品衛生協会
- ・ (公財) 日本健康・栄養食品協会

- ・ (一社) 日本健康食品規格協会
- ・ 櫻井信豪氏 (東京理科大学薬学部教授)

### ■消費者等への情報伝達の在り方に関し関係者へのヒアリング (第5回: 5/21)

- ・ 森田満樹氏 (FOOD COMMUNICATION COMPASS 代表)
- ・ 日本生活協同組合連合会
- ・ (一社) 日本チェーンドラッグストア協会

「機能性表示食品を巡る検討会」における意見は事務局により議事概要が取りまとめられており、主な意見の概要イメージ (調整中の内容を含む) を以下に抜粋してご紹介します。

## 意見の概要

### 0. 制度全般及び検討会の射程

- ・ 本検討会の射程は、機能性表示食品の安全性の在り方に重点を置き、有効性については取り扱わない。
- ・ ①届出者による健康被害情報の行政機関に対する報告ルールの在り方、②成分を濃縮等する形態の加工食品 (「サプリメント」) の製造・加工及び品質管理の在り方、③「トクホ」との違いや摂取上の注意事項等の消費者への情報伝達の在り方について議論を絞ることが妥当。
- ・ 対応策は機能性表示食品制度の信頼性を高め、かつ実効性のあるものであるべき。
- ・ 内閣府令で定められる機能性表示食品制度について、現行の運用通知の内容を必要に応じ見直した上で、法令 (内閣府令又は告示) 上で定めることを想定する。新規に届出をする者のみならず、既に届出をした者に対しても同様の規律が適用するようにすることが妥当。

### 1. 健康被害情報の収集、国への報告等

- ・ 機能性表示食品の届出者による健康被害情報の行政への報告について、届出者が判断に迷わないようにルールを明確にするとともに義務化すべき。
- ・ 報告の対象は、サプリメント等に限定する

ことなく、全ての機能性表示食品を対象とすべき。

- ・ 機能性表示食品の届出者が、医師の診断を受け健康被害との因果関係がある疑いが否定できない製品に関する情報を医師から直接、あるいは顧客、薬剤師等の医療従事者等から得た場合には、当該情報を企業で評価して報告の是非を判断することなく、症状の重篤度にかかわらず報告させるべき。
- ・ そのほか、届出者による健康被害情報の収集保管について検討が必要。
- ・ 届出者等からの情報の提供を促す観点から、行政に報告された情報の公表等の取り扱いについて一定の基準が示されることが重要。

### 2-1. 生産管理及び品質管理

- ・ サプリメントである機能性表示食品について、適切な準備期間を設けた上で、GMP に基づく製造及び品質管理の義務化を求める必要がある。GMP の内容は GMP 通知 (※) を参考とし、輸入品を含めて原材料については、機能性表示食品を製造する者が GMP における原料の受け入れにおいて成分全体の同等性、同質性の考えを基本として対応することが妥当。
- (※) 「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理 (GMP) に関する指針 (ガイドライン)」 (令和6年3月11日厚労省通知)
- ・ 届出者による自己点検等に資する、製造及び品質管理に関する重要事項について分かりやすいチェックポイントなどの整備、事業者が自己点検していることを表示当局に報告するとともに、表示当局が食品表示法に基づく検査を行う仕組みの導入等について検討が必要。

### 2-2. 機能性関与成分

- ・ 届出実績のない新たな成分等の安全性に関する特別な対応 (届出から販売までの期間の延長、慎重に検討を行うための専門家の意見を聴く仕組み等)、菌体のような特殊な原材料を用いる場合のリスク管理に関する科学的知見の集積等について検討が必要。

### 3. 消費者等への情報伝達の在り方

- ・パッケージ表示においては、機能性表示食品が特定保健用食品（トクホ）と誤認されないよう、機能性表示食品であることの識別、安全性や機能性について国の評価を受けた食品でないことの識別が明確になるような表示方法の改善が必要。
- ・パッケージ表示においては、機能性表示食品は医薬品ではなく、治療や予防等を目的としたものではないこと、疾病に罹患している場合は、医師等に摂取することの是非を相談すること等の表示方法の改善が必要。
- ・保健機能食品制度そのものへの消費者の理解増進や、医薬品との相互作用や過剰摂取等のリスクに対する消費者の理解増進に向けたリスクコミュニケーション等の強化が必要。

また、最終回（第6回）では、本検討会の報告書（案）が示され、今後の在り方に関する方向性の提示について検討が行われました。この

結果、医師の診断がなされた情報について報告義務を課すこと、GMPに基づく品質管理を義務化することなどが提言に盛り込まれました。

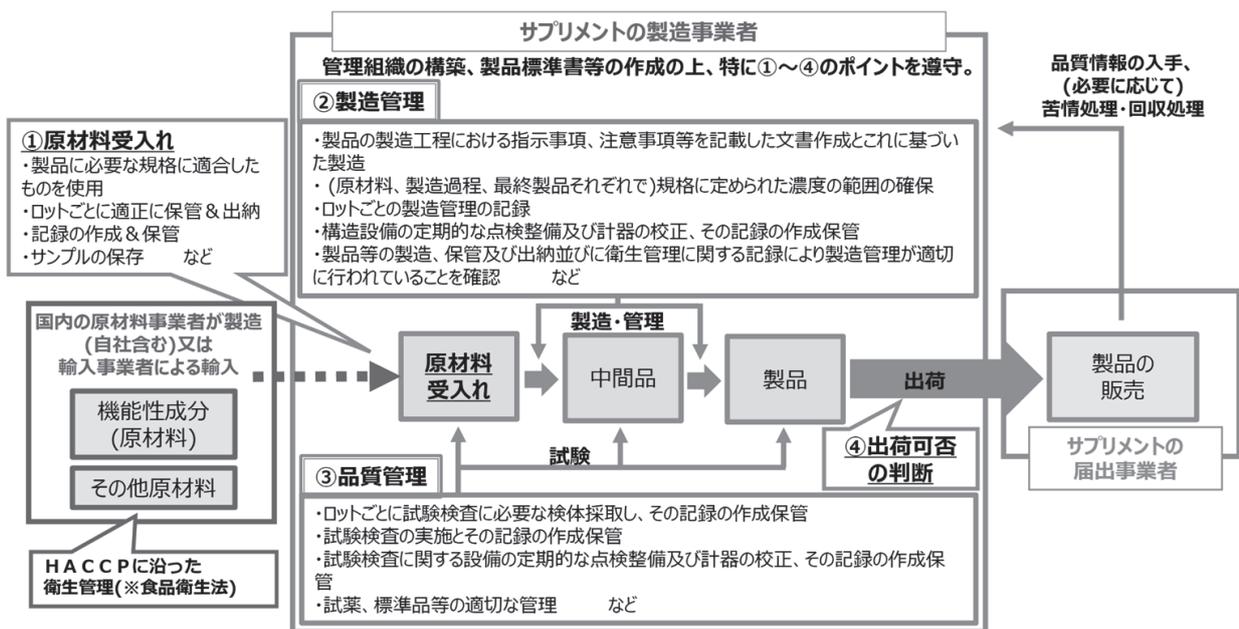
消費者庁は、本検討会の意見を踏まえ、機能性表示食品制度の今後のあり方について、5月末までに取りまとめる予定です。

閉会に際し、<sup>じみ</sup>自見内閣府特命担当大臣は、「本検討会の報告書は、社会的に関心の高い機能性表示食品制度の今後の在り方について、真っ向から答えた信頼性の回復につながるものと考えます。より良い機能性表示食品のあり方の実現に向けて、全力を尽くします」とのご挨拶をされました。

なお、本検討会の全ての資料は消費者庁 WEB ページ ([https://www.caa.go.jp/notice/other/caution\\_001/review\\_meeting\\_001](https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001)) からご覧いただけます。

参考資料

## サプリメントにおけるGMPのイメージ



消費者庁 機能性表示食品を巡る検討会（第4回）資料より



# 児童養護施設への

## 缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動について

(公社) 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 業務部 藤崎 享 氏

### 1 はじめに

わが国の缶詰製造の歴史は、今から約 150 年前の明治 4 (1871) 年に長崎の松田雅典がフランス人ジュリー (Leon Dury) の指導で、いわしの油漬缶詰の試製を行ったことに始まります。以降、明治政府は産業振興のため西洋文明を積極的に導入しましたが、この中には缶詰の製造も含まれており、明治 10 (1877) 年には、北海道・石狩にわが国初の缶詰工場となった北海道開拓使石狩缶詰所を設置し、石狩川で獲れたサケを原料に、缶詰の工業製造を開始しました。この日は 10 月 10 日と記録されており、缶詰業界では後に「缶詰の日」に制定しています。

本会の普及啓発事業は、同記念日の周知を図るという意味も併せて事業を企画・実施することが多いですが、本稿で紹介する児童養護施設への缶詰、びん詰、レトルト食品寄贈活動についても、この「缶詰の日」を記念した活動として、平成 11 (1999) 年から 24 年間に渡り実施を継続しております。

以下、本活動についてご紹介します。

### 2 児童養護施設とは

児童養護施設は、児童福祉法 第 41 条第 1 項に「保護者のない児童（乳児を除く。ただし、安定した生活環境の確保その他の理由により特に必要のある場合には、乳児を含む。以下この条において同じ。）、虐待されている児童その他環境上養護を要する児童を入所させて、これを養護し、あわせて退所した者に対する相談その他の自立のための援助を行うことを目的とする施設とする」と定義されています。すなわち、児童養護施設とは保護者のいない若年児童（18 歳未満の子

ども）や、保護者が子どもを適切に養育することが難しい状況にある子どもを受け入れ、適切な環境で生活支援や保護を提供する施設のことを指しています。なお、保護者の不在や養育困難とは、親の死亡、虐待、放置、親の逮捕などを指します。

児童養護施設は、これら入所者個々の事情を考慮しながら、入所者たちの個々のニーズに合わせた支援として適切な食事や健康管理、教育、カウンセリング、心理支援などのサービスを提供し、安全な環境で成長や発達を支援する役割を担っています。

### 3 児童養護施設の歴史

児童養護施設の歴史は、奈良時代に聖徳太子が立てた悲田院に始まるとの説があります。悲田院とは「仏教の慈悲の思想に基づき、貧しい人や孤児を救うために作られた施設」のことだそうです（ウィキペディアより）。

さておき、近代における児童養護施設の黎明期は明治時代であり、当時設立された孤児院が最初とされています。明治維新後の日本では、社会や経済の急激な変化、天災などにより、多くの孤児が発生する中で、それら孤児や棄児の保護、不良・犯罪少年の更生等を民間の宗教家や篤志家が中心となって行っていました。その中でも岡山の慈善事業家石井十次が明治 20 (1887) 年に「孤児教育会」を設立したとの記録がありますが、これが日本初の個人経営孤児院（後に岡山孤児院）であり、現在の児童養護施設に相当するようです。

以降、我が国においては、核家族化など家族構造の変化や、デフレ、恐慌などの経済背景、戦争や自然災害などによる貧困や児童労働など社会的問題の増加もあり、児童養護施設はこれらを受けて増加することとなります。

第二次世界大戦の終結後、戦禍による孤児や戦災孤児、また戦争による家族崩壊などの問題が深刻化する中、昭和22(1947)年には、新憲法下において児童福祉法が制定されていますが、以降、同法をもとに児童の保護や児童養護施設の整備が法的に定められ、進められてきた背景があります。

#### 4 児童養護施設の推移

児童養護施設は、国や地方自治体、非営利団体、民間の施設運営会社などが運営しています。図1は児童養護施設数とその定員、在籍総数を示しています。令和3(2021)年の施設数は610、定員30,140人に対して、在籍数は23,013人となっており、本会が寄贈活動を開始した平成11(1999)年と比較すると、それぞれ109.7%、88.4%、86.0%となっています。在籍数の減少については大きくは少子化が影響しているようですが、里親制度の普及もその一つのようにです。施設数の増加と定員の減少については、小規模型の施設が増加していることを受けています。これは、児童が心身ともに健やかに養育されるべきとして、より家庭に近い環境での養育の推進を図ることが必要とされていることによります。

#### 5 本会が行う寄贈活動について

本会では、平成11(1999)年より本業界の社会貢献活動として、缶詰、びん詰、レトルト食品の寄贈活動を開始しました。児童養護施設を寄贈先に選定した趣旨は、次世代の食生活を担う児童に実際に缶詰食品を利用していただくことで、保存性や安全性、個食性、即食性など缶詰食品の持つ特性を知ってもらいたいということと、少しでも施設の皆様の食生活のお役に立つことができるとの社会貢献からの観点の2点となります。本寄贈活動をスタートした当時は、「10月10日缶詰の日」を記念した事業として、同記念日の前後に受領いただけるよう計画しておりましたが、現在では会員企業への寄贈協力呼びかけを年末に行い、年明け(2~3月)に各社から各施設へお届けする手順を採っています。お届けの時期こそ当初とは異なりますが、現在も缶詰の日を記念した事業としての位置づけを保っています。

本活動を行うには、寄贈対象施設のリストを入手する必要がありますが、こちらについては、当初より社会福祉法人全国社会福祉協議会(全国児童養護施設協議会)の全面的なご協力を受けており、毎年全国に所在する施設の選定をいただき進めています。

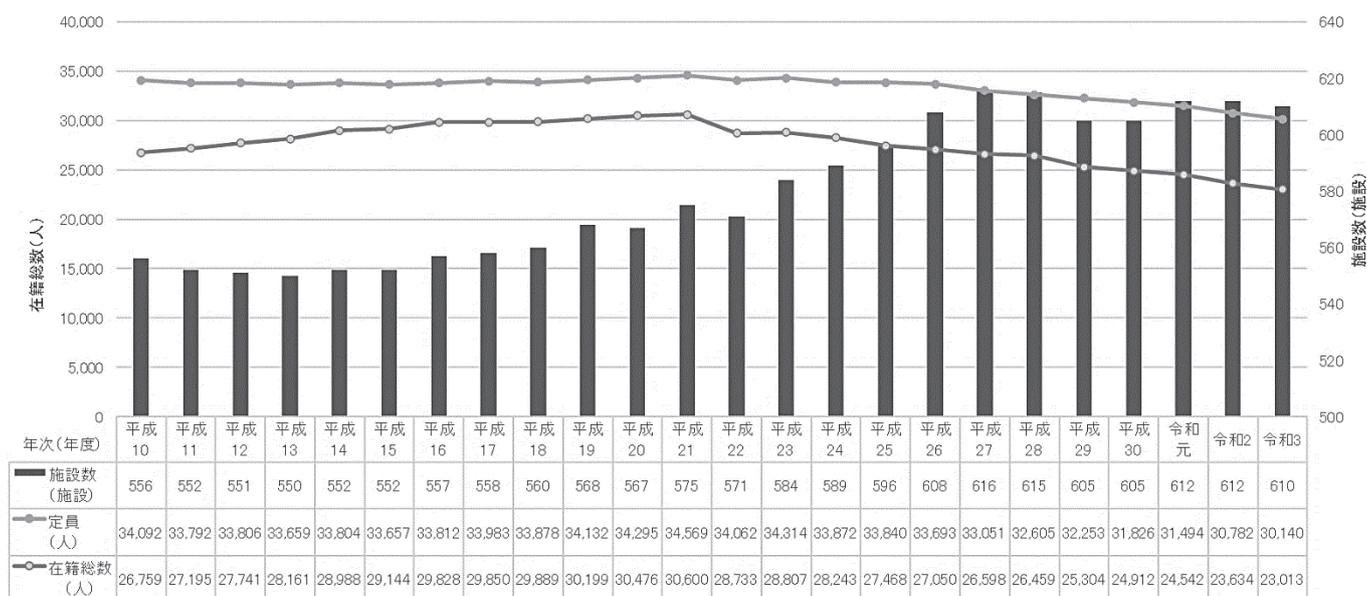


図1 児童養護施設数と定員、在籍総数の推移グラフ

資料:厚生労働省 福祉行政報告例より

また、寄贈製品の配送については、協力を申し出た企業からの直送としています。施設の所在地に近い企業から配送することが、施設の皆様や協力企業にとっても活動を身近に感じていただく上では理想ですが、北海道から沖縄まで、全国に所在する施設に製品をお届けするために、協力企業へは遠方への配送について理解を得ることも必要となります。

表1はこれまでの活動実績となりますが、活動開始から令和5(2023)年度までの24年で、寄贈先の児童養護施設数は合計(延べ)1,606施設、寄贈に協力した企業数の合計は延べ2,132社、寄

贈した缶詰、びん詰、レトルト食品の総個数は1,164,323個となります。また、1施設当たりの平均入所者数を計算するとおおよそ50人となりますので、延べ80,000人以上の入所児童が本活動によりなんらかの形で缶詰、びん詰、レトルト食品に接したこととなります(平成28(2016)年度からは、一度の活動でより多くの施設に利用いただけるよう、寄贈先施設数を倍増しました)。

このように、本活動を続けていく中、平成22(2010)年および平成28(2016)年には、社会福祉法人全国社会福祉協議会並びに全国児童養護施設協議会より本会へ感謝状をいただきました。

表1 これまでに寄贈を行った企業数、施設数、製品寄贈個数実績

寄贈年度	寄贈した企業数	寄贈先児童養護施設数	寄贈個数
令和5(2023)年度	101	99	64,188
令和4(2022)年度	99	100	65,112
令和3(2021)年度	100	100	72,954
令和2(2020)年度	98	101	58,508
令和元(2019)年度	99	101	58,330
平成30(2018)年度	92	105	55,344
平成29(2017)年度	89	100	44,821
平成28(2016)年度	82	100***	50,715
平成27(2015)年度	84	50	42,797
平成26(2014)年度	83	50	38,839
平成25(2013)年度	83	50	35,157
平成24(2012)年度	91	50(乳児院15)	65,855
平成23(2011)年度	83	50(乳児院1)	59,761
平成22(2010)年度	80	50(乳児院1)	32,010
平成21(2009)年度	90	50(乳児院6)	40,000
平成20(2008)年度	78	50(乳児院1)	35,908
平成19(2007)年度	94	50(乳児院1)	41,996
平成18(2006)年度	91	50(乳児院17)	42,508
平成17(2005)年度	96	50(乳児院3)	43,203
平成16(2004)年度	92	50(乳児院1)	42,712
平成15(2003)年度	97	50(乳児院71)	57,482
平成14(2002)年度	92	50	45,405
平成13(2001)年度**	87	50	38,723
平成11(1999)年度	51	50	31,995
合計	2,132*	1,606(乳児院117)*	1,164,323

\* 企業数と施設数合計は延べ  
 \*\* 平成12(2000)年度については業界都合で活動を一旦休止  
 \*\*\*平成28(2016)年度からは寄贈施設数を倍増

資料:(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会

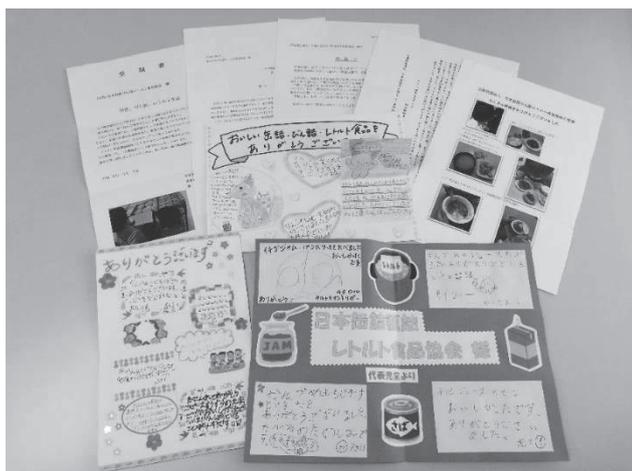


図2 児童養護施設からの礼状



図3 缶詰、びん詰、レトルト食品と記念撮影

なお、平成15(2003)年度から平成24(2012)年度の間は、会員企業からベビーフードの寄贈があったため、これらを乳児院へも寄贈しました。乳児院に対しては、現在では日本ベビーフード協議会がこれを引き継いだ形で、ベビーフードの寄贈活動を継続しています。

## 6 おわりに

児童養護施設では、児童の心のケアや暮らしの質向上、職員不足、退所者への支援など多くの課題があると聞きます。本活動は、このうちの「食」に関する小さな支援活動ではありますが、毎年、各社が寄贈品を送付した後、本会あてにも寄贈先の施設から多くの丁寧な礼状をいただきます(図2、3)。各施設での缶詰、びん詰、レトルト食品の利用状況や、本活動への評価などはこのような形で知ることができます。

以下は、お送りいただいた礼状から抜粋したものととなりますが、このような感想をいただけることは、本活動に携わった一人として大変嬉しいことです。

直近(令和5(2023)年度)の本事業にていただいた、各施設からの声の一部を右にご紹介します。

- ・ 普段の食事、お弁当、おやつに活用させていただき、子ども達も喜んで食べています。
- ・ いつもの食事では出ない食品もあり、子ども達、職員ともに楽しい食事の時間になりました。
- ・ 子ども達が初めて見る食品もあり、興味津々で食べるのを楽しみにしています。
- ・ 缶詰を使って子ども達と調理体験をしました。
- ・ 卒園後のパーティーで活用させていただきました。
- ・ 施設で毎月実施している避難訓練で、有事の際を想定した食事に活用しました。
- ・ 避難訓練を行い、子ども達と非常食体験を行いました。
- ・ 当施設でもある程度の備蓄はしておりますが、緊急時の食の選択肢を広げる良い機会となりました。
- ・ 今春、自立する子ども達の自立援助にも活用させていただきます。
- ・ 施設を卒園して一人暮らしをしている学生への食事支援にも使わせていただきます。

本会では、今後もこの活動を会員企業とともに継続していく所存です。缶詰、びん詰、レトルト食品を知っていただくという啓発の側面はございますが、このような活動がわずかでも児童養護施設に関係する皆様のお役に立つことができれば幸いです。

# 令和6年 暑中お見舞い 及び 令和7年 新年祝賀広告掲載 の ご案内

平素より、当協会の運営につきましてご協力を賜り誠にありがとうございます。  
本年度も、JAS と食品表示の令和6年8月号及び令和7年1月号に、暑中お見舞い及び新年の祝賀広告のページを企画いたします。  
会員の皆様の広告をぜひご掲載いただきたくご案内申し上げます。

## 募 集 要 項

- 募集対象 JAS 協会の会員及び JAS 協力店の皆様
- 掲載寸法 たて 約 9.1cm × よこ 約 4.0cm (モノクロ印刷)
- 掲載方法 情報誌「JAS と食品表示」への掲載。  
同誌は、国及び都道府県庁、図書館、製造業（食品約 540 社、木材約 20 社）及び販売業などの企業様、その他団体などの関係者へ、JAS 規格をはじめとする農林水産業関連の規格や食品表示制度に関する最新の情報をお届けしています。

■掲載料 20,000 円（税込）注：令和6年暑中お見舞い及び令和7年新年祝賀広告の計2回分

### ■お申込方法

- ・申込書へ必要事項をご記入いただき、JAS 協会まで、郵送または E-mail でお送りください。
- ・E-mail でお申込みの場合はお手数ですが、申込用紙に必要事項を記入し、原稿を貼付したものを PDF に変換いただき、添付ファイルでお送りください。

■お申込締切 7月1日（月）必着

### ■留意点

- ・原則として、ご提出いただいた原稿をそのまま掲載します。
- ・モノクロ印刷の関係から、顔写真等の入った場合、写真部分が不鮮明になる可能性があります。
- ・8月号への掲載後に、ご請求書を郵送いたします。

### ■お問い合わせ・申込用紙送付先

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 4F

TEL：03-3249-7210 FAX：03-3249-9388

E-Mail：futakuchi@jasnet.or.jp 担当：二口（ふたくち）

### ■広告見本



## 情報誌「JAS と食品表示」

## 令和6年 暑中お見舞い 及び 令和7年 新年祝賀広告掲載申込書

申込日：令和6年 月 日

組 織 名	
部 署 名	
担 当 者 名	
住 所	〒
TEL / FAX	/
担 当 者 様 メールアドレス	@
広 告 原 稿	<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 300px; margin: 0 auto;"></div>

※7月1日（月）までにお申し込みください。

※申込書送付先 一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会）担当：二口

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

E-mail : futakuchi@jasnet.or.jp



# JAS制定等の進捗状況の紹介

## 36規格が調査会での審議を終えて告示待ち

JAS の制定等に関する手続の進捗状況を以下にお知らせします。

これらの進捗状況は、農林水産省のウェブページ掲載情報（2024/4/30 現在）を一部編集したものです。

JAS の検討作業の段階を 1～5 で表す。

- 1 JAS の制定及び改正の検討作業開始
- 2 JAS 案に対する意見受付開始
- 3 JAS 案に対する意見受付終了
- 4 JAS 調査会で JAS 案を議決
- 5 JAS の制定・改正を公示

### 1. JAS の制定に関する手続の進捗状況

No.	規格番号	制定しようとする日本農林規格の内容	英文規格名称	作業段階	検討主体
1		スギ材の特有成分の分析試験		1	国立大学法人九州大学
2		畳表の特有成分の分析試験		1	国立大学法人九州大学
3		茶成分の近赤外分光分析方法		1	一般財団法人日本規格協会
4		飼料及び燃料等の原料向け廃食用油の品質		1	全国油脂事業協同組合連合会
5		鮮度保持フィルム包装食肉		1	国立大学法人神戸大学
6		食品又は農産物における相対モル感度を利用した試験法のための一般要求事項		1	特定非営利活動法人バイオ計測技術コンソーシアム
7		米中の $\gamma$ -アミノ酪酸 (GABA) の定量		1	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
8		I 型ジョイスト		1	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
9		木材の保存処理性能の試験方法		1	公益社団法人日本木材保存協会
10		ホルムアルデヒド放散量の試験方法		1	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
11		日本茶についての指導方法		1	NPO 法人日本茶インストラクター協会

検討主体：JAS 原案の検討を主体的に行う者

## 2. JAS の確認等に関する手続の進捗状況

No.	規格番号	日本農林規格の名称	英文規格名称	作業段階	検討主体
1	JAS 0567	炭酸飲料	Carbonated beverage	5	*2
2	JAS 0010	障害者が生産行程に携わった食品	Foods produced with the participation of persons with disabilities	5	*2
3	JAS 1800	豆乳類	Soybean milk and related products	5	*2
4	JAS 0029	フードチェーン情報公表農産物	Agricultural products with food chain information	5	*2
5	JAS 1132	煮干魚類	Boiled and dried small fishes	5	*2
6	JAS 0233	合板	Plywood	5	*1
7	JAS 1163	生産情報公表農産物	Agricultural products with production details	4	*1
8	JAS 1305	農産物缶詰及び農産物瓶詰	Canned agricultural products and bottled agricultural products	4	*2
9	JAS 0531	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰	Canned livestock products and bottled livestock products	4	*2
10	JAS 0446	水産物缶詰及び水産物瓶詰	Canned marine products and bottled marine products	4	*2
11	JAS 0416	生産情報公表養殖魚	Cultivated fish with production details	4	*1
12	JAS 1017	畳表	TATAMI facing	4	*2
13	JAS 0011	青果市場の低温管理	Refrigeration in fruit and vegetable wholesale markets	4	*2
14	JAS 0524	ジャム類	Jams	4	*2
15	JAS 0801	醸造酢	Brewed vinegar	4	*2
16	JAS 1419	トマト加工品	Processed tomato products	4	*2
17	JAS 0955	ドレッシング	Dressings	4	*2
18	JAS 0208	異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖	High fructose syrup and Sugar added high fructose syrup	4	*2
19	JAS 1491	パン粉	Bread crumbs	4	*2
20	JAS 0310	風味調味料	Flavored seasoning	4	*1
21	JAS 1016	チルドハンバーグステーキ	Chilled hamburger steak	4	*1

検討主体：JAS 原案の検討を主体的に行う者（\*1 印は FAMILIC 等により検討を行っているもの、\*2 印は関係団体、登録認証機関等により検討を行っているもの）

22	JAS 1122	削りぶし	Shavings of dried fish ( <i>Kezuribushi</i> )	4	*2
23	JAS 1238	チルドミートボール	Chilled meat ball	4	*1
24	JAS 0004	有機料理を提供する飲食店等の 管理方法	Organic food identification standards for restaurants	4	*2
25	JAS 0005	人工種苗生産技術による水産養 殖産品	Aquaculture products by artificial seedling production techniques	4	*2
26	JAS 0008	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	Determination of the lutein in spinach－ High-performance liquid chromatographic method	4	*1
27	JAS 0009	生鮮トマト中のリコペンの定 量－吸光光度法	Determination of the lycopene in raw tomato－Spectrophotometric method	4	*1
28	JAS 0932	マーガリン類	Margarines	4	*2
29	JAS 0988	精製ラード	Refined lard	4	*2
30	JAS 0989	ショートニング	Shortening	4	*2
31	JAS 1424	食用精製加工油脂	Edible refined and processed oils and fats	4	*2
32	JAS 2633	マカロニ類	Macaroni products	4	*2
33	JAS 1605	有機農産物		4	*1
34	JAS 1606	有機加工食品		4	*1
35	JAS 1607	有機飼料		4	*1
36	JAS 1608	有機畜産物		4	*1
37	JAS 0602	乾燥スープ	Dehydrated soups	4	*2
38	JAS 0911	乾めん類	Dried Japanese noodles	4	*2
39	JAS 1189	手延べ干しめん	Hand-made Japanese noodles	4	*2
40	JAS 1219	生産情報公表豚肉	Pork with production details	4	*1
41	JAS 1794	生産情報公表牛肉	Beef with production details	4	*1
42	JAS 1752	農産物漬物	Pickled agricultural products	4	*2
43	JAS 1073	フローリング	Flooring	1	*1
44	JAS 1083	製材	Sawn Lumber	1	*1

45	JAS 3079	直交集成板	Cross Laminated Timber	1	*1
46	JAS 0338	プレスハム		1	*2
47	JAS 0411	ソーセージ		1	*2
48	JAS 0484	即席めん		1	*2
49	JAS 0523	食用植物油脂		1	*2
50	JAS 0565	ウスターソース類		1	*2
51	JAS 0786	ベーコン類		1	*2
52	JAS 0838	植物性たん白	Vegetable protein	1	*2
53	JAS 1260	ハム類		1	*2
54	JAS 2073	熟成ハム類		1	*2
55	JAS 2074	熟成ソーセージ類		1	*2
56	JAS 2075	熟成ベーコン類		1	*2
57	JAS 0012	人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理	Cultivation environment management of leafy vegetables in plant factory with artificial lighting	1	*2
58	JAS 0600	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	Structural Lumber and FingerJointed Structural Lumber for Wood Frame Construction	1	*1
59	JAS 0013	持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉	Chicken eggs and meat by sustainable system	1	*2
60	JAS 0360	構造用パネル	Structural Panel	1	*1
61	JAS 0006	接着重ね材	Glued Build-Up Timber	1	*2
62	JAS 0007	接着合せ材	Widthwise Glued Timber	1	*2
63	JAS 1412	ぶどう糖	Glucose	1	*2



## 米国認証制度規制強化について

### ～3月19日施行、日本の事業者の必要な対応について～

本誌1月号でも簡単に触れましたアメリカのオーガニック基準の規制強化が3月19日に施行されました。今回は、規制強化の内容と、日本からアメリカへ輸出する事業者の対応について説明します。

#### 米国認証制度規制強化の概要

##### 1. SOEの施行とねらい

アメリカのオーガニック基準の規制強化はSOE (Strengthening Organic Enforcement オーガニック規制強化) と総称され、2023年3月20日に告示され、2024年3月19日に施行されました。

SOEにより、NOP (National Organic Program 米国有機プログラム) の認証制度が大きく変更となります。SOE施行の背景は次のとおりと説明されています。

「オーガニックサプライチェーンがますます複雑になり、市場の透明性が低下し、オーガニック商品でないものが、オーガニック表示で販売される事例が発生していることへの対応。有機及びUSDAオーガニックマークの信頼性を確保して、消費者への信頼の確保に努める。」

以下、主な内容について、説明します。

##### 2. 主な内容

###### (1) 輸出入業者の商流の認証

これまで物理的に取り扱う事業者が認証の対象であったが、米国へ輸出する業者、米国内の輸入業者を含め、オーガニックの売買に関係するすべての事業者に対してNOP認証が必要となる。但し一部の例外、免除があるが、免除となる事業者の対象を細かく規定した。



###### (2) 輸入証明書の発行

米国がオーガニック製品を輸入する際には、輸入申告時にNOP輸入証明書とともにオーガニックであることを税関に届けなくてはならない。

米国に輸出する事業者は、輸出前に認証機関に対して Import Certificate (輸入証明書) の発行申請をしなければならない。証明書は、認証機関により発行される。認証機関は当該内容を審査し、Organic Integrity Database (以下OID) を通じて発行された証明書のみが有効となる。また、すべての輸入関連書類には、オーガニックであることの記載が必要となる。

###### (3) バルク商品(非小売用)の表示

非小売用商品の包装のラベルには、オーガニックであること、ロット番号、出荷情報その他の書類監査追跡が可能な特定の情報を記載しなければならない。(注：これまで非小売用のラベルはロット番号のみ義務表示で、オー

ガニック表示は任意であった)

非小売用商品の監査追跡書類(インボイス等)において、その商品の最終認証業者の情報を明記することが必要となる。

#### (4) 実地検査の強化と認証体制の変更

##### (ア) 無通告調査

認証機関は、認証した事業者の5%の事業者を無通告検査しなければならない。また、無通告検査のできない地域の事業者の認証申請は受け付けてはならない。

##### (イ) 実地検査手法

実地検査においては、トレーサビリティの有効性及びマスバランス(総量監査)を実施する。

##### (ウ) 認証書の発行と定期調査

認証書はOIDを通じて発行され(注:統一の様式となる)、また認証機関が追加で独自の認証書を発行する場合は、NOP IDとOIDへのリンクができる旨の記載を含める。

1年に1回の年次調査を義務付ける(注:これまででもそうだったが例外規定を削除)。

##### (エ) 外国制度の評価

同等性評価システムの項が詳しく規定された。定期的なレビュー、同等合意の終了等について明記された。

##### (オ) 違反の対応

認証の一時停止、取り消しは3営業日以内にOIDに情報を公開する。また、異議申し立

てや調停の手順が詳しく規定された。

##### (5) 実地検査員の資格要件

検査員の要件が強化された。検査経験が1年未満の検査員は1年以内に50時間の、1年以上の検査員は1つの分野で10時間、他の分野で5時間以上の教育訓練が必要となる。初めての検査を行う検査員は、実務に2,000時間の経験を有することが求められる。

少なくとも3年に1回は、検査員に対し、検査立ち合いによる力量評価を行う(3年未満の経験の検査員は、毎年実施する)。

##### (6) 生産者グループ認証

生産者グループ認証についてICS(Internal Control System:内部統制システム)の導入を義務付け、ICSのシステムに盛り込むべき内容を詳しく規定した。

##### (7) サプライチェーンの管理強化

サプライチェーンの取引先の有機認証の現状を虚偽の有機品の排除のための手順を確立し、実行することが求められる。

##### (8) その他

液体を含む配合割合の計算方法が改定。

守秘義務は従来通りだが、一方で認証機関どうしの情報共有などの公開すべき情報が明確化された。

## 日本の事業者の必要な対応について

### 1. 同等性を利用したアメリカへの輸出

同等性を利用した有機JAS格付品のアメリカへの輸出の仕組みは、これまで通りですが、輸入証明書(アメリカにとっての輸入なので輸入証明書、Import Certificate略してIC、以下ICと記載)の発行がこれまでの紙の証書発行から、電子化となり、USDAのデータベース

OIDを利用した入力とPDFによる証明書発行となり、入力されたデータは輸入審査時に活用されます。

発行は、登録認証機関が行いますので、事業者は認証機関に発行に必要なデータを添えて申請します。発行の方法には、登録認証機関が自ら画面上でデータベースに入力する方法と、

あらかじめテンプレートに入力したエクセルシートをアップロードする方法があります。

## 2. 同等性を利用した輸出の際の注意点

### (1) 有機 JAS 認証事業者(Final Handler)

IC を発行するにあたり、輸出品を製造(小分け)する JAS 認証事業者は、NOP ID が必要となります。NOP ID は、JAS 登録認証機関が付与しますので、これからアメリカに輸出する事業者で、まだ NOP ID が付与されていない事業者は、登録認証機関に申請して作成・データベースへの登録をしてもらう必要があります。

### (2) 日本の輸出業者(Exporter)

新制度では、NOP 品の輸出入をする事業者は、すべて NOP 認証が必要と



されていますが、同等性を利用した日本の輸出業者については、日本とアメリカの間で、当面の間は認証が不要との合意がされており、差し迫って認証を取得する必要はありません。このため、IC の発行にあたっては、NOP ID の入力かわりに、Uncertified Exporter(非認証輸出業者)として会社名や連絡先等の必要な情報を入力することになります。

### (3) アメリカの輸入業者

一方、アメリカ側の輸入業者は、NOP 認証を取得し、NOP ID をもっていません。例えば新しいアメリカの輸入業者と取引を開始する場合、この輸入業者が NOP 認証を持っていない場合は、取引ができません。

NOP 認証の不要な例外の受取人として、通関代理人(Customs Broker)等があります。詳細は相手国の取引先に、自社が NOP 認証を必要とするかどうかを確認してもらおうとよいと思います。

ただ、今年に入ってから急にアメリカの輸入業者が認証を取り始めたようで、3月19日前までに認証申請はしているものの、まだ審査中で認証前という輸入業者が見られます。

この場合は、Uncertified Importer(非認証輸入業者)として、会社名と住所、担当者とその連絡先を記載することになります。これにより暫定的に証明書発行が認められています。しかし、聞くところによると3月19日以降にこの非認証輸入業者を入力して証明書を発行すると、その担当者のメールアドレスにUSDAから「貴社は、NOP 認証が必要です」といった内容の自動メールが届いているようです。ある一定期間を過ぎたら、免除業者を除きすべて NOP ID が必須となると思われます。

### (4) 申請のタイミング

この IC の発行申請は、日本から貨物が輸出される日の前までに申請することが NOP 本文に明記されましたので、遵守しなくてはなりません。

## 3. NOP 認証品のアメリカへの輸出

まだ同等合意のされていない有機酒類をアメリカに輸出するには、現在は有機酒類の製造業者が NOP 認証を取得する必要があり、実際に NOP 認証を取得して輸出している事業者があります。この NOP 直接認証品の取り扱い、日本国内であっても、NOP の基準に従わなくてはなりません。すなわち

- ① IC(輸入証明書)の発行申請を NOP 認証機関に申請する。
- ② 日本の NOP 品輸出業者は NOP 認証が必要となる。

の、2点の対応をしなければなりません。

このうち、②については、アメリカの輸入業者と同様、NOP 認証がないと取扱いできないので要注意となります。

# 食とアレルギー

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  
 日本技術士会 元生物工学部会長、元技術士会理事、技術士会 名誉会員

技術士（生物工学） **池田 友久** （専門は免疫学・アレルギー学、病原微生物学（感染症）、薬理学、医薬品研究）



## 1 はじめに

令和 3（2021）年度、即時型食物アレルギーによる健康被害に関する全国実態調査が行われた。対象者は“食物を摂取後 60 分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者”で、0 歳から 92 歳、計 6,080 例を解析対象とした。

その結果、最頻値は 0 歳で 30.9%、1 歳が 12.8%、18 歳までに 94.7%であった（図 1）。そして、原因食物は鶏卵が 33.4%、牛乳が 18.6%、木の実が 13.5%、小麦が 8.8%、落花生が 6.1%、魚卵が 5.2%であった（図 2）。魚卵アレルギーは「いくら」が多かった。

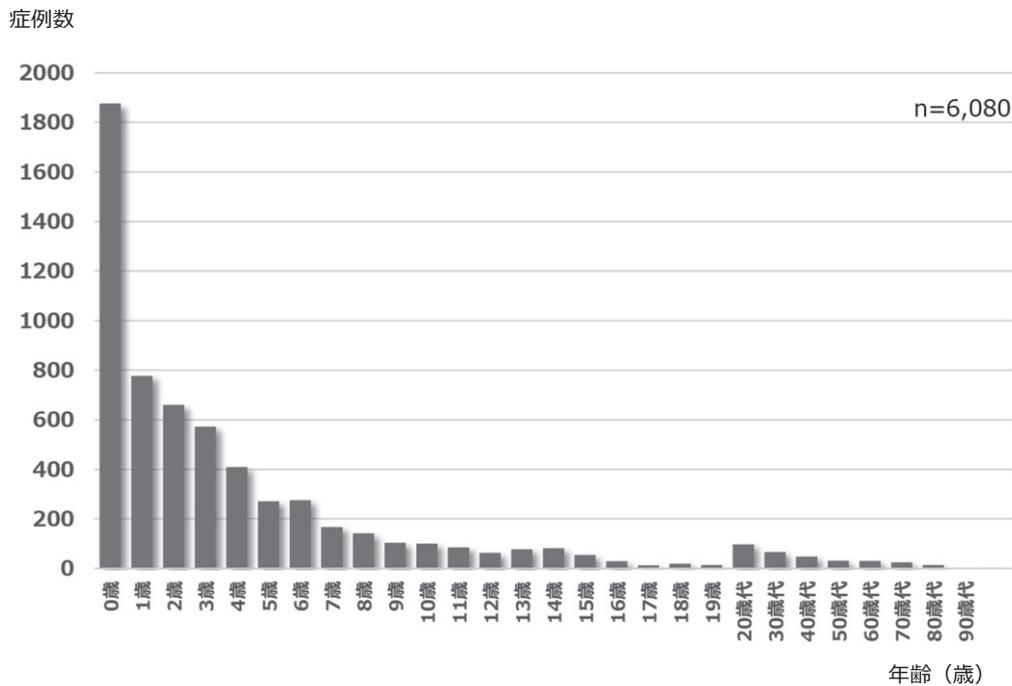


図 1 年齢分布 ※20 歳以上は 10 歳区切りで表示

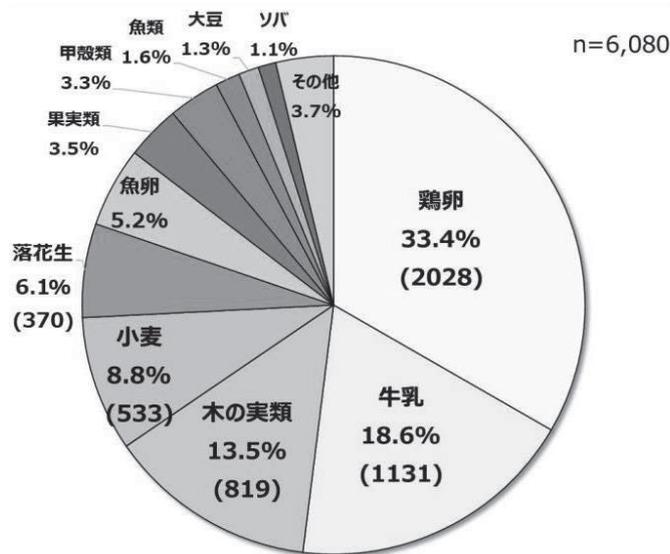


図2 即時型食物アレルギーの原因食物

出典:「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」(独立行政法人国立病院機構相模原病院)から

## 2 食物アレルギーの症状

生活環境とアレルギー反応を起こしやすい体質において、アトピー性皮膚炎、アレルギー性結膜炎、喘息、アレルギー性鼻炎が発症する。

- ・アレルギーマーチ：アレルギーの現れ方は成長とともに変化していくことがある。例えば、乳幼児は湿疹で、気管支喘息、アレルギー性鼻炎・花粉症などと続く。一方、症状が軽くなることもある。
- ・食物アレルギーにおける交差反応性：魚卵と鶏卵との間には交差抗原性がないが、魚卵間には交差反応性があった。<sup>3)</sup>また、魚肉の主要アレルギーはパルブアルブミンで、魚種間で構造が類似していることから患者の多くは多種の魚にアレルギーを示す<sup>4)</sup>。

## 3 アレルギーのしくみ

食物の成分などのアレルギーが体内に入ると白血球のT細胞(抗原提示細胞)が感知し、B細胞が抗体(Ig E)を産生する。Ig Eはマ

スト細胞に結合して、ヒスタミン、ロイコトリエンなどが産生された結果、痒みや炎症などを誘発する。そして、末梢血管を拡張させ、アナフィラキシー症状である血圧低下を引き起こすことにつながる。

## 4 検査・診断

- ・血液検査：Ig E抗体検査(ELISA)、ヒスタミン遊離試験
- ・皮膚テスト：プリックテスト(皮膚に小さな傷をつけたところに、アレルギーのエキスを滴下後の発赤の有無を観察)、皮内テスト(アレルギーを皮内に注射：アナフィラキシーショックを起こす危険性がある。)、パッチテスト(皮膚に直接48時間後の反応を観察)
- ・食物経口負荷試験(確定診断)：正確な診断法であるが、専門施設で慎重に行う検査
- ・アレルギーの原因である主要抗原：オボムコイド、オボアルブミン、オボトランスフェリン、リゾチーム、アルブミンなど

## 5 アレルギーの治療

---

厚生労働省によると、令和2(2020)年、国内のアトピー皮膚炎についての患者数は推計125万人、平成29(2017)年は35万人と報告されている。すなわち、9年間で16万人も増加した。

アレルギーの治療において、ステロイド剤(塗り薬)、免疫抑制剤のタクロリムス、JAK阻害剤などで炎症を抑えることが主流であったが、効果が十分でなく、根治療法ではなかった。一方、近年、子供も使用できるアトピー性皮膚炎の新薬も増えた。飲み薬、塗り薬、注射剤である。しかし、炎症にかかわるサイトカイン阻害剤(注射剤)、抗体医薬のデュピクセントの費用は1回あたり、約6万6,000円

かかる。高価で、経済的負担は大きい。

## 6 終わりに

---

免疫は本来、自分と他人を見分けて、外敵を排除し、体を守るために進化した生体防御反応である。しかし、感染症や寄生虫などの外敵を失いつつある現代社会において、生体防御反応はその標的を内へと向けつつある。その結果、アレルギーが増加したと考えられる。<sup>5)</sup>

なお、花粉症などのアレルギー症状がある場合、がんの発症リスクが低下するとの興味深い報告がある。IgE抗体産生とがんの関係などについて、さらなる研究が期待される。

---

### <引用文献・参考資料>

- 1) 消費者庁：食物用アレルギーに関連する食品表示に関する調査研究事業、2022
- 2) アトピー性皮膚炎診断ガイドライン、2021
- 3) 中島陽一ら：魚卵アレルギーにおける交差抗原性、アレルギー 72(2)、151-153、2023(令5)
- 4) 近藤康人：食物アレルギーの交差抗原性、アレルギーの臨床 44(3)、2024
- 5) 池田友久「アレルギーの不思議」裳華房、バイオの扉、p.56-65、2000年5月30日
- 6) 池田友久「食とアレルギーをめぐる現状と課題」、業界の動向 JAS情報 2015年11月

# 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・フードセイフティドクター(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 終了  
第2回：10/1(火) - 2(水) 東京 受付中  
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  
Aコースのみ

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 終了  
第2回：9/9（月）-10（火） 東京 受付中  
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

- 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協会会員とJAS協力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 受付中

#### ▶ 料金

会場：無料（会員・学生）又は3,000円～  
WEB：無料（会員・学生）又は2,000円～



右の二次元コードから、  
講演の概要をご覧いただけます。



お申込・詳細はこちら→

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くなります。
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](mailto:mfc@matohaya.jp)  
<http://www.matohaya.jp>

## 質問募集



# 教えて食品表示

**消費者庁の食品表示調査官に答えてほしいご質問はありますか？**

読者から質問を募集し、頂いたご質問のなかから、消費者庁の担当官が選んだ内容を情報誌で紹介します。

皆様からのご質問をお待ちしております

■ 質問 ■ 氏名 ■ ご所属 ■ TEL (又はメール) を、  
web または郵送で JAS 協会の事務局までご連絡ください。

※いただいた個人情報は、質問内容の確認等が必要な際に使用し、情報誌に掲載することはありません。 ※質問内容を添削することがあります。 ※質問が採用されたかどうかは誌面掲載をもってご確認ください。個別のご連絡は致しません。 ※全てのご質問にはお答えできない場合があることをご了承ください。



↑ web 投稿はこちら

## 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>