

JASと食品表示

巻頭インタビュー

信州の地で品質にこだわった有機野菜作り ～初年の台風被害も2人で乗り切る!～



信州ありさんファーム
農場長 古田 理花子 氏(左) 代表 古田 敦也 氏(右)

◎JAS関連情報 日本農林規格調査会

製材JASを含む16規格の改正を審議
製材等の目視検査は、材面測定機器で負担軽減・効率化へ



農水省JAS室だより

◎消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第2回)

ハム類及びソーセージは課題解決のため定義を
修正の方向、他品目一巡後に再度ヒアリング予定



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

◎JAS協会の活動

令和6年度 通常総会のご報告



8月

2024

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社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

<http://www.matohaya.jp>

目次

	官報情報
1	新規 JAS 認証工場のご紹介
2	●インタビュー 信州の地で品質にこだわった有機野菜作り ～ 初年の台風被害も2人で乗り切る！～ 信州ありさんファーム 代表 古田 敦也 農場長 古田 理花子 〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
6	●農水省JAS室だより ひろがれ！改正ノウフク JAS ～ ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～
10	●おどろ木 桃ノ木 山椒の木 保存処理木材規格等の変遷および保存処理時の重要性
15	●JAS関連情報 日本農林規格調査会 製材JASを含む16規格の改正を審議 製材等の目視検査は、材面測定機器で負担軽減・効率化へ
28	●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第2回) ハム類及びソーセージは課題解決のため定義を 修正の方向、他品目一巡後に再度ヒアリング予定
33	ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ
34	●消費者委員会 本会議・食品表示部会 食品表示基準の一部改正(案)について ～ 機能性表示食品制度の見直し～
37	●JAS協会の活動 令和6年度 通常総会のご報告
40	●どんとこい有機 日本オーガニック検査員協会の近況 ～検査技術講習会のリニューアルなど新たな展開～
44	●業界の動向 エキス調味料の最近の動向と食品産業での役割 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 石田技術士事務所 技術士(農業部門)、農学博士 石田 賢吾

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/>）

〔告示〕

- 有機加工食品の日本農林規格の一部を改正する件（令和 6 年 7 月 1 日財務省・農林水産省告示第 18 号）
- 有機飼料（調製又は選別の工程以外の工程を経たものに限る。）及び有機加工食品についての生産行程管理者及び外国生産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 19 号）
- 有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品についての小分け業者及び外国小分け業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 20 号）
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品についての輸入業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 21 号）
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品についての外国格付の表示を付する取扱業者等の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 22 号）
- 有機農産物、有機飼料、有機畜産物及び有機加工食品の生産行程についての検査方法の一部を改正する件（同第 23 号）
- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品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 24 号）
- 日本農林規格等に関する法律施行令第二条第一項の農産物等に係る主務大臣が定める基準等の一部を改正する件（同第 25 号）
- 日本農林規格等に関する法律施行令第二条第二項の畜産物等に係る主務大臣が定める基準等の一部を改正する件（同第 26 号）
- 日本農林規格等に関する法律施行令第十八条第三号の飲食料品に係る主務大臣が定める基準の一部を改正する件（同第 27 号）
- 有機農産物の日本農林規格の一部を改正する件（令和 6 年 7 月 1 日農林水産省告示第 1280 号）
- 有機飼料の日本農林規格の一部を改正する件（同第 1281 号）
- 有機畜産物の日本農林規格の一部を改正する件（同第 1282 号）
- 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格の一部を改正する件（同第 1283 号）
- 有機農産物及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。）についての生産行程管理者及び外国生産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 1284 号）
- 有機畜産物についての生産行程管理者及び外国生産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 1285 号）
- 畳表の日本農林規格の一部を改正する件（同第 1286 号）
- 畳表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 1287 号）
- 農林水産大臣が定める国際標準化機構及び国際電気標準会議が定めた認証を行う機関又は試験所に関する基準の一部を改正する件（令和 6 年 7 月 3 日農林水産省告示第 1311 号）
- 農林水産大臣が定め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ごとの認証事項の確認を行う期間の一部を改正する件（同第 1312 号）

- 生産情報公表養殖魚の日本農林規格の一部を改正する件（令和6年7月12日農林水産省告示第1372号）
- 生産情報公表養殖魚についての小分け業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第1374号）
- 生産情報公表養殖魚についての生産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1373号）
- 生産情報公表養殖魚の生産行程についての検査方法の一部を改正する件（同第1375号）

新規 JAS 認証工場のご紹介

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

認証を受けた者の氏名又は名称及び住所	認証に係る農林物資の種類又は農林物資の取扱い等の方法の区分	認証に係るほ場、工場若しくは事業所の名称及び所在地	認証年月日	認証番号	認証機関の名称又は略称
株式会社ライケット 青森県八戸市荒町 22	精米	株式会社ライケット 精米工場 青森県八戸市桔梗野工業団地 3-7-50	2024年6月6日	SJ12-001	(一社) 日本精米検査認証協会
全農パールライス株式会社 東京都千代田区神田三崎町 3-1-16	精米	全農パールライス株式会社 埼玉精米工場 埼玉県久喜市樋ノ口 15-1	2024年6月6日	SJ23-001	(一社) 日本精米検査認証協会
株式会社むらせ 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6	精米	株式会社むらせ 首都圏工場 埼玉県入間市木蓮寺 49-3	2024年6月6日	SJ24-001	(一社) 日本精米検査認証協会
食協株式会社 広島県広島市南区松川町 5-9	精米	食協株式会社 志和精米工場 広島県東広島市志和町冠字小越 10202-4	2024年6月6日	SJ44-001	(一社) 日本精米検査認証協会
熊本パールライス株式会社 熊本県菊池郡菊陽町曲手上部田 668	精米	J A 熊本経済連パールライス工場 熊本県菊池郡菊陽町曲手上部田 668	2024年6月6日	SJ53-001	(一社) 日本精米検査認証協会
大分県米穀卸株式会社 大分県大分市大字津留 1999-4	精米	本社工場 大分県大分市大字津留 1999-4	2024年6月6日	SJ54-001	(一社) 日本精米検査認証協会
沖縄食糧株式会社 沖縄県浦添市勢理客 4-4-1	精米	沖縄食糧株式会社 精米工場 沖縄県浦添市勢理客 4-4-1	2024年6月6日	SJ57-001	(一社) 日本精米検査認証協会
丸和油脂株式会社 東京都品川区西五反田 3-9-23	マーガリン類及びショートニング	丸和油脂株式会社 羽生工場 埼玉県羽生市大字上岩瀬字中妻 551-1	2024年6月24日	44	(公財) 日本食品油脂検査協会

信州の地で品質にこだわった有機野菜作り

～初年の台風被害も2人で乗り切る！～

信州ありさんファーム 代表 古田 敦也 氏、農場長 古田 理花子 氏

(文中、敬称略)

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]



▲ 信州ありさんファーム
代表 古田敦也 氏(左)と農場長 古田理花子 氏(右)

2021年に千曲市初の有機 JAS 認証農場になった信州ありさんファームは、首都圏から脱サラした 20 代のご夫婦が 2019 年 4 月 1 日にスタートした農場です。信州の美味しい空気と千曲川に連なる豊富な地下水、内陸性気候の特徴である寒暖差や日射量といった、自然の恵みを最大限に活かし、フレッシュでジューシーな農産物を環境に優しく生産されています。

今回は、信州ありさんファームの古田ご夫妻に、新規就農、有機 JAS 認証取得に挑戦されたきっかけや今後の展望についてお話を伺いました。

千曲市で新規就農されたきっかけ

島崎 まず、新規就農されたきっかけをお話いただけますでしょうか。

古田 二人とも大学の農学部を出て、有機 JAS の惣菜を作るための農場に勤めていましたが、結婚を機に、独立して二人でやっこうということになりました。二人とも農業の仕事が好きなんです。

島崎 農場を千曲市にされたのはどのような理由からでしょうか。

古田 信州には二人とも少しずつ縁がありました。その為、長野市と千曲市に声をかけさせていただき、千曲市の方からいいお返事をいただき、貸してくれる土地を工面してもらえました。

島崎 これだけの土地が初めからあったということでしょうか。

古田 千曲市から紹介された土地そのものです。もともと耕作放棄地で、借り手を探していた土地ではあったのですが、借りたからにはちゃんとやっていることをお見せしないといけないので、それをお知らせするために夏と冬

にできた野菜を地主さんにお送りしています。

島崎 「信州ありさんファーム」という農場名はどのようにして決めたのでしょうか。



▲ 信州ありさんファーム
代表 古田敦也 氏(左)、農場長 古田理花子 氏(右)

古田 信州とファームが先に決まっていて、どこで何をやっている人なのかわかるようにしました。そして、僕の名前、敦也の「あ」と妻の名前、理花子の「り」で「あり」としました。Ant（蟻）ではないんですよ。将来、もし別の人に継いでもらったとしたら「古田」ではわかりづらい、でも何も残らないのは寂しいと思いいこの名前にしました。

島崎 深いですね。お話を聞いているとお二人がとても楽しく農業をされているのが伝わってきます。

古田 毎日二人で好きなことをやっています。

有機 JAS への挑戦

島崎 有機 JAS 認証事業者の方は、販売先を見つける事に苦労される方も多いと聞いています。販売先はどのように見つけられたのでしょうか。

古田 地元の A・コープというスーパーで、直売場の産直コーナーに力が入っていて、最初

からここに出したいと話していました。最初は有機 JAS 無しでしたが、就農から3年目で有機 JAS を取得して、シールを貼って出すようになりました。組合員であれば産直コーナーに出すことができます。販路があったからこそ安心して始められたと思います。

島崎 就農時から有機を目指したということですが、それはなぜですか。

古田 有機農業はあまりやっている人がいないので難しいのかと思い、せっかく一から始めるのであれば挑戦してみて、挫折したら農薬を撒けばいいというようなイメージでした。



▲ 信州ありさんファームで作られた野菜

島崎 そこから挫折せずに取り組みられてこられたということですね。しかもすごくきれいな野菜です。

古田 お蔭様でこのくらいの品質のものが作れるようになりました。このレベルで作らないと、お客様に手に取っていただけません。有機 JAS マークを貼っても虫食いでは売れません。元の会社も有機 JAS を取得していたので、そのやり方を踏襲しています。曲がっていると使いづらいとか、虫が付いてはいけなとか、すごく鍛えられました。

島崎 有機でないものと比べて、値段に違いはありますか。

古田 ほとんど変わらない値段で出しています。その代わり、ほとんど売れ残らないです。

価格が変わらなくて、どちらを買おうかと思った時に、マークの付いている方にしようと考えてくれる人がいらっしやるのだと思います。

島崎 有機 JAS を取得されたことで売れ行きに変化はありましたか。

古田 売れ行きが大きく変わったということはありませんが、コアなお客様が付いて下さるようになったと思います。毎週コンスタントにメールを送って下さる方もいて、スーパーに卸しておくので受け取って下さいというようなやり取りもあります。

こちらでは消費地と生産地が近く、消費者の方が、日頃から農家の仕事を見ているので、マークがなくても安心して買って下さいます。そこが長野のいい所でもあり、私達としては厳しいところでもあります。

島崎 ここから郵送での販売等はされていないのでしょうか。

古田 郵送でも販売しています。今日も宅配を何件か送らせていただきますが、コアなお客様はマークのついた有機 JAS の野菜を探していらっしやいます。

台風被害を乗り越えて

島崎 就農されてから、ここまでは順調でしたか。

古田 初年に台風で被害を受けましたが、ストレートで有機 JAS が取得できたという意味では順調でした。

島崎 台風被害の際、経済的には大丈夫だったのでしょうか。

古田 トラクターなどの揃えた機械が全て沈みました。国から激甚災害指定をしてもらったので、補助金で機械の買い替えができましたし、貯金もありましたので、なんとか耐え切ったという感じです。



▲ JAS 協会 島崎専務

島崎 井戸の水を使用されているのは、この辺りには井戸が掘ってあったということですか。

古田 自分達で掘りました。川が近いので、4m掘れば井戸が出ると言われていまして、2019年の台風被害で野菜が全て水に浸かって、農作業が出来なくなってしまった時に、ひたすら時間と体力と気力で頑張りました。自分達の水がどうしても欲しかったんです。田んぼの水では、その時期が始まらないと水が流れず、終わると水が流れなくなります。

島崎 面積の拡大を検討されているようですが、候補となる土地はあるのですか。

古田 今すぐという土地はないのですが、周りに田んぼが沢山ありますので、ここと同様に耕作放棄地になってしまった時には手を挙げたいと思っています。私達の畑はまだ4反(約0.4ha)くらいしかないのですが、夏野菜がまだ採れているのに片づけないと、人参やキャベツの冬野菜の準備ができないという状況です。別の畑があれば、そこに蒔けばもっと収穫することができます。

有機農業の未来に向けて

島崎 新規で農業をやりたいという人で、有機をやってみたいという方がいらっしゃいますが、そういう方にアドバイスはありますか。

古田 まず、「有機だから売れるという神話から始めないこと」です。日本の消費者は残念ながらきれいな製品でないと買ってくれません。頑張っても虫食いでは難しいです。また、「有機 JAS で使える農薬に対しての抵抗をなくすこと」です。新規就農者には、有機＝無農薬だと思っている人が多いのですが、それでは虫から逃げられないです。土壌分析や、JAS で使える農薬の情報をどんどん仕入れていって、この作物をやる、こういう虫が出るらしい、使えるものはないかと自分で調べていけるという柔軟さが必要です。農林水産省ホームページに掲載されている有機 JAS 資材評価協議会等のデータはとても助かっています。

島崎 沢山の種類を生産されていますが、どの品目の生産量が一番多いのですか。

古田 一番多いのは小松菜です。夏野菜は夏しかできませんが、小松菜は他の季節にもできるので、作っている時間が長いですし、回転も早いです。有機 JAS マーク付けているものだと次はキュウリですね。ズッキーニとミニトマトの方が作っている量は多いのですが、一部を JA（農業協同組合）にマークなしで販売しています。

島崎 なぜマークを付けていないのですか。

古田 JA が有機とそうでないものは扱いを別にしなければならず、有機 JAS は私達だけなので、ロットの保証も取引先に対してできないため、有機 JAS マークを付けないでほしいとの要望です。

それでも JA に出しているのは、2050 年に向けてのみどりの食料システム戦略で有機が増えていくと考えているからです。その中で JA が有機 JAS を取り扱わないわけではないので、有機 JAS は傷だらけ、虫だらけのような抵抗がないように、今からきちんとした品質のものを出しておいて、有機品を取り扱うということになった時に抵抗なく置いてもらえればよいと考えています。

島崎 有機 JAS について、今後、こういうふうに PR 活動をやってほしいというようなご要望がありますか。



▲ インタビューの様子

古田 有機に興味はあるけれど、どこで買えるのかわからないという人に、身近で買えることがわかるような情報提供があるとよいと思います。

島崎 JAS 協会では、協賛スーパーの方にご協力いただき、「毎月 8 日はオーガニックの日」を広める取り組みを行っています。有機品を卸されているスーパーさんなどで、8 日はいつもより有機の品揃えを増やしていただけると有難いです。そういうのをきっかけに、一度食べてみるかということで、良ければ他の日にも買ってもらえるのではないかと考えています。

本日は貴重なお時間をいただきありがとうございました。是非成功していただき、あれから 2 倍になりましたなどご報告いただけると嬉しく思います。

農水省
JAS 室だより



ひろがれ! 改正ノウフク JAS

~ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた~



JAS 室便り第 10 回は、ノウフク JAS の改正についてです。

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、ノウフク JAS の改正に関するお話ということですが、その前に、そもそも、ノウフク JAS とはどのように誕生したのか教えていただけますでしょうか？



ジャスマロ君

ノウフク JAS は、「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格 (JAS 0010)」の通称で、「農福連携」の取組みを後押しするために、平成 31(2019)年に制定されたんだ。

障害者が生産に携わった生鮮食品 (農産物、畜産物、水産物) とこれらを原材料とした加工食品に JAS マークを表示することができるんだよ。制定時は、食品だけが認証の対象だったけど、令和 6(2024)年 3 月の改正で、観賞用の植物にも対象がひろがったんだ。

「農福連携」とは、就労に困難がある方々 (障害者など) に農業で活躍してもらい、自信や生きがいを持って社会に参画していただくための取組みのことです。

農業分野での障害者の就労を支援し、農業の担い手不足・農地荒廃、障害者の就労先不足・工賃の低さなど農業・福祉における諸課題の解消につながるよう、農林水産省と厚生労働省が中心となって、政府全体でこの取組みを推進しているそうです。



ジャスマル君



ジャスマロ君

この取組みで生産された食品は、エシカル消費に関心のある消費者の増加により注目され、世界にアピールできる東京オリンピック・パラリンピックでも食材としての使用が推奨されたんだよネ～。



でもね、ジャスマロ君。障害者が携わったかどうかは商品を見ただけでは分からないことや、その取組みがあまり知られていないことが課題だったんだよ。そこで、障害者の方々の取組みについて、JAS マークで PR できるようにノウフク JAS が制定されたのです。



ノウフク JAS の内容や改正点を教えていただけませんか。

JASの概要

ノウフク生鮮食品

- **障害者が主要な生産行程に携わっていること。**

農産物の行程例
育苗、は種、定植、追肥施肥
除草、収穫、調整、出荷等

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（いちご）



- **消費者等から問合せがあった場合、障害者が携わった生産行程を情報提供すること。**

回答イメージ

このいちごは除草と収穫の作業に障害者が携わりました。

認証事業者に求められる基準

活動計画の作成

①農業及び地域に対する活動、②障害者の賃金向上の活動等

障害者が作業しやすい環境の創出

①わかりやすい手順書、②差別排除、③事故防止、④バリアフリー等

内部管理

①作業記録作成、②内部監査、③マネジメントレビュー等

ノウフク加工食品

- **ノウフク生鮮食品を、1種類以上使用すること。**
- **原材料に使用するノウフク生鮮食品について、他のものが混ざらないよう区分して管理すること。**

原材料



加工食品

加工



上の図のとおり、ノウフク生鮮食品については、障害者が除草や収穫などの主要な生産行程に携わっていること、消費者等から問合せがあった場合、障害者が携わった生産行程を情報提供することが求められているんだよ。

ノウフク加工食品は、ノウフク生鮮食品を1種類以上使用していれば JAS マークを表示できるんだね。



ノウフク
しいたけ



ノウフク
りんご



ノウフク
トマトカレー

ノウフク JAS は、製品の基準ですけど、ほかに認証を受けるときの基準となる「認証の技術基準」というものも制定されています。活動計画の作成、障害者が作業しやすい環境の創出のほか、作業記録の作成や内部監査なども求められています。





しっかりとルールが決められているんだね。けっこう大変そうだけど、
ノウフク JAS の認証事業者は増えているのかな。

ノウフク JAS の認証件数は、約 60 となっています。観賞用の植物も認証の対象に加わったので、ますます認証件数が増えていくのではないかと予想しています。

改正ノウフク JAS の概要は、下の図のとおりです。観賞用の植物には、切り花のほか鉢植えや盆栽などが含まれます。



認証範囲の拡大

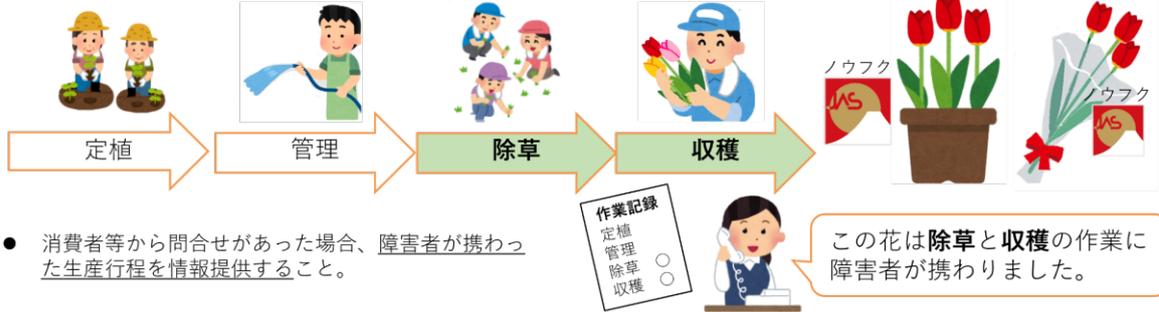
観賞用の植物も対象に

【切り花類】 切り花（キク、バラ など）、 切り葉（ヤシの葉 など）、 切り枝（サクラ など）		【花壇用苗もの類】 パンジー、ペチュニア		【芝類】 造園用等養成されているもの
【花木類】 ツツジ など		【鉢もの類】 シクラメン、ラン、観葉植物、盆栽		
【球根類】 チューリップ、ユリ など		【地被植物類】 ササ、蔓類等地面や壁面の被覆に供するもの		
		対象外 プリザーブドフラワー、 ドライフラワー など		

生産の方法（観賞用の植物）

- 障害者が主要な生産行程に携わっていること（育苗、除草、収穫、出荷 など）。

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（花）



- 消費者等から問合せがあった場合、障害者が携わった生産行程を情報提供すること。



鉢植えや盆栽にも JAS マークが表示されるとは、楽しみなんだナ～。
ノウフク JAS の改正が、ノウフクの認知度の向上や取組みの拡大につながるというよネ～。

ノウフク JAS を通じて、障害者の方の一生懸命な取組みや生きがい、障害者雇用の工夫などを身近に感じていただくと幸いです。



ノウフク JAS 動画



ノウフク JAS



認証の技術的基準

令和6年度

JAS オンラインセミナー

—JASから始まるルールメイカーへの道—

参加費無料 自らの手で新たなルール(規格)を作ってみませんか?

国家規格であるJASは、農林水産・食品分野の新しい技術、優れた製品、こだわりの取組など、「強み」を国内外にアピールできるビジネスツールです。本セミナーでは、JASの制定や活用方法を幅広くご紹介します。

日程・テーマ

※内容は変更の可能性があります。御了承ください。

第1回 **10/10**(木)
13:30~

**ルールメイキングに
JASを!**
~国際標準化まで見据えた標準化戦略~

第2回 **11/14**(木)
13:30~

みそJAS ~日本の伝統を世界へ~
**ベジタリアン
・ヴィーガンJAS**
~ベジタリアンやヴィーガンの方の
適切な商品選択のために~

第3回 **11/28**(木)
13:30~

**日持ち生産管理
切り花JAS**
~切り花の日持ち向上を目指して~
有機レストランJAS
~より使いやすいJASへ
もっと有機レストランを身近に~



詳細とお申込みはこちら▼

http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2024/



独立行政法人農林水産消費安全技術センター

お問合せ先:
(独)農林水産消費安全技術センター
規格調査部 規格調査課
TEL: 050-3797-1846
MAIL: shohin_mailbox@famic.go.jp

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>

保存処理木材規格等の変遷 および保存処理時の重要性



木材・合板博物館 館長／東京大学名誉教授 佐藤 雅俊

1 はじめに

保存処理木材の規格は、1950年の建築基準法の制定により、これを受けた住宅金融公庫の木造住宅工事共通仕様書に防腐塗装仕様が記載されて以来、薬剤等のJISが制定され、1972年にJASに防腐処理製材の規格が導入され、1988年にはAQ制度*となり現在に至っています。

しかしながら、社会の変化、木造建築を取り巻く建築技術の変化など多くの諸変化により、保存処理の重要性がますます増加している状況です。ここでは、それぞれの変化における保存処理等の変遷とその重要性、さらに、保存処理時に影響を与える要因等についてみていきたいと思います。

2 保存処理の変遷とその重要性について

参考文献1),2),3)

2.1 社会の変化

①建築物の量から質への変化

2000年に「住宅の品質確保の促進に関する法律（以下、品確法と略す）の劣化対策等級」が施行されたこと。また、2009年には品確法が基となった「長期優良住宅制度」も開始された

ことなど、建築物の量から質への大きな変化がありました。

②健康・環境意識の高まり

1985年にはCCA[†]処理廃材の問題が提起され、1997年には水質汚濁防止法により、ヒ素系を含む薬剤から非CCA系薬剤への移行が加速されました。さらに、シックハウス症候群、化学物質過敏症の問題、揮発性有機化学物質(VOC)の問題などにより、2003年にクロルピリホスの使用が禁止されるなど、保存処理薬剤及び処理方法等の見直しが実施されました。

③非住宅への木材利用及び木造建築物の促進

建築物への木材利用を促進することは、脱炭素社会の実現に寄与することから、建築構(工)法の技術革新や建築基準の合理化により、非住宅・中高層建築物への木材利用の可能性(木造化、木質化)が拡大しています。2010年には、「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」、さらに、2021年には「脱炭素社会の実現に資する等のための建築物等における木材の利用の促進に関する法律」(通称:都市(まち)の木造化推進法)が施行され、保存処理の重要性は増しています。

2.2 木造建築物を取り巻く建築技術の変化

* AQ制度: AQは優良木質建材等認証の通称で、Approved Qualityの頭文字。本制度は、製品の品質性能等について、第三者機関として(公財)日本住宅・木材技術センターが評価・審査を行う認証制度です。

† CCA: Chromated copper arsenateの頭文字。酸化銅(II)・酸化クロム(VI)・五酸化二ヒ素を有効成分とする木材保存剤。

① **高気密・高断熱化**：断熱設計・施工の不良等によって、生物劣化の発生する可能性が高くなっています。また、内部結露の発生や雨水の侵入によって劣化発生の可能性があり、保存処理の重要性は増しています。

② **高耐久性樹種**：品確法においては、木造住宅の耐久性向上措置の一つとして、高耐久性樹種 D1 の使用で、薬剤処理を省略し土台等に使用可能ですが、木材の全断面に心材を用いた場合であり、誤用として芯持ち材が使用され、辺材が含まれている場合には、保存処理が必要になります。

③ **構（工）法やデザインの多様化**：急速に普及している外壁通気工法では、不適切な設計・施工による通気層の厚さ不良、通気孔の面積不良、防水層の不備などによって、雨水の侵入や湿気の滞留等が問題となり、保存処理の重要性が増しています。

保存処理をみた場合、その基本は辺材と心材の違いによる保存処理の必要性の有無、処理方法の違いなどが挙げられるのではないかと思います。特に、保存処理時においては、辺材と心材の区別が付きにくい樹種への対応。また、耐久性区分 D1 樹種の心材の見分け方などが重要な項目になるのではないのでしょうか。そこで、保存処理等における辺材と心材の区分について考慮すべき点についてみていきます。

3 保存処理時に重要な辺材と心材の区分と規格等

樹種の辺材・心材の違いによる高耐久性樹種 D1 を判定する際には、辺材と心材の区分が必要ですが、JAS1083 製材（2013）においては、辺材と心材の区分に関する明確な基準等が示されていないのが現状です。しかし、JAS における製材の保存処理性能区分や樹種区分・薬剤

の浸潤度基準においては、既に辺心材の区分が適用されています。

そこで、一般的な辺心材の違いについてみると、以下のような説明がみられます⁴⁾。

辺材と心材における耐久性の違いは、**写真 1** に見るように主に外観による色の違いです。生物学的な違いを見ると、辺材は、木材細胞が、柔細胞や形成層から分化した新しい細胞で、糖質、デンプンなどが含まれ、これらは微生物や生物の栄養源となります。一方、心材は、既に死んだ細胞であり、

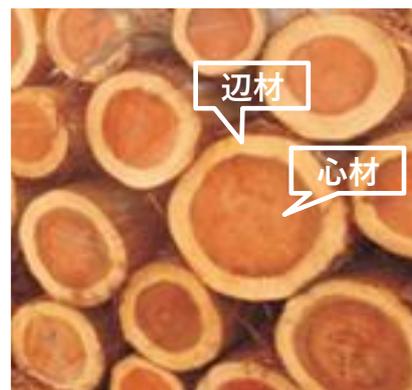


写真 1 スギ丸太の辺材と心材

辺材から心材に移行する過程で生産するフェノール性成分が存在します。これにより、心材は、辺材よりも耐久性が高く、心材でも辺材に近い部分は耐久性が低い。また、同一の樹種でも産地や樹齢等により耐久性に差があることが知られています。以上のように辺心材の違いはありますが、色の違いだけだと、樹種（トドマツ、エゾマツなど）によっては、見分けのつかない樹種もあり、辺心材の区分（方法）や定義が必要になります。そこで、木材関連の規格類で、辺心材の区分等が明確に示されている欧州規格について、その内容をみていきます。

4 欧州規格における辺材と心材の定義について

参考文献 5), 6), 7)

欧州規格の EN350 (2016) は、「木材及び木質系製品の耐久性-木材及び木質系材料の生物学的要因に対する耐久性の試験と分類」で、この規格の基は、EN 350 -1 and 2 (1994) で、パート 1 は「木材の素材の耐久性の試験と分類の

原則に関するガイド」。パート2は、「ヨーロッパで重要な選択された木材樹種の素材の耐久性と薬剤処理性に関するガイド」です。ここでは、これらの規格の中でも、辺心材に関する項目について取り上げます。

4.1 辺材の定義：「成長した樹木において、生きた細胞を含み、樹液を通す木材の外側の部分。樹種、樹齢、生育条件により、辺材と心材の割合は異なる。心材より淡色であることが多いが、樹種によっては心材と区別できないこともある。特別に他のデータがない限り、全ての樹種の辺材は腐朽菌に対して耐性がない。辺材は木材穿孔性昆虫（シロアリを除く）に対する抵抗性が異なる場合がある。」

4.2 心材の定義：「成長した樹木において、生きた細胞を含まず、樹液を通さなくなった木材の内側の部分であり、樹種によっては辺材と区別できないこともあるが、辺材よりも色が濃いことが多い。辺材と心材との中間にある木材部分を遷移材といい、心材のうち完全に成熟していない領域とみなすことができる。」

4.3 辺材と心材の違い：「辺材と心材の耐久性と薬剤注入性は異なり、心材の耐久性は高く、辺材の薬剤注入性は優れている。辺材と心材が区別できない場合、その耐久性を考慮するには、その部分が完全に辺材で構成され、薬剤処理性を考慮する場合には、完全に心材で構成されていると見なす必要がある。」

4.1 から 4.3 の内容等については、前述した辺心材に関する記述内容とほぼ同様です。しかし、以下の項目に関しては、我が国の規格等にはない内容になります。

4.4 辺材幅について：欧州規格 EN350 の樹種別性能一覧において、「樹種別の辺材幅の目安が、Vs：非常に小さい（2cm 未満）、s：小さい

（2cm 以上 5cm 未満）、m：中程度（5cm 以上 10cm 未満）、b：広い（10cm 以上）、x：辺材と心材に明確な区別がない、(x)：一般的に辺材と心材に明確な区別がない」などと区分されています。

辺心材の区分は、具体的にどのように区分するかが重要であり、例えば、表 1⁷⁾ の樹種表から国産のヒノキとスギに近い樹種をみると、辺材幅は「s」となり国産材とは異なるような気がしますが、このような辺心材の区分方法も一つの考え方ではないでしょうか。欧州規格においては、このような詳細な資料等を基に保存処理がなされていることを認識する必要があるようです。

4.5 耐久性等の試験時に試験体採取に要求される事項：木材素材の耐久性等を調べるための試験体を採取する部分についても辺心材の区分を基に明確に規定されています。

「①辺材：辺材の部分

②心材：可能な限り辺材に近い心材の外側部分。可能な限り髓に近い心材の内側部分。ただし、髓から 3cm 以内の領域（未成熟部分）を除く。

③辺材と心材の区別がはっきりしない場合：

- ・丸太直径 500mm 以下：可能な限り形成層に近い断面の外側部分。可能な限り髓に近い断面の内側部分。ただし、髓から 3cm 以内の領域を除く。
- ・丸太径 500mm 以上：上記のサンプル及び、形成層から木の半径 0.33 (1/3) の領域にできるだけ近い断面の部分。

④遷移材：遷移部分」

⑤試験体の採取位置等：**図 1** に見るように丸太から外周部の心材、内周部の心材から試験体を採材し、さらに、これらの試験体から**図 2** に見るように辺材、外周部の心材、内周部の心材、髓などの試験体を採取し、各種の試験に供する。

欧州規格では、辺心材の区分を含め試験体等の採取位置まで事細かに規定され、その試験体を用いて素材の耐久性や薬剤の浸透性、生物劣化などの試験を実施するような規格になっています。欧州規格が最適かどうかは別として、

辺心材を区分できない木材に関しては、辺心材の区分なく薬剤処理を施すことを前提とするのか、あるいは、辺心材の区分を明確にする何らかの方法等を導入して対応するのか、今後検討を進める必要があるのではないのでしょうか。

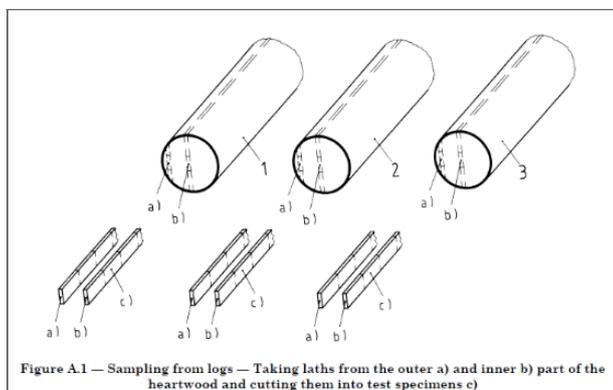
表 1 針葉樹の素材の耐久性と薬剤注入性 (EN 350:2016)

3段階
5段階 2段階 D:高
1:高 D:高 M:中
5:低 S:低 S:低

Table B.1 (continued)

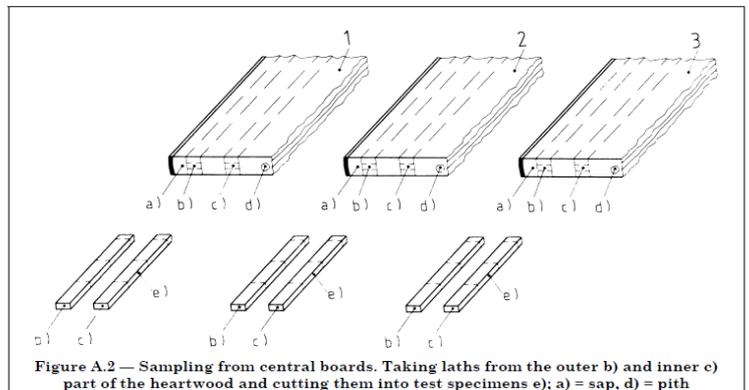
N°	Scientific name (学名)	Code acc. to EN 13556	Common name (一般名)	Origin	Density / kg/m ³ at 12% MC	Durability of heartwood				Treatability		Sap wood width	Additional data / information when available
						Fungi	Hylotrupes	Anobium	Termites	Heart wood	Sap wood		
5	<i>Cedrus atlantica</i> (Endl.) Manetti ex Carr. <i>C. deodara</i> (D. Don) G. Don <i>Cedrus atlantica</i> (Endl.) Manetti	CDDX	E: Cedar F: Cèdre D: Echte Zeder	Africa, Asia		1-2	D	D	M	3	n/a	n/a	Not resistant to marine borers
6	<i>Chamaecyparis nootkatensis</i> ベイヒバ <i>Chamaecyparis Obtusa</i> (ヒノキ)	CHNT	E: Yellow Cedar F: Yellow Cedar D: Scheinzypresse	N America	430-480-530	2-3 中	D 高	D 高	M 中	3	1	s	
7	<i>Cryptomeria japonica</i> (L.f.) D. Don. スギ	CYJP	X: Sugi E: Sugi F: Cryptomeria D: Sichelanne	E Asia and cultivated in Europe La Reunion Island	280-320-400	5 低	D 高	n/a (無)	S 低	2-3	1	s	Prone to blue stain Not resistant to marine borers Treatability and durability of heartwood highly variable

(Durability of heartwood : 心材の耐久性、Treatability : 薬剤注入性、Sap wood width : 辺材の幅、Fungi : 菌類) , (Hylotrupes : ロングホーンビートル (カミキリムシ系) 、Anobium : ファニチャービートル (シバンムシ) 、Termites : シロアリ)



原木からの試験体の採材 (a : 外周部の心材、b : 内周部の心材、c : 試験体)

図 1 原木からの試験体 (板) の採材



原木中央部の板からの採材 (a)辺材、b)外周部(心材)、c)内周部(心材)、d)髄、e)試験体)

図 2 試験体 (板) からの試験体の採材

5

まとめ

木材保存処理が、木造建築物の耐久性に重要であること。また、その基となるのは素材の耐久性であることも周知のことです。しかし、素材の耐久性に関しては、辺材・心材の区分が必須ですが、我が国においては、明確になっていないことから、木材保存処理の実施において、

処理の可否に関する問題を生ずることがあります。そこで、今回は、欧州規格の考え方等をご紹介します。

今後、欧州規格のような考え方等を基に日本産樹種に関する辺材と心材の定義や区分方法等が示されることによって、より適切な保存薬剤処理の実施が可能になるのではないのでしょうか。

<参考文献>

- 1) 土居修一：木材保存剤の変遷と今後の有り方—木造住宅の基準・仕様書・工法などのかかわりで—、木材保存、Vol. 42-5、2016
- 2) 杉山慎吾：(社)日本木材保存協会 30 年史、木材保存 Vol. 34-6、2008
- 3) 木造建築物等防腐・防蟻・防虫処理技術指針のあり方検討委員会編：木造建築物等防腐・防蟻・防虫処理技術指針・同解説、2019
- 4) 土居修一：超入門木造建築物の耐久性 21、高耐久性樹種の利用、住宅と木材 Vol. 46、No. 533、2023
- 5) EN350 : Durability of wood and wood-based products—Testing and classification of the durability to biological agents of wood and wood-based materials, 2016
- 6) EN 350 -1 and 2 : Part 1: Guide to the principles of testing and classification of the natural durability of wood. Part 2: Guide to natural durability and treatability of selected wood species of importance in Europa, 1994
- 7) 針葉樹の素材の耐久性と薬剤注入性 (EN 350:2016) : 資料 5 (ハ) 非薬剤処理材の性能検証、R5 年度 第 3 回建築基準整備促進事業 M10. 委員会資料、2024. 2



日本農林規格調査会

製材JASを含む 16 規格の改正を審議

製材等の目視検査は、材面測定機器で負担軽減・効率化へ

令和 6 年 7 月 16 日に、日本農林規格（JAS）の改正の審議のため、日本農林規格調査会（令和 6 年度第 1 回）が農林水産省第 3 特別会議室で開催されました。

今回の調査会では、日本農林規格の制定・見直しの基準に照らして妥当と考えられる「植物性たん白の JAS」等の 16 規格の改正（うち、「即席めん」等の 3 規格の規格内容は現行どおりとして様式のみ改正）について審議されました。



▲ JAS 調査会の様子

議 題

1. 調査会の運営について
2. 日本農林規格の改正について
 - 【改正】
 - (1) 植物性たん白の日本農林規格の改正
 - (2) ぶどう糖の日本農林規格の改正
 - (3) ウスターソース類の日本農林規格の改正
 - (4) ベーコン類の日本農林規格の改正
 - (5) ハム類の日本農林規格の改正
 - (6) プレスハムの日本農林規格の改正
 - (7) ソーセージの日本農林規格の改正
 - (8) 熟成ベーコン類の日本農林規格の改正
 - (9) 熟成ハム類の日本農林規格の改正
 - (10) 熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正
 - (11) 製材の日本農林規格の改正
 - (12) 直交集成板の日本農林規格の改正
 - (13) フローリングの日本農林規格の改正
 - 【様式のみ改正】
 - (1) 即席めんの日本農林規格の改正
 - (2) 食用植物油の日本農林規格の改正
 - (3) 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の改正
3. その他

始めに、JAS 調査会の運営方法を定めた規程の改正について審議が行われました。農林水産省の渡部規格専門官から、感染症蔓延などの理由から対面での開催が困難となる場合に備えて、書面やメールによる JAS 調査会の開催が可能である旨を運営規程に定めたいとの説明がありました。これについて委員からの異論はなく、案のとおり決定し、同日から施行されることとなりました。

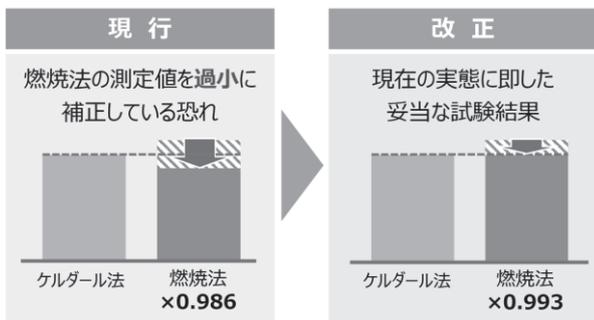
改正 (1)植物性たん白の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・植物性たん白は、大豆等の採油用の種実若しくはその脱脂物又は小麦等の穀物の粉末を主原料とした主として業務用製品であり、JAS では粉末状植物性たん白、ペースト状植物性たん白、粒状植物性たん白及び繊維状植物性たん白に分類される。
- ・植物性たん白の JAS は、種類ごとに「水分」

「植物たん白質含有率」などの品質の基準を規定している。

- 植物たん白質含有率を算出する際、全窒素分を燃焼法で測定する場合の補正係数を平成26年に規定したところだが、主原料が大豆又は脱脂大豆であるものについて、近年の製造設備の改善による製品の品質向上等を踏まえ、確認調査によって妥当と判断された補正係数に変更する。この改正により、現在の製品品質、製造技術等に照らして妥当な水準となるものと思料する。



▲ 燃焼法の補正係数（全窒素分）の改正について

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

【（一社）日本植物蛋白食品協会 松本専務の説明】

- 植物性たん白質含有率の測定は、ケルダール法又は燃焼法のいずれかで行うことができるが、ケルダール法に比べ燃焼法は利便性が高く、コストが低いことから一般的に利用されている。この際、きちんと見直した方が良いということで改正を提案した。

【審議の概要】

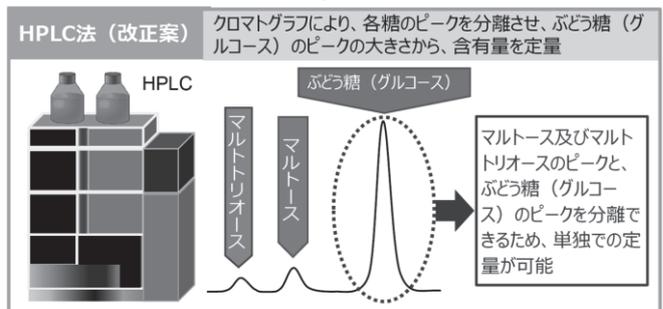
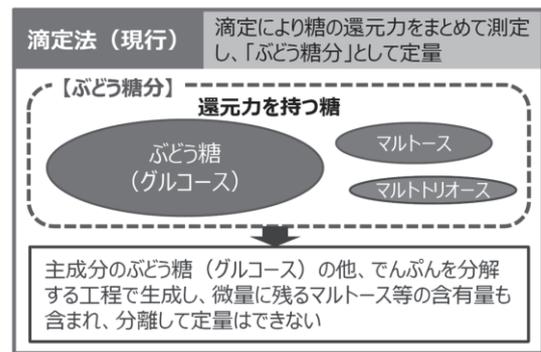
- 手元に植物性たん白のサンプルが配られたが、粒状と粉状で原材料表示が異なるのはなぜか。

→（日本植物蛋白食品協会）粒状製品には噛み応えのある食感が求められており、カルシウムを使用されることもある。

改正 (2)ぶどう糖のJAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ぶどう糖は、商業的にはでん粉をアミラーゼ等の酵素又は酸により加水分解して製造されており、JASでは無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖に分類される。
- ぶどう糖のJASは、種類及び等級ごとに「性状」「比旋光度」「ぶどう糖分」などの品質の基準を規定している。
- 「ぶどう糖分（無水物換算）」の測定方法について、現行の滴定法から、糖の種類ごとに分離・測定が可能であり、日常の品質管理等でも活用している高速液体クロマトグラフ法に変更するとともに、分析法の変更に合わせて品質項目を「ぶどう糖分（無水物換算）」



▲ ぶどう糖分（無水物換算）の測定方法の改正について

から「ぶどう糖含有率（無水物換算）」に変更する。これらの改正によって、より正確に純度を評価することが可能となる。

- ・なお、医薬品と同等の純度の高い規格として制定された無水結晶ぶどう糖及び含水結晶ぶどう糖の「特級」については、当初の設定目的は既に役割を終えており格付もないことから廃止とすることが妥当である。

【審議の概要】

- ・無水結晶ぶどう糖及び含水結晶ぶどう糖を一区分のみにしてもユーザー側に問題はないのか。
→（日本スターチ・糖化工業会）一区分になっても、製品は変わらない。また、事前にユーザーに意見を伺い、問題ないと回答を得ている。



▲ JAS 調査会の様子

改正 (3)ウスターソース類の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・ウスターソース類は、野菜・果実類（搾汁、煮出汁等）、砂糖類、食酢、食塩、香辛料を必須原材料として調製した茶色又は茶黒色をした液体調味料で、JAS では製品の粘度によって、ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースに分類される。
- ・ウスターソース類の JAS は、「特級」「標準」の等級区分ごとに、「無塩可溶性固形分」「野菜及び果実の含有量」等の品質基準を規定している。
- ・食塩分の測定方法のうち、電位差滴定法は、試料の硝酸銀溶液の滴定量から、空試験の滴定量を差し引いた上で、塩化ナトリウム含有量を算出する。空試験は「終点が検出されないとき又は滴定に要した硝酸銀溶液の体積が 0.01mL 未満のときは、その滴定値は 0mL とする」と規定されているが、機器の性能向上により、体積が 0.01mL 未満の値も検出し、かつ空試験の値を自動減算して測定値として表示する装置が普及している。このため、「終点が検出されないときのみ 0mL とする」と改正することによって、装置の性能と機能を活かして実測値をそのまま使用し、効率的な測定ができるようにする。
- ・併せて、JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

(背景) 市販されている電位差滴定装置の性能が向上しており、自動的に空試験(ブランクとして水)の滴定容量を減算して表示される。

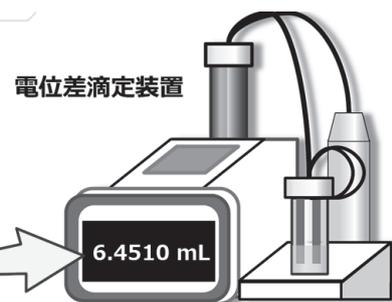
[例] 空試験(水)の滴定容量が 0.0073 mL

試料の滴定容量が 6.4583 mL の場合

装置内蔵の計算式から、滴定値*1 が以下のとおり表示される。

試料の滴定値 $6.4583 - 0.0073 = 6.4510$ mL

*1: ここでは、空試験の滴定容量を減算した後の値を指す。



▲ 近年の電位差滴定装置で表示される滴定値について

該当規格	改正内容及び理由	改正後
ベーコン類・ハム類・プレスハム・ソーセージ・熟成ベーコン類・熟成ハム類・熟成ソーセージ類	定義に「えんせき（塩漬）」の用語を追加 （理由）規格を利用する者の利便性を高めるため、「えんせき（塩漬）」の用語及び定義を追加。	「えんせき（塩漬）」 「食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと。」 ※あわせて「無塩漬ソーセージ」の定義も整理。
ハム類（ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム及びラックスハム）、熟成ハム類	定義に「又は包装しないで」を追加 （理由）時代の価値観の変化などケーシングに包装しない原形タイプの製品の需要に応えるため。定義に合わせるためにわざわざケーシングで包装している状況がある。SDGs対応に向けた取組みとしても意義ある変更であるため。	「…ケーシング等で包装し、又は包装しないで…」
ソーセージ（セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージ）	定義において、使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加 （理由）「規格」において使用できる原材料の範囲と、「定義」の記述の整合を図ることで、規格の利用の向上が見込まれるため。	「原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。…）」
ソーセージ（ドライソーセージ）	定義において、食品衛生法で認められている加熱殺菌が読み取れるように一部変更 （理由）食品衛生法で認められている乾燥食肉製品の製法として、乾燥前の加熱殺菌の行為を新たに定義するため。	「…えんせき（塩漬）した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び牛の脂肪層を除く。）を加えないものであり、加熱し、又は加熱しないで…」

▲ ベーコン類・ハム類等の定義の変更について

※下線部分を追加

【審議の概要】

- ・関係する全ての事業者が新しい電位差滴定法に対応可能なのか。
 - （日本ソース工業会）公定法のため当工業会での対応は可能である。本改正は、電位差滴定を用いる事業者にとってメリットが大きい。
 - （農林水産省）食塩分の測定方法として、モール法の滴定分析も規定されているので、事業者も問題なく測定できる。

- 類では「赤肉中の粗たん白質」、プレスハムでは「肉塊の含有率」、ソーセージでは「結着材料」などの品質の基準を規定している。熟成ベーコン類、熟成ハム類、熟成ソーセージ類の規格は、品質の基準のほか、「塩漬（えんせき）の温度」「塩漬（えんせき）の期間」などの生産の方法を規定している。
- ・今回、規格の利便性を高めるため、製造にかかる用語の追加及び製品や製造の実態等に合わせた一部の用語の定義を変更する。
- ・併せて、JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

改正

- (4)ベーコン類の JAS
- (5)ハム類の JAS
- (6)プレスハムの JAS
- (7)ソーセージの JAS
- (8)熟成ベーコン類の JAS
- (9)熟成ハム類の JAS
- (10)熟成ソーセージ類の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・食肉加工品は、主な原料として豚肉を用い、その使用部位と製造方法の違いによりベーコン、ハム、ソーセージに大きく分類される。
- ・ベーコン類等の JAS は、ベーコン類及びハム

【審議の概要】

- ・ケーシングの定義を確認したい。真空包装のことか。
 - （農林水産省）ハム類のケーシングは肉を成形する紐やネット、フィルムのこと。真空包装を指すわけではない。
- ・ポークソーセージに牛の脂肪層が使われることもあるのか。
 - （委員（食肉科学技術研究所））食品表示基準の規定により、豚肉に牛の脂肪層を加えた場合はポークソーセージと表示でき

ない。

・牛の脂肪層の含有量に決まりはないか。

→ (委員 (食肉科学技術研究所)) 量に規定はない。多く入れてしまうと好ましい味にならず、味のバランスを考えて加えるものである。

・食肉に食塩のみを加え漬け込むものを、塩漬とは言わないのか。無塩漬製品が塩漬けされているのは、消費者にとって分かりにくいのではないか。

→ (食肉加工協会) 食塩のみに漬け込むことはある。

→ (農林水産省) 本来、漬は「せき」と読まない。塩漬けとの誤解を避ける目的で、従来の「塩漬」ではなく、「えんせき (塩漬)」とすることで、発色剤を使わないものが無塩漬と明確に分かるようにした。なお、無塩漬のハム・ベーコン商品が流通しているが、JAS に規格はない。

→ (委員) 塩漬の漬は「し」と読む。JAS は国家規格なので正しい用語「えんし」を使

うべきではないか。

→ (農林水産省) 括弧を付して「えんせき (塩漬)」と書くことで解決したい。

→ (会長) 深い議論が必要ではないかと思う。平仮名表記でこれまでの誤解や間違いが払拭できれば良いが、今回の意見を将来の課題として受け止めてはいかがか。

改正 (11) 製材の JAS

【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- ・製材 JAS は、原木等を切削加工して寸法を調整した木材に適用され、造作用製材、目視等級区分構造用製材、機械等級区分構造用製材、下地用製材、広葉樹製材の品目別に基準を規定している。
- ・造作用製材は建築物の敷居・鴨居等、構造用製材は建築物の主要な部位 (柱・梁など)、下地用製材は建築物の壁などの下地、広葉樹製材は主に家具・建具用材に使用されている。

改正概要

- ① 目視等級区分構造用製材の定義に「カメラ撮影若しくはレーザー照射等を用いた材面測定機器による測定」を追加
- ② 寸法許容差の合理化
 - a. 造作用製材のうち未仕上げ材 (人工乾燥) について、木口の断面寸法によらず、短辺及び長辺の寸法許容差を+5mmへ
 - b. 構造用製材のSD20について木口の短辺及び長辺の寸法許容差を-0mm→-0.1mmへ

① 目視等級区分構造用製材の定義改正



カメラ視認等による材面測定機器の例

従業員雇用課題
熟練工の高齢化・減少



目視 (人) と材面測定機器を組み合わせて管理



材面選別時の画像

製材選別の負担軽減・効率化
木材産業のDX化を加速化

② 寸法許容差の合理化

a. 造作用製材のうち、未仕上げ材 (人工乾燥) については、使用者が加工を行うことを踏まえ、歩増して製造
→木口の断面寸法によらず、短辺及び長辺の寸法許容差を+5mmとし、実態と合わせた基準へ合理化

○造作用製材の未仕上げ材 (人工乾燥) の寸法許容差

木口断面寸法 mm	現行基準 mm	改正基準 mm
75未満	+2.0 -0	+5.0 -0
75以上105未満	+3.0 -0	
105以上	+5.0 -0	

b. 構造用製材のSD20について、生産管理及び製造後の自然乾燥による収縮率を考慮し、木口の短辺及び長辺の寸法許容差を-0mm→-0.1mmとし、実態に合わせた基準へ合理化

▲ 製材の JAS の改正概要 (前半)

改正概要

- ③ 曲げヤング係数の基準の変更（平均・下側管理へ）
- ④ 曲げ試験における新たなスパン比に対する係数の新設
- ⑤ 最新のJIS Z 8301に従い、様式及び規格構成を改正（6部構成→2部構成へ）
- ⑥ その他（寸法測定試験の新設、浸潤度試験における薬剤追加、吸収量試験方法の追加、標準寸法表の改正、機械等級区分構造用製材における未仕上げ材の廃止、など）

③曲げヤング係数の基準値の変更

・機械等級区分構造用製材で要求される曲げ試験によって算出される曲げヤング係数の基準において、現状では、上側、下側とも有限の範囲で管理しており、上側の範囲を超える場合であっても、不合格としてきたところ。

→上側の基準を超える場合は強度性能に問題はないことから、平均値（等級の数値）と弱いものは除外する基準に合理化することで、効率的な等級区分が可能に！

現行基準			新基準		
等級	単位 GPa又は 10^3N/mm^2		等級	単位 GPa又は 10^3N/mm^2	
	曲げヤング係数			曲げヤング係数	
	(下側)	(上側)		(平均)	(下側)
E 50	3.9以上	5.9未満	E 50	5.0	4.0
E 70	5.9以上	7.8未満	E 70	7.0	6.0
E 90	7.8以上	9.8未満	E 90	9.0	8.0
E110	9.8以上	11.8未満	E110	11.0	10.0
E130	11.8以上	13.7未満	E130	13.0	12.0
E150	13.7以上		E150	15.0	14.0

④曲げ試験における新たなスパン比に対する係数の新設

・機械等級区分構造用製材において、大断面の製材で、試験のために長大な製材を要するが、試験製材の製造が困難であること、また試験可能な施設に限りがあったところ

→曲げ試験におけるスパンを17倍以下のスパンに対する係数を設けることで大断面製材の試験が容易に！

スパンの試験製材の木口の短辺に対する比		係数	新設
9超	10以下	1.099	
10超	11以下	1.074	
11超	12以下	1.055	
12超	13以下	1.041	
13超	14以下	1.029	
14超	15以下	1.020	
15超	16以下	1.012	
16超	17以下	1.005	
17超	18以下	1.000	
18超	21以下	0.988	
21超	24以下	0.981	
(略)		(略)	
54超	57以下	0.960	
57超		0.960	

▲ 製材の JAS の改正概要（後半）

- ・製材の JAS では、品目ごとに「材面の品質」「保存処理」「含水率」「寸法」「曲げ性能」の品質の基準を規定している。
- ・今次改正では、目視等級区分構造用製材の定義の変更、曲げヤング係数の基準の変更、曲げ試験における新たなスパン比に対する係数の新設などについて一部改正する。これらの改正は、品質の改善、取引の円滑化に資するものであり、JAS としての役割が一層発揮されるものと思料する。
- ・現在、目視で製材の節や割れを確認しているが、本改正でこれを機械化する。すべてを機械に置き換えられるわけではないが、データの蓄積により機械化できることも増えていくと思われる。
- ・パブリックコメントで「曲げ試験の判定において、無作為に抽出した5本の平均値で基準を満たすか判定することになるが、厳しい管理が必要になるので、条件を見直せないか」という意見が寄せられた。ご意見を踏まえ、より正確な平均値が得られやすくなるよう、

抽出本数を「5本以上」に修正し、認証事業者の生産状況を踏まえ認証機関との間で決めた本数による試験を行うことができるようにした。

- ・併せて、JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

【審議の概要】

- ・曲げ試験における新たなスパン比に対する係数の新設の妥当性について伺いたい。
 - (FAMIC) 原案作成委員会において、強度の専門家にデータを作成いただき、委員の皆さんのご了承も得たところである。
 - (委員) 理論と実証の両方を確認したのか。
 - (FAMIC) 過去の実験データと理論的なものの両方で検証した。

改正 (12)直交集成板の JAS

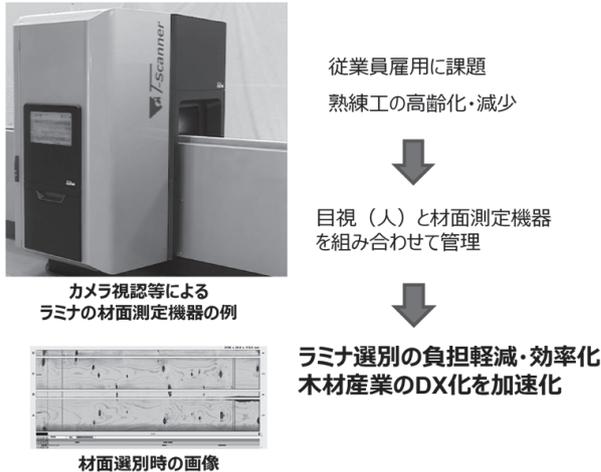
【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- ・直交集成板は、ひき板又は小角材をその繊維

改正概要

- ① 目視等級区分ラミナの定義に「カメラ撮影若しくはレーザー照射等を用いた材面測定機器による測定」したラミナを追加
- ② 本JASのうち、寸法許容差の基準について、表示された寸法（長さ）と測定した寸法との差について整数値へ変更。
- ③ ホルムアルデヒド放散量試験について、集成材JASで既に認められている、一部の調製試薬を使用可能とするよう改正
- ④ 最新のJIS Z 8301に従い、様式及び規格構成を改正（1部構成→2部構成へ）

①目視等級区分ラミナの定義改正

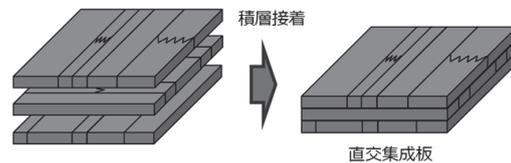


②寸法許容差の基準改正

CLTは部材として大きいこと、また合板など他規格の寸法の許容差においても、小数点以下の基準を設けていないことから、基準を整数値に改正

	現行基準	改正基準
幅	±3.0mm	±3mm
長さ	±6.5mm	±6mm
対角線差	3.0mm	3mm

※厚さは変更なし



▲ 直交集成板のJASの改正概要

方向を互いにほぼ平行にして幅方向に並べ又は接着したものを、主としてその繊維方向を互いにほぼ直角にして積層接着し3層以上の構造を持たせた木材である。主として、中大規模建築物等の構造用部材（壁や床など）として利用されている。

- 直交集成板のJASは、建築物の構造用部材としての性能を担保するため、曲げ性能、接着の程度、材面の品質、含水率及びホルムアルデヒド放散量等の品質の基準と、それら測定方法を規定している。
- 今次改正では、目視等級区分ラミナの定義、寸法許容差の基準、ホルムアルデヒド放散量試験方法の一部を改正する。これらの改正は、品質の改善、取引の円滑化に資するものであり、JASとしての役割が一層発揮されるものと思料する。
- 併せて、JIS Z 8301に従い様式を改正する。

【審議】意見無し。

改正 (13)フローリングのJAS

【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- フローリングは、厚さの50%以上がひき板その他の木質系材料からなる床板で、JASでは、ひき板を基材とした単層フローリング、合板、単板積層材等を基材とし表面に化粧材料を貼り合わせた複合フローリングを規定している。
- 単層フローリングは主に体育館・店舗等に使用され、複合フローリングは主にアパート・マンションを含む一般住宅に使用される。
- フローリングのJASでは、種類ごとに「材面の品質」「接着の程度」「ホルムアルデヒド放散量」などの品質の基準を規定し、「ホルムアルデヒド放散量」については、建築基準法関連告示で引用されている。
- 今次改正では、単層フローリングの定義、ホルムアルデヒド放散量の試験方法、浸せき剝

改正概要

- ① 単層フローリングの定義において、裏面に貼付される材料に、遮音、防音、防振、反り防止及び衝撃吸収を目的とした材料を追加
- ② ホルムアルデヒド放散量試験について、JIS A 1460を引用し、使用可能な器具及び分析用の試薬を追加
- ③ 最新のJIS Z 8301に従い、様式及び規格構成を改正（3部構成→2部構成へ）
- ④ その他（複合フローリングの寸法許容差を明確化、浸せき剥離試験方法の明確化 など）

①単層フローリングの定義の改正

これまで、裏面に貼付した材料は、不陸緩和、防湿を目的としたものに限定。

現在では遮音、防音、防振等の目的で、不織布や塩ビマットなどを貼っている製品も流通していることから、流通実態を踏まえ、定義を改正。

○単層フローリングの裏面に貼付することができる材料

現行：不陸緩和、防湿を目的とした材料

改正：不陸緩和、防湿、遮音、防音、防振、反り防止及び衝撃吸収を目的とした材料（不陸緩和材等）

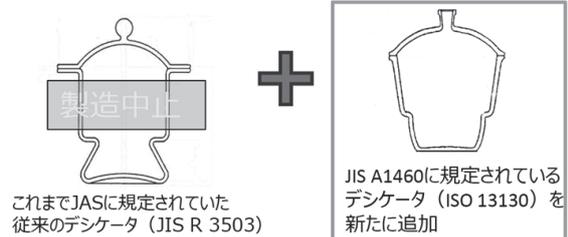
②ホルムアルデヒドの試験方法

ホルムアルデヒド放散量試験は、建築用ボード類のJISに引用されている、デンシケータによる試験方法のJIS（JIS A 1460）が存在

現行のJASでは、定められた試験器具（デンシケータ）の製造販売が既に停止するなどの問題

合板JASの改正と同様に、JIS A 1460をJASに引用し、使用可能な器具、試薬を追加

今後、他の林産物JASにおいても同様の改正を検討！



▲ フローリングの JAS の改正概要

離の試験方法の一部を改正する。これらの改正は、品質の改善、取引の円滑化に資するものであり、JAS としての役割が一層発揮されるものと思料する。

- ・併せて、JIS Z 8301 に従い様式を改正する。

【審議の概要】

- ・単層フローリングの裏面に貼付することができる材料について、JAS として使用できる材料を規定することはないのか。

→（農林水産省）規定はしていない。

正する旨が説明された。

【審議の概要】

- ・CODEX の即席めんは存在するか。また存在するのであれば JAS との違いも知りたい。

→（日本即席食品工業協会）即席めんは CODEX 国際規格がある。例えば、フライメの酸価について、食品衛生法は 3.0 以下、CODEX は 2.5 以下、JAS は 1.5 以下に規定されており、安全面に配慮している。

→（会長）JAS は CODEX より高い品質であると言えるが、海外で JAS 品を販売する際にアピールとなるのか。

→（日本即席食品工業協会）日本から 1 億食弱を輸出しており、日本の製品は安心安全だということで売られている。

- ・植物工場は素晴らしい規格であり期待している。今後、増える見込みはあるか。

→（日本植物工場産業協会）植物工場は素晴らしい技術であるが、電気料金等の値上がりがあり、今は経営的にあまり有利な状況

様式改正

- (1)即席めんの JAS
- (2)食用植物油の JAS
- (3)人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・様式のみ改正を行う 3 規格について、規格の概要とパブリックコメントの募集結果の報告が行われ、様式のみ JIS Z 8301 に従い改

にはない。それでも、農業における生産者の高齢化、農家数の減少を考えると今後一定程度の普及拡大は見込まれる。

→ (会長) 認証事業者数が伸びない事情をどう考えるか。

→ (日本植物工場産業協会) 製品に JAS マークを表示できないことで十分な訴求性がないことが影響していると考え、この課題について検討中である。

その他

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

われます。

また、本年7月に JAS 調査会委員の改選を予定しており、鈴木委員 (静岡県立農林環境専門職大学 学長)、森光委員 (国立大学法人お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授)、松田委員 (国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 客員研究員)、五十嵐委員 (一般財団法人日本食品分析センター) の4名が退任となる旨の案内があり、各委員からご挨拶がありました。

なお、会議資料は、農林水産省のウェブページ (<https://www.maff.go.jp/j/jas/240716.html>) からご覧いただけます。

※記事中の資料は、
いずれも会議資料4より掲載しています。

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」(農林水省)より

The graphic features a background of various organic vegetables like tomatoes, bell peppers, and leafy greens. The text is presented in a clean, modern font with a slight shadow effect. A speech bubble on the right contains information about the JAS Organic Day campaign.

暑中お見舞い申し上げます

令和6年 盛夏



(掲載申込順)

<p>一般社団法人 日本 pasta 協会 会長 及川 俊則 〒1103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号 電話 03-3667-4245</p>	<p>S 検 ＜食品表示管理士検定＞ 一般社団法人 全国スーパーマーケット協会 会長 横山 清 〒101-0007 東京都千代田区内神田三十九-1-8 櫻井ビル 電話 03-3225-4825</p>	<p>製材登録認証機関 信頼の証 JAS製材品 一般社団法人 全国木材検査・研究協会 〒1101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目二番地一二三 M&Cビル 電話 03-6206-1255 FAX 03-6206-1332</p>	<p>全国味噌工業協同組合連合会 会長 満田 盛護 〒1104-0033 東京都中央区新川一丁目二六番一九号 電話 03-3551-7161</p>
<p>全国パン粉工業協同組合連合会 理事長 小澤 幸市 〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇-四 電話 03-3945-6211</p>	<p>植物油脂の受託分析 試験及び証明 (JAS規格項目、 食品添加物、残留農薬等) 公益財団法人 日本油脂検査協会 理事長 中津川 研一 専務理事 遠藤 正史 〒135-0007 東京都江東区新大橋一丁目八番二号 電話 03-6659-2227 FAX 03-3635-2001</p>	<p>一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 会長 岡 雅彦 〒105-0003 東京都港区西新橋二丁目四番一号 森山ビル四階 電話 03-3591-2524</p>	<p>公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 会長 浦上 博史 〒1101-0042 東京都千代田区神田東松下町一〇-二 翔和神田ビル三階 電話 03-5256-4801</p>

暑中お見舞い申し上げます

令和6年 盛夏



<p>一般社団法人 日本精米検査認証協会</p> <p>会長 飯野輝明</p> <p>〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町十五番十五号 電話 03-4333412190</p>	<p> 一般財団法人 日本GAP協会</p> <p>代表理事 荻野宏</p> <p>〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町三番一九号 電話 03-5215-1112 FAX 03-5215-1113 URL https://jgap.jp</p>	<p>一般社団法人 日本植物油協会</p> <p>会長 佐藤達也</p> <p>〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目一三番十一号 電話 03-3271-2705</p>	<p>日本木材防腐工業組合</p> <p>理事長 越井潤</p> <p>〒105-0004 東京都港区新橋五丁目一八番七号 新橋安達ビル四階 電話 03-5422-1405 FAX 03-5422-1415</p>
<p>全国マヨネーズ・ドレッシング類協会</p> <p>会長 高宮満</p> <p>〒104-0061 東京都中央区銀座三十八十五 中央ビル 電話 〇三三五六三三三九九〇</p>	<p>一般社団法人 食肉科学技術研究所</p> <p>理事長 小原健児</p> <p>〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿一丁目五番六号 電話 03-3444-1408 FAX 03-3441-8273</p>	<p>一般社団法人 食品需給研究センター</p> <p>理事長 白須敏朗</p> <p>〒114-0024 東京都北区西ヶ原3-1-12 創美ハイツ2階 電話 03-5567-1991</p>	<p> セイホク株式会社</p> <p>代表取締役社長 井上篤博</p> <p>〒113-0033 東京都文京区本郷1-2-515 電話 03-3816-1031 FAX 03-3814-8299 URL https://www.seihoku.gr.jp/</p>

暑中お見舞い申し上げます

令和6年 盛夏



<p>公益財団法人 日本食品油脂検査協会 理事長 青山 稔 専務理事 藤井 栄子 〒10300007 東京都中央区日本橋浜町三丁目二七番八号 電話 〇三三六六九六七三三 FAX 〇三三六六九一〇一九</p>	<p>一般社団法人 日本惣菜協会 会長 平井 浩一郎 東京都千代田区平河町一丁目三番一三号 平河町フロントビル二階 電話 03-6272-8515</p>	<p> 太平ハウジング株式会社 代表取締役社長 渡邊 圭修 〒50910232 岐阜県可児市二野一九七九-1 電話 0574-62-1923</p>	<p>一般社団法人 大日本水産会 会長 枝元 真徹 〒10000011 東京都千代田区内幸町一丁目 日土地内幸町ビル三階 電話 〇三三五二八八五一</p>
<p>日本マーガリン工業会 会長 宮道 建臣 〒10300017 東京都中央区日本橋三十三番一 URL https://www.j-margarine.com</p>	<p>一般財団法人 日本穀物検定協会 会長 井出 道雄 理事長 塩川 白良 〒1030026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号 電話 03-3668-0911 URL https://www.kokken.or.jp </p>	<p>公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長 村上 秀徳 〒10100032 東京都千代田区岩本町三十四-15 第一東ビル六F 電話 06-6809-2175 FAX 03-5809-2183 URL https://www.ofts.or.jp</p>	<p>一般財団法人 日本食品検査 理事長 滝澤 和宏  〒1430006 東京都大田区平和島四丁目二十三 電話 〇三六四三六八七七〇</p>

暑中お見舞い申し上げます

令和6年 盛夏

(掲載申込順)

日本ツীবイフオーランバーJAS協議会

会長 植竹孝広

〒102-0082 東京都千代田区一番町25番地

電話 03-6261-9134
全国町村議員会館6階



一般社団法人 食品表示検定協会

理事長 湯川剛一郎

東京都中央区東日本橋三丁目七番五階

電話 <https://www.shokuhyoji.jp>

公益財団法人 日本合板検査会

理事長 渕上和之

〒103-0004 東京都中央区東日本橋三丁目七番十九号

電話 03-6810-8710 FAX 03-6810-8711
東日本橋ロータリービル

URL <https://www.jplic-ew.net/>

一般財団法人日本食品分析センター

理事長 西村勉

〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町五二番一号

電話 03-3469-7131



ハム類及びソーセージは課題解決のため定義を 修正の方向、他品目一巡後に再度ヒアリング予定



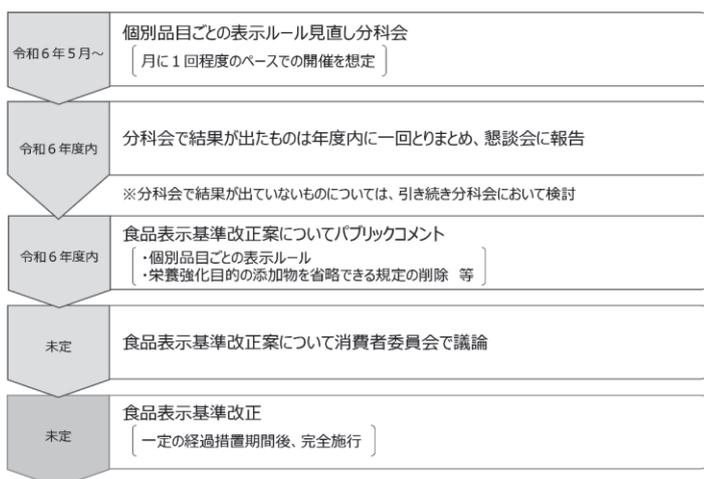
▲ 分科会の様子

6月18日に、食品表示懇談会 第2回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) ハム類及びソーセージの個別品目ルールの説明及びヒアリング
(一般社団法人日本食肉加工協会)
- (2) チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別品目ルールの説明及びヒアリング
(一般社団法人日本食肉加工協会)
- (3) チルドぎょうざ類の個別品目ルールについて

始めに、「個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ」について、消費者庁食品表示課の清水課長からご説明がありました。本分科会で結果が出たものは年度内に一回とりまとめ、懇談会に報告し、令和6年度内に食品表示基準改正案についてパブリックコメントを実施する予定。その後、消費者委員会で



▲ 個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージ (消費者庁WEB 参考資料1より)

の議論を経て、食品表示基準が改正される見込みであるとのことでした。

■ ハム類及びソーセージの個別品目ルール

【消費者庁の説明】

ハム類及びソーセージの個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の京増調査官から説明がありました。

業界団体は、ハム類及びソーセージについて、フードチェーンをとりまく環境の変化や、製造

技術の進化等に沿って、現在 JAS の見直しを進めているところであり、この見直しとの整合性や、製造実態に合うよう定義（別表第3）の修正を要望するとのことでした。

なお、今日の分科会では、本年度実施予定の JAS の見直しに合わせたハム類及びソーセージの定義の見直しのみを先行して実施しますが、ハム類、ソーセージ等の一般社団法人 日本食肉加工協会（以下、日本食肉加工協会）関係の品目※については、引き続き業界内での検討を行い、他の品目のヒアリングが一巡した後、再度ヒアリングを行う予定です。

※ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、ベーコン類

【日本食肉加工協会からのヒアリング】

続いて、日本食肉加工協会の塩島専務理事から説明がありました。

ハム類及びソーセージの JAS は 5 年毎の見直しのため昨年から検討を行い、現在 JAS の定義の見直しを農林水産省に申し出ている。JAS における定義の変更は、食品表示基準の定義に影響するため、下記の通り食品表示基準の見直しを要望するとのことでした。

ハム類の定義の変更

【変更内容】 ハム類の定義中の文言「ケーシング等で包装」を「ケーシング等で包装し又は包装しないで」に変更。

【対象品目】 ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム及びラックスハム

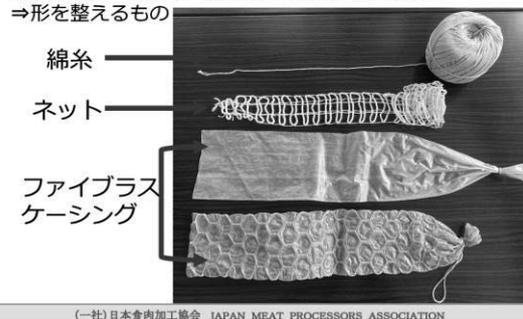
【変更の理由】

- ・定義に合わせるためにわざわざケーシングで包装している状況がある（ラックスハムなど）。
- ・ケーシングに包装しない原形タイプの製品の需要が増えている。
- ・現状、ケーシングに包装しない原形タイプの製品はハム類の名称を名乗ることが出来ない。
- ・SDGs 対応に向けた取組みとしても意義ある変更である。

ケーシングとは

使用した皮又は包装（食品表示基準 別表第3定義）

製品の太さ・長さを一定に保つことができるもの
⇒形を整えるもの



(一社)日本食肉加工協会 JAPAN MEAT PROCESSORS ASSOCIATION

▲ 消費者庁 WEB 資料 1-3

「一般社団法人日本食肉加工協会提出資料」より

ソーセージの定義の変更①

【変更内容】 ソーセージのうち、セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージに原材料として「牛の脂肪層」も使用可能とするために定義を変更。

【対象品目】 セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージ

【変更の理由】

- ・平成 21 年の JAS 見直しの際にソーセージの使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加している。
- ・その際にセミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージの定義を変更しなかったために、現状使用することが出来ない。このため、上記 3 つを除くソーセージと定義の整合を図る。

ソーセージの定義の変更②

【変更内容】 ソーセージのうち、ドライソーセージの定義「加熱しないで乾燥したもの」を「加熱し又は加熱しないで乾燥したもの」に変更。

【対象品目】 ドライソーセージ

【変更の理由】

- ・食品衛生法の中で認められている、乾燥食肉製品の加熱殺菌について、現行の定義から読み解くことが困難なため、表現を変更し現状に合わせた表現としたい。
- ・現在製造しているものの多くは、加熱殺菌をしているが、現行の定義では殺菌している

ことが読み取りにくく、対外的に説明をすることが困難な状況にある。

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・ウインナー等に使用される皮を原材料に表示しないのはなぜか。
 - （日本食肉加工協会）個別品目ごとの表示ルールは JAS の後に制定された。JAS には使用できる原材料の規定があり、JAS 制定当時はケーシングが原材料とは見られていなかったと思われる。
- ・「つなぎ」について教えて欲しい。
 - （日本食肉加工協会）プレスハムや混合プレスハムは、結着剤を用いて原料肉を無駄なく使う日本生まれの規格である。肉を繋ぐから「つなぎ」という言葉ができた。JAS で、つなぎを定義している。
- ・原材料の砂糖類の表示が細かく規定されている理由が知りたい。
 - （消費者庁）JAS にぶどう糖や異性化液糖の基準が存在し、細かく規定されていることから、それらを表示する規定の名残である。この砂糖類の表示は、他の個別品目にも見られる。
- ・ケーシングを使わずにハムを製造する方法は、昔からあったのか。
 - （日本食肉加工協会）かつて、ハムの燻煙はぶら下げた状態で行われていたが、近年は金網に並べて行われるようになったため、ケーシングを必ずしも必要としなくなった。ケーシングに包装しない原型タイプは新しく製品開発されたものである。
- ・セミドライソーセージ等に「牛の脂肪層」を使用できるように変更しなかった理由は何か。
 - （日本食肉加工協会）JAS では、使用できる原材料に牛の脂肪層が含まれているが、定義に反映することが漏れてしまったと思われる。

- ・狭い定義で縛ると新しい製造実態に合わなくなるのが分かったし、今回の要望は理解できる。一方で、定義を JAS から横断的な内容に寄せる見直しはするのか。ジビエの鹿肉や猪肉が「家畜」に当てはまらず、ハムやソーセージの定義の対象外となってしまう問題がある。
 - （消費者庁）ヒアリングが一巡した後に、定義を含めて再度見直しの検討をする予定である。
 - （委員）名称規制があるがゆえに、関係業界以外にも影響があることを踏まえて検討して頂きたい。
- ・今後の検討に向けて要望を伝えたい。消費者が製品を購入するにあたって、その内容や品質をある程度識別できる表示は残して欲しい。肉の含有量やつなぎの割合などが分かるような表示にしていきたいし、EU ではソーセージの肉や水分の含有量が分かる表示が行われているので、日本でもぜひ消費者の選択に役立つような%表示などを要望したい。
- ・（座長）ハム類及びソーセージの個別品目ルールは、定義を修正し、それ以外は改めて検討いただき再度ヒアリングを行うことにしたい。

■ チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別品目ルール

【消費者庁の説明】

チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の坊調査官から説明がありました。

この品目に関する業界団体であった一般社団法人 日本ハンバーグ・ハンバーガー協会は令和4年に解散していますが、日本食肉加工協会の会員がチルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールの製造を行っている場合が

多いことから、同協会を通じて意向調査が行われました。

チルドハンバーグステーキ等は、販売温度帯等による表示方法の違いによる個別ルールが存在が食品表示の複雑さの一因となっており、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、消費者への分かり易さにつながることから、冷凍ハンバーグ等の個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止を希望するとのことでした。

【日本食肉加工協会からのヒアリング】

続いて、日本食肉加工協会の塩島専務理事から説明がありました。

まず、チルドハンバーグステーキ等の個別基準と横断的基準について、定義、名称、原材料名等の義務表示事項及び表示禁止事項を比較したところ、大きな違いはなく、横断的基準に移行しても概ね現状の表示を維持できることを確認しました。

この情報を提供した上で、横断的基準に移行することについて会員へのアンケート調査と、JAS 認証事業者へのヒアリングを実施。その結果を踏まえ、常設委員会（品質規格委員会）で議論したところ、複雑なルールは事業者負担になっており、横断的基準に移行することに賛成すると結論付けられました。

よって、「個別基準を維持することの特段の意義は認められないため、横断的基準に移行することを要望する」とのことです。

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・チルドハンバーグステーキ等の JAS 格付率はどのくらいか。格付率が高ければ、食品表示基準を改正しても事実上、消費者への影響は少ないと考えられる。
→（日本食肉加工協会）今日は手元に格付率の資料がないが、そう高くはない。多種多様な製品があるため、JAS に合致しない製

品もある。

- ・温度帯ごとに表示がマチマチでは、消費者に分かりにくいことは理解する。
- ・ソースと具が分かれている商品であれば、ソースと具の原材料が分けて表示されることによって、アレルギー患者が利用できる可能性が広がる場合も考えられる。
- ・チルドハンバーグステーキ等の業界への教育や啓蒙は、日本食肉加工協会が担うのか。
→（日本食肉加工協会）会員が製造している製品については、ハム類及びソーセージ以外についても指導している。
- ・ハム類及びソーセージと同様に、原料割合の規定を品質確保のために残して欲しい。横断的基準に盛り込むのも一つの手段である。温度帯の違いがあっても同じように表示できるようにして欲しい。
- ・これまで個別品目ごとの表示ルールは、一定の要件を示すことで品質の向上に貢献してきたと思う。現在は、類似の様々な商品が登場しており、品質や安全性も向上しているため、食肉を 50%以上使用する規定を廃止しても品質の劣る製品は淘汰されると考える。
- ・食肉の割合に関する表示は、横断的基準で検討しなければならない内容ではないか。CODEX や諸外国で用いられている原材料の量的表示は、食品表示懇談会で国際整合性について話し合う場面で検討する宿題としていただきたい。
- ・（座長）個別品目ごとの表示ルールがなくなってしまうことの不安感を何で担保するのかという話であり、狭い意味での個別のルールと、もっと広い、国際整合性まで考えたルールとは、別次元で考えないといけない。一方で、含有率の表示などはむしろ拡充してもいいのではないかという意見がある。一足飛びにはいかないが、現在紛らわしくなっている部分は、まずここでそぎ取って、上の食品表示懇談会に提案したい。今回の結論としては、チルドハンバーグステーキ及びチルドミ

ートボールの個別品目ルールは廃止する方向で取りまとめた。

■ チルドぎょうざ類の個別品目ルール

【消費者庁の説明】

チルドぎょうざ類の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の坊調査官から説明がありました。

この品目には業界団体等がないことから、製造している事業者から聞き取りを行った。その結果、事業者からは、冷凍ぎょうざの個別ルールである調理冷凍食品と同様に廃止することについて、賛否はあったが、販売温度帯による表示方法の違いがなくなるよう、消費者庁として、懇談会取りまとめの方向性にそって、横断的な基準に合わせる方向で見直すこととするとのことでした。

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- チルドハンバーグステーキと同様に、温度帯の違いがあっても比較できるように、品質の目安となる事項を横断的な基準に規定して欲しい。現行の横断的な基準では、原材料の小麦粉が皮に使われたものか、つなぎに使われたものかが分かりにくい。冷凍又はチルドの表示方法に合わせてもらおうと消費者に分かりやすい。
- 前回会議での調理冷凍食品について、廃止に賛成である旨を伝えたが、会議後、再度検討した結果、廃止は適当で愛と思うので再検討をお願いしたい。商品の品質をある程度識別するための衣や皮の率、具の割合等に関する表示や、品質の目安になる表示禁止事項はぜひ残していただきたい。先ほど同様、冷凍ハンバーグ等も温度帯が異なるチルド商品などと比較ができる品質の事項を横断的に加えて欲しい。
- 事業者が個別品目ルールの廃止を望む場合

は、当該ルールが廃止されても品質が保たれるから安心だということを示して欲しい。消費者の心配が解消される説明を望む。また、今後、個別品目ルールを残したい事業者もいると思うので、その場合もしっかりとした説明をお願いしたい。

- (座長) 個別品目ルールが無くなるがゆえに、品質が見えなくなったり、従来になかった商品が出てきたりする可能性がある。粗悪品が出回らないよう消費者を含む皆の目で見守り、問題があれば団体等へお知らせするなどし、ジャパンブランドが良いものだと言われ続けるための商品づくりを担保したい。この分科会で問題を顕在化してもらい、上の食品表示懇談会で議題にする流れにしたい。
- 業界団体がない品目の業界も、近似の業界団体の動向を活動の参考にすると思うので、業界団体の果たす役割がとても大きい。事業者のより良いあり方について、法律には定められていない自主的な取組が、今後とても大事になると思う。日本食肉加工協会には頑張ってもらいたい。
- 今は、JAS 制定当時と比べて消費者が知り得る情報が圧倒的に多くなっている。事業者は自分たちが作っている製品が良いものであることを積極的に発信しない限り、消費者の不安に答えられない。いかに消費者に良い情報を伝えるかという視点で捉えたらいいのではないか。
- 調理冷凍食品は、ぎょうざ類の皮の率の表示など市場で見る機会は少ない。機会があれば実態をご報告いただきたい。
- (座長) チルドぎょうざ類の個別品目ルールは廃止する方向で取りまとめた。

■ その他

消費者庁の坊調査官から、本分科会の後に食品表示懇談会及び食品表示部会での検討が行われるため、委員からもう少し検討したいとの

意見があった内容はそこで取り上げ、議論することと考えたいと説明がありました。

また、事務局から次回開催は7月22日を予定しており、議題を含む詳細は後日ご案内する旨の連絡がありました。

なお、本分科会の全ての資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/038213.html) からご覧いただけます。



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「いのちの停車場」

南杏子 著／幻冬舎文庫

2021年に映画化されているので映画を見た人も多いかもしれない。

主演の吉永小百合がこの役柄にぴったり、との印象を持つ。

主人公は、東京の救急医療に長年携わり、経験も豊かで、どんな状況であろうと救急患者を受け入れることを拒否しない医者、白石咲和子。

物語の始まりでは、大規模な交通事故に伴い、次々と瀕死の状況で運ばれる患者をあらゆる手立てを駆使して、何としても命を救うとの使命感にかられて奮闘する咲和子の姿が描かれる。ただ、そのときのミスとも言えないわずかな出来事で、大学病院を追われることになり、故郷の金沢で訪問看護専門の小さな小さな診療所勤務となる。

そこで咲和子は、「人の命を助けることにすべてをかけてきた医療と終末期医療の違いを痛切に感じながら、何が正しい医療なのか」を自問しながら患者と相対することになる。

経済的な困難のため自宅で老々介護の状況にある高齢の患者もいれば、自宅で最先端の医療を望む患者、幼くして難病を患い完治が望めなく余命わずかな少女とのやり取り。いろいろな患者の人生に触れることにより、常に何が正しい医療なのかを悩む咲和子の姿に感銘を受ける。

読み進むにつれて、医療の世界の深さをしみじみと感じさせられる。

人は永遠に生きることはできない。医者も多くは少しでも長く生きられる方法を考えて、その方法を選択する。しかし、もしかするとそれは医者のエゴや保身からくる選択かもしれない。

延命治療を望まないで、自分の生き方を貫こうとする患者。介護する家族と患者本人の意見の違い。いろいろな患者の生きざまとその周りの人の気持ちの揺れ方が見事に描かれている。

ぜひ、多くの人に読んでいただきたい作品である。

食品表示基準の一部改正(案)について

～ 機能性表示食品制度の見直し ～



今般の小林製薬㈱の紅麹関連製品に係る事案を踏まえ、機能性表示食品制度の信頼性を高める観点から食品表示基準の見直し等、様々な検討が行われてきました。

「機能性表示食品を巡る検討会」(令和6年4月19～5月23日)における検討概要は、本誌6月号にてお伝えしたところです。その後、第2回関係閣僚会合で「紅麹関連製品に係る事案を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」がとりまとめられ、方針が定められたことを受け、6月27日に消費者委員会に食品表示基準の一部改正について諮問(https://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2024/438/doc/20240627_shiryuu2-1.pdf)がありました。

通常、食品表示に関しては食品表示部会の決議を持って委員会の決議としますが、今回は広範囲に及ぶことから、表示部会での意見を取りまとめたものを消費者委員会本会議で議論し、本会議での決議を持って諮問答申することとなりました。この食品表示基準の改正に関連して、食品表示部会では答申前からの検討を含めて4回の審議(第71～74回)が、本会議では3回の審議(第438～440回)が行われ、7月16日に食品表示基準の一部改正についての答申(https://www.cao.go.jp/consumer/content/20240716_toshin.pdf)が行われました。

答申には、消費者庁及び関係省庁が速やかに検討等を行い、可能なものから実施に移すべきとする多くの附帯意見が加えられました。

また、上述の審議では、食品表示基準に関わる部分だけでなく制度全体について意見が交わされ、機能性表示食品以外のサプリメント食品に問題があるのではないかとの意見があったことから、答申とは別に「サプリメント食品に係る消費者問題に関する意見」(https://www.cao.go.jp/consumer/content/20240716_iken.pdf)がとりまとめられました。消費者委員会の鹿野委員長は、「意見については、政府においてその内容を踏まえ適切に対応いただきたい」「消費者委員会は、サプリメント食品に係る消費者問題は重要事項であると認識しており、これにつき今後も調査審議を行ってまいりたい」との意向を伝えました。

なお、今回の改正に関連して、現在以下の2つのパブリックコメントが行われています。

- ・機能性表示食品のうち天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の製造又は加工の基準(案) [受付締切：8月16日]
- ・「特定保健用食品の表示許可等について」の一部改正(案) [受付締切：8月18日]

機能性表示食品制度の見直し内容と施行期日等

	見直し項目	施行期日等		備考
①	健康被害情報の収集体制	令和6年9月1日 施行	即日実施	厚生労働省令(食品衛生法施行規則)の施行期日と合わせる必要
	医師の診断による健康被害情報の保健所等への提供			
②	天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMP基準の適用	令和6年9月1日 施行	令和8年9月1日 実施	・令和7年度組織定員要求や予算要求により消費者庁における立入検査等の体制を整備 ・今年度中に自主点検指針を作成
③	届出情報の表示方法の見直し			事業者の実行可能性(包材の切り替え等)を考慮
④	改正後の届出に関する事項(新規成分に係る届出に係る資料を慎重に確認する手続(提出期限を販売日の120営業日前とする。)を含む。)	令和7年4月1日 施行	即日実施 (PRISMA2020の導入に合わせる)	運用通知(届出ガイドライン)の内容は可能な限り食品表示基準又は告示に規定することによるもの。

※特定保健用食品についても、上記①及び②を許可の要件等とする(運用通知改正)。

▲ 内閣府 WEB 第440回 消費者委員会本会議 参考資料1-3より

食品表示基準の一部を改正する内閣府令（案）について

令和 6 年 6 月
消費者庁

1. 改正の背景

○ 小林製薬（株）の紅麹を使用した機能性表示食品（3製品）について健康被害が生じていることから、3月29日の第1回紅麹関連製品への対応に関する関係閣僚会合（以下「関係閣僚会合」という。）における内閣官房長官指示を踏まえ、消費者庁は、同年5月未だに本事業を受けた機能性表示食品制度の今後の在り方を取りまとめるべく、4月1日付けで庁内の検討体制を整備し、同月19日から有識者からなる「機能性表示食品のヒアリング会」（以下「検討会」という。）を開催し、計6回、延べ19の関係団体から入れ等も踏まえ、5月31日には第2回関係閣僚会合において、「紅麹関連製品に係る事業を受けた機能性表示食品制度等に関する今後の対応」（以下「今後の対応」という。）が取りまとめられた。

○ この内閣府令案は、検討会の報告書や今後の対応に基づき措置すべき事項のうち、機能性表示食品制度が規定されている食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の改正により対応すべきものを措置するものである。

2. 改正の基本的な考え方

(1) ハルスクレームが認められる食品群としての機能性表示食品の要件明確化

○ 食品表示基準第9条では表示禁止事項を規定しており、保健機能食品（特定保健用食品、機能性表示食品及び栄養機能食品をいう。以下同じ。）以外の食品にあっては、保健機能食品と紛らわしい名称、栄養成分の機能及び特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語を表示してはならないと規定している（同条第1項第10号）。

○ 「特定の保健の目的が期待できる旨を示す用語の表示」（以下「ハルスクレーム」という。）が認められる保健機能食品のうち、機能性表示食品については、食品表示基準第2条（定義）第1項第10号において、次のとおり、その要件を規定している。

「疾病に罹患していない者（中略）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品（健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）第四十三条第一項の規定に基づく許可又は同法第六十三条第一項の規定に基づく承認を受け、特別の用途に適する旨の表示をする食品（以下「特別用途食品」という。）、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、（中略）健康増進法施行規則（平成15年厚生労働省令第86号）第11条第2項で定める栄養素（※）の過剰な摂取につながる食品を除く。）であって、当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の六士日前までに消費者庁長官に届け出たものをいう。」

（※）脂質、飽和脂肪酸及びコレステロール、糖類（単糖類又は二糖類であって糖アルコールでない

ものに限る。）並びにナトリウム

○ 他方、同号の規定により届出をした者（以下「届出者」という。）が当該届出をした後に遵守すべき事項は機能性表示食品の要件として食品表示基準では明記されておらず、専ら食品表示基準の運用指針（「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」（平成27年3月30日消費者庁食品表示企画課長通知。以下「届出ガイドライン」という。））に規定されるに留まっている。検討会においては、この点について、仮に届出ガイドラインに違反しても、直ちに食品表示基準違反として食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく指示・命令や立入検査などの必要な行政措置を講ずることができ、食品表示基準又はその委任を受けた告示に明記した内容を必要に応じて見直しした上で、食品表示基準又はその委任を受けた告示に明記した内容を必要としない場合に指示・命令等の必要な行政措置を講ずることができ、これを明確にすることが必要と指摘している。

○ このため、同号の機能性表示食品の定義を見直し、届出時点のみならず、届出後にあっても届出者が遵守事項を遵守するものを機能性表示食品の要件として明記する。具体的には、以下の①～④を遵守事項とし、これらを遵守しない場合は、機能性表示食品の要件を満たさない食品となることから、食品表示基準第9条第1項第10号の規定に基づきハルスクレームが表示できないことを明確にする。

- ① 新たな科学的知見が得られた場合の消費者庁長官への報告
- ② 錠剤、カプセル剤等食品（天然抽出物等を原材料とするものに限る。以下同じ。）の製造工程のGMP基準の適合
- ③ 医師の診断による健康被害情報の消費者庁長官及び都道府県知事等（都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長をいう。以下同じ。）への早期提出
- ④ これら遵守事項の自己チェック報告等

○ あわせて、今般回収命令の対象となった製品について届け出られた機能性関与成分が消費者庁への届出実績がない新規の機能性関与成分であったこと等を踏まえ、このような成分については、届出資料の確認段階において、医学、薬学等の専門家の意見を聴くなど慎重な確認が必要と消費者庁長官が認める場合には、販売前の届出資料の提出期限の特例（現行60日とされているところ、原則60営業日とし、特例とする場合は120営業日とする）を機能性表示食品の要件として盛り込む。

○ さらに、届出日以降の科学的知見の発表により機能性関与成分について特定の保健の目的が期待できる旨の表示をすることが適切でないことと消費者庁長官が認めた食品は、機能性表示食品の要件を満たさない食品としてハルスクレームの禁止対象となることを明確にする。

(2) 表示事項の方法と方式の見直し

○ 食品表示基準に規定する機能性表示食品として表示すべき事項（義務表示事項）について、検討会の指摘を踏まえ、主として、安全性に関する事項と特定保健用食品にのみ許されている当該食品自体の特定の保健の目的が期待できる旨の表示との誤認防止の観点から、表示の方法（具体的な記載振り）や表示の方式（容器包装上の掲載場所）を見直す。

○ このため、事業者の責任において機能性関与成分によって健康維持・増進に資する特定の保健目的が期待できる旨を表示し、反復・継続して摂取されることが見込まれる機能性表示食品については、届出者は、健康被害と疑われる情報を収集し、健康被害と疑われる情報（医師が診断したものに限る。）を把握した場合は、当該食品との因果関係が不明であっても速やかに消費者庁長官及び都道府県知事等に情報提供することを届出後の遵守事項として食品表示基準に明記し、機能性表示食品の要件とする。

(iv) 遵守事項に関する届出者の自己チェック等に係る事項

○ 2の(1)で述べたとおり、届出後に遵守事項が遵守されなければ機能性表示食品としての要件に該当しなくなり、機能性関与成分によるヘルスクレームが禁止されることを踏まえ、届出者は、遵守事項を遵守していることを届出後一年ごとに自己評価し、その結果を毎年消費者庁長官に報告することを届出者の遵守事項として位置付ける。（報告を受けた消費者庁は、遵守事項の自主点検結果を踏まえて消費者庁ウェブサイトで公表し、機能性表示食品として継続して販売できることを公にする。）

(2) 表示方法等の見直し

○ 機能性表示食品が特定保健用食品（トクホ）と異なり、「機能性及び安全性について国による評価を受けたものではない旨」、医薬品とは異なり、「疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨」、また、摂取する上での注意事項として、医薬品等との相互作用や過剰摂取防止のための注意喚起を具体的に記載する等、表示の方法や表示位置などの方式等を見直す。

(3) 届出資料その他届出ガイドライン記載事項の原則とすべき内容の明確化

○ 現行の食品表示基準では、機能性表示食品の届出に際しては、①当該食品に関する表示の内容、②食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、③安全性及び機能性の根拠に関する情報、④生産・製造及び品質の管理に関する情報、⑤健康被害の情報収集体制及び⑥その必要な事項が、届け出られるべき情報として規定されているが、具体的にどのような資料を提出すればよいか法令上不明確で届出ガイドラインに委ねられている部分が多い。そのため、現行の届出ガイドラインに委ねられている部分のうち必要と考えられるものについては、食品表示基準において届け出られるべき情報として具体的に規定するほか、様式等については内閣府告示で定めることとする。

4. 施行期日及び経過措置

(1) 施行期日は令和6年9月1日とする。ただし、本府令改正後の届出資料の提出の施行期日は令和7年4月1日とする。

(2) GMP基準遵守に関する事項及び表示方法の見直しは施行日から2年間の経過措置をそれぞれ設ける。

3. 具体的な改正内容

(1) 届出後の遵守事項

以下の(i)～(iv)の事項を内閣府令で定め、様式等については内閣府告示で定める。

(i) 届出後に新たな科学的知見が得られた際の消費者庁長官への報告

○ 本制度は、安全性や有効性に関する一定の科学的根拠に基づき、事業者の責任において機能性関与成分によるヘルスクレームができるものであり、届出者は、内外の科学的知見に関する情報を常に収集の上、万が一、新たな知見により当該食品の機能性表示を行うことが適当でない場合には、届出をした機能性表示の内容等の変更を適宜適切に行うことが本制度に対する消費者の信頼を確保する上では不可欠であることから、新たな科学的知見が得られた際の消費者庁長官への報告を届出後の遵守事項として位置付ける。

(ii) 錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理における適正製造規範（GMP）基準の適合

○ 現行、届出ガイドラインでは、機能性表示食品である「サプリメント形状の加工食品」についてGMP（Good Manufacturing Practice、適正製造規範）に基づく製造管理は推奨事項に留まっている。

○ 今般の事業を受け、錠剤、カプセル剤等食品の製造工程管理による製品の品質の確保を徹底する観点から、機能性表示食品である錠剤、カプセル剤等食品について「適正製造基準」に基づく製造管理を届出時はもとより、届出後の遵守事項とする。

○ 「適正製造基準」の具体的内容としては、検議会において、既に食品等事業者には食品衛生法に基づくHACCPに沿った衛生管理が義務付けられていることを踏まえれば、HACCPを前提として錠剤、カプセル剤等食品一般について本年3月11日に厚生労働省食品基準審査課（同年4月以降は消費者庁食品衛生基準審査課）から発出されている「GMP指針」¹を基本とすることが現実的であると指摘されていることを踏まえ、「GMP指針」を踏まえた基準を食品表示基準の委任を受けた内閣府告示で規定することとする。

(iii) 健康被害情報の収集と医師の診断による情報の行政機関への提供

○ 現行、届出ガイドラインでは、届出者は、機能性表示食品に係る健康被害情報を入手した際には、情報の収集・評価を行い、評価の結果、届出食品による健康被害の発生及び拡大のおそれがある場合は消費者庁に報告すること記載されている。今回の事案においては、小林製薬（株）（届出者）の内部で一定の結論を得てから報告を行ったため、消費者庁や都道府県知事等への提供までには約2か月を要した。

¹ 「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」及び「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び瀬品設計に関する指針（ガイドライン）」（令和6年3月11日厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課長通知（令和6年4月から消費者庁に移管））

令和6年度 通常総会のご報告

JAS 協会は 6 月 25 日、ホテルモントレ銀座（東京都中央区）において「令和 6 年度通常総会」を下記の通り開催し、全議案が承認されましたことをご報告申し上げます。

今後とも本協会の事業推進に一層のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

記

1. 日 時 令和 6 年 6 月 25 日（火）16:00～17:00
2. 場 所 ホテルモントレ銀座 パルテール（東京都中央区銀座 2 丁目 10 番 2 号）
3. 挨拶 会長挨拶に続き、以下のご来賓の皆様から、それぞれご挨拶を賜りました。



▲ JAS 協会
戸谷会長



▲ 農林水産省
鈴木副大臣



▲ 消費者庁
食品表示課 清水課長



▲ FAMIC
木内理事長

4. 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

議事概要を以下にご紹介します。

島崎専務理事から、会員の出席者は、団体・企業の会員総数 605 名中、委任状提出者 462 名、当日の出席者 30 名を含めた計 492 名で過半数に達しており、総会が成立している旨を告げた後、定款第 15 条により、戸谷会長が議長となり開会しました。

議長は、一般財団法人 日本穀物検定協会 理事長 塩川 白良氏及び一般社団法人 乾めん・手延べ経営技術センター 理事長 日永田 和隆 氏を議事録署名人に選出し、議案審議に入りました。



▲ 総会の様子

■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1号議案の説明後、令和5年度収支決算等につき監事の監査報告を求めたところ、湯川監事から、令和6年5月1日に行った監査の結果、適正適法に処理されていた旨の報告がありました。その後、議長が質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

■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2号議案の説明後、質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

■第3号議案 理事の補選に関する件

第3号議案の説明後、質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

新任理事：一般財団法人 日本清涼飲料検査協会 会長 青木 庸三 氏 一般社団法人 日本冷凍食品協会 常務理事 川崎 順司 氏 (以上2名)
--

新理事からは、それぞれ一言ご挨拶を頂戴しました。なお、新任理事を含む理事名簿は JAS 協会 WEB ページでご覧いただけます。

■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

第4号議案の説明後、質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

以上で全議案の審議を終了しました。

引き続き、会員に対してその他の意見を求めたところ、会員から JAS の規格改正に関連する作業について、担当部署に迅速に進めてほしいとの要望が出され、独立行政法人農林水産消費安全技術センターの木内理事長から、ご要望を承った旨の返答がありました。他の意見はなかったことから、以上で全議案の審議を終了し、通常総会は閉会しました。

来賓のご挨拶

懇親会の様子

総会終了後、会員、農林水産省及び消費者庁からのご来賓の皆様など約100名が集まり、歓談のひとときを過ごしました。



(公財)日本合板検査会
 淵上理事長



(一社)スーパーマーケット協会
 大熊調査役

乾杯のご発声



JAS協会 井上副会長



参加者の活発な交流で
 会場は盛り上がりました。

たくさんの皆様のご参加に感謝申し上げます。

中締めのご挨拶

情報誌でもおなじみの
 JAS マル君と JAS マロ君
 がお出迎え。記念撮影を
 する方もチラホラ。



(一社)全国トマト工業会
 (一社)日本ソース工業会
 小後摩専務理事



どんとこい有機



日本オーガニック検査員協会の近況 ～検査技術講習会のリニューアルなど新たな展開～

これまでもたびたび寄稿させていただいております日本オーガニック検査員協会(JOIA)ですが、近年のリモートツールの発展や、みどりの食料システム戦略などの周囲の環境変化もあり、JOIAの講習会をリニューアルしてより充実した講習会をスタートしました。その他の活動とともに近況をお知らせいたします。

一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 (JOIA) 代表理事 板敷美加

JOIAの検査技術講習会 リニューアル

1. 改めて、JOIAって？

改めて弊社についてご紹介させていただきます。日本オーガニック検査員協会、通称 JOIA (ジョイア) は、1997年、IOIA(国際オーガニック検査員協会)のオーガニック検査の手法を学んできたメンバーにより、当時日本で急増していたオーガニック認証の検査をする要員を養成するために設立されました。以降、現在に至るまで、看板である JOIA/IOIA 検査技術講習会の受講生は延べ1,600名以上となり、受講生の多くが検査員・判定員をはじめ認証機関のスタッフ、コンサルタント、認証事業者の担当者など多岐にわたってご活躍されています。そのほか、定期的なセミナー等の開催により、検査員相互の情報交換や技術・知識の向上をめざして活動を続けてまいりました。

2. 検査技術講習会のリニューアル

JOIA 設立当初は、2000年に日本で有機 JAS 制度がスタートした頃でもあり、認証機関も検査員も含めて皆が、有機とは？基準の解釈は？と模索しながら認証業務を行う中、JOIAでも講習会や検査員が集まったの勉強会が頻繁に行われていました。

設立から20数年たち、各認証機関において



▲ 対面講習会のグループワークのようす

検査員も一定数以上を確保し、その多くはベテランの域に達しました。検査技術講習会の受講数も前述の勉強会の需要も落ち着き、そろそろJOIAとして一定の役割を果たしたのではと、今後の展開を検討する時期に入りました。

そんな中、2021年に「みどりの食料システム戦略」(以下、みどり戦略)で有機農業の取り組み面積25%が目標として掲げられました。現状、0.5%の有機圃場を50倍の25%にすることは、単純に考えると有機認証の検査の負荷も50倍になると言え、それらを公正・安定的・効率的に実施する必要があります。

検査員の養成、検査スキルの向上と均質化に向けた取り組みがJOIAの役割の一つと捉え、まずは講師を増員すべく、2022年から講師育

成プログラムを稼働させました。当初 8 名だった講師が、現在 15 名まで増員となり、弊会の講習会のみならず、JAS 協会様の有機 JAS 講習会など関連機関様からのご依頼により講師派遣を展開しております。

また、講習会プログラムやテキストも大幅な見直しを行い、2023 年に新バージョンの講習会を開講しました。これは、有機 JAS 制度開始からこれまでの間に新たな規格・基準の追加になったこと、検査員に対してもより緻密な検査が求められるようになってきていることが背景にあります。

< 検査員養成基礎コース >

講座	内容	開催方法	時間
第 1 部	認証制度編	リモート	1 日
第 2 部	検査技術編	リモート	1 日
第 3 部	検査技術/演習編	対面	2 日
	検査技術/実践編 (模擬検査)		約半日

- * 農場向け、加工場向けそれぞれで開催。
- * 各部を 1 週間毎に分割して開催することで、必要な講座だけを受けたい方や、連続で仕事を休めない方でも参加しやすい。
- * 規格、基準等の基礎、検査の方法、検査の実技を系統立てて学ぶことができる。
- * 具体的な事例を用いた演習を充実させ、グループで行うことにより、アウトプットで理解を深めることができる。
- * 模擬検査は、実際の認証事業者の協力を得て実施。
- * 第 1 部は、認証事業者の方や認証取得を目指す事業者の方にもご活用いただける内容。

これまでは連続 4 日間で行っていましたが、3 部構成にし、各部を 1 週間または 10 日間空け、また第 1 部と第 2 部の座学はオンライン

での実施としました。第 1 部で JAS 規格・認証の技術的基準を、第 2 部で検査手法をより丁寧に解説を行います。第 3 部で、最終目的である模擬検査に赴く前に実践さながらの演習プログラムを充実させています。また、第 1 部～第 3 部それぞれで理解度確認テストを実施することにより、各段階での理解状況の把握と復習ができる期間を設けました。



▲ 農場での模擬検査実習のようす

3. 指導者向け講座の開設

みどり戦略の達成に向けて、指導員の育成のため行政からの講習会への問い合わせや申し込みが急増しました。この 2～3 年で検査技術講習会を受講する顔ぶれの約 9 割が行政関係者です。さらには、一つの自治体で受講人数を揃え、講師派遣での開催も増えてきております。彼らが目指すところは、有機 JAS 認証に関する指導員であり、検査員とは視点の異なる業務となります。また、多忙な日常業務の合間を縫っての予習復習、テスト、レポート作成が大きな負担となっております。このため実際に受講された行政関係者の声を受け、2024 年から指導者向けの講座を開設いたしました。今年は 3 県からご依頼をいただいております。

規格・基準の説明はもちろんのこと、ほ場や収穫後の施設等の現場におけるオーガニック管理点の考え方、申請者が整備すべき記録や書類、検査員が確認するポイント等について、事例も交えて解説しています。

<指導者向け 有機 JAS 認証マスター講座>

講座	内容	開催方法	時間
第1部	認証制度編	リモート	1日
第2部	有機管理点/演習編	リモート	1日
第3部	実践編 (農場での実習)	対面	1日

- * ご希望日程でのオンライン&ご希望地での出張講座が可能。
- * ご希望の農産物に重点を置いた講義、実習が可能。
- * 対象は、指導する立場の方、有機認証の取得を考えている事業者の方など。

4. 正解が欲しい受講生 vs. 応用がきく検査員の育成

検査技術講習会、指導者向け講座のどちら

においても、講師が多用するワードとして「認証機関による」が挙げられます。基本的な規格・基準の説明を経た上で、「実際の運用は認証機関によって、こういう場合や、ああいうパターンなどがあります。」といった具合です。有機の認証機関は50以上あり、細かな運用は異なっているのが実態です。講師は“現役の検査員”であり様々な認証機関での実際の検査経験をもとに解説し、JOIAとしても基本を押さえつつどの認証機関にも対応できる応用力のある検査員の育成を目指しています。ところが受講生は、1つの正解が欲しいようで、複数の事例を解説するごとに少々戸惑いがあるようです。しかし多くは第3部の農場や加工場での実習で現場を目の当たりにすると腑に落ちるようで、「全講座を通して完結するのですね」とのお声もいただいております。受講生と講師側の双方のねらいを達成できるような講座を展開することが目下の課題です。

講習会以外の活動の広がり

1. 認証機関との協働

JOIAは認証機関ですか？とのご質問をいただくことがあります。認証業務そのものは行っておりません。前述した講習会等を行う、有機に関連する教育サービスの提供機関とでもいいのでしょうか。よって、認証機関様から講師派遣や講習会のコーディネートのご依頼をいただくことがあります。その延長線上の取り組みとして、複数の認証機関から成るプラットフォームプロジェクトに、2023年から協力を始めました。

プラットフォームプロジェクトは、2015年頃から、賛同する登録認証機関で共通する課題を協力しあいスムーズな認証事業を進めていくため、検査報告書フォームの統一化からスタートしました。現在は、この7月1日公示された

規格ならびに基準にあわせたフォームの見直し改訂作業を行っているところです。少しずつ、参加される認証機関が増えてきています。

このプロジェクトの目的とする大きな活動は、「報告書フォームの共有開発」「研修会の合同開催」「見習い検査員の育成」となっています。

【プラットフォームプロジェクトの実績】

1. 報告書フォームの共有開発
… 13 認証機関
2. 研修会の合同開催 (2024年2月1日)
… 全国4会場+リモートおよび動画配信
22 認証機関 (233名)
3. 見習い検査員の育成 (計画中)
… 5 認証機関

それぞれの認証機関のご意向により参画される活動は異なりますが、緩やかなネットワークとなり、より良い認証業務の運用を目指しています。

その中で、JOIAは報告書フォーム改訂の実作業や合同研修会のコーディネート等に携わっております。今後は、計画中的の見習い検査員の育成において、検査技術講習会で培った指導技術等の経験を活かして協力ができればと考えているところです。

2. オーガニックコミュニケーター講座

ここまで、有機認証に関連すること、生産する側についてお話をしてまいりました。オーガニックや有機といった言葉も市民権を得ましたが、有機JASマークを知っている消費者の方はまだそう多くないと感じていますが、みどり戦略の目標達成により、有機農産物をはじめとする有機食品が今後さらに市場に多く出回るようになると思われまます。食べてくれる側も増え、生産と消費（供給と需要）がマッチすることが必要不可欠です。消費者が正しい理解のもとに、それぞれが適切な食品の選択ができるような知識が得られる場として、一般の方向けにオーガニックコミュニケーター講座の構築に取り掛かり始めました。この講座は、過去に一度立ち上げたことがありましたが、オーガニックへの関心がより一層高まりを見せるいまこそ、改めて必要性を感じているところです。

日本ではまだまだ、スーパーなどの食品店において、オーガニック食品コーナーとして一角に設置されているか、オーガニックフェアなど期間限定の催事で販売されるに過ぎません。そう遠くない将来、どこでも誰でも手軽にオーガニック食品を手にとることができる環境になることを期待し目指していきたいところです。

3. 世代交代と今後の展開

同JOIAも27年目となり、設立メンバーがここまでずっと牽引してきてくれました。有機認証への関心が高まってきている新たな流れの中、2024年に私 板敷美加が代表理事に就任し、引き続き設立メンバーである作吉副代表理事とともに新体制を整えていくことになりました。これまで培ってきた実績を活かしながら、新しい風を吹かせ、JOIAとしてできることによって認証環境を整える一助になればと思っております。

最後に、ここまでご紹介した活動を含む、昨年から数年先までの構想を示した「JOIAロードマップ」を掲載いたします。



エキス調味料の最近の動向と 食品産業での役割

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
石田技術士事務所 技術士（農業部門）、農学博士 石田 賢吾



はじめに

食品工業の役割は、農水畜産物の保存性、嗜好性、利便性などを高めることにある。その他、安全性の確保や健康機能の付与、経済性なども重要である。食べ物の美味しさを佳良にするものが調味料であり、なかでも加工食品の製造には「エキス調味料」が広く使用されている。このようなエキス調味料の最近の動向と加工食品製造での役割などについて解説する。

1. エキス調味料の製造法と分類

エキス調味料とは、「農・水・畜産物を原料として、抽出、搾汁、自己消化、酵素処理し、精製、濃縮等により製造し、原料の成分を含有するもの、またはこれに副原料、呈味成分を加えたもので、食品に風味を付与するもの」と定義されている^{1),2)}。

1) 製造工程と分類

エキス調味料の原料は食品として使用される農・水・畜産物や酵母菌体などが使用される。すなわち、食品加工場で副生する肉付きガラや形状不良の野菜などが原料となる。エキス調味料の製造工程を図1に示した³⁾。また、使用する原料とその調味料の風味によって表1のように分類される^{1),2)}。

図1 エキス調味料の製造工程

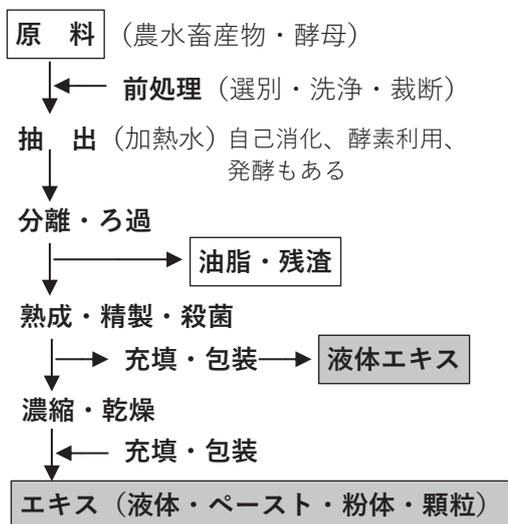


表1 エキス調味料の分類と名称

分類	個別エキスの名称
畜産エキス	ビーフエキス、牛肉エキス、ポークエキス、豚骨エキス、チキンエキス、鶏がらエキス、鴨エキス 他
水産エキス	魚介エキス、鰹エキス、えびエキス、かきエキス、鰹節エキス、昆布エキス、煮干しエキス、魚醤 他
農産エキス	玉ねぎエキス、にんにくエキス、にんじんエキス、椎茸エキス、ハーブエキス 他
酵母エキス	ビール酵母エキス、パン酵母エキス、トルラ酵母エキス 他

注) 発酵工程を主体とするものは発酵調味料に分類される。

2) 衛生管理

エキス調味料の製造・流通における衛生管理は、原料ではアレルギー、ヒスタミン、残留農薬、その他有害化学物質や、牛原料（牛海綿状脳症関連の決められた管理事項）などの管理の徹底、原料や製造工程での異物除去を実施する。微生物対策としては、加熱抽出工程で殺菌されるが、エキスは栄養分が豊富であるため加熱に加えて、微生物の増殖防止策を徹底する。そのために、加熱殺菌、水分活性の低下(Aw0.83以下)、レトルト殺菌などを行い、必要な場合には、冷凍又は冷蔵流通を行う⁴⁾。

3) 風味の生成と保持

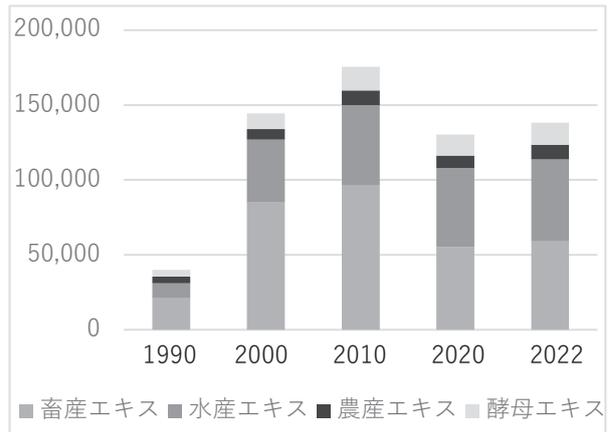
エキスは抽出工程において目的とする風味成分を抽出し保持させることが重要である。畜産エキスの場合、風味の向上のために野菜を加えて抽出する場合もある。酵母エキスなどでは、糖類とアミノ酸によるメイラード反応などによりミートフレーバーを生成させる。また、発酵による場合は、原料と麹菌、酵母、乳酸菌などの組み合わせによって目的とする風味成分を生成させる。抽出、生成したエキスは、風味の低下を極力抑えながら、減圧濃縮や噴霧乾燥、ドラムドライなどによりペーストや粉末製品を製造する。特に風味を重視するかつお節エキスなどでは、逆浸透 (RO) 膜などで濃縮して殺菌・充填包装する⁵⁾。

2. エキス調味料の生産量

エキス調味料のルーツは、日本の鰹魚煎汁かつおいろり（かつおの煮汁）（平安時代）や欧米では、リービツヒの Beef Extract (1865) などである。しかし、エキス調味料の本格的な拡大は、1960年代に日本の食品工業の発達に伴ったものである。**図2**に日本におけるエキス調味料の生産量の推移を示した^{6),7)}。

1990年から2000年にかけて急速に拡大し

図2 エキス調味料の生産量（トン、日本）



た。これは、エキス調味料が日本の加工食品の増大に伴って、使用量が拡大したためである。また、外食産業やコンビニなどでの外食・中食用の調味料の需要拡大によるものである。その後は伸長が止まり、コロナ時は低下し、その後回復しつつある。2022年では、畜産系エキスが55千トン、水産系が53千トン、農産系が8千トン、酵母エキスが14千トンである。

エキス調味料は、日本独特の製品として開発され、発展してきたが、世界的に見れば、牛肉原料のビーフエキスは欧米では歴史は古く、高価格で貴重品である。世界的には、酵母エキスが広く流通しており、2022年の欧米、中国、日本での生産量は、319千トンと報告されている⁷⁾。

3. エキス調味料の風味成分と使用効果

エキス調味料に含まれる風味成分は、原料の農水畜産物に含まれる成分に加えて、加熱、分解、発酵などによって2次的に生成する成分であり、多種類にわたっているが、大略**表2**のように纏められる⁸⁾。

たとえば、鰹節エキスでは、呈味成分としてイノシン酸、グルタミン酸、ヒスチジン、乳酸、クレアチニン、Na、K、塩化物イオンなどが、香気成分としては、メタンチオールなど

の含硫化合物、ジメチルピラジンなどの香ばしい焙炒香、フェノール類などの燻煙香、カルボニル化合物による魚らしい香りなどの総

合的な成分から成り立っている。

エキス調味料の食品に対する使用効果の概要を表3に示した⁹⁾。

表2 エキス調味料に含まれる風味成分の概要

呈味成分	アミノ酸 (グルタミン酸 他)、ペプチド (γ -Glu-Val-Gly 他)、たん白、グアニジン化合物 (クレアチン 他)、イミダゾール化合物 (アンセリン 他)、有機塩基類 (TMAO 他)、核酸関連物質 (IMP 他)、有機酸 (乳酸 他)、糖類 (グルコース 他)、多糖類 (グリコーゲン 他)、ビタミン類 (B ₁ 他)、無機塩類 (食塩、リン酸塩 他)、油脂・関連物質、メイラード反応物 (メイラードペプチド 他)、ステロール (β -シトステロール 他)、その他
香気成分	カルボニル化合物 (アセトアルデヒド 他)、含硫化合物 (ジメルサルファイド 他)、アルコール類 (エチルアルコール 他)、エステル類 (カプロン酸エチル 他)、塩基類 (TMA 他)、有機酸類 (酢酸 他)、アミン類 (TMA 他)、炭化水素類 (4-エチルオクタン 他)、ケトン類 (ノナノン 他)、フラン・フラノン類、ピラジン類 (ピラジン 他)、ラクトン類 (γ -ノナラクトン、ソトロン 他)、フェノール類 (グアイアコール 他)、その他

表3 エキス調味料の使用効果

項目	使用効果
呈味増強	エキスのアミノ酸、ペプチド、ヌクレオチド、有機酸などにより、うま味を中心に呈味を増強する
コクの付与	ペプチド、メイラード反応物、グルタチオン (酵母エキス)、アリイン (にんにく) などによるコク (濃厚感、まろやかさ、調和、持続性、パンチなど) を増強する
風味付与と改良	ビーフ、カニ、オニオンなど各エキス独特の特徴のある風味 (フレーバー) を付与、増強する。また、魚臭や大豆臭などを低減、マスキングする
減塩効果	アミノ酸、ペプチド、香気成分などの効果により、減塩しても美味しく食べられる
健康関連	各種アミノ酸、ミネラル、ペプチドなどの健康維持、増進に役立つ成分が含まれる

エキス調味料は、食塩、味噌、醤油などの基礎調味料に加えて使用することにより、表3のような使用効果を発揮する。これらの調味料は、各食品の製造工程と使用目的とによって、練りこみ、混合、粉体や液体を表面に添加したり、別添調味料として、食卓でかけたり、付けたり、スープ、たれ、つゆなどにして個別食品や料理を美味しくするために用いる。使用量はエキス調味料や加工食品の特性によるが、食品に対して0.1~数%など様々である。

エキス調味料の重要な使用効果は“コク”の付与である。コクは「濃く」や「酷」が語源

であり、西村先生によると「味、香り、食感の多数の刺激で生じ、それらのバランスが保たれ、濃厚感 (複雑さ、厚みなど)、持続性、広がる場合に感じられる味わい」と定義されている¹⁰⁾。コクを増強する物質として、メイラードペプチド、アリイン、 γ -Glu-Val-Gly、グルタチオンなどが報告されている。これらの物質は、エキス調味料に含まれるものである。

また、エキス調味料は酵母エキスや水産エキス、野菜エキスの組み合わせにより減塩しても塩味を保持して、美味しい加工食品に仕上がるなどの減塩効果を有することも報告さ

れている¹¹⁾。

エキス調味料は表4に示すような各種の加工食品に使用されている⁹⁾。

エキス調味料は、日本の「だし」、西洋の「ブイヨン」や「フォン」、中華の「湯」などの世界の料理の味付けの基本になる成分を含み、液体、粉体、顆粒、ペーストなどの形状で使い

易い調味料である。従って、家庭用の調理、工場で作る各種の加工食品、料飲・外食、中食産業での調味、など使い易くて、廃棄物の出ないところに特徴がある。また、汎用的食品原料の利用とそれへの風味付与により、加工食品のコストダウンも期待される。

表4 エキス調味料の使用分野

対象食品群	食品の種類	使用の要点
一般の加工食品	調味料類（タレ、ソース、ドレッシング、つゆなど） 調理冷凍食品、水産・農産加工食品（かまぼこ、漬物他）、食肉加工食品（ハム、ソーセージ他）、レトルト食品（カレー、中華合わせ調味料 他）、菓子・スナック（米菓、ポテトチップ 他）、その他（プラントベースフードなど）	メニュー対応調味料、コク・熟成風味の付与、減塩対応（減塩でもおいしく）、レトルト対応、レンジ対応（おいしさ）、コストダウン 等
料飲・外食関連食品	ラーメンスープ、麺つゆ、たれ、マヨネーズ・ドレッシング、和・洋・中華スープ、各種ソース 他	熟成風味、厨房で簡便使用、廃棄物レス 等
中食用食品	別添各種スープ、たれ、つゆ、ソース、ドレッシング 他	省廃棄物、熟成風味 等
健康関連食品	特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品 一般健康食品	素材情報データベースの活用

4 エキス調味料の健康機能

エキス調味料は、農産物・畜産物・水産物（これらを加工したもの）や酵母などの抽出物であり、ヒトの健康にも有益な作用を示す成分を含んでいる。報告されている主要な事例について紹介する。

だしやエキスなどの調味料成分の健康関連機能の事例を表5に示す^{12), 13), 14)}。

かつお節だしは古い歴史を持ち、鹿児島県では「かつお煎じ」というかつお節だしを濃縮したものが健康・滋養の素として利用されてきた。近年の研究によると、表5に示すように、各種の疲労改善効果や乾燥肌、荒れ肌を抑制する効果があることが報告されている

^{13), 14)}。また、国立研究開発法人・医薬基盤・健康・栄養研究所の「健康食品」の安全性有効情報、素材データベースによると表5に示すような健康関連機能が記載されている¹²⁾。

例えば、鶏肉エキスを原料にして、膜濃縮などによって製造した「アンセリン・カルノシン」を主成分とする“イミダペプチドドリンク”は疲労軽減作用をうたった機能性表示食品として発売されている¹⁵⁾。また、酵母エキスを原料とする「グルタチオン高含有酵母エキス」も開発されている¹⁶⁾。製造工程においては、GMP管理、HACCPなどの遵守により、安全性については特に留意しなければならない。

表5 調味料成分の健康関連機能の事例

分類	成分	改善効果の概要
水産物	かつお節だし	マウスの疲労回復効果、ヒトの肩こり、眼精疲労の改善 など
	ヒスチジン	ダイエット効果・ストレス軽減などがあると言われている
	タウリン	血中脂質の改善、肝機能を高める、血圧を下げると言われている
畜産物	アンセリン カルノシン	尿酸値を下げる、抗疲労作用、血糖降下作用があるとされている
	フコイダン	免疫力を高め、ガンの予防、抗ウイルス作用があるとされている
農産物	にんにくエキス	強壮作用がある、抗菌作用があるとされている。高血圧の予防に有効
	ウコン	肝臓の機能をたかめる、二日酔いを改善するとされている
酵母	グルタチオン	肝臓の解毒作用を促進、細胞の老化を抑制するとされている

5 最近のエキス調味料の開発動向

最近のエキス調味料では、本格風味、抽出・濃縮・包装技術の高度化、発酵技術の応用や健康関連成分の活用などが進んでいる。表6

に近年開発されたもので、注目すべき調味料の事例を示した。ここでは、純粹のエキスに限らず、発酵によって生成した風味成分に関するものも含まれている。

表6 最近のエキス調味料の開発事例

分類	開発事例
本格エキス活用(だし)	<ul style="list-style-type: none"> ・白湯ガラスープ(鶏、豚白湯):アセブチック充填で、素材の風味が生きた本格白湯(A社)¹⁷⁾ ・ポーンブロス活用フォンドヴォーシリーズ:銘柄鶏、豚骨、香味野菜原料の本格風味(M社)¹⁷⁾ ・かつお節、昆布の本格エキスの利用:圧力活用抽出による風味の強いピュアブロス(M社)¹⁸⁾ ・高濃度濃縮野菜エキス:北海道産タマネギ、人参の低温で高濃度濃縮、高力価エキス(D社)¹⁸⁾
酵母エキスの高度利用	<ul style="list-style-type: none"> ・酵母エキスベースの海産物風味:酵素分解により昆布風味、貝類、いか風味調味料(A社)¹⁹⁾ ・トルラ酵母原料の調理感、肉風味調味料:ビーフ風味、チーズ風味などコクの増強(M社)¹⁸⁾ ・風味エンハンス型、調和型、うま味型、畜肉・調理型:世界(仏、米、中)で展開(B社)¹⁸⁾
美味しい減塩対応調味料	<ul style="list-style-type: none"> ・メイラードペプチドとアミノ酸による減塩調味料:30%減塩してもおいしさを保つ(M社)²⁰⁾ ・KClの嫌味を低減した低食塩調味料:ポリグルタミン酸(A社)²¹⁾・D-アミノ酸(M社)²⁰⁾利用 ・酵母エキスによる塩味エンハンス調味料:塩味の先味増強及び中〜後味補強タイプ(F社)¹⁹⁾
プラントベースフード対応	<ul style="list-style-type: none"> ・先味のうま味、中味のコク、後味の甘い風味の付与で豆臭のマスクングと牛肉風味付与牛肉テイスト調味料(肉・豆用)と風味クリアアップ調味料など(A社)²²⁾ ・香辛料、焙焼技術応用で肉感と調理感、乳様風味付与:植物性のクックミート風味(I社)²³⁾ ・野菜エキス、植物油などの調味配合技術:ベジラーメンスープ(M社)²²⁾
発酵技術の活用	<ul style="list-style-type: none"> ・D-アミノ酸を含む酢酸発酵調味料:酢カドをとる、KClの嫌味を低減する等の効果(M社)²⁰⁾ ・植物原料の発酵によるグルタミン酸、核酸系などの呈味成分を含む:発酵調味料(C社)²⁵⁾ ・穀物を酵母と乳酸菌で発酵させたコクの増強と重厚感のある香りを強化する調味料。 乳原料を発酵させバターなどの乳素材の風味を増強する風味料(O社)²⁶⁾
健康機能の活用	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉エキスから高純度イミダゾールジペプチド食品素材の開発(T社)¹⁵⁾ ・イワシから抽出したペプチドによる高めの血圧を低下させる製品の開発と実証(S社)²⁷⁾ ・酵母エキスを原料とする「グルタチオン高含有酵母エキス」(M社)¹⁶⁾

おわりに

エキス調味料の原料にはビール醸造後の酵母菌体、食肉や水産加工で副生する肉付き骨、形状不良の野菜なども用いられるため、資源の有効利用にもつながる。一方、エキス調味料の利用面からみれば、大豆原料や水産物の冷凍すり身、各種澱粉類などを利用した食品への風味付与など、食品原料の高度利用の観点からも有益である。これらは、SDGs の達成

にも役立つものと考える。

たとえば、ベジミート食品への風味付与においては、日本の JAS やハラール、ベジタリアンなどとの関連においてエキス調味料の使用に際して、それらの基準に合致するよう留意する必要がある。たとえば、酵母エキスや植物原料のエキスは一般にこれらのニーズに適合する調味料である²⁷⁾、²⁸⁾、²⁹⁾。これらのエキスによるミート系の風味付与、食品素材の風味改善などが重要な課題である。

<引用文献>

- 1) 日本エキス調味料協会：エキスの規格に関するガイドライン（2009）。
- 2) 石田賢吾：改訂版天然調味料総覧，p 8，食品化学新聞社（2005）。
- 3) 石田賢吾：天然系調味料の知識，p 15，幸書房（2020）。
- 4) 日本エキス調味料協会：HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（2020）。
- 5) 石田賢吾：天然系調味料の知識，p 36，幸書房（2020）。
- 6) 食品化学新聞社編集部：改訂版天然調味料総覧，p 12，食品化学新聞社（2005）。
- 7) 食品化学新聞社編集部：p 2，食品化学新聞（2023. 9 月 28 日号）。
- 8) 石田賢吾：天然系調味料の知識，p 45，幸書房（2020）。
- 9) 石田賢吾：天然系調味料の知識，p 93，幸書房（2020）。
- 10) 西村俊英、江草 愛：化学と生物、40（2），102（2016）。
- 11) 食品化学新聞社編集部：美味しい減塩プロジェクト特集，月刊フードケミカル（4），21（2018）。
- 12) 国立健康栄養研究所 HP：健康食品の安全性・有効性情報（素材情報データベース）。
- 13) 黒田素央：食品工業，215. 34（2007）。
- 14) 山田桂子：健康・栄養食品研究. 9（1），53（2006）。
- 15) 東海物産株式会社：平成 30 年度文部科学大臣表彰 科学技術賞 技術部門（旧科学技術庁長官賞）。
- 16) 小西 亨：食品と開発，47（8），77（2012）。
- 17) 食品化学新聞社編集部：p 8，食品化学新聞（2023. 9 月 28 日号）。
- 18) 食品化学新聞社編集部：p 10，食品化学新聞（2023. 9 月 28 日号）。
- 19) 食品化学新聞社編集部：p 11，食品化学新聞（2023. 9 月 28 日号）。
- 20) 神田祐輔：日本味と匂学会誌，25（2），109（2018）。
- 21) 味の素（株）：国際特許 W02007108558A1WIPO（PCT）。
- 22) 北澤大典：食品と開発，58（9），10（2023）。
- 23) 鮫島博士：食品と開発，58（9），13（2023）。
- 24) 三菱商事ライフサイエンス（株）：News Release（2019. 11. 23）。
- 25) CJ ジャパン（株）バイオ事業部：食品と開発，55（12），20（2020）。
- 26) 布施早織：p 7，食品化学新聞（2023. 9 月 28 日号）。
- 27) 箆島克裕ら：福岡医学雑誌，93（10），208（2002）。
- 28) 大豆ミート食品類の日本農林規格（JAS0019）（2022. 2. 24 制定）。
- 29) ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品日本農林規格（JAS0025）（2022. 9. 6 制定）。
- 30) 農林水産省：ハラール食品輸出に向けた「手引き」更新版（平成 29 年度輸出戦略実行事業）。

以上

JAS講習会・セミナーのご案内

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

01

- 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→



▶ 有機加工食品 JAS 講習会

02

- 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 福川美代子 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 終了
第2回：11/6(水) 東京 受付中
第3回：2/14(金) 東京 受付中

▶ 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

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

03

- 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：11/25（月）-26（火） 東京 受付中
第4回：3/3（月）-4（火） 東京 準備中

▶ 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→

▶ JAS協会林産特別セミナー

04

- 今、林産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喜多方市におけるJ-クレジット制度の取組～持続可能な森林・林業を目指して～	喜多方市 産業部 農山村振興課 森林整備係 係長 花見栄 氏
②建築物への木材利用について	農林水産省 林野庁 林政部 木材利用課 建築物木材利用促進官 川原聡 氏
③中高層木造建物の現状と今後の展開	株式会社竹中工務店 木造・木質建築推進本部長 花井厚周 氏

▶ 対象

- ・JAS協会員（業界団体、林産関係企業）
- ・一般の林産関係企業 等

▶ 日程

第1回：8/27（火） 東京 受付中

▶ 料金

会場：無料（会員）又は2,000円～

WEB：無料（会員）又は6,000円～



右の二次元コードから、
講演の概要をご覧ください。

お申込・詳細はこちら→



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。



パン粉

全国パン粉工業協同組合連合会

<http://panko.jp>



協力：製粉協会・一般財団法人製粉振興会

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>