

JASと食品表示

巻頭インタビュー

～ノウハウを持続可能なビジネスモデルに～
出会いが繋ぐ社会貢献への思い



株式会社八天堂ファーム
代表取締役 林 義之 氏

●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第4回)

即席めん・マカロニ類・ジャム類の検討が行われ、
廃止や現状維持等の方向性が示される



農水省JAS室だより

●消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第2回)

日本版包装前面栄養表示ガイドライン
原案作成に向けさらに議論が深まる



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

●JAS協会の活動

農林水産省Webマガジン「aff」(10月号)に掲載!



10月

2024

参加費無料
(事前申込制)

JASにかかる専門人材育成研修会

オンライン
開催

JAS 協会は、農林水産省の令和 6 年度社会的課題に対応する規格等の活用・普及推進調査委託事業の一環として、「JAS にかかる専門人材育成のための研修会」を開催します。JAS の規格・認証の意味とその価値を理解し、JAS の普及に積極的に取り組む人材を育成することを目的とした研修会です。

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

など

主催 農林水産省・一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）

日程

開催回	日程	定員
第 1 回	10 月 17 日（木）	WEB 参加のみ 200 名
第 2 回	10 月 29 日（火）	WEB 参加のみ 200 名

カリキュラム

第 1 部 13:30~14:20



「JAS 制度と優良事例紹介～JAS の戦略的活用について～」

講師：島崎 真人（一般社団法人日本農林規格協会 専務理事）

第 2 部 14:25~15:15

「JAS 等の国際標準化に向けて」

講師：三浦 寛子 氏

（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 課長補佐）



第 3 部 15:20~16:30



「JAS 制度の新たな可能性 －マネジメントの基盤と多様な要求事項への対応」

講師：湯川 剛一郎 氏（湯川食品科学技術士事務所 所長）

状況より演題及び講師等の変更がありますことをご了承下さい。

昨年、同様の研修会を受講いただいた方の声

- ・資料も今後の勉強になるものが多く、無料の研修会とは思えないほど満足度が高いです。
- ・現在の JAS 法の取り組みについて理解できました。オンラインで参加しやすかったです。

申込み方法

JAS 協会 HP または右記 QR コードよりお申し込みください。

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

申込み受付は、開催日の開催日 2 営業日前（土日祝日は除く）までとなります。



問い合わせ先

一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会） TEL:03-3249-7120

目次

官報情報

- インタビュー
1 ～ ノウフクを持続可能なビジネスモデルに ～
出会いが繋ぐ社会貢献への想い
株式会社八天堂ファーム 代表取締役 林 義之
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
7 森林・里山資源を活用した商品で海外展開も
～ 多様な主体との協働で、ネイチャーポジティブの実現へ ～
- どんとこい有機
11 有機農業の栽培マニュアル（第3版）のご紹介
～ マニュアルの概要と
本研究で得られた有機農業にかかわる科学的知見 ～
- 農水省JAS室だより
14 FAMIC の標準化部門ってどんなところ？
～ ファム、アミ、ミックに聞いてみた ～
- 消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（第4回）
18 即席めん・マカロニ類・ジャム類の検討が行われ、
廃止や現状維持等の方向性が示される
- 消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会（第2回）
25 日本版包装前面栄養表示ガイドライン
原案作成に向けさらに議論が深まる
- JAS協会の活動
30 農林水産省Webマガジン「aff」（10月号）に掲載！
～多岐にわたるJASについて説明～
- 31 NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2024
／ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ
- 業界の動向
32 魚の加工残滓から可食部を取り出し
歩留を向上させる設備について
公益社団法人 日本技術士会 名誉会員、同水産部会幹事
同登録 食品産業関連技術懇話会代表幹事
林技術士事務所 E & H-i 代表 林 英一

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〕

- 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部を改正する件（令和 6 年 8 月 30 日農林水産省告示第 1651 号）
- 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の一部を改正する件（同 1652 号）
- 水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格の一部を改正する件（同 1653 号）
- 食料缶詰及び食料瓶詰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 1654 号）
- 削りぶしの日本農林規格の一部を改正する件（同 1655 号）
- 削りぶし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 1656 号）
- 飲食料品及び油脂についての検査方法の一部を改正する件（同 1657 号）
- ドレッシングの日本農林規格の一部を改正する件（同 1658 号）
- 青果市場の低温管理の日本農林規格の一部を改正する件（同 1659 号）
- 青果市場の低温管理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 1660 号）
- 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（令和 6 年 8 月 30 日内閣府告示第 108 号）



～ノウフクを持続可能なビジネスモデルに～ 出会いが繋ぐ社会貢献への想い

株式会社八天堂ファーム 代表取締役 林 義之 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 株式会社八天堂ファーム
代表取締役 林義之 氏

2021年にオーナー不在となったぶどう園を株式会社八天堂と社会福祉法人宗越福祉会とが連携して引き継ぎ、生活困窮者の就労訓練から農福連携（以下、ノウフク）を開始しました。株式会社八天堂ファームは、ノウフクを事業ドメインとした商工農福連携（ノウフクマーケティング）のビジネスモデルの確立を目指す新会社として2022年に設立、同年ノウフク JAS（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）の認証を取得しています。

今回は、八天堂ファームの林代表に、会社設立までの経緯や今後の活動への想いについてお話を伺いました。

幸運な出会いと社会貢献への想い

島崎 まずは、ノウフクに取り組み始めたきっかけをお話いただけますでしょうか。

林 八天堂は「事業や人を通じて社会に貢献する」ことを大切にしており、現代表がパン屋時代の約20年以上前から、社会福祉活動を行っていました。2017年には千葉県木更津市で社会福祉法人との共同で、就労継続支援B型としても機能する「八天堂きさらづ工場」の操業を開始、私は責任者としてプロジェクトを進行しました。そのようなバックボーンがあり八天堂としてノウフク事業を通じて社会に貢献できないか？という構想から、2020年にそのビジネスモデルを研究する名目で私が県立広島大学の社会人大学院に入学する機会を得ました。その大学院で社会福祉法人宗越福祉会の伊藤さんとの運命的な出会いがあり、「一緒に農福連携を実践しよう」と意気投合しスタートしたのがきっかけです。サステナブルに事業として行っていくためには経済活動として収益を生み出すことも重要、また、ノウフク事業とするためにはどうすればよいのか、さらに、これを基に社会的弱者と言われる生活困窮者や障がい者の方への支援もやっていけないかなどと語り合っていた中、偶然にも竹原市でオーナ

一の急逝により耕作放棄地となったぶどう園との出会いがありました。2021年から運用を始め、大学院修了後、八天堂ファームをグループ内ベンチャーで設立しました。

島崎 素晴らしい出会いがあったということですね。

林 偶然ではありますが、想いを一にできる出会いがあったのは幸運でした。

島崎 八天堂のこれまでの社長さん達が社会貢献を意識されていて、その思想が働いている方にも伝わっているように感じます。

林 八天堂創業時からの「事業を通じて世の中の人達に喜んでもらいたい」、「何かお役に立ちたい」という考えが、DNAとして3代目まで継承されていることは、八天堂グループ全体の事業形態に大きく影響していると思います。また、現代表の森光自身のバックボーンである様々な出会いや経営が苦しかった時の経験が、創業から続くDNAと掛け合わせる形で、現在のノウフク事業に生きづいているように感じています。

島崎 経営的にも成り立たないと、思いだけでは難しいので、そこを上手く苦しい時を乗り越えているのが素晴らしいと思います。

八天堂ファームのロゴマークには、八天堂のモチーフである八角形と、人と自然が繋がり循環することで持続していくという思いが表現されているそうですね。



林 障がい者の方だけでなく、生活困窮者など何らかのハンデキャップを抱えていらっしゃる方、また、福祉の狭間にいらっしゃる方な

ど、サポートが必要な方々に事業を通じて貢献していきたいというのが原点としてあるので、それをデザイナーが上手く表現してくれたロゴで、私はとても気に入っています。

ぶどう園での運と縁

島崎 ぶどう園には何名の方が働いていらっしゃるのですか。

林 八天堂ファームから農研機構のOBを管理者として1名、宗越福祉会から支援員の方1名、生活困窮者の方3~4名を配置しています。

島崎 ぶどう栽培に必要な技術は、管理者の方が働き手の方に伝えているのですか。

林 管理者と宗越福祉会の支援員との密なコミュニケーションを経て、指導は支援員が実施します。ノウフクを始める際に伊藤さんとコンセンサスを取り、福祉については宗越福祉会さんにお任せし、お互いの専門領域を尊重し合うということを大事にしています。

島崎 ぶどう園は耕作放棄地からということで、最初は大変だったのではないですか。

林 かなり木が傷んでいたもので、我々素人にはそれがどういう状態かもわからず、地元の方からレクチャーを受けて作業を開始したのですが限界がありました。そこで、ほ場を紹介くださった行政の方にお願ひし、ご紹介いただいたのが安芸津町の農研機構で、そこで運よく我々の活動に賛同いただける方とご縁をいただきました。それが今の管理者で、この出会いがなければぶどう園は成り立っていませんでした。

島崎 ぶどう園の生産量は伸びていますか。

林 初年度の収穫は約 4000 房で、9000 房のうち 5000 房をイノシシに食べられてしまい辛い 1 年目でしたが、農水省の補助金制度を活用して、ワイヤーメッシュを全面に張り巡らせたことにより、次年度から被害はなくなりました。2 年目は 13647 房、昨年が 15059 房、今年は 14864 房で、樹齢の問題もあり、改植をしている段階なので増減は毎年繰り返すと思いますが、概ね 15000 房前後で安定すると見込んでいます。

島崎 ぶどう園では特別支援学校の生徒さんにも体験をしてもらっているのですか。

林 これも縁なんです。支援学校で講義をする機会をいただいた時に、たまたま元同僚がいて、ノウフクを始めるので一緒に何かできないかと持ちかけたところ前向きな反応があって、同年から体験学習が実現しました。昨年は収穫したぶどうを使って開発したクッキーを、道の駅のイベントで販売して、そのブースで 1 年間の活動報告を発表してくれました。

ノウフク商品でも運と縁

島崎 会社設立からすぐにノウフク JAS の認証を取得されましたが、設立時には既に認証取得の準備が始まっていたのですか。

林 始まっていましたね。竹原市の社会福祉協議会からの紹介で、JA 共済総合研究所の先生とご縁をいただき、その方から登録認証機関である日本基金を紹介いただきました。我々がノウフクであることを謳わなくても、JAS という国のお墨付きとして販売できるのは非常に良いと感覚的に思いました。

島崎 どのような商品にノウフク JAS を付けているのですか。

林 ぶどう原体とぶどうを原料としたバターサンドウィッチに付けています。ぶどう原体は地元の手スーパーなどで販売を始めたのですが、八天堂としては青果の販路は初めてで、スーパーさんに直接営業し販売がスタートしました。採用いただいた理由として、地産地消に力を入れられていたということもありますが、SDGs にも積極的に取り組まれており、ノウフク JAS は SDGs と関連性が非常に高いとご説明したことが大きかったと思います。また、ノウフク JAS の表記をご覧になった他のバイヤーさんがオファーをくださり、今年は複数の大手スーパーさんでも扱っていただく予定になっています。



▲ ノウフク JAS 製品
株式会社HIOLIのバターサンドウィッチ（赤ぶどう）

島崎 果実ジャム入りのくりむパンには JAS マークが付いていないのですが、今後 JAS マークを付ける予定の商品はありますか。

林 昨年開発をした「果実なくりむパンほらどきウイ」という商品も、ノウフク JAS を付けたかったのですが、原料調達先の農園はノウフク JAS を取得していませんでした。取得を検討されましたが販売までに間に合わないこ

とから、JAS マークについては断念しました。常に JAS 商品にすることを目指しながら、それがマッチしないものは民間団体の「ノウフクロゴ」でいくといった形で柔軟に対応しています。

島崎 「果実なくりーむパン ほらどキウイ」は岐阜県庁との連携だそうですが、どのようにして連携する事業者さんを見つけているのですか。



▲ JAS 協会 島崎専務

林 これも運と縁かなと思っております。一昨年、岐阜県庁主催の農福マルシェがあり、伊藤さんとそれに行ったのがきっかけです。岐阜県庁と JA で進めていた、「ほらどキウイ*」を復刻しようという企画に、ノウフクというテーマを付加する形で関わらせていただきました。担当者の情熱が凄くて、私も刺激を受け、実質準備期間半年くらいだったのですが、なんとか商品化することができました。

また、「イチゴジャム入りのくりーむパン」で一緒した岡山県の農園さんとは、取引先の金融機関を通してご縁をいただきました。

島崎 商品開発について、今後の計画があれば教えてください。

林 地元のメーカーとノウフク果実を使ったフルーツソースの開発を進めています。これも大学院の繋がりなんです。また、バターサンドウィッチのご縁をいただいた(株)HiOLI と一緒に、広島県がブランディングしたレモンを使った商品の開発をしたいと思っています。

後は、加工品を開発しているメーカーの原料としてノウフク素材を提案して活用いただくことを是非やりたいです。とにかくノウフクをSDGs や ESG の切り口で提案して、少量でもいいのでまずは実績を作るということに今は注力しています。

島崎 ぶどう以外の農作物を栽培するご予定はありますか。

林 この春から宗越福社会さんが竹原市のいちじく園でノウフク事業を始めました。朝採れいちじくを店頭で直送で運んで午前中に販売し、一番熟して美味しい状態でお客様に楽しんでいただくという新しいチャレンジを行う予定です。ノウフク事業は、ほ場で働くことも大事ですが、それに付帯する出荷業務や配送業務など、仕事のバリエーションが増えるのはいいことなので、そこにもチャレンジしていきたいと思います。

農福コンソーシアムひろしま

島崎 今後のノウフク事業について、お話を伺えますか。

林 八天堂ファームと宗越福社会さん、よりミクロで言えば私と伊藤さんの人間関係の中でノウフクを推進してきましたが、それだけでは限界があると感じ、広島県のコンソーシアム

* 「ほらどキウイ」は、岐阜県関市洞戸地域(ほらどちいき)で栽培されるキウイフルーツ。

を立ち上げました。このコンソーシアムにいろいろなプレーヤーの方に加盟いただいて、ノウフク JAS の規格をコンソーシアム初で事業者の方々に活用いただけるような枠組みを作るために日本基金さんと詳細を詰めています。軌道に乗るまで3年間は要すると思いますが、いろいろな方々を巻き込んで、そこで調達した農作物をノウフク JAS で販売できるようにしていきたいです。

さらに、我々のコンソーシアムで、ノウフクをビジネスでマネタイズ(収益化)するパッケージを作って、それを国内で広めていきながら、海外にそのパッケージを輸出したいと考えています。国々に応じたカスタマイズは必要だと思いますが、世界のニーズにもマッチし、ノウフク JAS を推進していくことには価値があると確信しています。

島崎 私たち JAS 協会としても JAS の普及啓発に力を入れていますので、非常に有難いお話です。

八天堂ファームロゴのライセンス制度という取り組みがあるそうですが、契約をされている企業はあるのですか。

林 コンソーシアムに付随する取り組みになりますので、これからです。宗越福祉会さんが生産を始めたいちじくについては、販売についてのライセンス契約を結び、八天堂ファームロゴとノウフク JAS マークを貼付して販売する予定です。

収益性の高いノウフクを目指す 夢の実現に向かって！

島崎 商工農福連携に取り組み、持続可能な利益循環構造の構築を目指されているとのことですが、収益等を含めて順調に進んでいますか。

林 会社設立の際から、ノウフク事業に従事するからこそ、収益には絶対的にコミットしなければならないという強い意思がありました。そういう意味では、前期は利益を出せたので、やっとスタートラインに立てたと思います。しかし、伊藤さんと夢を語り合い、ビックピクチャーを描いているので、現況というのはまだまだだと自覚しています。コンソーシアムにプレーヤーがどんどん参入し、一事業体では成し得ないスピード感で、活動の幅が加速度的に拡大していくためのファーストペンギンとして、我々が駆動させていただく。新しいチャレンジを試みながら、それが世の中に広がっていけばいいと思っています。

我々はそれぞれの得意領域を活かしていくというのが基本路線なので、農業の得意な方々と福祉をマッチングしたり、それをマネタイズする上で八天堂ファームが2次・3次産業の部分をコーディネートしたり、実際の販売を担わせてもらったりと、掛け合わせ(商工農福連携)でやっていきたいと考えています。



▲ インタビューの様子

島崎 ノウフクをやりたいという新たな事業者へのアドバイスはありますか。

林 弊社と同様にオーナー不在となってしまった農場の事業継承を受け、ノウフクを始められる場合には、農業技術の習得や販路の開拓

といった大きな課題に直面することになります。このコンソーシアムを使うことで入口と出口の体制をしっかりと構築させて福祉分野に取り組めば、安定したノウフク事業の運営が実現できると考えています。

私達がコンソーシアムを立ち上げた意義、目的はまさしくそこにあります。事業者単体では限界があると思うんです。ノウフクをどこから始めたらいいのかわからないという事業者さんには、是非お仲間になりましょうと言いたいです。

島崎 ノウフク JAS に対するご要望はあり

ますか。

林 ノウフク JAS の活動の中心にあるのは障がい者認定を受けている方。それは構造的にやむを得ないと理解はしていますが、我々の活動の中心である生活困窮者の方は年々増え続けています。そういう方々を包括できるような規格になっていけば有難いと感じています。

島崎 本日は貴重なお時間をいただきありがとうございます。いろいろな嬉しいお話が伺えて、こちらまでワクワクさせていただきました。夢の実現を楽しみにしています。



（八天堂ファーム HP より）

森林・里山資源を活用した商品で海外展開も

～多様な主体との協働で、ネイチャーポジティブの実現へ～



株式会社プノントイ 代表取締役社長 吉成 絵里香

1 はじめに

ネイチャーポジティブとは、2022年12月、カナダのモントリオールで開催された生物多様性条約第15回締約国会議（COP15）で、2030年までに生物多様性の損失を喰い止め、2050年までに自然を回復させるという国際的なミッションです。日本でも、生物多様性国家戦略に「ネイチャーポジティブ」が明記され、企業や自治体の取り組みが活発になりつつあります。

本稿では、国内の生物多様性を考える上で欠かせない自然資源である、森林・里山をテーマに、ものづくりやことづくりに取り組み、自然環境を継承する多様な”関わり手”を増やす挑戦についてご紹介します。

2 事業紹介

私たち株式会社プノントイは、森林・里山の新たな価値を作り届ける、商品やサービス開発を行なっています。

日本では山の管理の担い手が減り、また林業や木材業の低迷が続いているという社会課題を背景に、2021年にライフスタイルブランドPhnom Toi（プノントイ）を起業しました。

Phnom Toiでは、日本の樹木から香りを抽出

した精油（アロマ）や、端材から作られたディフューザー（香りを拡散させるアイテム）、捨てられるかな屑から作られたフラワーギフトなどを製造・販売しており、忙しい日常の中でも、山の自然の癒しを手軽に取り入れられる商品を作り届けています。

※Phnom Toiはカンボジア語で”小さな山”を意味しています



図1 木の香りと温もりを楽しむ
ウッドディフューザー・精油

活用されていない森林・里山資源を活用し、多様な主体と連携した商品づくりを特徴としています。例えば、「ヒノキローズBOX」という、ヒノキかな屑から作られたローズと、プリザーブドフラワーなど自然素材をアレンジして作られたフラワーボックスは、製材所で廃棄されるカナ屑を有効利用し、大阪府豊中市にある就労継続支援B型事業所にて、一つひとつ手作りしています。高い技術力と繊細さが必要とされる作業で、商品のクオリティを事業所

の利用者さんと共に上げていく苦勞もありましたが、商品づくりを通じて自信をつけいきいきと働く人、一般企業へのアルバイト就職へステップアップする人など、利用者さんたちの成長にも繋がりました。



図2 ヒノキかなな屑から生まれた
ヒノキローズ BOX

現在は、関東・関西を中心とした POP-UP や、EC サイトで主に販売をしており、2023 年にはニューヨークで初の海外出展も行いました。定期的に出展している赤坂のヒルズマルシェという、各地のこだわりの農産物・食品・雑貨などが集まるマルシェでは、外国人観光客の方々からも、日本らしいアイテムという観点で、好評いただいています。



図3 マルシェ出展の様子

また、ものづくりの事業のほか、森林・里山空間を活かしたイベントや体験企画なども行っています。その一つである「里山ウェディンググローションフォト」という企画では、山主

さんや里山 NPO の高齢化により、地域で管理する森林の利活用が困難という課題に対して、「里山」×「ウェディング」を掛け合わせた新たな魅力づくりを行いました。企画を開始した2021 年当時、コロナ禍で挙式ができない新郎新婦のフォトウェディングのニーズの高まりから、SNS 上で参加者を呼びかけたところ50 組以上の新郎新婦様より応募がありました。大阪・兵庫にて、地域の里山 NPO や自治体、町内会などと連携し、さらにカメラマン・ヘアメイクなどクリエイターの皆さんとチームを組んで実施しました。



図4 里山ウェディング in 大阪茨木の様子

3

代表者経歴—なぜ「森林・里山」をテーマに起業したか？

筆者（代表 吉成）は元々小さな頃から登山が好きで、「人と自然がどのように共生できると良いか」問題意識を持つようになり、大学では、森林の生き物の多様性に関する研究を行ってきました。大学卒業後は、JICA の海外協力隊としてカンボジアで環境教育の人材育成を行っており、帰国後は民間のシンクタンクで自治体や国の環境政策を作るお仕事をしていました。

海外での経験を経て日本の里山の魅力に気づき、また、仕事やライフワークで各地の森林・里山保全や林業に関わる人たちと交流を深める中で、活動の担い手の高齢化や、良い取り組みが広がらない難しさを目の当たりにしてきました。そのような経験をもとに、森林の新た

な価値を生み出すことで、広い意味での” 関わり”を生み出していこうと決め、起業をしました。

もちろん、会社員という安定した身分を捨て、ビジネスとしてハードルが高い領域での起業は、大きな覚悟のいることでした。ですが、各地の森林で素晴らしい取り組みをする人たちとの出会いや交流、そして自身も森林に入って活動を続ける中で、「森林・里山資源を活かしたものづくり・ことづくりを通じて、自然の恵みを感じられ、その継承に関わる人を増やしていくこと」というミッションは揺るぎないものとなり、起業に至りました。



図5 京都北山の精油工房周辺の里山風景

4 日本の森林の現状

日本の国土面積は3,780万ha、森林面積は2,505万haであり、国土の66%を森林が占めています。世界の森林率の平均は約31%であるため、日本は世界有数の森林大国と言えます。

日本の森林のうち4割は、人の手で植えた”人工林”です。戦後の復興の際に、住宅建設などで急速に建築用材の需要が増え、「拡大造林」という政策によって、成長が早い針葉樹(スギ・ヒノキ等)が全国で大量に植えられてきました。

今現在、それらの人工林は伐採に適した時期を迎えています。木材需要が減ってしまったこと、日本の木材よりも安い海外の木材が多く使われることになったなどの理由から、管理されずに放置されている森林が増えてきました。

今年も台風や豪雨などの被害が各地で起きましたが、森林の放置が進むことで、手入れされず密生した人工林は、地表に根が十分張らないことで土壌の保水力がなくなり、土砂災害のリスクが増えてしまう恐れがあります。また、森林の地表に十分な日光が当たらず植物が育たないことで、生物多様性が低下してしまうことも問題となっています。

5 日本の林業の現状

林業とは、一言で言うと、50~100年という長い年月をかけて森林を管理し、森林資源を利用しながら、森を守り育てる仕事です。林業で働く人は、1985年12.6万人から2015年4.5万人とここ30年間で約3分の1に減少し、高齢化率は25%と他の産業(平均15%)に比べて高い傾向になっています。

「緑の雇用」など就業を後押しする国の制度によって、若い人の就業が増えていますが、林業会社の多くが、補助金による収入がないと成り立たないといった課題もあります。その背景には、丸太の価格の減少や、新しい住宅建設の減少など、様々な要因があります。実際に、ヒノキ・スギの丸太価格はピーク時である1980年の約1/4~1/3にまで下落している現状です。

6 森林に関わる新たな動き

日本の森林・林業にはさまざまな課題はありますが、森林は、気候(例えばここ最近の異常な暑さ)を和らげる機能、雨水を蓄えて私たちが使う水を育んでくれる機能、森林浴やレクリエーションなど私たちの健康に役立つ機能など、様々な価値(多面的機能)を持っています。

そのような森林を守り活かしていこうと、植林を専門としたベンチャー企業や、森林保全に



図6 茨木県大子町での森林セラピーモニター体験の様子

繋がる商品を生み出す企業、山をレンタルできるサービスを提供する企業など、実は様々な新しいビジネスが国内で生み出されています。

また、林野庁では「森林サービス産業」と言っ
て、健康・観光・教育等の様々な分野で森林
の空間を活用した体験サービス等を提供する
政策を進めています。私たちプノントイでも、
各地の林業事業者や観光協会と連携をして、都
市部の企業に対して、社員研修を森林のフィー
ルドで実施することや、福利厚生として森林セ
ラピーを導入していくことの提案活動を現在
行なっています。

7

森林の事業の魅力と可能性

森林に関わる事業の魅力は、やはり、山を構
成する、森林や川など自然の恵みを実感でき、
人間らしい健やかな働き方ができることだ
と思います。もちろん、林業という仕事におい
ては、作業の危険が伴い、安全管理がとても重
要です。また、夏の時期は暑さなど健康面の配
慮も欠かせません。ですが、私自身は、会社員
の時から山の手入れの作業や、そこから出る
間伐材で物作りを行ってきた中で、木に触れ、
何かを生み出すことで得られる”豊かさ”は、
都会のオフィスでの仕事(PC作業)にはない、
格別の喜びがあり、リスクを負ってでも自分

の営み(森林・里山の新たな価値を作り届ける
こと)を続けていこうと決意して、事業を創業
し継続しています。

また、マクロな視点で見ると、企業はカーボ
ンニュートラルやネイチャーポジティブを実
現するにあたり、森林の保全によるCO₂のオフ
セットや、原材料のサプライチェーン上で森林
伐採など生物多様性上のリスクを把握・回避し
ていくことが求められるようになってきてい
ます。上場企業を中心に、サステナビリティの
情報開示が義務化され、取引先にある中堅企
業・中小企業も、遅かれ早かれ対応が求めら
れるようになっていくことが予想されます。こ
のような経済・社会の潮流を踏まえて、企業
が国内の森林に目を向けて、自社のサステナ
ビリティを考え、事業活動をアップデートして
いくことは、今後ますます重要となると考え
られます。

8

終わりに

国内外の潮流を捉え、そして都市-地方のそ
れぞれでの現場の声を聞きながら、森林・里
山の新たな価値を作り届ける私たちの挑戦は、
これからも続いていきます。これからも協働
するパートナーを増やしていきたいと思いま
すので、関心を持っていただいた個人/企業
様がいましたら、お気軽にお問い合わせくだ
さい！



どんとこい有機



有機農業の栽培マニュアル（第3版）のご紹介

～マニュアルの概要と本研究で得られた有機農業にかかわる科学的知見～



農林水産省の委託プロジェクト研究「有機農業を特徴づける客観的指標の開発と安定生産技術の開発」（2013年度～2017年度）の成果をもとに、2019年に「有機農業の栽培マニュアル（第3版）」が発行されました。

本マニュアルでは、暖地の水田二毛作体系、ホウレンソウの施設栽培体系および高冷地露地レタス栽培体系における有機栽培技術を紹介するとともに、有機栽培育苗土の病害抑制効果や有機栽培土壌の生物的特性などに関する科学的な知見も解説しています。

今回から3回の予定で本マニュアルの内容をご紹介します。第1回の今回は、本マニュアルの全体像と第2回、第3回で紹介できない有機栽培土壌の生物性などに関する科学的知見について報告します。

農研機構 中日本農業研究センター

温暖地野菜研究領域 有機・環境保全型栽培グループ長 唐澤 敏彦

実践現場における事例

本マニュアルでは、実践現場における事例に基づく3種類の安定栽培技術を紹介しています。

1. 暖地の水田二毛作体系

水田を高度利用して、水稻の有機栽培の裏作として小麦や露地野菜（タマネギ、レタス、ホウレンソウ、キャベツ、ブロッコリー）を有機栽培する体系を検討しました。本技術については、第3回の記事で詳しく紹介します。

2. 高冷地露地レタス栽培体系

長野県の高冷地等でレタスの有機栽培をこ

れから行うにあたり、優良有機栽培実践農家の施肥・土壌管理、病害虫対策について検証しました。マニュアルには、有機栽培実践のポイントを紹介しています。

虫害対策には、定植直後から収穫2週間前まで不織布を被覆して、チョウ目害虫による被害を回避することが重要です。病害対策には、栽培圃場で発生しやすい病害を把握して、それに有効な耐病性品種の利用、薬剤の散布、輪作などを行います。施肥、土壌管理については、土壌診断を行い、可給態リン酸、交換性カリの値に応じた有機質肥料を選ぶこと、堆肥の種類や

量を決めることと、品種にあった量の施肥を行うことが重要です。

今回調査させていただいた有機レタス栽培農家さんの経営分析を行ったところ、不織布更新の値段が上乘せされるため、生産費は慣行に比べて高くなっていましたが、販売単価が高く維持されていることにより、利益を確保していることが分かりました。

有機農業にかかわる科学的知見

本マニュアルでは、有機栽培育苗土の生物性と発病抑止効果、有機栽培土壌の生物性と養分供給効果、自然農法で栽培したリンゴ葉面微生物の特徴などにかかわる科学的知見を紹介しています。

1. 病気に強い有機栽培育苗土

科学的には不明な点が多い有機農業の病害抑制機能について、イネの育苗培土に含まれる微生物の機能に着目して研究が進められました。様々な慣行栽培育苗土と有機栽培育苗土にイネもみ枯細菌病菌を接種したイネ種子を播種したところ、有機栽培育苗土では発病が抑えられることがわかりました。それぞれの育苗土の微生物多様性を比較した結果、有機栽培育苗土の微生物相は多様性が高く、環境に対しても安定していることがわかりました（図1）。

これらより、有機農業では、存在する微生物の多様性とその安定性によって病害抑制効果が生まれている可能性が示されました。また、有機栽培育苗土に含まれる細菌を土壌に添加すると、植物の抵抗性を誘導するエチレンという物質の発生量が増えることがわかり、病害虫抑制に関係している可能性が示唆されました。

2. 有機物連用による土づくりとは

有機栽培では、有機物が養分として施用されます。施用された有機物に含まれる窒素などの

3. ホウレンソウの施設栽培体系

抗菌成分を出すアブラナ科植物を利用した土壌還元消毒による萎凋病防除を核とした夏作ホウレンソウの有機栽培について検討しました。本技術については、次回の記事で詳しく紹介します。

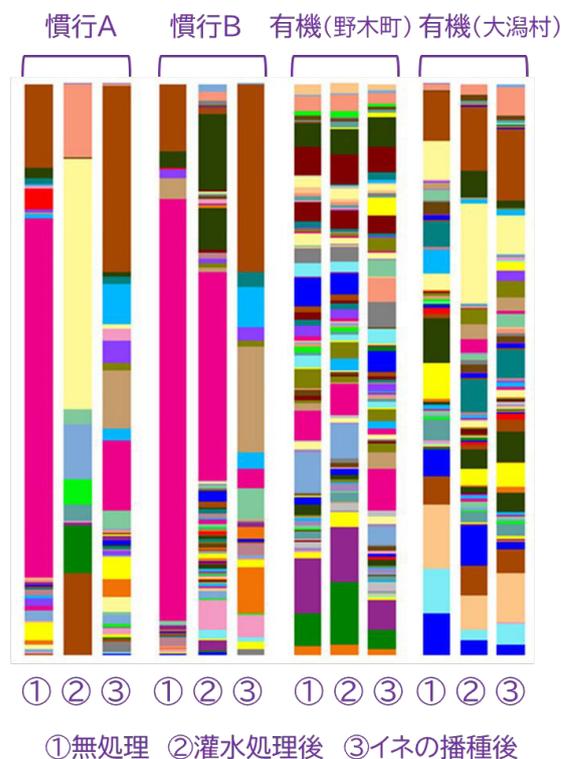


図1 環境変化に対する育苗土の微生物相の安定性の比較

養分は、土壌中の微生物の働きによって有機物が分解されることで、有効化します。有機物の施用を続けてきた有機土壌と、有機物の施用履歴のあまりない慣行土壌、有機栽培に転換中の土壌に、モデル有機物として米ぬかを添加して8週間で有効化した窒素の量は、有機土壌の方が多く、有機栽培では、施用有機物から窒素が早く有効化している可能性が示されました（図

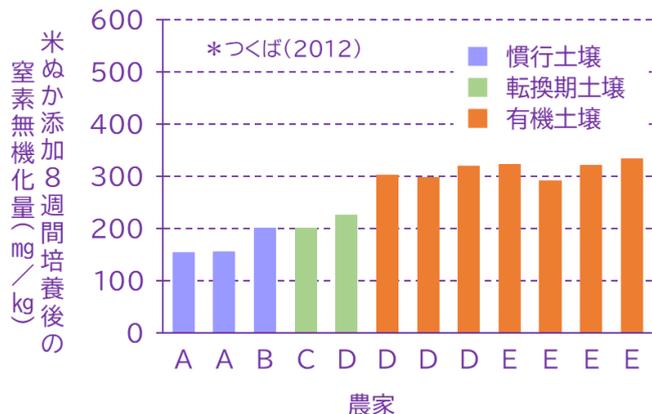


図2 農法の異なる現地圃場の土壌に添加した米ぬかからの窒素無機化量

2)。一方で、慣行栽培であっても、有機物の施用を続けてきた場合には、窒素の有効化速度が有機土壌と変わらない事例も示されました（データ省略）。

また、有機物の施用履歴とタンパク質分解微生物群集の間に関係性があることがわかりました。すなわち、図2に示した有機土壌と慣行土壌ではタンパク質分解微生物の種類が異なることが明らかになるとともに、ある有機農家が施用している有機物を施用して有機転換すると、転換後の年数の経過に伴い、土壌のタンパク質分解微生物群集が、その有機農家の群集に近づいていく例も見られました。

有機栽培と慣行栽培で、土壌中の生物の量を

比較すると、微生物量だけでなく、線虫、トビムシ、ダニなどの土壌動物の量も有機栽培の土壌で多くなっており、これらも、有機物を分解して作物に養分を供給するのに役立っていると考えられました。

3. リンゴの有機（無農薬）栽培は可能か？

リンゴは農作物の中でも特に病害虫に弱く、無農薬栽培を行うと短期的（1～2年）には果実品質および収量ともに著しく低下することが知られていますが、無肥料・無農薬の自然農法で経営する事例もあります。本研究では、現地自然農法園において、リンゴの葉面に、特有の生物的特性が認められることが分かりました。一方で、農研機構内の試験圃場に自然農法模倣区を設置し、リンゴ無農薬栽培管理の汎用性を検証する栽培試験を実施した結果、その収量・果実品質ともに慣行管理区に大きく劣り、転換7年目まで状況が改善されなかったことから、汎用性のあるリンゴの自然農法安定栽培技術の確立は困難と考えられました。本プロジェクトの成果ではありませんが、有機JAS農法によるリンゴ生産の可能性が示されており¹、今後、有機JAS規格にあわせた技術開発が期待されます。

本マニュアル公表後の展開と今後の期待

2019年に「有機農業の栽培マニュアル」（第3版）が出された後も、農研機構や大学、公設試などで有機農業に関する研究が続けられています。

2021年に農林水産省が策定したみどりの食料システム戦略においては、2050年までに有

機農業に取り組む面積を100万haに拡大するなどの目標が掲げられ、農研機構でも、法人内プロジェクトをスタートさせるなど、目標達成に向けた取り組みを行っています。今後、さらに有機農業に関する研究が進み、有機農業の取組面積が拡大することが期待されます。

¹ 花岡ら（2014）リンゴの有機栽培のための病害虫防除体系の組み立てとその評価、北日本病害虫研究会報、65：104-110。

農水省
JAS 室だより



FAMIC の標準化部門ってどんなところ？

～ファム、アミ、ミックに聞いてみた～



JAS 室と共にいつも皆さんに寄り添って仕事をされている FAMIC の JAS 部門には、標準化部門と適合性評価部門があります。今回は、標準化部門の業務について少し詳しく御紹介します。

今回も御紹介は、ジャスマル君、ジャスマロ君と同じ妖精なかまのファム、アミ、ミックの3人にお任せしたいと思います。

FAMIC の標準化部門では、主に以下のような業務を行っているよ。

JAS 制定や見直し

JAS の普及啓発

国際規格



しっかり者でみんなのリーダー的な存在だと、自負している FAMIC の宣伝部長

ファム (FAM)



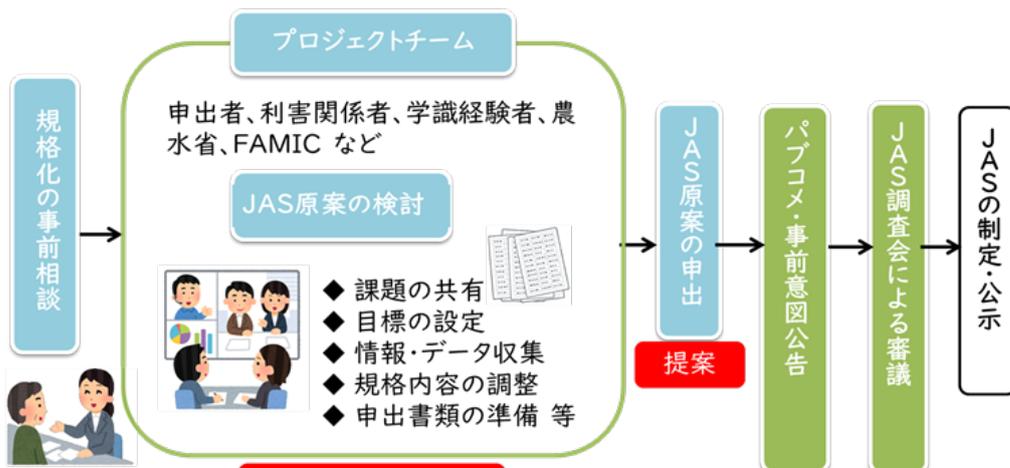
JAS 制定や見直し

に関する業務を紹介するね。

好奇心旺盛で、食について、みんなにわかりやすく伝えることが使命だと思ってまーす

アミ (AMI)

FAMIC では、下の図の JAS (規格) の提案や見直しする事業者・団体 (規格管理主体) からの事前相談や、依頼を受けてプロジェクトチームの立ち上げ、関係者間の意見の調整や JAS 原案の申出のサポートをしているよ。サポートのほかにも、FAMIC が JAS 原案の申出をすることもあるんだよ。



- 【例】
- ①「JASの制定・見直しの基準」を満たすJAS原案作成のサポート
 - ②JAS化に向けたプロジェクトチームの立上げのサポート
 - ③関係者間の意見調整のサポート
 - ④JAS原案の提案に係る事務手続きのサポート

関係者間の調整がとっても大事なんだよね



これらのほか、試験方法 JAS の制定などで依頼があれば、国際的にも通用する水準での試験方法の妥当性確認の実施をサポートしているよ。

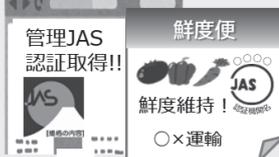
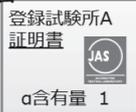
FAMIC 自らが検討するときはもちろん、サポートするときも、原案の作成には、JAS の妥当性の判断基準として、日本農林規格調査会が定めた「日本農林規格の制定・見直しの基準」※に合致するようにしているんだよ。



プロジェクトチームは、利害関係者のほかにも専門家や学識経験者、関係行政機関などの中立的な立場の人をいれることによって、規格が適正な技術的内容となっているかどうかを客観的に判断することが必要なんだ。

JAS 制度では、下の表の①製品の品質・仕様だけでなく、②製品の生産・流通プロセス、③事業者による製品の取扱方法、④事業者の経営管理の方法、⑤製品の試験方法、⑥用語など、多様な JAS を制定することができるよ。



対象		内容(例)	JASマーク
産品 (モノ)	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示 
	② 生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	③ 取扱方法	特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格、官能評価員や技量・力量に関する規格 など	広告等に表示 
	④ 経営管理 方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格など	
	⑤ 試験方法	成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書 に表示 
	⑥ 用語	①～⑤に関する用語の定義	—

※参考情報「日本農林規格の制定・見直しの基準」https://www.maff.go.jp/j/jas/attach/pdf/jas_consul-4.pdf

JAS の普及啓発

に関する業務について紹介します。



ミック (MICK)

一見、クールなやつと思われがちですが、実は科学的知見と分析技術には自信がございます

FAMIC では、JAS の制定や見直しだけでなく、JAS の普及啓発を目的に、農林水産・食品分野の方々に標準化のメリットや JAS の活用について知っていただくため、JAS オンラインセミナーを開催し、実際に JAS 提案に携わられた方々との対談、新規格の策定や既存規格の改正の事例を紹介するなど、JAS をビジネスツールとしてどのように活用するか様々な角度から御紹介等しています。

また、JAS 化について興味のある方から直接相談を受けたり、アドバイスをするために、展示会等への出展をしたりしています。

これらの JAS の普及啓発の業務は農林水産省や JAS 協会とも協力して行っています。



▲ JAS オンライン
セミナーはこちらから



▲ セミナーの様子



▲ 展示会の様子

国際規格

に関する業務を紹介するよ。

FAMICは、ISO (International Organization for Standardization: 国際標準化機構) の中で、実際に規格を検討するために設置されている専門委員会 (Technical Committee: TC) 及び TC の中に設置されている分科委員会 (Subcommittee: SC) で取り扱われる国際規格等の制定・改廃作業に、国内審議団体として日本を代表して参加しているよ。



【FAMIC が参加している TC 及び SC】

- ・ TC34 (食品専門委員会)
- ・ TC34/SC6 (食肉、家きん、魚、卵及びそれらの製品分科委員会)
- ・ TC34/SC10 (動物用飼料分科委員会)
- ・ TC34/SC12 (官能分析分科委員会)
- ・ TC34/SC16 (分子生物指標の分析に係る横断的手法分科委員会)
- ・ TC34/SC17 (食品安全のためのマネジメントシステム分科委員会)
- ・ TC89/SC3 (合板分科委員会)
- ・ TC218 (木材専門委員会)

FAMIC は、国内審議団体として参加している各 TC 及び SC で取り扱う案件について、日本の意見を適切に反映できるよう、有識者からなる国内対策委員会を設置し国内の意見集約、国際会議に専門家及び職員を派遣等しています。

今年の初めには、FAMIC が日本での開催を招致した ISO/TC34 総会 (国際会議) で、日本が提案を予定している魚類の鮮度指標や災害食についてプレゼンテーションし、海外の利害関係者からの賛同が得られたことで、今後の議論の進展や ISO 化が期待されています。

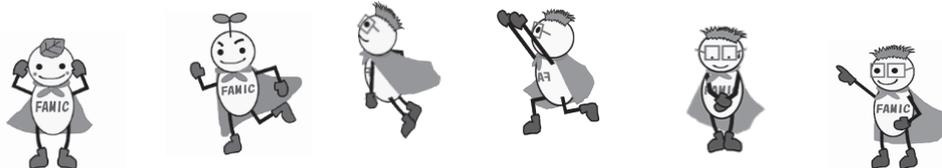


▲ TC34 総会等の日本開催の様子





© Toshitaka Nabata / MMD/GP
ジャスマロ君



農林水産省基準認証室は、JAS 制度に関する政策設計を担当しているんだけど、FAMIC は、実際の現場でその運用を担っているんだね。
それに、新たな JAS や JASaff が活用されるよう普及活動にも力を入れているんだな。

そうだよ、JAS 制度が正しく運用されるよう、FAMIC がしっかりとサポートしたり、見守ったりしているから安心なんだよね。

FAMIC では、事業者や団体の皆さんからの JAS 提案を後押しするために、JAS オンラインセミナーを開催しているようなので、みなさんも登録してみれば～。

イイモノヨ～オツ！



© Toshitaka Nabata / MMD/GP
ジャスマル君



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)**

🕒 13:30～15:00

**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～

日本農林規格協会 専務理事 島崎 真人氏
農林水産省 基準認証室 栗原 秀夫氏
農林水産省 基準認証室 三浦 寛子氏

第2回 **11/14(木)**

🕒 13:30～14:20

みそJAS ～日本の伝統を世界へ～

全国味噌工業協同組合連合会 理事 加藤 妙子氏
株式会社九大屋 代表取締役 佐藤 利右衛門氏

🕒 14:35～15:20

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～
株式会社小杉食品 代表取締役 小杉 悟氏
製造部課長 大橋 延行氏
営業部 小杉 秀太氏

第3回 **11/28(木)**

🕒 13:30～14:30

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～

MPSジャパン株式会社 企画部長 本田 繁氏

🕒 14:45～15:45

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～
有限会社リーファース 代表取締役 水野 葉子氏



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

即席めん・マカロニ類・ジャム類の検討が行われ、 廃止や現状維持等の方向性が示される



8月28日に、食品表示懇談会 第4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) 即席めんの個別品目ルールの説明及びヒアリング
(一般社団法人日本即席食品工業協会)
- (2) マカロニ類の個別品目ルールの説明及びヒアリング
(一般社団法人日本パスタ協会)
- (3) ジャム類の個別品目ルールの説明及びヒアリング
(日本ジャム工業組合)



▲ 一般社団法人日本即席食品工業協会

続いて、一般社団法人日本即席食品工業協会(以下、日即協)の船田企画部長から説明がありました。

今回の見直しに当たって、協会内の表示委員会で色々と議論をしてきました。業界としては、市場の混乱や基準改正による包装の改版に伴うコスト増は避けたいという思いがあり、その点をご理解いただきたいと思います。

即席めんは、使用される原材料が多いことが特徴で、めん、添付調味料、かやくに分けて原材料表示をしており、なるべく消費者に分りやすくするよう心がけています。

会員の主要8社(総生産数量の8割以上)でアンケート調査を実施したところ、項目ごとに「現状維持」や「廃止」の意見がありました。業界統一の意見を述べることは難しいことから、その結果を資料の通りお示しします。

■ 即席めんの個別品目ルール

【消費者庁の説明】

即席めん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。

検討を行ってきた結果、これまで業界の適正な表示ルール維持の経緯があり、「現状維持」及び「廃止」の両意見があります。業界としては、今回の個別品目ごとの表示ルール見直しにあたり、個別項目毎に、食品表示懇談会の方針に沿って議論されることで差し支えないと考えており、消費者に対してより分かりやすいルールとなるよう横断ルールの修正等を含め、整理されることを望むとのことでした。

【一般社団法人日本即席食品工業協会からのヒアリング】

定義(別表第3)

[見直し要望]

	現状維持	廃止
即席めん	6	2
生タイプ即席めん	6	2
添付調味料	1	7
かやく	3	5

[現状維持の理由]

- ・「即席めん」は、小麦粉そば粉を主原料としたものを定義。これを廃止した場合、様々な穀類粉を用いたものを即席めんの一部として取り扱える可能性がある反面、他業界のめん類との境目があいまいになる懸念がある。また、常温で流通するもの以外（凍結、チルド）のものが即席めんの範疇になると、市場が混乱する。
- ・JAS との整合性が取れない。
- ・「生タイプ即席めん」の定義の廃止は、生めんや半生めんとの境界をなくすことで、生タイプ即席めんの範疇が広まる可能性がある。反面、現行の他のめん類との境目があいまいになると懸念される。
- ・別表4のめん、添付調味料、かやくに分けて原材料表示するためには、定義が必要。等

[廃止の理由]

- ・個別の表示ルールは廃止して、横断的な基準に統一したほうが、シンプルで消費者にわかりやすい。
- ・「添付調味料」や「かやく」はすでに一般的な言葉になっており、諸費者に誤認されないのではないか。

個別ルール（別表第4）

[見直し要望]

	現状維持	廃止
原材料名	7	1
添加物	0	8
内容量	2	6

[現状維持の理由]

- ・消費者への分かりやすい情報提供として、構成毎に原材料を表示することを規定したものである。
- ・即席めんに使用されるかやくは複合原材料がほとんどであり、原材料名表示が、「卵」「ねぎ」などと例示されていることで、「スクランブルエッグ」「味付卵加工品」「乾燥ねぎ」「ネギ加工品」などと表示せず、文字数が少なく抑えられている。
- ・即席めんの食べごたえはめんの量によると考える。加工方法により重量も変わるが、消費者の適正な商品選択のためには、めん重量の記載が望ましいと考える。等

[廃止の理由]

- ・栄養強化目的の食品添加物は表示義務化の方向である。
- ・「大盛」表示をした際に表示めん重量が、比較対象品に比べて30%以上増量（公正競争規約第4条関係の施行規則3条）したことを明確にすることができるが、公正競争規約の施行規則をそのまま運用するのであれば、廃止してもかまわない。

個別義務表示（別表第19）

[見直し要望] 廃止：8社

[廃止の理由]

- ・「調理方法」の表示は、商品特性から、即席めんを喫食するために、消費者にとって必須の表示であり、表示の義務の有無にかかわらず商品への表示をすることから、義務表示を廃止しても支障なしとの判断。なお、公正競争規約には規定されている。等

表示禁止事項（別表第22）

[見直し要望] 現状維持：4社、廃止：4社

[現状維持の理由]

- ・表示禁止事項は、消費者への誤認を避け、不利益を避ける観点から定められた基準であり、基準は維持すべき。

[廃止の理由]

- ・個別の基準は廃止して、横断的な基準に統一したほうが、シンプルで消費者にわかりやすいと思われるため。

注：「一般社団法人日本即席食品工業協会提出資料」と口頭説明を基に作成

【審議】

- 委員からは、以下の意見等がありました。
- ・公正取引協議会の会員の製造割合が9割以上を占めるとのことだが、会員はJASと公正競争規約の両方に加わっているのか。
→（日即協）会員57社は全て公正競争協議会の会員であり、JAS格付率も75%と高い水準にある。国内で流通する製品の92%が会員で製造されている。8%のアウトサイダー製品も流通しており調査はしかねるが、ほぼルールは守られているとみている。

・個別の表示ルールを廃止しても公正競争規約が残るので問題ないということか。

→(日即協) 個別表示ルールとほとんど同じ公正競争規約があるため、義務表示が廃止されても現行の表示は維持されると考える。

・そばの配合割合が30%未満の場合、そばと表示できないルールも公正競争規約にあるか。

→(日即協) 即席めんの30%ルールは引き続き公正競争規約で保持する。乾めんや生めんも同様のルールがあり、業界で30%ルールが維持されるのがベストだと考える。

・原材料名や栄養成分表示において、めんや添付調味料で括られているのはわかり易いので維持して欲しい。

・「業界としては個別項目ごとに食品表示懇談会の方針に沿って議論されることで差し支えない」とのことだが、懇談会では細かい議論はしないと思う。どういう意味か。

→(日即協) この分科会の中で結論をつけていただく形になろうかと思っている。現在の表示の仕方がほぼ変わらないのであれば、個別の表示ルールは廃止して頂いてもよいという思いである。議論の推移を見ながら何かあれば意見出しをする。

・現状維持と廃止についてアンケート結果の通りでよいと思う。

・食品表示懇談会の方針は横断的に合わせることを基本としつつ、個別の事情や制定の背景、消費者の要望等を踏まえて検討することだったと思う。定義を廃止しても改版が生じないというのであれば、名称規制もないので、横断的なものに合わせて廃止した方がわかり易いのではないか。特に即席めんは公正競争規約がしっかりしているので、廃止の方向で検討して頂ければと思う。

→(日即協) 横断ルールでも原材料名表示ができることや、香辛料の2%ルールについて良い書き方ができるよう考えていただ

名 称: 即席中華めん
 原材料名: 油揚げめん(小麦粉(国内製造)、食用油脂(ラード、植物油類)、でん粉、食塩、しょうゆ、みそ)、スープ(みそ、食塩、香辛料、砂糖、ポーク調味料、ねぎ、かつお節調味料、酵母エキス、発酵調味料、にんにく調味料、ポークエキス)、やくみ(七味唐辛子)/調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、かんすい、カラメル色素、増粘多糖類、香辛料抽出物、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、ビタミンB2、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
 内 容 量: 100g(めん90g)
 賞味期限: この枠外右下部に記載
 保存方法: 高温多湿・香りの強い場所・直射日光を避け、常温で保存
 販 売 者: サンヨー食品株式会社
 〒107-0052 東京都港区赤坂3-5-2
 製造所固有記号は賞味期限の後に記載

●本製品のお問い合わせ先
 お客様相談室 TEL 0120-028-384
 受付 9:00~17:00(土・日・祝日を除く)
 〒371-0811 群馬県前橋市朝倉町555
 サンヨー食品(株)ホームページ
<https://www.sanyofoods.co.jp/>

栄養成分表示 1食(100g)当たり	食塩相当量: 5.8g (めんやくみ 1.9g スー プ 3.9g)
熱 量: 448kcal	
たんぱく質: 10.3g	ビタミンB1: 0.33mg
脂 質: 17.2g	ビタミンB2: 0.58mg
炭水化物: 62.9g	カルシウム: 217mg

参考値
 めんやくみ 397kcal
 スー プ 51kcal
 合計 448kcal
 調理画像に 調理画像に 調理画像に
 分別して分析 分別して分析 分別して分析
 PP.PET

おいしい召し上がり方
 1 鍋にお湯500mlを沸騰させ、めんを入れて、ほぐしながら3分間ゆでます。
 2 火を止めてからスープを入れて混ぜ合わせ、器に移して出来上がりです。
 お好みにより七味スパイスを入れてください。また、焼豚、卵、野菜などを加えやすくおいしく召し上がれます。

賞味期限
 2025. 1.30 / +A / 22/16:59

製造所固有記号と工場所在地
 A:群馬県 F:福岡県 W:奈良県 Z:千葉県
 本製品に含まれるアレルギー物質
 小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉
 特定原材料及びそれに準ずるものを表示(28品目中)

▲ 袋麺の表示例 (資料1-2より)

きたい。

→(消費者庁) 香辛料の2%ルールについては、現状で2%を超えている製品がどれくらいあるかを踏まえながら、どういった形が良いのかを検討したい。基本的には公正競争規約に基づいて表示して頂ければ、今の表示のままになる。

・公正競争規約の関係で試買調査をしていると思うが、仮にアウトサイダーの不適合表示を見つけた場合はどうするのか。

→(日即協) 試買調査を定期的に行っており、アウトサイダーの製品も平等に調査している。不適合表示については、公正競争規約に則ると適正でないことを通知しており、併せて公取協議会への参加を呼び掛けている。

・(座長) しっかり行われていることがよく分かった。即席めんは、消費者に分りやすい表示となるよう横断ルールでの表示を基本として、廃止するという方向で取りまとめた。

■ マカロニ類の個別品目ルール

【消費者庁の説明】

マカロニ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。

業界団体は、マカロニ類という食品の特徴を表示上も明確にするために定義と名称規制は現状を維持し、名称に係る個別ルールは一部修正して残すことを、原材料名や添加物に係る個別ルールなどその他の表示事項は廃止をそれぞれ希望するとのことでした。

【一般社団法人日本パスタ協会からのヒアリング】



▲ 一般社団法人日本パスタ協会

続いて、一般社団法人日本パスタ協会(以下、パスタ協会)の田村専務理事から説明がありました。

マカロニ類は「デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう」と定義されており、JAS では原材料に使用する小麦としてデュラム小麦のみを規定している。食品表示基準では他の小麦粉の使用も認めている点が異なっているとのことでした。

個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義 (別表第 3)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- マカロニ類において「イタリア産」ブランドは「本場もの」「本物」として最も人気があり、イタリアの法令では原則デュラムセモリナ 100%を規定している。国内メーカーは輸入製品と競争する必要があり、JAS は全ての外国産に比して遜色ない国産の規格として規定している。
- 本規定により、デュラムセモリナを主原料としながらもPB等を通じてより安価な商品開発も可能となり、消費者の選択の幅が広がる。また、国内産小麦の利用を可能にする。

個別ルール (名称) (別表第 4)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- マカロニ、スパゲッティ、バーミセリー、ヌードルの太さ等の規格を規定しており、廃止すると規格規定も無くなることになる。消費者からの問い合わせも多く、協会の内規だけでは多方面の納得を得られない。
- マカロニ類では最も代表的なマカロニとスパゲッティは規格として残したい。

名称規制 (別表第 5)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- 国内メーカーは海外製品と厳しい競争をする必要があり、食品表示基準で定義したマカロニ類について表示規制が撤廃されると類似の(当協会から見て)粗悪品も同列の「マカロニ類」となることになり、JAS 品も含め海外製品より信頼性が落ちることに繋がる。今後は「マカロニ類」の表示の信頼性を維持しつつ、これを活かしたPRなども検討したい。

個別ルール (原材料名、添加物)、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項 (別表第 4、19、20、22)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- 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る。

注: 「一般社団法人日本パスタ協会提出資料」と口頭説明を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・名称規制が撤廃されると類似の粗悪品も同列のマカロニ類となるとのことだが、そういうものもあるのか。
→粗悪品という言葉は強過ぎたのかもしれないが、私たちの定義からは外れる乾燥パスタはある。例えば塩を加えたものなどは、マカロニとは書いて欲しくない。
- ・イタリアや米国の規格を意識する中で、日本のマカロニ類の定義等を残す理由について理解した。国内産の小麦を使ったマカロニ類を商品開発するうえでもこの定義を残した方がよいと思う。
- ・定義と名称規制を残す意味がよく理解できなかった。定義を外して横断ルールにしたとき、デュラム小麦以外の国産小麦などを使ったものはマカロニと言えなくなるのか。
→(消費者庁)それがマカロニ類と呼べるものかを一般的な感覚で判断される。押出成形で作られた今のパスタのようなものであれば、マカロニ類という表示自体は一般消費者のイメージとかけ離れたものにはならないと思われる。
- ・今は、マカロニ類よりパスタやペンネといった名称の方がわかり易い。カップーリーニやフェットチーネなどの種類、生や冷凍といった状態など商品が多様化しており、制定当時と状況が違うので見直す検討をしてほしい。また、横断ルールに寄せてもマカロニ類と表示できるにかかわらず、廃止せずに残すことについて、もう少し具体的な理由を示して欲しい。
→(パスタ協会)うどんやそばを作るメーカーがパスタと表示した商品を出しており、パスタには定義がないので問題はない。しかし、そうした商品が、我々のような設備(高圧による押出成形や熟成乾燥の設備)を持って作った製品と同じようにスパゲッティやマカロニと表記されると、消費者に食感がおかしいという誤解を生む。きち

んとパスタの食感を維持しているものだけがスパゲッティ、マカロニと表示できるようにしておきたい。

- (委員)原材料というより、製法において定義を維持したいということを理解した。
- (消費者庁)消費者がスパゲッティと考えるものにスパゲッティ表示することは規制されていない。名称規制の対象はマカロニ類のみである。
- (パスタ協会)先走ってしまったが、非JAS品のスパゲッティ・マカロニの表示や区分について、協会で議論を進めているところである。
- ・(座長)製法の違い等により消費者が困惑するような製品が流通することを抑える意味で、マカロニ類の定義と名称規制が有意義であることを理解した。提案通り取りまとめた。

■ ジャム類の個別品目ルール

【消費者庁の説明】

ジャム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。

業界団体は、他規格でも同内容の規定がある定義は現状を維持し、個別ルール、個別義務表示及び表示禁止事項は一部修正して残すことを、表示の方法は廃止をそれぞれ希望することでした。

【日本ジャム工業組合からのヒアリング】

続いて、日本ジャム工業組合(以下、ジャム組合)高木氏から説明がありました。



▲ 日本ジャム工業組合

個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義（別表第3）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・CODEX や JAS でも同内容の規定になっており、かつ現状で大きな不具合がないため現状維持を希望する。

個別ルール（別表第4）

〔見直し要望〕 原材料名、添加物、内容量について削除する一部修正

〔理由〕

- ・個別の表示ルールで定めなくとも、横断的な食品表示基準のルールの中で現行と同様の表示が可能。
- ・原材料名にあっては「いちご」「りんご」「夏みかん」…と事例表記があることで、事業者はこの表記以外の文字を使用していない。本来であれば、「いちご」「イチゴ」「莓」「りんご」「リンゴ」「夏ミカン」…等、消費者に伝わりやすい文字を総合的に選択すべきところを過剰な制約となっているので解消したい。

個別義務表示（別表第19）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・内面塗装缶以外の缶を容器として使用する実態がないため、当該缶の使用への言及部分を削除したい。

表示の方法（別表第20）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・横断的な食品表示基準の中で定められている事項と重複しているため。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・「特級」の用語と紛らわしい用語の規定について、横断的な食品表示基準の中でも禁止されている事項であり重複しているため削除したい。

- ・果実等を多く含有している旨を示す用語の規定は、品質水準が低かった時代に優良誤認を懸念して定められたものであり、現在においてはこれらの表示が競争優位を招くことはなく、むしろ多様な商品の消費者への説明の妨げになる可能性があるため削除したい。

注：「日本ジャム工業組合提出資料」を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・資料のジャム類生産量推移は、ジャム工業組合 21 社のものか。また全体に占める割合を知りたい。
→(ジャム組合) 組合 21 社の生産量である。
アウトサイダーと輸入食品を含めた流通量のうち、ジャム組合は約 8 割を占める。
国内メーカーに限ると 9 割以上となる。
- ・定義を残すことは理解できる。伝統的な欧米のジャムに比べて日本のジャムは糖度が低く、別表 22 の第 3 項が事実上の低糖度ジャムの定義になっていると理解したがよろしいか。
→(ジャム組合) コーデックスでは糖度 60～65 度以上と定義されているのに対し、日本は糖度 55 度以下と、明らかに低糖度であることを組合も認識して今に至る。
→(委員) 甘くなくて果実感があるジャムが日本のジャムの特徴。日本のジャムの良い定義は残したいということであれば理解できる。うまく活用して頂きたい。
→(ジャム組合) 海外の市場も視野に入れて今後もしっかり考えたい。
- ・ルールを残すとすると、ルールから外れるものとの差別化、区分を考える。コンフィチュール、フルーツソースもジャムと同じような使われ方をするが、組合としてどのように差別化するのか。
→(ジャム組合) 境界が曖昧であり、組合企業自身もフルーツソースとジャムの両方を作っている。伝統のある食品群なので定義が緩くなって何でもありになるのもよ

くないと考える。豊かな食文化を未来につなげる責任があり、定義をしっかりと維持していきたい。

- ・プレザーブスタイルは恐らくコーデックスにない規格だが、一般的な商品として市場でよく見かける。定義によって、果実感がありつつもソースとは異なるジャムが守られ市場を形成している。低糖度の糖度を示すことは選択の目安となっており、開封後の注意事項があることも大事である。それぞれ残すことに合理的な理由があると感じるため、提案に賛成する。
- ・賛成する。低糖度の表示、開封後の注意喚起もぜひ表示して欲しい。
- ・マーマレードの原材料であるみかんは、果実の品種までは表示しないのか。
→ (ジャム組合) 一般的にオレンジを使用しており、何がオレンジかという点も組合で議論し農林水産省に相談して決めている。

特定品種のみかんは、私たちの加盟企業が消費者向けに製造するには物量が不足しているため、一般的にはオレンジなどと表示している。

- ・(座長) 留学生が日本土産にジャムを持ち帰ったことがあった。低糖度で美味しい日本のジャムが世界の基準となり、世界を席卷すれば嬉しいと思う。ジャム類は、提案の通り取りまとめた。

■ その他

事務局から次回開催は9月27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_012/039016.html) からご覧いただけます。

営業許可のHACCPの義務化で必要な「衛生管理計画書」を作成いたします。

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



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 的早 剛由 (まとはやたけよし)

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前232-9

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

携帯:080-3051-1897

E-mail: mfc@matohaya.jp

<http://www.matohaya.jp>

日本版包装前面栄養表示ガイドライン 原案作成に向けさらに議論が深まる



8月27日に、第2回日本版包装前面栄養表示に関する検討会が開催されました。

以下に検討会の概要をお伝えします。

議 事

1. 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い (2)
2. 日本版包装前面栄養表示の様式 (1)
3. その他



▲ 消費者庁 今川室長のご挨拶

冒頭、消費者庁 食品表示課保健表示室の今川室長より、前回に引き続き、摂取時の量とのかい離が生じる食品の取り扱いと、新たに日本版包装前面栄養表示の様式について、忌憚のないご意見をいただきたい旨挨拶されました。

■ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い

消費者庁 食品表示課の斎藤課長補佐から、前回の第1回検討会において出された主な意見について説明があった後、議事に入りました。

「我が国における包装前面栄養表示の検討

の方向性」において、包装前面栄養表示は摂取時の状態の表示を許容することについて検討する必要があるとされていること、販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品についての説明がありました。さらに、消費者庁で調査した海外の包装前面栄養表示の例について、販売時の状態での表示であるのか、摂取時の状態の表示であれば、それを許容している食品についての説明がありました(下図参照: 消費者庁WEB資料2より)。

諸外国における摂取時の状態の表示を許容する食品					
	水で抽出する食品	水で塩抜きする食品	湯切りする食品	一般的に牛乳を加える食品	複数の食品を追加する食品
	コーヒー豆	塩抜きわかめ	カップ焼きそば	ココア等	ホットケーキミックス
シンガポール共和国	▲				
カナダ					
英国	▲	▲	▲	▲	▲
オーストラリア連邦	○	○	○		

○: FOPNLにおいて摂取時の状態の表示を許容している食品
▲: FOPNLにおいて摂取時の状態の表示を許容している可能性がある食品

加えて消費者庁より、資料に掲載されている以外の国の表示の状況についても以下の通り情報提供がありました。

EU 域内: イタリア、フランス及びスウェーデン

→イタリアとスウェーデンは、基本的に調理例が書いてあることを前提に摂取時の状態の表示を許容している。

→フランスは、水や牛乳を加えて食べる食品については摂取時の状態の表示を許容している(ココア等)が、シリアルについては、加

えるものが牛乳だけとは限らないため許容していない。

タイ

→現時点では必ず販売時の状態で表示することとされている。

また、消費者庁では食品の表示の実態調査を行うこととしており、実際に販売されている食品ではどういう表示がされているのか、摂取時の表示がどういう食品でどのように行われているのかを取りまとめて第3回検討会に提出する予定であることが報告されました。

【審議】

- 英国やオーストラリアは原則、販売時を基準として表示しており、日本もまずはそこを原則とすべきと考える。その上で摂取時の状態の表示も認めるということになるが、対象とする具体的な食品を線引きするのは難しいため食品の範囲を定めない方がいいのではないか。代わりに、摂取時の状態を表示する場合は詳細な調理方法を記載する方がよい。
- 摂取時の状態の表示を許容する食品としては、水で抽出や塩抜きする食品及び湯切りする食品だけにしてはどうか。何かを加える食品は別枠で取り扱い、具体的な調理例を表示する方が望ましい。
- 販売時と調理後の栄養成分表示があるものは、それだけ消費者のニーズが高いからだと推察する。できるだけ摂取時の状態の表示を許容している食品の範囲を広げた方がよい。ただし、誤認されないように調理法等明確な但し書きが必要。
- カレールーなど、調理時に複数の材料が加わるものや色々な調理法がある食品についてはどこかで線引きした方がよい。1種類の食品を加えるものであれば摂取時の状態の表示をしても良い。
- 水で抽出や塩抜きする食品や湯切りする食

品はそのままでは食べないので、摂取時の状態の表示を明確にした方がよいが、多様性のある食べ方やその食品をどうガイドラインで位置付けるのが重要。食品事業者が努力や工夫をすることによって表示内容を消費者に伝えやすくする余地を残した方がよい。

- 標準的な調理方法で合理的な根拠があれば摂取時の状態を許容するのが妥当である。
- 表示を消費者がどう活用するかということを考えると、塩分の採りすぎに気を付けている消費者が参考にできるような、カップ麺を麺だけ食べた時の表示なども必要かと思う。
- (座長取りまとめ) 水で抽出・塩抜きする食品及び湯切りする食品だけ摂取時の状態の表示を許容するという意見、1種類のみ加える、又は複雑ではない場合は許容してもいいという意見、並びにレシピを担保した上で多様性のある食べ方を考慮するとそれ以外の食品も許容していいのではないかという3つの意見があった。第3回では消費者庁が行う表示の実態調査の結果も踏まえてさらに議論を進めていく。

■ 日本版包装前面栄養表示の様式

斎藤課長補佐から、日本版包装前面栄養表示の様式案の要件(案)として以下の通り提案されました。

- 様式案については、検討会で要件を決めてデザイナーの方に委託していくつかアイデアを作成してもらい、更に検討会で議論を重ねて案を作成する。その案について一般消費者の方々から評価してもらおう。その結果に基づいて最終的にロゴを決定していきたい。
- 様式案のうち、英国の例で言うと、枠内の上段には1食分当たりの表示、下段には何に基づく割合なのかという表示がなされており、それを入れるか入れないのかをご議論いただきたい。

Each serving (150g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
1046kJ 250kcal	3.0g LOW	1.3g LOW	34g HIGH	0.9g MED
13%	4%	7%	38%	15%

of an adult's reference intake

Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/167kcal

(英国の表示例：消費者庁 WEB 資料 2 より)

- 以上のことを踏まえて様式案デザインの外注に際して、枠組みの中に何を定めるかを 4 つ提案したい。

日本版包装前面栄養表示の様式案の要件 (案)

- ① 様式案は、枠囲みなどパッケージ上の **他の表示と区別するための工夫** がなされていることとしてはどうか。
- ② 様式案は、**白黒など単色 (モノトーンは可) でデザイン** されていることとしてはどうか。
- ③ 様式案には、**必ずエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の文字を含め、かつ含有量を表示するスペースが確保** されていることとしてはどうか。
- ④ 様式案には、**栄養素等表示基準値に占める割合を表示するスペースが確保** されていることとしてはどうか。

(消費者庁 WEB 資料 3 より)

- この他、消費者が一目で確認できる情報量を少なくするため、様式案には「栄養素等表示基準値」の文言までは含めない。
- 食品単位は当該食品の 1 食分であることを原則とし、その量を表示することとするが、様式案には食品単位の表示を含めない(1 食分の量については、様式案の同一面の近接した場所に表示する)。
- 様式案に推定値である旨を表示するかどうかについてもご意見をいただきたい。
- 「栄養素等表示基準値」の文言を表示する、しないというのは子ども向けの食品を取り込むか否かについても関係するため、子ども向け食品の取り扱いについても合わせてご議論いただきたい。

【審議】

- 乳幼児や児童など、子どもをどの範囲でとら

えるのが大変難しいので、成人を基準とした方がよい。文言に関しては、様式案に記入する必要はないと思うが、何に基づいた数値なのかを明確にすべき。

- 文言については必ず表記する必要はないと考える。しかし、枠内にただ割合だけ書いてあると、消費者は何を示している数値であるのか理解できないと思う。任意で必要に応じて記載してはどうか。子ども向け食品に関しては、今回は見送ることとし、まずは成人向けのものに注力した方がよい。
- まずは成人向けから実施して、後から市場のニーズを踏まえた上で子ども向けを検討することでいいのではないかと。栄養素等表示基準値に占める割合に関しては、数値を書いても活用方法がわからない。使い方を情報提供する必要がある。表示基準値の文言を入れるのは複雑になるので不要である。
- 表示スペースのことを考慮すると、情報が多すぎるので、文言を入れる必要はない。注釈等をつけて枠外に統一した文を記入すると消費者にもわかりやすい。
- 栄養素等表示基準値の説明を平易な文章で示して任意で表示するようにしたらいのではないかと。
- (座長) 栄養素等表示基準値に占める割合に関しては、枠外に統一した説明を入れた方がいいという意見だった。子ども向け食品については、今回は見送り 18 歳以上の成人を対象とするというご意見が多かった。

様式案に食品単位の表示を含めず、様式案の隣接した場所に表示することについて

- 食品単位は表示を正しく活用する上でどうしても必要な情報であるため、ロゴデザインの一部としてルール化すべき。表示されている数値がこういった食品に対する情報なのか(何グラム当たりであるとか、塩抜きされたものなのか等)一目でわかることが非常に

重要である。

- ・事務局案のとおり、ロゴの中には含めないが、近接した場所に表示することに賛成する。
- ・表示する対象が食品か、調味料か等食品の形態が異なるため、1食分の量も変わることから統一するのは難しいのではないかと。
- ・調味料であれば、「1食分当たりのグラム数です」等の説明書きも必要になるであろうし、表示のパッケージとしてまとめるのは難しい場合もあると思う。近接した場所で表示の位置を決めるというのが消費者にとってはわかりやすいのではないかと。
- ・近接、と言ってもそれぞれの事業者の解釈次第でロゴと離れてしまったりすると困る。ある程度デザインの中に組み込んだ方がいいのではないかと。表示の文字のポイント数はどこまで規定するのか。ポイント数が小さいと必要な情報が見えなくなるため、ポイント数を大きくするなど自由度があった方がよい。
- ・（議長）一通りご意見をいただいたが、次の最後の論点を議論した後、取りまとめたい。

日本版包装前面栄養表示における推定値の必要性について

- ・裏面を見れば推定値であるかどうかは確認できるので、前面表示に含める必要はない。
- ・栄養成分表示を義務化する際、根拠となる書類を保管しておけば、サンプルを測定して表示することができることとし、その場合は推定値とした経緯がある。このため、現在は、分析してしっかり表示の範囲になるよう、計算上でも成分表示通りになるように製造している事業者と、推定値を使用している事業者の2通りが存在しており、前面表示に推定値である旨を記載しないということになれば、だんだん推定値に偏って行くのではないかと懸念がある。
- ・（消費者庁）栄養成分表示を義務化する際の議論については承知している。日本版包装前

面栄養表示では推定値の取り扱いについては最終的な結論を得たいと考えている。現在行っている表示実態調査の評価の1つとして、推定値の表示をどの程度行っていくかについてはこの調査で見ることができ、それを踏まえて最終的な結論を得ることができると考えているので、今日の検討会で必ずしも結論を出す必要はないと考えている。

日本版包装前面栄養表示の様式に関する全体の論点のまとめ

議長より、消費者庁から提案された様式案に関する議論の全体的なまとめが以下の通り行われました。

- ・こども向け食品については、今回は対象外とする。
- ・「栄養素等表示基準値」の文言自体は、複雑になるので、消費者にとってのわかりやすさの観点からも必ずしも含める必要はないのではないかと。ただし、表示された数値にどのような意味があるのかということをしっかり書くことが必要である。
- ・食品単位については、ロゴには含めなくて良いのではないかと意見が多数あった。ただし、ロゴの近接する部分に書かないと単位がわからないし、そもそも表示の意味がないので、しっかり書いていただくこととする。
- ・推定値については、前面表示には含めなくて良いという意見が多数であった。

記載項目について

最後のまとめとして議長より、パッケージにはエネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分の量と栄養素等表示基準値に対する割合を表示することを決定したいが意見はあるかとの問いに対し、以下の意見がありました。

- ・基本的には賛成だが、現在事業者が任意で表示しているビタミンC、カルシウムや食物繊維



▲ 審議の様子

維については前面表示ではどう扱っていくのか。今回の様式案に、5つの成分以外のものも追加可能なデザインにしておくのはどうか。消費者としては、1つの統一された様式で5成分以外のものも含まれるよう、拡張性があると良い。

- ・（消費者庁）昨年3回目の取りまとめの際にも同様のご意見をいただいた。そもそもエネルギー、たんぱく質、脂質及び炭水化物については、厚生労働省が進めている施策の中で体重の適正化に資する栄養素であること、食塩相当量については減塩に資する情報だということで、これら5成分で仕切ろうという結論に達したところである。ビタミンC等を書くことについては、消費者のわかりやすさの観点からは必要な情報であると思うが、健康・栄養施策と一致させるというWHOとコーデックスの目的に際したときに、それらの栄養素の情報は本当に必要であるのかについてご意見をいただきたい。
- ・5成分以外に関して任意で表示されているものもある。コーデックスの中では複数共存する場合、矛盾するのではなく補完的であるべきであると書かれている。そういった観点からすると、消費者のニーズがあるから食物繊維や糖質について任意で表示している事業者もいるので、それを拒否するのではなく補完的なことも検討すべき。
- ・様式案の中では5成分に集中すべきだと考える。ガイドラインや指針の中で食物繊維等、

強調したいことがあるのであれば、できるだけ様式案の近接したところに消費者が見やすいように記載するのが良いのではないかと懸念している。基本は5成分を表示することであるが、面積上どうしても表示できない場合には、例えば、食塩相当量のみを表示することができるのか考えたところである。

- ・（議長取りまとめ）今回の検討会では、5成分を主にデザインしていくということであるため、これを簡略化するという議論は今のところなく、他に補完的にビタミンC等を書きたい場合はどうするかというご意見だと考える。今回のデザインとしては5成分であるが、少し幅を持たせてガイドラインに書き込むかということについては、更に次回検討していきたい。

■ その他

斎藤課長補佐より、今後の検討会の開催スケジュールについて説明されました。第3回の検討会は、本年11月以降に開催される予定です。

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/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/038773.html) からご覧いただけます。

JAS 協会の活動

農林水産省 Web マガジン「aff」(10月号)に掲載！

～ 多岐にわたる JAS について説明 ～

JAS 協会は、農林水産省 Web マガジン「aff」の編集チームの依頼により、イオンスタイル碑文谷店において、大学生2名に対して JAS 制度や JAS 品についての説明を行い、その様子を撮影していただきました。

古くから JAS として馴染みのあるしょうゆや食用植物油脂、即席めんだけでなく、有機野菜やみそ、大豆ミート食品類についても規格の内容や成り立ちについて説明をしたところ、お二人は、これまで触れることの少なかった有機 JAS や特色 JAS に特に関心を持っている様子が見受けられました。

本特集は、2024年10月9日に公開されます。農林水産省ホームページまたは、下記の QR コードより無料で見ることができますので、是非ご覧いただければ幸いです。



▲ 取材の様子



▲ 撮影の様子



農林水産省 Web マガジン「aff」
掲載ページへはこちらからもアクセスできます。



実りの秋。食から日本の未来を考えて見ませんか？

農林水産省主催 NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2024 に出掛けよう。



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「成瀬は天下を取りに行く」

宮島 未奈 著／新潮社

帯紙の「2024年の本屋大賞受賞」が目を引き、さらに同じ帯紙に「島崎、わたしはこの夏を西武に捧げようと思う」とのコメントがあって、同じ名前(島崎)の僕としては、思わず手に取ってしまった一冊。

若者向け?の本という印象があったが、年齢に関係なく楽しめた。

主人公である成瀬あかりは、言動、行動どれをとっても全くのマイペースな生き方をする中学二年生。勉強も運動もなんでもできるが、とっておごるでもなく、ただ、周りの目など気にせず、淡々と自分がやりたいことをひたすら直進する女の子。

それなりの人生経験がある僕も、こんな女の子が周りにいた経験はない。

同級生の中ではちょっと浮いている成瀬。親友の島崎みゆきも「成瀬の親友」と言うと、周りから疎外されるのでは、と引き気味につきあっている。この島崎という中学生が標準的と感じてしまうのは僕だけではないと思う。

成瀬は、言葉使い一つとっても横柄なイメージを受けるが、人からの忠告にはあっさり「なるほど」と聞きいれるところに不思議なギャップを感じる。

滋賀県の大津という地方で暮らす中学二年生の女の子を描いているが、なぜだか「世界を動かすような女の子では」という錯覚?を覚えるところがこの本の魅力。

人はどこか「人と違うことがしたい」という気持ちと「人と同じでいたい」という気持ちを持っている気がするが、もし、成瀬のような女の子に出会うと自分はどうのように接するだろうと想像してしまう。

楽しく読みながら、自分の人生観をなんとなく思い浮かべてしまう一冊。

この本の続編「成瀬は信じた道进行く」もぜひ、読んでもらいたい。

魚の加工残滓から可食部を取り出し 歩留を向上させる設備について

公益社団法人 日本技術士会 名誉会員、同水産部会幹事
同登録 食品産業関連技術懇話会代表幹事

林技術士事務所 E&H-i 代表 林 英一



近年海況の変化によって近海での漁獲量が減少してきており、水産加工業においてはその影響大で各社ともに対応に苦慮している。魚の需要は増加しているが一方自然界の資源は大幅に減りつつあり、養殖が大きな産業になったが今でも加工時の魚のアラ（頭部や中骨など）やサイズの小型のものはフィッシュミール原料となるか、あるいはごみ扱いであることに変わりはない。原料は減少、人手も足りない時代となり全世界この2つの状況は同じとなった。

1. 新技術

農林水産省の「令和5年度食品ロス削減総合対策事業のうち食品ロスを軽減」を求めた事業その一部として、令和6年3月25日に戦略農業振興支援ネットワーク合同会社により「食品ロス削減の新技术調査報告書」がまとめられた。その中で加工時に出てくる「魚のアラ」や「鳥のガラ」から可食部の抽出を可能にする設備として骨肉分離機がとり上げられた。

骨肉分離機はすでに多く使われているが汎用性、歩留の向上、省人化といった観点からみて優れているだけでなく、食材のロス軽減にも即貢献する設備としてしかも1種類の機械装置でわかめや昆布など海藻類の裁断、干物の粉末化、果実のジュース化ということも可能とする装置として骨肉分離機^{チビ}Chibyが脚光を浴び始めた。

2. 骨肉分離機^{チビ}Chibyの評価

農林水産省の「食品ロス削減の新技术調査



▲ 骨肉分離機 Chiby の全体像
(写真提供：株式会社 Tats コーポレーション)

報告書」での評価は次の通り。

2.1. 期待される効果：共同機関 合同会社 AMU 経営研究所 推定

- (1) 食品ロスの軽減
 - ① 可食部分を増やすことによる歩留向上
 - ② 他の食品加工（青果等）への流用
- (2) 生産性の向上
 - ① 本設備を必要とするラインへ簡単に移動させることが出来るため、設備稼働率の向上が期待できる。
 - ② 少人数で稼働させることが可能

2.2. SWOT 分析：戦略農業振興支援 ネットワーク合同会社

(1) 強み (Strength)

- ①小ロットでの生産が可能
- ②内部部品の加工や組み合わせにより添加物に頼らなくても食感（歯ごたえ、舌ざわり等）をコントロールできる。
- ③異物混入（骨、鱗など）を少なくできる。

(2) 弱み (Weakness)

- ①硬い物や太い筋などは加工できない。
- ②定期的なメンテナンスは必要。
- ③抽出後の加工食材に最適状態にするための調整に時間がかかる。
- ④本設備の活用方法の研究が進んでいない。

(3) 機会 (Opportunity)

- ①食感（歯ごたえ、舌ざわりなど）を変えるための添加物の不使用を求める機運。
- ②小型で移動可能な骨肉分離機は存在しない。
- ③世界的な水産資源の減少 少ない漁獲高で歩留まりを上げる必要がある。

(4) 脅威 (Threat)

食品添加物（増量剤や結着補助剤）の使用や、原料肉に加水して量を増やす（増量）ことを世間が容認すること。

3. 最近の漁況の見通しと新技術導入

2024 年度後半の漁獲予想は、第 26 回ジャパンインターナショナルシーフードショーでも海況の大きな変化、海水温の上昇による漁獲魚の変化と漁獲量の減少が話題になった。

主要な魚種の漁獲は下降予想か横ばいの見通しである。その通りとなると一層水産加工業の低迷は避けられない。

3.1. 食品ロス軽減に役立つ新設備

卸市場で売れない未利用魚の割合はなんと総水揚げ量の何割かを占めるとも言われている。

るし、またせっかく漁獲しても価格が安い、魚体が不ぞろい、産卵後で痩せている等々の理由で食品としての利用に不向きな魚も少なくないとの事。このような状況の中で幾分なりとも食品のロスを加工の段階で防ぐ上で役立つ設備として出番となるのではないかという期待がある設備は、国産の骨肉分分離機 Chiby と呼ばれるもので比較的短期間でユーザーの要望に沿って製品の品質、加工歩留向上を達成した稀有な水産加工機であるが知名度は低い。

この設備は当初「鳥ガラ」から更に可食部を取り出すものであったが、水産加工でも使えるのではないかと「魚のアラ」への応用が図られた。魚の場合原料の形態が千差万別で一筋縄ではいかず、試行錯誤の結果上記のように脚光を浴びるまでになった。

実際の結果としてアラ原料の 50～60% を可食部として取り出せるようになった。

3.2. 機会の構造と安全性

設備は小規模工場に適すように小型に設計されており、作業性が良く、安全に対する配慮も行き届いている。

骨肉分離機はたくさんあるが、名前をチビと付けたこの機械は平成 20 年（2008 年）石井達雄氏（現 Tats コーポレーション社長）が設計したもので、当初は小規模な鶏肉処理工場用に 1 人-2 人でトリのガラから骨肉分離作業ができる機械として世に出た。

ネーミングのチビは小型で機械の高さを抑え作業しやすいように設計し、作業者が障害者（知的障害者も含め）であっても使いこなせるように、投入時の原料から出てくる製品や残滓まで一連の動きが見える方式を採用した。

機械の原理はスクリーコンベアーの出口近くで筒状の部分に穴をあけ、先端部分の開口部を広げたり締めたりすることで抵抗を生

み、孔から肉を押し出すと同時にスクリー
の歯で切断、肉片は小片となって連続して穴
から出てくるので、あたかもうどんやそばの
形状に見える。水に入れるとよくわかるが、
見た目はつながっているが小かな粒子で独立
した肉片である。

3.3. 安全対策

安全対策を重視して、安全装置を4カ所取
り付けてある。

- ①手元スイッチが機械の左先にあつてスター
ト・ボタンを押すと音楽が鳴る（4秒間）
それからモーターが始動 近くにいる皆が
機械が動き始めたことを知る。
- ②稼働中に投入口のカバーを開けると電源が
落ち動力が全部シャットダウンして停止す
る。
- ③身体を大きく曲げないと手がホッパーに入
らない構造。
- ④非常停止ボタンは原料投入シュートの近く
のわかりやすいところにあり、何があつて
も緊急にストップ出来る。

4. 機械の生まれた経緯

この機械は、部品はアメリカ ウィスコンシ
ン州にある Thomas Precision, Inc が製造し、
モーターやインバーターなど制御にかかわる
ものは国産で組み立てる。完成品に仕上げる
のは日本国内の工場であるというので、オリジ
ナルの国産の骨肉分離機である。

鶏肉工場では、骨肉分離機設置は世界中で
どこでも当たり前で、その原理も原料の硬さ
（骨）と柔らかさ（肉）を圧力と比重などで分
離してゆく物理的な技術である。鶏ガラから
品質の良いチキンミンチがつかれることから、
魚の中骨からも同じようにできるだろうと期
待したが魚は難しく簡単にはできず、10年近
い試行錯誤でようやくものになった。

いまだ水産業界では骨肉分離機という言葉
すらあまり知られておらず、国内での稼働台
数も多いとは言えない。魚は大小不ぞろいで
あったり、肉質の硬さや脂肪の量なども異な
り、また骨の硬軟、小骨など扱いにくい点が多
々ありトリのガラとは大いに異なりトリの
専用機をそのままでは全くと言っていいほど
使いにくいものであったが、すでにこれらの
問題は改良済みである。そればかりか新たな
用途として果実を絞ったり海藻を裁断したり
といろいろと活用されている。

現在の骨肉分離機Chibyでは魚の大小に関
係なく、鱗の硬軟、ドレスでも3枚卸で出て
くる中骨からでも骨と可食部分離は可能とな
った。まだテスト段階であるがマグロなどの
大型魚の頭などは機械に投入できるサイズに
切断すれば現行の機械でも処理できる事は確
認している。

5. 生産能力と稼働状況

5.1. 生産能力と歩留

時間あたりの出来高は投入原料の魚種や鮮
度、形状で150kgから800kgと大きな差があ
るがその作業は、1、2人で出来る。

歩留は投入原料の状態によるが一般的に中
骨から50%、ドレスは魚種により異なるが60
~80%である。

5.2. 稼働状況

現在、日本では14台の骨肉分離機Chibyが
北海道から宮崎まで稼働している。原料は、
サケ、サバ、マグロ、カツオ、ブリ、タイフ
グ、ハモ、イサキ、ボラ・・・製品は定置網で
漁獲したサバのすり身の商品化、加工原料用
としての販売から、委託加工での通販のつく
ね商品、学校給食、介護食、自社でミンチから
食品までの製造販売一体化で“カツオそぼろ”
をスーパーの目玉商品にまでしている会社ま

である。大手回転寿司チェーンでは自社で刺身を取った後の中骨からのミンチ肉でさつま揚げ、雑魚のドレスからフィッシュバーガーまで作っている。

海外での機械の活用は日本国内より早く、USA (アラスカ)、チリ、タイ、台湾で稼働しており、一番多いのは、養殖鮭の中骨からのミンチ製造で現地に適した味で冷凍食品に加工した商品である。



▲ 網目からミンチ肉が出るところ
(写真提供：株式会社 Tats コーポレーション)

5.3. 呼称

中骨から分離したミンチ肉を落とし身、スリミと呼ぶと誤解を呼びかねないので良い呼称はないかと関係者が思案しているときに、初めてのアラスカの Sitka という町でのテストの後に NPS 社の Mr. Robert Torres が「スリミじゃない。チビ^{チビ}で作るのだから Chiby - Mi チビ身だ！」といったので、以来「チビ身」と称している。

出てくるものはそのまま使うのが良いと思うが水晒しを行ってもよい。脱水には工夫が必要である。

6. 用途の広がり

6.1. チビ身は何に向くか？

骨肉分離機^{チビ}Chiby を通過して出てくるチビ身は、ストレーナーの目が 1~3 ミリと細かいので夾雑物が少なく消化の良い蛋白と DHA や EPA、カルシウムといった成分の含量も多いので、介護食や給食時の学童の栄養補給食に向く。ナゲット、ハンバーグ、豚肉の代わりに餃子、焼売といったものにも使用でき、変わったところではジャーキーや煎餅といったスナック商品も可能性がある。万人向けの食材である。

端材から商品価値ある食材を生み出す骨肉

分離機 Chiby の活躍に期待している。

6.2. 干物や果物

魚種や部位にもよるが DHA、EPA の含量が桁違いに多いものもあり、このようなものの商品化はテスト段階であるが期待が大きい。地域によっては漁協ではなく農協の興味を引き農作物のテストをいくつも行った。多くの農産物はこの機械での利用対象になる。

干物やわかめなど裁断したり、メロンやレモンのような果実を絞ったりと意外な用途も出てきて、レモンの規格外からレモン果汁を取り出してポン酢などに加工したりし、果汁のテストから短時間で商品化を行い、特産となっている地域もある。

キャベツなども、売れ残りをブルドーザーでつぶすよりは青汁の原料としてこの設備を使えば付加価値が大いに上がると思われる。

魚や鶏を離れて農産物での用途がこれから増してくるものと考えている。

最後に、減農薬のマイヤーレモンをこの設備にかけ香味と甘みの強いレモン汁を生産、これに地元のカツオ出汁（虎節のたれ）と日本酢（やまと酢）を利用した虎節ポン酢を製造して市販している。

有機のお酒（ワイン・日本酒などすべて）にも
有機 JAS マークが必要になることをご存じですか？



有機酒類のための JAS 講習会 開催！

法律改正により、2025年10月1日以降、酒類に「有機」「オーガニック」と表示するには、有機 JAS 認証を取得し、有機 JAS マークを付すことが必要です！

これから有機酒類の有機 JAS 認証取得を検討している方々をはじめ、有機酒類の生産行程管理者・輸入業者の方々のための、有機酒類に特化した講習会を開催いたします。有機 JAS 認証制度や有機酒類の勉強にお役立てください。

★JAS 協会実施の講習会は、登録認証機関（31 機関※）から指定を受けています。

※詳細は JAS 協会ホームページでご確認ください。



日時

2025年1月16日（木）10:00-17:00

会場

鉄鋼会館 8階 805（東京都中央区日本橋茅場町 3-2-10）

定員

会場 30名 / Web 最大 200名

料金

	JAS協会員	賛助会員	一般
会場参加	12,000円	14,000円	18,000円
Web参加	17,000円	19,000円	23,000円

問合せ先

一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会）
東京都中央区日本橋兜町 15-12 八重洲カトウビル 4階
TEL 03-3249-7120 HP <http://www.jasnet.or.jp/>



▲ 詳細はこちら

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 終了
第3回：2/4(火)―5(水) 東京 受付中

▶ 料金 (非課税)

会場：28,000 円～
WEB：38,000 円～



お申込・詳細はこちら→

02

▶ 有機加工食品 JAS 講習会

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

会場
A1-3のみ

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 法及び 有機食品の検査認証制度	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
②有機加工食品の日本農林規格及び 認証の技術的基準	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
【Aコース】 生産行程管理者・小分け業者 ③各論：生産行程の管理又は把握の方法及び格付の方法（外国格付表示を含む）、小分けの方法及び格付の表示の方法	(一社)日本オーガニック検査員協会 丸山豊 氏
【Bコース】 輸入業者 ③各論：輸入品の受入れ・保管の方法及び格付の表示の方法	(一社)日本オーガニック検査員協会 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

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 終了
第3回：11/25（月）—26（火）東京 受付中
第4回：3/3（月）—4（火）東京 受付中

▶ 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→

04

▶ 社内研修サポート事業

- 経験豊富な講師があなたの工場に伺います
- 食品工場に必要な基礎知識を習得するためのカリキュラムをご用意しました。A～Gの中からご希望のカリキュラムをお選びいただけます。（最大6時間まで）

会場

1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。

A：異物混入防止対策	E：5S活動の取り組み方
B：衛生管理の基礎知識	F：食品表示の基礎知識
C：製造工程管理の基礎知識	G：やさしい作業手順書の作り方
D：HACCP手法の基礎知識	—

▶ 対象

- ・JAS協会会員（業界団体、食品関係企業）
- ・一般の食品関係企業 等

▶ 日程

随時 受付中

▶ 料金（税込）

10名未満：165,000円～

※上記料金に加え、旅費（実費）及び宿泊費（発生した場合のみ）を頂戴します。

自分の工場に
合った研修をしたい！

—そんな需要にお答えします—

経験豊富な講師が
あなたの工場に伺います。

- 少人数でもOK
- 質疑応答が十分できる



お申込・詳細はこちら→

明日へ 人も 環境も



私たちアース環境サービスの使命は
衛生管理に関する最先端の知見と、ハイレベルな技術力で
お客様の高い品質環境を実現し、長期的な企業価値の向上をめざすとともに
かけがえのない地球環境を維持・保全し
社会の健全な発展に、持続的に貢献することです。

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

前途に広がるのは、無限の機会。

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

人にとっても、地球にとっても、より豊かな明日を生きていくために。



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



アース環境サービス株式会社

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

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

私たちは、未来を見つめて分析に取り組んでいます。

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

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

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



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内

TEL: 03-3669-6723 FAX: 03-3669-1019

(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内

TEL: 06-6358-6414 FAX: 06-6358-6454

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

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

**JASマークは
安全・安心の認証マーク**

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

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

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

Eメールアドレス jas@jasnet.or.jp

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>