

JASと食品表示

巻頭インタビュー

130年続く醤油蔵と土の個性を活かす有機農場 ～若手就農者を積極的に育成～



寺岡有機醸造株式会社 代表取締役社長
寺岡有機農場有限公司 代表取締役社長 寺岡 宏晃氏

●消費者庁 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会(第1回)

国内外のデジタルツール活用に関する調査結果を共有し、今後検討すべき技術的論点を確認



教えて食品表示

～消費者庁の食品表示調査官に聞きました～

●JAS協会の活動

消費者庁が検討会立ち上げ

「魚介類の名称のガイドライン」の頭足類(イカ・タコ等)の改正作業が始まる



どんとこい有機

●業界の動向

TNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)と食品企業を含む国内企業の動向



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



11月

2024

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 |
|---------------------------------------|--|---|---------------------|---------------|----------------|
| 吉田産業株式会社 宮崎県日南市南郷町榎原甲 2091 番地 | 接着たて継ぎ材 接着たて継ぎ材 | 吉田産業株式会社 第二工場 宮崎県日南市南郷町榎原甲 2091 番地 | 令和 6 年 9 月 20 日 | JPIC- FJL4 | (公財)日本合板検査会 |
| 株式会社 七谷川木材工業社 京都府亀岡市千歳町国分後田 22 - 1 | 集成材 低ホルムアルデヒド [®] 構造用集成材 (大断面) | 株式会社 七谷川木材工業社 集成材工場 京都府亀岡市千歳町国分後田 22 - 1 | 令和 6 年 9 月 20 日 | JPIC- LT70 | (公財)日本合板検査会 |
| 丸和油脂株式会社 東京都品川区西五反田 3-9-23 | 精製ラード | 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 | 令和 6 年 10 月 10 日 | 44 | (公財)日本食品油脂検査協会 |

暮らしに活かそう

JASマーク



11 月は J A S 普及推進月間 です

目次

官報情報

- インタビュー
1 130年続く醤油蔵と土の個性を活かす有機農場
～ 若手就農者を積極的に育成～
寺岡有機醸造株式会社 代表取締役社長
寺岡有機農場有限会社 代表取締役社長 寺岡 宏晃
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- 11月のJAS普及月間イベントのお知らせ
5 知りたいJAS展
- どんとこい有機
6 有機JAS研修 in ベトナム
～ ベトナムにおける規格・認証活用に向けた協力事業の報告 ～
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
9 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 ～
- 消費者庁 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会(第1回)
15 国内外のデジタルツール活用に関する調査結果を
共有し、今後検討すべき技術的論点を確認
- 消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第5回)
21 うに加工品、塩蔵・乾燥わかめ等の検討が行われ、
現状維持や廃止の方向性が示される
- 教えて食品表示
27 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～
- JAS協会の活動
30 「魚介類の名称のガイドライン」の
頭足類(イカ・タコ等)の改正作業が始まる
消費者庁が検討会立ち上げ
- 業界の動向
32 TNFD(自然関連財務情報開示タスクフォース)
と食品企業を含む国内企業の動向
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員
技術士(水産) 博士(農学)
BSI グループジャパン株式会社
Food & Retail テクニカルリサーチマネージャー

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〕

- 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 9 月 18 日農林水産省告示第 1729 号)
- 精製ラードの日本農林規格の一部を改正する件 (令和 6 年 10 月 18 日農林水産省告示第 1848 号)
- マーガリン類の日本農林規格の一部を改正する件 (同第 1849 号)
- ショートニングの日本農林規格の一部を改正する件 (同第 1850 号)
- 食用精製加工油脂の日本農林規格の一部を改正する件 (同第 1851 号)
- 食用植物油脂の日本農林規格の一部を改正する件 (同第 1852 号)

お詫びと訂正

本誌 2023 年 10 月号の p. 36 に掲載した「有機酒類のための JAS 講習会」の記載に一部誤りがありました。読者の皆様に深くお詫びを申し上げますとともに、以下の通り訂正いたします。

【誤】 日時 2025 年 1 月 6 日 (木) 10:00-17:00

【正】 日時 2025 年 1 月 16 日 (木) 10:00-17:00

130年続く醤油蔵と土の個性を活かす有機農場 ～若手就農者を積極的に育成～

寺岡有機醸造株式会社 代表取締役社長

寺岡有機農場有限会社 代表取締役社長

寺岡 宏晃 氏 (文中、敬称略)

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]



▲ 寺岡有機醸造(株)・寺岡有機農場(有)
寺岡社長

伝統製法や、有機農場を始められた経緯についてお話を伺いました。

伝統を継承する 寺岡有機醸造

島崎 御社は創業から130年以上の歴史がありとのことですが、寺岡社長は何代目にあたられるのでしょうか。

寺岡 弊社は私の高祖父にあたる寺岡伍一が明治20年に創業しましたので、私は5代目にあたります。

島崎 実は御社の「寺岡家の国産有機丸大豆醤油蔵出し」をたまたまスーパーで見かけ、購入させていただいたのですが、大変香りが良く高級感のある商品だと感じました。

寺岡 ありがとうございます。深さ2mの杉桶で天然醸造により製造しており、通常の醸造期間より長く3年間の熟成を施しています。国産有機原料のみを使用した醤油の天然醸造は、国内でも



▲ 寺岡家の国産有機丸大豆醤油蔵出し

も取り組まれている醸造蔵が少なく、限られた

広島県福山市にある寺岡有機醸造株式会社は、明治20年(1887年)に創業された老舗しょうゆメーカーです。杉桶による昔ながらの伝統製法と有機原料にこだわった蔵出し醤油をはじめ、たまごにかけるお醤油や醤油ラーメンなど、伝統と革新が融合した魅力的な商品を手掛けられています。

また、有機JAS認証を取得している自社農場(寺岡有機農場有限会社)では、有機のベビーリーフや小松菜、ニンジンなどを栽培されており、安心・安全な食品の需要に応じるべく、有機農産物の生産・販売にも積極的に取り組まれています。

今回は、寺岡有機醸造(株)および寺岡有機農場(有)の社長を務める寺岡氏に、こだわりの醤油の

量しか生産できないため一般的な醤油と比べてどうしても高価になってしまいます。しかしながら、伝統製法によるこだわりの品質や商品背景に価値を感じていただき、多くのお客様にご購入いただいております、ありがたいことに製造が追いついていない状況です。

職人による手作りの杉桶を使用しているため、短期間での生産拡大は難しいものの、現在使用できない樽を補修するなど、少しずつ生産能力を向上させていきたいと考えています。

革新的な商品開発と輸出への展望

島崎 寺岡有機醸造では、新しい技術導入や新商品の開発にも積極的に取り組まれているとのことですが、こういった商品を販売されていますか。



▲ JAS 協会 島崎専務

寺岡 日本人の食事の大きな課題の一つとして「塩分過多」が指摘されておりますが、弊社にも十数年前から減塩商品の引き合いがあり、菌を除去する機械や脱塩装置を投資して、減塩醤油の製造をしています。

また、有機レモンを使用した「寺岡家の有機レモンぼんず」や、有機醤油を使用した「醤油らぁ麺」など、新たなジャンルの商品開発にも意欲的に取り組んでいます。

島崎 特におすすめの商品がありましたら、教えてください。

寺岡 1番売れている商品は、「たまごにかける醤油」です。地域を問わずご購入いただいております。また、日本国内だけでなく、韓国・中国・タイ・EU・アメリカなど、約20か国に輸出しています。

島崎 かなり広い地域で販売されているんですね。輸出について、今後の展望がありましたらお聞かせください。

寺岡 弊社の年間輸出額は2億4000万円です。将来的には取引数を拡大し、5億円を目指して営業活動に邁進しております。

海外市場との交渉は、数年単位の長期に渡ることもあり、様々な課題もありますが、有機や歴史ある伝統製法など弊社の商品の魅力をしっかりと発信し、目標実現に向け注力していきたいと考えています。

循環型農業を目指す 寺岡有機農場

島崎 寺岡有機農場についてもお話を伺いたいと思うのですが、自社農場を始められたきっかけや、生産されている野菜の品目について教えてください。

寺岡 私の祖父の代に、オイルショックの影響から醤油の有機原料が手に入らない時期があり、「自分達でつくろう」と一念発起したことがきっかけで、昭和50年頃に農業を始めました。

現在は、各農場の生産環境に合った野菜を中心に生産しており、ベビーリーフ、ほうれん草、小松菜、ニンジン、ゴボウ、ズッキーニなど、20種類以上の野菜を全て有機で栽培しています。



▲ 寺岡有機農場の有機野菜

島崎 これだけ多品目の野菜を有機で生産するためには、専門的な技術が必要になると思いますが、どのように技術習得されているのでしょうか。

寺岡 創業から25年近くは独学で生産していましたが、15~20年ほど前から農業コンサルタントを入れたり、BLOF理論(Bio Logical Farming :生態調和型農業)の考えを取り入れたりして社内共有しています。

また、創業時は露地栽培が中心でしたが、2000年中盤からハウス栽培にシフトしました。その後、ベビーリーフという商材に出会い、2009年くらいから徐々に生産量を増やしていたのですが、2011年頃から一気に注文が増え、現在では主力商品となっています。ビニールハウスでの葉物野菜の栽培と、土壌分析に基づいた根菜類の露地栽培により、安定供給の基盤を形成しています。

島崎 土壌分析による栽培は、作物の品質にどのように影響していますか。

寺岡 弊社の全ほ場(32ha)のうち20haが世羅農場なのですが、世羅の土壌は赤土のためミネラル分豊富で固い性質があります。この特性は根菜類と大変相性が良く、作物が根を張るために固い赤土を押し分けようとする過程で、細胞が細くなり柔らかい野菜ができると言われています。

また、堆肥についても丁寧に発酵させた自家製堆肥を使用しており、内容物はすべて地元産のものです。もみ殻やきのこの菌床、もろみ粕などを混合した栄養豊富な堆肥を使用することで、美味しい野菜作りと共に循環型農業の実現に力を入れています。

若手就農者を育む

島崎 農場では若い方々が活躍されているとのことですが、どのくらいの年齢層の方が働かれているのですか。

寺岡 社員の平均年齢は30歳前後で、8割が地元出身です。農業業界の平均年齢は68.7歳と言われているので、かなり珍しい状況だと思います。



▲ インタビューの様子

島崎 若手教育に積極的に取り組まれている中で、工夫されていることはありますか。

寺岡 農業は作る人の能力・意識がダイレクトに収量に影響するため、意欲的に結果を振り返ることができるよう、数値による成果の可視化を進めています。

農業はいろいろな事象要因がかけ合わさって最後の結果につながるため、問題点を深く追求し解決する能力が求められます。農場での経

験を通じて問題解決能力を養い、「自ら考え、積極的に行動できる人材」へと成長してもらいたいと考えています。

有機市場の成長と未来

島崎 1998年に自社農場でJONA独自の有機認証を取得されたとのことですが、認証を取得されたきっかけをお聞かせいただけますか。

寺岡 農業を始めた祖父の信念で、昭和50年の創業当初から無農薬栽培を行っていました。その後、祖父が亡くなり父の代に引き継がれるとともに、さらなる付加価値の創出と差別化を図るために有機の認証を取得しました。

島崎 1999年に有機JASが制定され、御社では有機農産物と有機加工品の認証を取得されていますが、有機JASが制定されたことで有機市場に変化はありましたか。

寺岡 有機JASが制定される以前は、無農薬栽培や有機栽培という言葉についていろいろな言い方が混在していました。そんな中で、明確に国として「有機」という言葉の定義や認証マークができたことは、有機市場にとって大きな前進であったと感じています。「環境に配慮した商品」という付加価値がマークによって見える化できたことで、実際に販路が広がったと聞いています。

私の感覚では、制度が導入された2000年から2010年代にかけて、有機マーケットはほぼ横ばいか、わずかに増加している状態だったと思います。しかし、「みどりの食料システム戦略」が策定されたことを契機に、大手小売企業

が有機コーナーを設置し始めるなど、ここ1〜2年で特に有機市場の拡大が顕著になってきた印象があります。



▲ 寺岡有機醸造(株)・寺岡有機農場(有)
寺岡社長

島崎 これから有機市場への参入を考えている事業者の皆様へのアドバイスがありましたらお聞かせください。

寺岡 有機市場は現在伸びてはいますが、マーケットの規模はまだそれほど大きくないと感じています。想いだけ先行して参入するのではなく、採算性の高い事業計画をしっかりと立てて、ビジネス感覚をもって参入していただければと思います。

島崎 JAS協会でも「毎月8日は有機の日」という企画を行っており、いくつかのスーパーにご協力いただき、毎月8日はオーガニック商品の品揃えを増やしていただく活動を行っています。この「有機の日」を通じて、これまで有機品に関心がなかった方々にも有機の魅力を身近に感じてもらえるよう、今後も協賛企業を募り活動の輪を広げていきたいと思っています。本日は貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございました。

11月のJAS普及月間イベントのお知らせ

知りたい JAS展

■日にち■ 11月16日(土)、17日(日)

■場所■ イオンスタイル碑文谷 店
2F スターバックスコーヒー近く
(東京都目黒区碑文谷 4-1-1)

お買い物にいらした皆様に、もっとJASを知ってもらうため、
農林水産省とJAS協会が共同で普及活動を行います。



出展内容

◎ JAS品とポスターの展示

◎ お子様に風船をプレゼント

各日先着 750名 (合計 1500名)

◎ ジャスマル君の顔出しパネル設置

◎ アンケートにご協力いただいた方には、
オリジナルグッズをプレゼント



ご来場をお待ちしております！



どんとこい有機



有機 JAS 研修 in ベトナム

～ベトナムにおける規格・認証活用に向けた協力事業の報告～

2024年9月23日～25日の3日間、筆者(丸山)はベトナムで有機 JAS 認証に関するトレーニングを実施してきました。これは農林水産省のベトナムとの協力覚書に基づく事業のひとつで、今年が最終年となります。今回は、この様子を報告します。

ベトナムとの協力事業とベトナムにおける有機 JAS 認証の状況

1. 協力事業の概要

2018年4月24日にベトナム農業農村開発省と農林水産省の間で協力覚書(ベトナムにおける農産物・食品の品質に関する規格・認証の活用に向けた協力覚書)が交換され、これに基づき二国間の協力事業がすすめられてきました。

2018年の当初から、筆者は有機 JAS 認証に関する審査員育成のための研修にかかわってきました。この事業は今年度で終了となり、今回は最後の訪問となりました。

2018年・2019年は、現地を訪問し、実地農場研修も含めたプログラムを行っていましたがコロナの影響により、その後数年間は、日本とベトナムを結ぶオンラインによる開催となりましたが、昨年からは実地研修が復活しました。

この事業の最初のころに参加したベトナムの認証機関の QUACERT は、JAS の登録外国認証機関となって認証活動を行っており、この事業のひとつの成果と考えます。

昨年の講習は、QUACERT に続く有機認証機関を目指す団体向けの講習が主でしたが、今年には有機認証を目指す事業者、認証機関、そして政府機関の方と幅広い方を対象としたセミナーとなりました。また、ベトナム側からは、オンライン参加はなく会場にあつまっての対面講習のみとすること、3日間の講習会



▲ 参加者との記念撮影

のうち、1日は農場を訪問した実地研修にしたいという強い要望があり、その内容で計画をたてました。

2. ベトナムの有機 JAS 認証の状況

ここで、ベトナムの現在の有機 JAS の認証の状況についてご説明します。

農林水産省のHPでは、外国も含めた有機 JAS の認証事業者を公表していますが、そのデータによると、2024年9月時点で92件の事業者が認証を受けています。認証機関別の内訳は次の表のとおりです。認証の数は合計で92件となりますが、農産物と加工食品を両方とっている事業者もあるので、実際の事業者はこれより少ない数になります。

表 ベトナムにおける有機 JAS 認証件数

| 認証機関 | 農産物 | 加工食品 | その他 |
|---------------|-----|------|-----|
| Control Union | 23 | 27 | 5 |
| QUACERT | 10 | 4 | 3 |
| Mayacert | 3 | 4 | 4 |
| エコサート ジャパン | 1 | 3 | 1 |
| CERES | 2 | - | 1 |
| Onecert | - | 1 | - |

(注)「その他」には、畜産、藻類、小分け業者が含まれる

QUACERT の認証事業者(欄のその他)には、2 件の有機畜産物と、1 件の有機藻類の認証があ

ります。

3. 予定の変更について

座学の会場は、ハノイ市の中心部にあるホテル「Myway」の会議室で行われました。初日には、開催にあたりベトナム側、日本側からのそれぞれの農林水産省からの挨拶があり、講義が始まりました。

そして昼休憩の時です。「9月上旬にベトナムに上陸した台風 11 号の影響で、予定していた明日の農場訪問ができなくなった」との急の連絡がありました。そこで、2 日目はホテルでの座学に切り替えざるを得ず、こちらの講義内容も急遽変更ということになりました。

筆者としても初日の夜のホテルで、あわてて 2 日目の追加講義の準備におおわらわということになりました。

予定の変更あるも研修は無事終了

1. コースの内容

最終的にコースの内容は次のようになりました。

| 日程 | コース内容 |
|------|--|
| 1 日目 | <ul style="list-style-type: none"> ● JAS 法と有機 JAS 認証制度の概要 (農林水産省 清家氏) ● 有機農産物・有機加工食品・有機畜産物・有機藻類の JAS と技術的基準 (丸山) |
| 2 日目 | <ul style="list-style-type: none"> ● 認証事業者 (MUC DONG) からのプレゼンテーションと質疑応答 ● 日本の有機 JAS の認証事業者紹介 (丸山) |
| 3 日目 | <ul style="list-style-type: none"> ● ISO17065 に基づく認証機関認定 (丸山) |



▲ 会場のようす

1 日目の最初は、農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室の清家嘉恵氏から、JAS 法と有機 JAS 認証制度の概要、日本の有機農業の施策などについて講義がありました。

その後、筆者により有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機藻類の規格の概要と、認

証の技術的基準の説明を行いました(今年から有機藻類を追加)。

毎年のことながら、活発な質疑応答の時間もあり、座学の1日目は終了しました。質問の中には、緩衝地帯の設定の目安といった、規格の具体的な運用から、補助金の制度の話まであり、さすがにベトナムの事業者を補助する日本の制度はないこととお話しました。

2. 有機畜産物事業者 MUC DONG 社から説明

2日目の午前に、急遽参加をしてくれた MUC DONG 社からの説明と質疑応答がありました。この会社は、有機畜産物の生産の認証で酪農を行っており、有機乳の生産を行い、また有機加工食品として牛乳の生産を行っています。ベトナムのオーガニック商品を取り扱うスーパーに有機 JAS マークを付した牛乳を出荷、販売しています。

この会社は、8年前から有機畜産物への切り替えを行い、2023年12月29日に JAS 認証を

取得しています。飼養頭数は約80頭、飼料も全量を自家栽培行っており、購入する飼料はありません。有機栽培を始め、認証に至るまでの経緯についての説明があったあと、質疑応答となりました。多くの受講者が、関心を持っているのが、経営が成り立つのかどうかということでした。MUC DONG 社の方は、当社は有機で利益を求めめるのではなく理念を大事にしているというお話がありました。



▲ ベトナムにおける酪農の様子
(MUC DONG 社提供)



▲ ベトナムにおける酪農の様子
(MUC DONG 社提供)

3. 講習を終えて

2日目の午後は、日本の有機の事業者の紹介を行いました。予定の変更のため、当初から準備していた資料だけではたりず、この数年検査で訪問した有機の事業者の写真を紹介する時間を多めに取りました。ベトナムとの違いについての質問が出ていました。

3日目は、認証機関向けの講義として、ISO17065の説明と、JASの登録外国認証機関になるためのFAMICへの申請の準備について詳しい説明を行いました。

この事業は今年が最後の年であり、このような形での講習会はこれが最後になると思います。QUACERTに続く2つ目以降のJAS外国登録認証機関の誕生はかないませんが、QUACERTでは、認証機関になってから、すでに17件の認証があります。今後の認証の拡大に期待します。

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 ～



8月27日に開催された林産特別セミナーより、
花見 栄 氏（喜多方市 産業部 農山村振興課 森林整備係 係長）の講演概要をお届けします。

※記事中の写真や図は、花見氏の資料から使用させていただきました。

1

喜多方市の概要



▲ 講演される花見氏と喜多方市地図

喜多方市は、福島県の北西部、会津盆地の北に位置し、北西に飯豊連峰の雄大な山並みが連なり、東には名峰磐梯山の頂を望む雄国山麓が裾野を広げる豊かな自然に恵まれた風光明媚なまちです。総面積約5万5千haの広大な市域を有し、その市域の約70%を林野が占めており、市の東部、西部、北部地域を中心に森林が広がっています。

良質な水と肥沃な土壌、自然環境に恵まれ、

全国でも有数の良質米の生産地となっており、園芸作物、花き、畜産、さらに清らかな水と良質な米を原材料とした酒造業、醸造業が盛んです。市内には、文化財だけでなく約4,000棟の蔵が点在し「蔵のまち」として知られており、加えて、「日本三大ラーメン」のひとつに数えられる「喜多方ラーメン」は全国的にも認知度が高く、地域資源を最大限に活かしたまちづくりに取り組んでいます。

こうした品質の高い農産物や日本酒、ラーメンなどの根幹をなしているものは、豊富で清廉な水であり、その水は、市域の約70%を占める森林が育んでいると言っても過言ではなく、市内に有する広大な森林から様々な恩恵を受けています。

喜多方市の森林は、小規模な私有林が多く、人工林が少ない（喜多方市の人工林率は24%、全国は41%）ことが特徴です。新潟県寄りに位置するため積雪量が多く、急峻な地形があります。林業に関しては、森林の所有面積が5ha以下の零細林業が多く、所有形態が小規模で森林所有者単独による森林経営が困難となっています。また、本市に限ったことではありませんが、林業経営者の減少や高齢化、世代交代により森林境界の明確化が困難な状況が続いています。

2

J-クレジット制度の概要

(1) J-クレジットについて

J-クレジット制度とは、省エネ・再エネ設備の導入や森林管理等による温室効果ガスの排出削減・吸収量をクレジットとして認証する制度です。2013年度より国内クレジット制度とJ-VER制度を一本化し、経済産業省・環境省・農林水産省が運営しています。

削減・吸収活動はプロジェクト単位で制度に登録し、クレジットが認証されます。

本制度は、中小企業・自治体等の省エネ・低炭素投資等を促進し、クレジットの活用による国内での資金循環を促すことで環境と経済の両立を目指すものです。

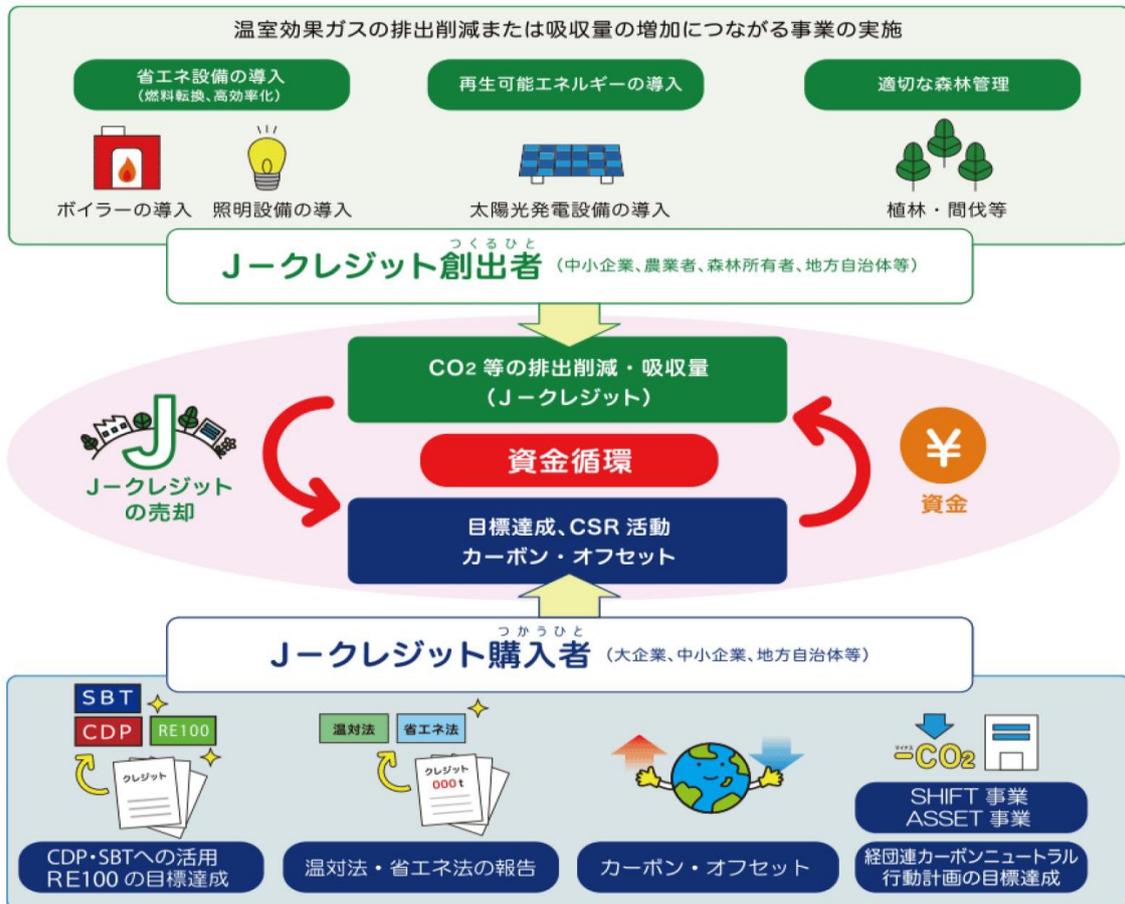
プロジェクト事業者は、方法論に従って算定・モニタリングを行う必要があります。方法

論とは、排出削減・吸収に資する技術ごとに、適用範囲、排出削減・吸収量を算定する方法(算定式)や各種パラメータ等をモニタリングする方法を定めたもので、森林管理プロジェクトに適用される方法論には、①森林経営活動(F0-001)②植林活動(F0-002)③再造林活動(F0-003)の3つがあります。

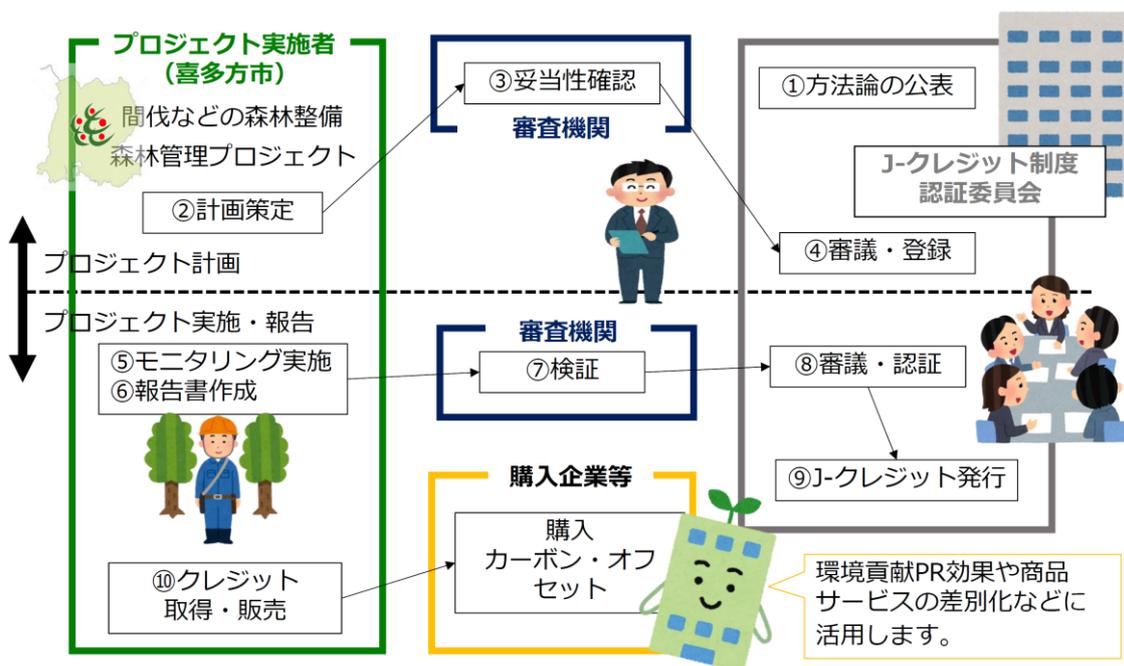
喜多方市では、①森林経営活動(F0-001)の方法論で、温室効果ガスの吸収に臨んでいます。基本的な考え方は、何もしなかった時の吸収量をゼロとして、森林の間伐、保護、植林など森林の健全な成長を促進するような活動をした後、それによって炭素の吸収量が増えると計算されたものがクレジットとして認証されます。

(2) J-クレジット発行までの流れ

J-クレジットを発行するためには、国が公表した方法論に基づいて計画書を作成して提出



出典：農林水産省ホームページ「J-クレジット制度について」



▲ クレジット発行までの流れについて

する必要があります。喜多方市では森林経営計画を定めているので、それを基に計画を作成します。

計画書の妥当性を審査機関で審査してもらった後、J-クレジット制度認証委員会で審議・登録される運びとなります。

計画が登録された後は、プロジェクトの実施・報告を行います。最初に、計画書に記した削減・吸収の計画が本当に実態を伴っているかを調査（森林内に一定の面積の調査地を設定し、調査地内の要素を調べるプロット調査）して、計画書通りに森林の整備がなされているか、どのくらい森林があるかなどをチェックします。その後、報告書を作成し、検査機関で検証してもらい、確認が得られれば J-クレジット制度認証委員会において審議・認証され、ようやく J-クレジットが発行されます。

発行されたクレジットを取得し（クレジット管理用口座に入れ）、それを企業等に購入してもらい、企業はカーボン・オフセットに使用します。

喜多方市では計画策定前に公有林の整備を行っており、計画はそれを基に作りましたが、上図の上半分の「プロジェクト計画」に1年、

下半分の「プロジェクト実施・報告」に1年程度を要しました。行政では、年度ごとに予算を立てて議会の承認を得る必要がありますので、通常よりも少し時間がかかったと考えます。

J-クレジットは、分かりやすく言うと「温室効果ガスの削減や吸収等の実績を主張する権利を証券化したもの」と言えるのではないのでしょうか。かなり煩雑な制度の印象を持ちますが、J-クレジットの価値を担保するためには必要な仕組みであると考えます。

3 喜多方市における J-クレジットの取組

(1) きっかけ

森林は、木材や林産物の供給だけでなく、地球温暖化防止（CO₂ 吸収）、水源の涵養、国土保全、リラクゼーションなどの様々な機能がありますが、それを適切に発揮させるためには適切な森林整備が必要になります。

一方で、喜多方市の森林や林業は前述の通り、森林が小規模で分散しているため作業が非効率的であり、林業事業体の減少や従事者の高齢化、森林病虫害被害の拡大、木材価格が不安定



▲ ①②測量・森林調査の実施、③④⑤間伐の実施、⑥間伐後の森林

で森林整備による収益減収などの現状がありました。

森林所有者だけでは管理が困難な状況が続いており、今後もそれが続くであろうという見通しの中、適切な森林整備を企業や各種団体などの協力により進めていくことはできないか？ということで、オフセット・クレジット活用の検討を開始しました。

(2) 「喜多方市森林整備加速化プロジェクト」

喜多方市では、J-クレジット制度を活用して効果的な森林整備を進めるために、「喜多方市森林整備加速化プロジェクト」という計画を立てました。

当時は、市が管理すべき公有林の森林整備がかなり遅れている状況で、森林が有する公益的機能を発揮させるためには森林整備の実施が急務であり、市有林における森林整備を加速させるために平成 22 年度から間伐や路網整備などを行っており、平成 29 年までに 75.94ha の市有林を整備してきました。

平成 22 年には、喜多方市森林整備加速化プロジェクトとして福島県の自治体では初めて

オフセット・クレジット制度（当時の J-VER 制度）の登録認証を受けて、プロジェクト対象地域における森林が吸収した CO₂ をクレジット化してその販売収入を森林整備の経費の一部に充当しました。

喜多方市で策定している森林経営計画約 173ha のうち、75.8ha を対象としてクレジットの発行を目指しました。

平成 22 年度から先進的に取り組んできた本プロジェクトですが、平成 29 年度で J-クレジット制度で定められている 8 年間の認証期間を終了しました。令和元年度から森林環境譲与税が交付されることが決定されましたので、森林環境整備等を推進していくための財源の確保が見込まれるようになり、いったんオフセット・クレジットの認証は行わないこととしました。

(3) 「喜多方市公有林における豊かな森林プロジェクト」

しかし、令和 2 年 10 月に政府が 2050 年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにするカーボンニュートラルを宣言するなど、森林の整備だけでなく、環境に配慮した CO₂ の吸収

が世界的に重要であるという動きが出てきました。これに伴い、喜多方市でも令和3年9月に「喜多方市カーボンニュートラル宣言」を公布し、実施することになりました。

これに応じて、喜多方市では森林整備の財源の確保だけでなく、地球温暖化対策に寄与することを目的とした「喜多方市公有林における豊かな森林プロジェクト」（喜多方市森林整備加速化プロジェクト Ver.2）という形で、もう一度計画を立て、クレジットを認証して販売していくことになりました。

発行したクレジットはカーボン・オフセットに取り組みたいと希望する企業や団体等に購入してもらい、その購入したクレジットを地球温暖化防止活動などの社会貢献活動に活用していただいています。喜多方市としてもクレジット販売によって得られた収入を市の森林整備など（公有林の保険、ウルシ林の造林など）に充当することで、森林整備や木材利用の促進、地場産業の振興にも貢献できることになっています。

令和5年度のJ-クレジットの販売額は191万円であり、森林（公有林）保険料、J-クレジット発行手数料、漆団地管理、公有林整備に充てられました。

（4）取組の成果

ア．認証・販売実績

令和6年3月まで「喜多方市森林整備加速化プロジェクト」の取組によって2,964 t-CO₂のJ-クレジットを発行しており、そのうち2,328 t-CO₂のクレジットを販売(1t=1万円で販売)することによって、市有林の整備・管理を実施してきました。

イ．地産地消の販売モデル

喜多方市で農業体験・農家民泊で多くの学校を受け入れている喜多方観光物産協会グリーン・ツーリズムサポートセンターでは、農家の

仕事や生活が体験できる「喜多方ふれあい農業田舎体験」の体験料金の一部を、喜多方市内へのバス移動で排出された温室効果ガスをオフセットするための料金として森林整備の費用に充てる新しい取組を始めました。

体験終了後は学校へ気候変動の原因となる温室効果ガス排出の削減に貢献した証明書が発行されます。



▲ 農業・宿泊体験や木工クラフト体験の様子

ウ．自治体の環境交流

平成27年7月には、東京都中野区と「地球温暖化防止のための森林整備等に関する協定」を締結し、観光・経済・環境交流を行っています。中野区はJ-クレジットを購入することで喜多方市の森林の整備・管理を支援し、喜多方市はJ-クレジットを販売することで中野区の二酸化炭素排出量をオフセットする関係です。

中野区から喜多方市を訪れ、森林散策や木工クラフト体験などの体験活動を通して、森林環境に関する知識や関心を高める「中野区環境交流ツアー」や、喜多方市から中野区（中野四季の森公園）を訪れ、木工クラフト体験やJ-クレジット制度によるカーボン・オフセットの取組

を紹介する「なかのエコフェア」などの交流も行っています。

4 喜多方市独自の取組 漆（うるし）栽培の振興

喜多方市では、伝統産業である漆器業の原料となる漆を持続的に確保するために、ウルシ林の造成や管理、漆掻き事業に取り組み、資源の確保を図っています。

本市では、良質漆の安定供給の確立のため、ウルシ林を造成した漆団地（13.62ha）を管理しており、毎年下草刈りや萌芽更新を行っています。

6～10月の間、樹齢約15～20年のウルシ木に4、5日ごとに水平に傷をつけて漆を採取します。



▲ 漆掻きの様子

喜多方市では、1年程度で漆を採り尽くし、最後はウルシ木を伐採する「殺し掻き」という方法で漆掻きをします。伐採した木からの萌芽と苗木の植栽により次世代のウルシ木を確保しています。採取される漆は、1本の木から約200ml（牛乳ビン1本分）程度しか採ることができません。

採取した漆は全量販売し、販売により得た収入は、喜多方市公有林整備事業特別会計の歳入となっています。

現在、喜多方市の小学校では漆塗りの木製漆

器を給食器（汁椀）として使用しています。市内の全小中学校で約3,500セットの漆器が活用されており、毎年塗り直しなどを施し、直されたお碗は、約1年寝かされてから子供たちの給食に並びます。



▲ 給食で使われる木製漆器の汁椀

5 今後について

喜多方市では、今後も森林経営計画に基づく森林整備及び森林経営を実施することによって、対象面積の拡大を図りながら、森林整備に関する財源の確保、CO₂吸収量の確保・増大に貢献する取組を進めていく考えです。

これまでの取組のノウハウを、地域林業の中心的な役割を担う森林組合や林業事業者などに伝えながら、私有林を対象としたJ-クレジットの取組を促進していくことも行政の役割の一つと捉えています。

これまでの取組を継続しながら、J-クレジットの活用による公有林整備、また、森林環境譲与税を活用した私有林整備の促進や林業労働者の育成・確保、木材利活用の取組を進めるとともに、持続可能な森林・林業を目指し、地域の豊かな森林資源を後世に引き継いでいくことが森林行政に課せられた大きなテーマと考えています。

国内外のデジタルツール活用に関する調査結果を 共有し、今後検討すべき技術的論点を確認



10月1日に、令和6年度食品表示懇談会 第1回 食品表示へのデジタルツール活用検討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) 委員紹介
- (2) 令和6年度食品表示懇談会開催要領について
- (3) 令和5年度食品表示懇談会取りまとめについて
- (4) コーデックス食品表示部会の動向について
- (5) 食品表示へのデジタルツール活用に関する消費者庁の取組
- (6) 食品表示へのデジタルツール活用に関する海外での取り組み
- (7) 今後の分科会の進め方

冒頭、消費者庁の食品表示課の清水課長の代読による井上審議官からの挨拶と委員の自己紹介がありました。

食品表示懇談会の湯川座長からの指名により、加藤 孝治委員（日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授）が座長を、座長の指名により小川 美香子委員（東京海洋大学 学術研究院 食品産業科学部門 准教授）が座長代理をそれぞれ務めます。

初回ということもあり、第1回検討会は消費者庁からの説明が主となり、説明内容ごとに委員からの質問を受け付けました。

■ 議題(2)～(6)に係る消費者庁の説明

【開催要領】

2024（令和6）年度食品表示懇談会では、個別品目ごとの表示ルールと食品表示へのデジ

タルツールの活用について議論を行う。

【食品表示へのデジタルツールの活用について目指すべき大枠の方向性】

- ① 国際的な議論に我が国としても能動的に対応していくとともに、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進めていく。
- ② 表示可能面積や見やすさによる課題、現行の表示情報の利用実態を踏まえ、容器包装に表示すべき事項と、デジタルツールによる情報提供での代替を許容すべき事項について、コーデックス委員会におけるデジタルツールの活用の議論も踏まえ検討する。また、今後、食品表示へのデジタルツールの在り方に関する検討を行うに当たって、サプライチェーン全体を通して効率的に取り組めるよう、新たに管理すべきこととなる情報を含む、事業者が保持すべき商品情報、その情報の管理方法や提供手段についても議論を進める。
- ③ 検討に当たっては、情報の管理方法や情報伝達の媒体、デジタルツールを活用した制度をどのように運用していくのか等技術的な課題についても、議論を行う。

（令和5年度食品表示懇談会取りまとめより）

【今後のスケジュール】

コーデックスでの議論も見据えながら 2025（令和7）年度～2029（令和11）年度にかけて検討する。

【コーデックス食品表示部会の動向】

2023（令和5）年5月にオタワ（カナダ）で開催された第47回コーデックス食品表示部会（CCFL47）において、食品表示情報の提供へのテクノロジーの使用に関するガイドライン案を包装食品の表示の一般規格と独立したガイドラインとすることが合意された他、義務表示事項のテクノロジーによる代替、提供される情報の内容等について検討が行われた。

本ガイドライン案はステップ5に進むこととなり、カナダを議長国、インドとニュージーランドを共同議長国とする電子作業部会（EWG）を設置するとともに、コーデックス総会で検討されることとなった。同部会で議論された主な論点は、①商業情報（commercial information）や広告（advertising）の扱い、②テクノロジーを使用して食品表示情報が提供される場合、その情報はいつまで利用可能でなければならないか、③食品表示情報の提供が、テクノロジーの使用のみによって行われるべきではない場合について、④テクノロジーについての消費者の理解に係る規定などである。

2024（令和6）年10月末の第48回コーデックス食品表示部会（CCFL48）で合意されれば、最速で同年11月末の総会でガイドラインになる可能性がある。

【食品表示へのデジタルツール活用に関する消費者庁の取組】

◎アプリケーションを活用した食品表示の実証調査事業（2020（令和2）年度及び2021（令和3）年度）

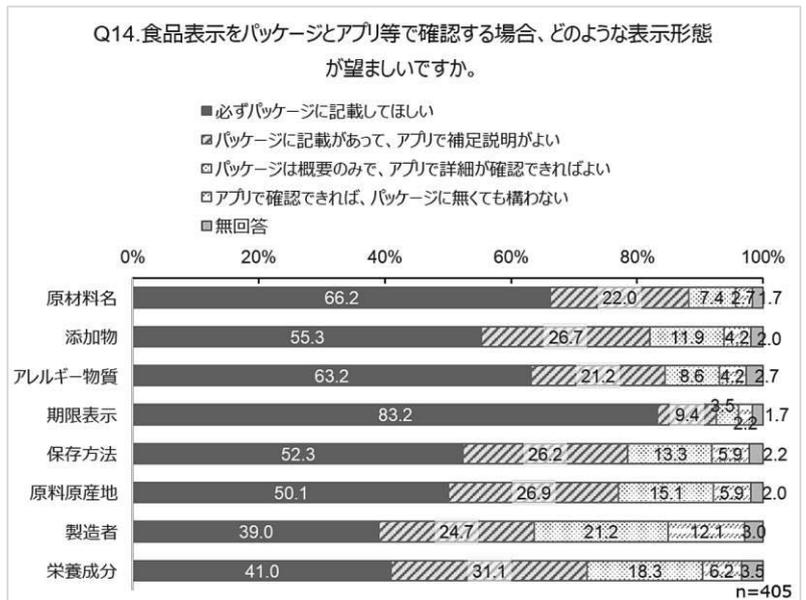
- デジタルツールにより食品表示情報を確認することについては、回答者の81.0%が「見やすくなった・より内容を理解できた」と評価した。
- 「見やすくなった」理由として、「イラスト表記」「文字の大きさ」等による視認性の向上が、「より内

容を理解できた」要因として、アプリの機能によって栄養成分表示の数値が持つ意味や、添加物の正しい理解が挙げられた。

- 4.0%が「アプリで確認できると良い情報がある」と回答した。特により詳しい原料原産地・添加物・原材料情報に関する情報に対し、ニーズが高いことが明らかとなった。
- 本実証で用いたようなアプリを使った食品表示情報の提供方法に対する意向を確認したところ、いずれの項目についても依然としてパッケージへの記載ニーズが高い傾向にあったが、項目によっては「パッケージに記載があって、アプリで補足説明が良い」「パッケージは概要のみで、アプリで詳細が確認できればよい」の合計が、「必ずパッケージに記載してほしい」を上回る場合があった。等の結果が得られた。

◎食品表示データの取扱いに関する実態等に係る実態調査

食品製造、流通、小売事業者、商品情報サービス事業者及びアプリケーションサービス事業者を対象にヒアリングを実施した結果、いずれの事業者も、食品表示データのオープン化の推進は必要であると認識しており、食品表示データのオープン化に関する課題として、商品規



（資料4より）

格書フォーマットの不統一及び記載対応に係る負荷、商品情報の正確性・適時性などが挙げられた。

◎食品表示データ管理方法及び読取り方式の検討

容器包装上の表示事項を食品表示データとして利活用可能な形態とするためには、食品表示データを無償かつ制約なく利用可能なオープンデータとすることが望ましいこと。概念実証の結果、コンピューターによる自動的なデータの編集や連携に適したファイル形式でオープンデータ化することにより、データを一元的に集約しない、分散管理型のデータ管理が可能であることがわかった。

食品表示データを識別する方式について検討を行った結果、1次元シンボル（JANコードなど）は保有可能な情報量に制約があること、電子タグは水分の影響を受けやすい問題があること等を踏まえると、食品表示情報を提供する方法としては、2次元シンボル（QRコードなど）の利用が現実的と考えられる。

今後検討すべき技術的論点を下表の通り整理した。

【食品表示へのデジタルツール活用に関する海外での取組】

2023（令和5）年度に食品表示情報の提供へのデジタルツール活用に係る海外実態調査を行った。

◎海外におけるデジタルツール活用の規制状況について

- ・ 容器包装上へのQRコードの表示の義務付けおよび、製品情報データベースを国家機関が管理するという事例がみられた。（インドネシア）
- ・ 一部の表示項目についてQRコード等による表示を認めるような規制が確認できたが、デジタルツールでの代替可否について詳細に規定しているものは確認できなかった。（韓国、EU、アメリカ）
- ・ デジタルツールを用いて安全性に関する表示や個別の実物の商品と紐付いている食品

参考：今後検討すべき技術的論点

| 論点 | 内容 |
|-------------------------|---|
| 食品表示データのフォーマット | <ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品表示データが広く利用されるためには、データの諸規格が統一されている必要がある。 ➢ 公開されるデータの利用条件（ライセンス形態）も統一されることが望ましい。 ➢ 将来のデータの拡張性についても考慮する必要がある。 |
| 食品表示データの鮮度及び正確性の担保 | <ul style="list-style-type: none"> ➢ データが広く利用されるためには、データの鮮度や正確性が担保される必要がある。 ➢ データを作成する上で正確性を確保するとともに、流通しているデータの正確性を確保する仕組みの導入も併せて検討する必要がある。 |
| 食品表示データの流通方法 | <ul style="list-style-type: none"> ➢ データの流通方法は、何らかの主体がデータを収集しそれをまとめて再配布する方法（集約方式）、食品製造事業者等が個別にデータを公開する方法（分散方式）の大きく2つの方式があるが、それぞれのメリット・デメリットを踏まえてデータ流通の在り方を検討する必要がある。 |
| 食品表示データのオープン化に向けた仕組みづくり | <ul style="list-style-type: none"> ➢ 我が国には多数の中小・零細を含む食品加工事業者が存在すること等を踏まえて、食品表示データ流通の実現性と実効性（有用性）のバランスを考慮しながら、効率的に食品表示データの公開・流通を進めるための仕組みを設計する必要がある。 |
| 加工食品を一意に識別する方法 | <ul style="list-style-type: none"> ➢ JANコードが加工食品の識別子として広く利用されているが、JANコードでは食品表示情報を提供する目的では加工食品を一意に識別することはできない。 ➢ 関係省庁とも連携して加工食品の識別方法を検討していく必要がある。 |
| データ流通に向けた段階的なロードマップの提示 | <ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品表示データが流通し、だれもがそのデータに自由にアクセスできる環境が構築されることが望ましいと考えられる一方、現在の状況から一足飛びにそれを実現するのは容易ではない。 ➢ 段階的に理想形を実現していくためのロードマップを示すことが期待される。 |

（資料4より）

表示（例：ロット番号、日付表示）を代替することを認めているものは確認されなかった。

◎海外におけるデジタルツール活用事例について

- ・対象食品は限られるものの、デジタルツールを活用した食品表示情報の提供事例がみられた。
- ・データベースの管理を国家が主導で行っている事例が確認されたのは、インドネシアと韓国（実証実験段階）のみであった。
- ・運用の主体としては、国家の他にも業界団体、NPO 法人、民間企業等の事例が確認された。
- ・デジタルツールの操作が困難な人向けのサポート機能や高齢者等へのスマートフォンの教育等、デジタルツールの利用促進に向けた取り組みもみられた。

【今後の分科会の進め方】

はじめに、技術的な課題として、情報の管理方法（前頁に掲載の表「今後検討すべき技術的論点」）について議論する。

その後、消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論を進める。

■ 議題(2)～(6)に係る審議

- ・国ごとにデジタルツール活用の運用主体が違うが、主体が異なる背景を知りたい。
→（消費者庁）インドネシアは安全でない食品の流通を防ぐため、国家で管理している。韓国はまだ実証実験の段階で、今後は不明である。このほかは、基本的に民間の団体等が、消費者への情報提供を考えて自主的に行ったり、事業者の利便性を考えて民間企業が参入したりしている。
- ・多言語対応するデジタルツールの活用事例はあったか。
→（消費者庁）アプリ等での翻訳機能の設定

で問題ないのではないかという認識である。

- ・カナダの小売業者向けアプリの事例があったが、小売業者向けの QR コードを消費者がスマートフォン等で読み込んでも何も読み取れないのか。
→（消費者庁）専用アプリが必要なので、消費者がスマホを用いても情報を読み取れない形になっている。
- ・各国のデジタルツール活用における課題があれば知りたい。
→（消費者庁）運用する中で見えてきた課題はあると思うが、インターネット等を利用した文献調査の中では情報がない。韓国は今、実証実験をしているので、その進捗によっては色々な情報が出てくると思うので、引き続き注視していきたい。
- ・デジタルツールを使うと文字が大きくなるだけではないのか。
→（消費者庁）韓国の事例では、QR コードを使うことで容器包装上の原材料表示などが省略され、そのスペースを使ってナトリウム含有量を大きく記載するなどしている。容器包装に余裕ができるので、残った表示を大きくすることもできる。
- ・データにアクセスすると、包装表示よりも多くの情報を得られるのか。
→（消費者庁）QR コードで読み取った先の情報については、メーカーがアピールしたい内容にもよると思う。商品の容器包装は表示面積の制約があるため、アクセス先に詳細な情報を表示する形もあると思う。
→（座長）各国の事例など補足してほしい。
→（消費者庁）基本的には各国も細かいことまでは固まっていない段階と考える。詳細な情報を出す取組は、アメリカの事例で、容器包装上の表示以外にも事業者が伝えたい情報を登録する取組くらいかと思う。
- ・消費者にとって商品選択は重要である。限られた時間の中で、デジタルツールを使用する

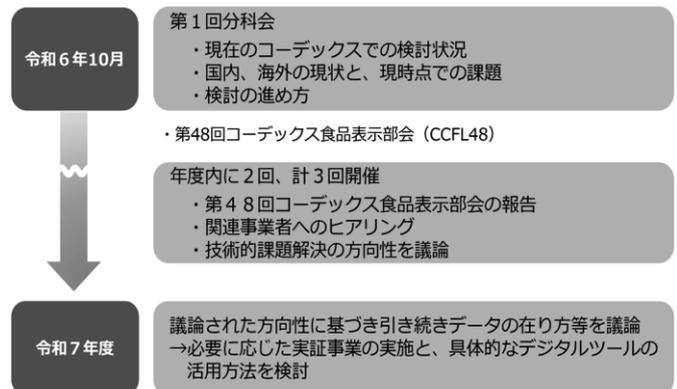
ことで時間が短縮できるのか、必要な情報が得られるのかを重視して考えたい。

- すでにマーケティングや広告の目的で二次元コードが表示された商品が多く流通している。表示の二次元コードと広告の二次元コードを区分けするのか、或いは一つの中で融合するのか、明確な道筋を考える必要がある。
→ (座長) 韓国の事例を見ると、QRコード活用後は、従来の一次元バーコードがなくなっている。これは、一次元バーコードをQRコードに代替させ、読取りコードを2つ掲載しないようにしているのか。
→ (株)シード・プランニング(調査委託会社) 実証実験では読み込んだ先に「広告」という項目があるので、1つのQRコードにまとめていく方針と思われる。
→ (消費者庁) 重要な論点であり、商業情報や広告の扱いについて、コーデックスでも議論されている。日本ではQRコードを利用した義務表示と義務表示以外の食べ方、商品の宣伝、あるいは懸賞にリンクしているようなQRコードの区別が課題となっており、今後検討が必要である。
また、消費者庁の実証事業は、義務表示を維持した上でデジタルツールを活用する方法を示したものだったが、今後は義務的な表示をQRコードで代替することの許容範囲や条件について、議論が求められる。
- (座長) 海外の実態調査をした5地域は、全体的な方向性が見えるように選択したのか。
→ (消費者庁) 文献調査で何かしらデジタルツールを活用している事例で、大々的に取り組んでいることが確認できたのが、この5つであった。
→ (座長) 追加的な情報をいただくとよりグローバルスタンダードに合わせて議論できるので、可能な限り海外の実態調査を継続していただくとありがたい。

■ 議題(7)に係る消費者庁の説明

【今後の分科会の進め方】

まず技術的な課題として情報の管理方法などについて議論し、その上で、消費者への情報開示を充実する観点から容器包装上の表記の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の議論をする流れで進めたい。



▲ 今後の分科会の進め方 (案)

(資料4より)

■ 議題(7)に係る審議

- QRコードの基礎的情報や技術的知識をこの場で勉強することも必要ではないか。
→ (消費者庁) 基礎的な情報をこの場を使って提供するか、事前勉強して議論するかについては検討したい。
また、例えば消費者庁に国の予算で巨大なデータベースを作り、事業者がデータを入れて消費者がアクセスするようなことは非現実的と考えており、不可能なことを議論していただくのは申し訳ないので、出来ることと出来ないことの制約条件をなるべく早くお示ししたい。
- 目指すレベルによって技術的レベルも変わる。どのレベルを目指すのか。
→ (消費者庁) 食品表示制度で義務付けられている内容などを代替するにはどういうことが必要かを議論する。それ以外のサービスの内容は、事業者が自由な工夫の中で、自らのコストで実施していただければよいという認識である。

- (消費者庁) 容器包装は限られたスペースに入る文字情報しかなく、それをデータ化していくと、消費者に様々な伝え方ができるので、そのデータ自体をどうやって登録していくのかということ今回の分科会で議論していくイメージだと思う。登録するデータをどこまで求め、どう統一するかなどは、今後の課題になってくると思う。
- (座長) デジタルツールの活用技術は発展し続けている。あらかじめゴールを決めるのではなく、コーデックスの議論の状況や国際情勢、消費者ニーズなどを踏まえて、出すべき情報や取り入れるべき技術を検討していくものとする。
- 商品情報のデータベースへのアクセス時のエントリーをどうするかという話について、

長年、業界で標準化に取り組んできた。GS1 Japan (一般財団法人流通システム開発センター) など専門の方の意見を聞きたい。

- (座長) どの関係者からどういう情報を指導いただくと今後の議論が進みやすいのかなど、円滑な議論ができるようにしていきたいと思う。

■ その他

次回開催日は調整中です。

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/revi-ew_meeting_014/039420.html) からご覧いただけます。

令和6年度食品表示懇談会

食品表示へのデジタルツール活用検討分科会 委員名簿

| | | |
|------------|------------|--|
| おがわ 小川 | みかこ 美香子 | 東京海洋大学 学術研究院 食品生産科学部門 准教授 |
| かとう ◎加藤 | こうじ 孝治 | 日本大学大学院 総合社会情報研究科 教授 |
| かねだ 金田 | けんいち 健一 | 株式会社生活品質科学研究所 食品・HBC本部 データ管理部長 |
| くどう 工藤 | みさお 操 | 一般財団法人 消費科学センター 企画運営委員 |
| こうの 河野 | ひろし 浩 | 一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 次長 |
| さいとう 斉藤 | しゅんじ 俊二 | 株式会社セブン-イレブン・ジャパン QC・物流管理本部 QC部総括マネージャー |
| せがわ 瀬川 | しげとも 恵寛 | 国分グループ本社株式会社 品質管理部 副部長 |
| はやかわ 早川 | としゆき 敏幸 | 日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室 室長 |

(◎座長、五十音順、敬称略。役職名は2024年10月1日時点)

(資料1より)

うに加工品、塩蔵・乾燥わかめ等の検討が行われ、 現状維持や廃止の方向性が示される



8月27日に、食品表示懇談会 第5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。



▲ 挨拶する消費者庁 井上審議官

これに関連し、名称の個別ルール、名称規制及び追加的な表示事項は一部修正して残すこととし、原材料名の個別ルール、表示の様式及び表示禁止事項は廃止を希望するとのことでした。

また、「うにあえもの」については、横断ルールに沿った表示をすることで問題ないため全項目の廃止を希望するとのことでした。

【全国珍味商工業協同組合連合会からのヒアリング】

続いて、全国珍味商工業協同組合連合会（以下、全珍連）の理事で、生珍味を主に扱うメーカー(株)かね徳の代表取締役社長でもある東村氏から説明がありました。

| 議 題 |
|---|
| (1) うに加工品及びうにあえものの個別品目ルールの説明及びヒアリング (全国珍味商工業協同組合連合会) |
| (2) 塩蔵わかめ及び乾燥わかめの個別品目ルールの説明及びヒアリング (日本わかめ協会) |



▲ 全国珍味商工業協同組合連合会

■ うに加工品及びうにあえものの個別品目ルール

【消費者庁の説明】

うに加工品及びうにあえもの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、「うに加工品」のうにの含有率について定義を見直した上で、維持を希望する。

「うに加工品」のうち、うにの房状の形状を保っている「粒うに」は料理のトッピングに、滑らかなペースト状態の「練りうに」は和えるときに、それぞれ使い分けて利用されており、「うにあえもの」は、粒うにや練りうににクラゲやイカ等を和えたものでお酒のあてやごはんのお供に利用されているとのことでした。

うに加工品の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〕 一部修正

〔理由〕

- ・ 現行ルールの「塩うに含有率」とは、塩うにの固乾物率を元に計算式により求められる値であり、固乾物率を用いるため、原料うにの状態（水分量）の影響を受けないメリットがある。一方で、「重量配合率」でないことが消費者にとって分かりづらい、第三者が最終商品から適正表示になっている事を検証不可能、「基準の固乾物含有率=35%」の根拠が曖昧といったデメリットがある。このため「塩うに含有率（65%以上）」から、「製品に占めるうにの重量率（うに重量配合率）（50%以上）」に見直しをする。
- ・ 「混合うに」は、現在、ほとんど使用されていないことから廃止する（全珍連傘下のうに製品を生産している各社に確認し、実態がゼロであった）。
- ・ 使用可能なうにの定義（おおぼふんうに科、ながうに科、らっぱうに科）は、制度設計された時代に日本で漁獲されていた種を元に定められた定義であり、現在、加工用に用いられるうにの輸入状況から、現状に即して、廃止する。等

個別ルール（名称）、名称規制（別表第4、5）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・ 「混合うに」の定義廃止に伴い、当該部分を削除する。
- ・ 「粒うに」「練りうに」は、長年使用してきた名称であり、原料に「うに」を多く含む商品の名称として認知度が高く、消費者に浸透しているため、現状を維持する。
- ・ 新たな重量配合率でも品質の担保ができると考えられることから、定義を残すことにより、「うに原料」をほとんど含まない商品が、これらの名称で販売される可能性を排除する。

個別ルール（原材料名）、表示の様式、表示禁止事項（別表第4、20、22）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・ 横断ルールでも対応可能であることから廃止する。

個別義務表示（別表第19）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・ 「塩うに含有率」は、定義廃止に伴い廃止する。
- ・ 名称の用語は現状を維持する。

注：「全国珍味商工業協同組合連合会提出資料」を基に作成

塩うに含有率65%をうに重量配合率50%へ改めることの妥当性

| | 塩うに含有率 | うに重量配合率 | 塩うに含有率65%の製品を製造した場合のうに重量配合率 |
|-----------|--------|---------|-----------------------------|
| 粒うにA（O社） | 65.4% | 58.1% | 57.7% |
| 粒うにB（O社） | 95.4% | 72.9% | 49.7% |
| 粒うにC（K社） | 80.1% | 63.0% | 51.1% |
| 練りうにA（K社） | 77.9% | 59.8% | 49.9% |
| 練りうにB（K社） | 90.0% | 65.7% | 47.5% |

重量配合率は、粒うに、練りうにともに50%に近似した。従って、粒うに、練りうにの新しい基準値を、「塩うに含有率 65% → うに重量配合率 50%」に変更することが、妥当である。（資料 1-3 より）

〔審議〕

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・ 原料うにの国産と輸入の割合を知りたい。
→（全珍連）把握できていない。傘下に国産うにを原材料としている企業はなく、国産うには下関を中心に家内制手工場で使われている程度である。
- ・ 「塩うに含有率」を「うに重量配合率」に変えて定義するなら、原材料にも表示できるのではないかと。消費者に分かりやすいと思うのに、どうして廃止するのか。
→（全珍連）できるだけ横断的ルールに合わせてという方針に沿って表示は廃止することとした。枠外にそのものを表す名称を表示できることから、そこで担保されるかと思う。
- ・（座長）輸入原料の冷凍品に塩うにはあるか。



▲ 会議の様子

- (全珍連) 塩うにの冷凍状態と、塩が入っていない冷凍状態の両方がある。全国うに食品公正取引協議会設立当時は、塩うにだけが流通していたが、今は加塩していない冷凍原料も輸入されている。
- (座長) 今後は、塩うにを使用している場合も、塩を除いた「うに重量配合率」を求めていくということになるのか。
- (全珍連) その通り。
- 輸入原料のうにの種類の内訳を知りたい。原料品種を廃止すると、どのようなものが加わるのか。消費者としては従来の3品種以外のものが入ってくることを危惧する。輸入品にはすでに3種類以外のものもあるのか。
- (全珍連) ヨーロッパウニ科の品種が輸入されている。チリウニが使われ始めた20~25年くらい前は、どの科に属するのかを分からないままに使い始めた。この検討が始まって、チリウニがヨーロッパウニ科であることが初めて分かった。
- 業界はどのようなところを品質の高さと考えているのか。
- (全珍連) 従来、「塩うに含有率が高いもの=品質が高いもの」と考えてきた。
- うに重量配合率が定義に用いられることは、分かりやすいので賛成する。うに重量配合率が品質の評価になるということであれば、消費者が参考にできるのでそれを表示してほしい。
- 「うにあえもの」は全廃止となっているが、塩うに含有率15%未満の製品も「うにあえもの」と表示できるようになるので心配している。
- (全珍連) 塩うには塩で固まっているので水が出ないが、冷凍うにはドリップがたくさん出る。このドリップをうにと言えるのかどうか判断できない。そのような難しさがあるなかで、今回の提案となった。消費者から見れば曖昧な印象を受けることは理解できるが、景品表示法の優良誤認に関するルールで品質は担保されており、廃止しても問題ないと考えている。
- (消費者庁) 「うにあえもの」は、塩うに含有率15%以上のものと規定されていることから分かるように、うに以外の原材料が多くなっている。それについて「うにあえもの」と書くことはいかがか。例えば、いかの使用割合が65%なら、いかにうにを和えたものであるから、名称は「魚介類加工品」になるという認識である。
- 基本的には良いと思う。一方で、消費者にとっての分かりやすさについて質問がある。加工品として輸入される製品はあるのか。
- (全珍連) 「うに加工品」の粒うに、練うにで輸入されている製品はゼロと考える。
- 全珍連会員のシェアはどれくらいか。全珍連

が方針を出して取り組むときの市場への影響力を教えてほしい。

→ (全珍連) うにを主に加工している会社は4社程度。「うに加工品」に占める割合はそこそこあると考える。

- ・賛成する。横断ルールにも主要な配合物の重量比率を表示する義務はないので、各社が任意で表示することになったとしても仕方がないと思う。塩うに含有率は、当時の流通形態であれば妥当だが、今のように保存や分析技術が発達していれば、横断ルールにもあるような重量配合率は理解しやすい。
- ・任意で表示する際に、「塩うに含有率」を用いるか、「うに重量配合率」を用いるか整理しておいた方がよいと考える。
→ (全珍連) 「塩うに含有率」は廃止するので、任意で書く場合も「うに重量配合率」になると思う。
- ・(座長) 提案の通り取りまとめたい。今後も全珍連の皆さんに状況をみてご対応いただきたいと考える。

■ 塩蔵わかめ及び乾燥わかめの個別品目ルール

【消費者庁の説明】

塩蔵わかめ及び乾燥わかめ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。

「塩蔵わかめ」は、「塩蔵わかめにあつては『塩蔵わかめ』と、湯通し塩蔵わかめにあつては『湯通し塩蔵わかめ』と表示する」ことが規定されており、業界団体は、湯通しの有無により品質が異なり明確に区分するためこれに関する定義等について、現状維持を希望することでした。原材料名に係る個別ルールなどその他の項目は、一部修正を希望しています。

「乾燥わかめ」においては、原材料名に係る個別ルールの現状維持を希望するほか、乾燥わかめのうち、製造実態が少ない、灰ぼしわかめ、

もみわかめ、板わかめの定義を削除するなどの一部修正を希望しています。

【日本わかめ協会からのヒアリング】



▲ 日本わかめ協会

続いて、日本わかめ協会(以下、わかめ協会)の大場氏から説明がありました。

わかめは、湯通しや塩蔵といった製造工程による差が、塩蔵わかめ、乾わかめ共に品質に現れており、表示がその内容を表しています。規制がなくなった場合、商品選択の指標がなくなり、消費者の困惑が広がる可能性が高いため、原則として個別ルールの存続を希望することでした。

塩蔵わかめの個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義、個別ルール(名称)、名称規制(別表第3、4、5)

【見直し要望】 現状維持

【理由】

- ・湯通しの有無により、品質(色、香味、食感)が異なる。明確に区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。

個別ルール(原材料名)(別表第4)

【見直し要望】 一部修正

【理由】

- ・いわゆる生を塩蔵したものと、乾燥品を戻して塩蔵したものは、品質が異なる。外観からの判別は困難であり、個別ルールがあることで、消費者の嗜好にあった品質のものを

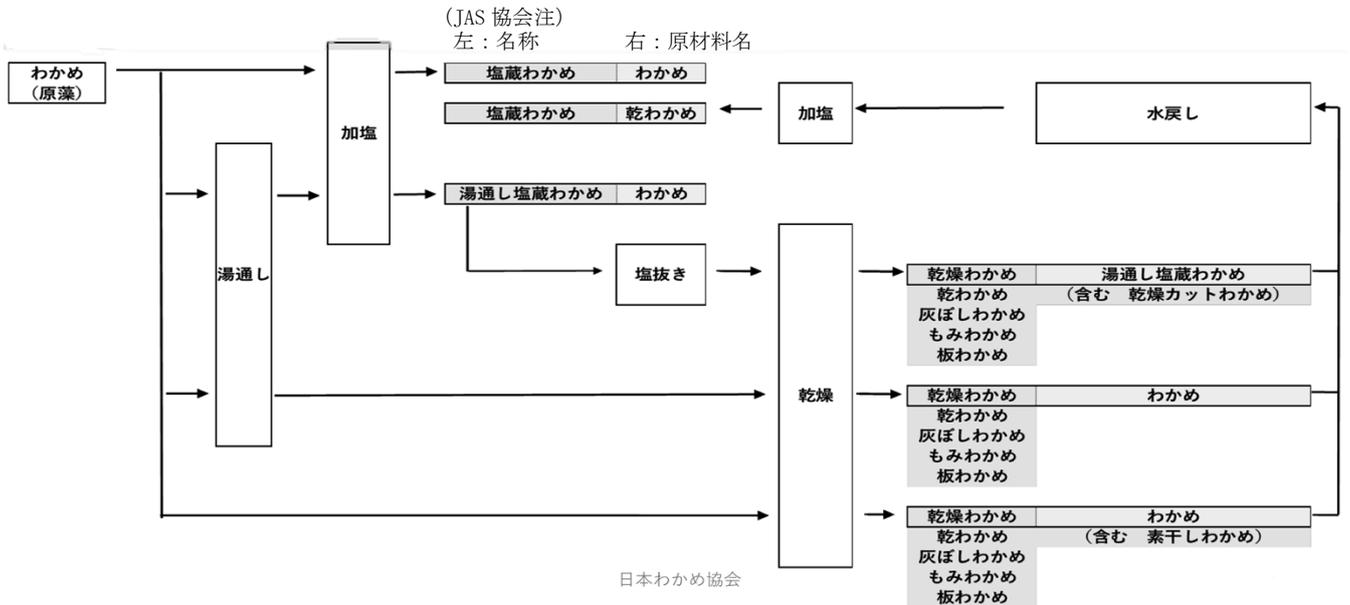


図 わかめの製造工程と表示の関係

(資料 2-3 より)

選ぶことが可能となる。

- 二の規定は統一ルールで対応可能であるため削除可能。

追加的な表示事項 (別表第 19)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- 食塩含有率は、わかめの固形量(喫食可能量)に直結する。食塩含有率は外観からでは判別が困難であり、消費者が商品選択判断の一つとなるため現状を維持する。
- 使用方法は削除可能。ただし「消費者への情報提供として残すべき」との意見あり。
- 名称の用語は、裏面の原材料名に「湯通し塩蔵わかめ」との記載があるため削除可能。

表示禁止事項 (別表第 22)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- わかめは養殖ではあるものの、いわゆる水産物の養殖定義には当てはまらない。とはいえ「天然」とも言い難い。実際に天然わかめは数量が少なく、高価格で取引されているため 1 の規定は現状を維持する。
- 塩蔵は保管を目的とした加工方法であるため、3 の「乾燥わかめを水で戻したものにあっては、」は削除可能。
- 2 及び 4 の規定は他法規制で対応可能であるため削除可能。

乾燥わかめの個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義、名称規制 (別表第 3、5)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- 灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめの定義を削除。全て「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」とする。

個別ルール (名称) (別表第 4)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- 定義の見直しに合わせ修正し、「乾燥わかめ」又は「乾わかめ」と表示する。

個別ルール (原材料名) (別表第 4)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- 生のわかめ、湯通し塩蔵わかめを乾燥した場合に、品質(色、香味、食感)が異なる。明確に原材料を区分することにより、消費者の嗜好にあった品質のものを選ぶことが可能となる。

表示禁止事項 (別表第 22)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- わかめは養殖ではあるものの、いわゆる水産

物の養殖定義には当てはまらない。とはいえ「天然」とも言い難い。実際に天然わかめは数量が少なく、高価格で取引されているため1の規定は現状を維持する。

- ・収穫から乾燥までの期間が短くとも、乾燥品は長期保管を目的とした加工品であるため、2の「新鮮」等に係る規定は現状を維持する。
- ・3及び4の規定は他法規制で対応可能であるため削除可能。

注：「日本わかめ協会提出資料」を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・「塩蔵わかめ」について、スーパーで見る商品のほとんどが「湯通し塩蔵わかめ」のようであった。「塩蔵わかめ」の流通実態がないのであれば、廃止を検討してもいいのではないか。
→(わかめ協会)産地では旬の時期などに「塩蔵わかめ」も販売している。外見では見分けられず、食べてみるまで分からないため消費者が困惑しないよう残していきたい。
- ・「塩蔵わかめ」の原材料の記載について、「乾燥わかめ」を使用した場合は、当然「乾燥わかめ」を使用した旨を表示するのではないか。横断ルールに寄せたとしても表示に変更はないと思われるため、この部分は削除してもよいのではないか。
→(わかめ協会)わかめの加工品であるふりかけなどを見ると、「乾燥わかめ」を使用してそれに味付けしていると思われる製

品の原材料に、「わかめ」と書いているところが多いのが実態である。そう考えると、「乾燥わかめ」を塩漬けしたものを水戻ししても「わかめ」と書くところも出てきてしまう懸念がある。「塩蔵わかめ」は素材に近いものであるため、「乾燥わかめ」を使用したものはその旨を書くことをしっかりと残していきたいと考える。

→(消費者庁)消費者庁で引き続き検討課題として受け止めたい。

- ・消費者選択に資する現状維持に賛成する。
- ・「塩蔵わかめ」において食塩含有率が異なる理由を知りたい。
→(わかめ協会)保存方法、賞味期限、コスト(食塩が多い方が安くなる)の3つの観点から、様々な食塩含有率の製品がある。
- ・(座長)提案の通り取りまとめたい。

■ その他

事務局から次回開催は10月30日に、品目は「農産物缶詰及び農産物瓶詰」「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」「レトルトパウチ食品」「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」を予定しており、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_012/039369.html)からご覧いただけます。



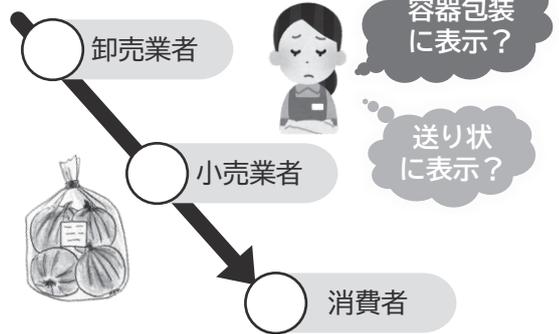
教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1. 一般用生鮮食品を業者間で取引する際の表示に関する照会



最終的にスーパー等の小売店で消費者に販売される生鮮食品を卸売業者と小売業者の間で業者間取引する場合、「業務用生鮮食品」としての表示を行えば良いのでしょうか。また、これらの生鮮食品が容器包装に入っている場合であっても、送り状にのみ全ての表示を行っても良いのでしょうか。



お問合せの食品は一般用生鮮食品（※）に該当するため、食品表示基準第 18 条～第 23 条の規定に従い一般用生鮮食品としての表示を行う必要があります。なお、容器包装に入れられた一般用生鮮食品の表示は、原則として容器包装に行う必要がありますが、卸売業者と小売業者の間で業者間取引する場合にあっては、全ての表示を送り状又は納品書等に行うことができます。



「業務用生鮮食品」は食品表示基準第 2 条第 1 項第 4 号において「生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるもの」と規定されています。したがって、業者間取引であるからといって、必ずしも「業務用生鮮食品」に該当するわけではありません。

食品関連事業者が一般用生鮮食品を販売する際には、食品表示基準第 18 条～第 21 条に掲げる事項を同基準第 22 条の規定に従って表示する必要があります。製品が容器包装に入れている場合にあつては、同条第 1 項第 2 号の規定に従って、容器包装に表示を行う必要がありますが、次の①～⑥の事項は、製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示することができます。

- ① 名称（農産物（放射線を照射した食品、保健機能食品及びシアン化合物を含有する豆類を除く。）、鶏の殻付き卵（保健機能食品を除く。）及び水産物（保健機能食品及び切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを含む。）を除く。）に限る。）
- ② 原産地
- ③ 遺伝子組換え農産物に関する事項（第 18 条第 2 項の表の対象農産物の項の 1 の二及び 3 に関するものに限る。）
- ④ 栽培方法
- ⑤ 解凍した旨
- ⑥ 養殖された旨

また、上記の規定にかかわらず、消費者に対して販売する事業者以外の事業者にあつては、同条第 2 項の規定により、容器包装に限らず送り状又は納品書等に表示することができます。

※ 一般用生鮮食品 生鮮食品のうち、業務用生鮮食品を除いたもの

(食品表示基準第 2 条、18 条、22 条参照)

2. 業務用加工食品の原料原産地表示に関する照会



一般用加工食品(※1)は、原則として使用した原材料に占める重量の割合が最も高い(重量順位上位1位)原材料に対して原料原産地を表示する必要がありますが、業務用加工食品(※2)においても、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い(重量順位上位1位)原材料に対して原料原産地の表示を行う必要があるのでしょうか。



全ての業務用加工食品に対して原料原産地表示が義務付けられているわけではありません。しかしながら、最終製品の産地表示を適正に行うために、業務用加工食品の原産地情報の伝達が必要な場合にあっては、原料原産地を表示する必要があります。



消費者に販売される製品(最終製品)において、原料原産地を適正に表示するため、食品表示基準第 10 条第 1 項第 11 号及び第 12 号の規定により

- ① 最終製品において製造地表示義務の対象原材料となる業務用加工食品(最終製品中、重量順位上位1位の原材料となるもの等)については、当該業務用加工食品の原産国名
- ② 輸入品以外の業務用加工食品で、「実質的な変更」に該当しないような単なる切断、小分け等を行い最終製品となる業務用加工食品については、最終製品において原料原産地表示義務の対象となる原材料(当該業務用加工食品中、重量順位上位1位の原材料等)の原産地名

業務用 ポテトサラダ 2kg

名称：
原材料名：ばれいしょ(北海道)、…
内容量：
保存方法：
賞味期限：
製造者：

のいずれかの表示(情報伝達)を行う必要があります。

ただし、食品関連事業者間の合意に基づき、業務用加工食品の生鮮食品まで遡った原料原産地の表示(情報伝達)が行われている場合は、上記①及び②の表示(情報伝達)は不要となります。

なお、上記とは別に、輸入後に国内で「製品の内容について実質的な変更をもたらす行為」が施されていない業務用加工食品については、当該業務用加工食品の原産国名の表示が必要です。

また、同基準第 11 条の規定により、外食、インスタ加工(※3)及び不特定又は多数の者への無償譲渡の用に供する場合等にのみ供給されることが確実な業務用加工食品においては、原産地の表示(情報伝達)は不要となります。

- ※1 一般用加工食品 容器包装に入れられた加工食品（業務用加工食品（※2）を除く）
- ※2 業務用加工食品 加工食品のうち、消費者に販売される形態となっているもの以外のもの
- ※3 インストア加工 食品を製造し、又は加工した場所で販売する場合
（食品表示基準 3 条、10 条、11 条、食品表示基準 Q&A（加工-281、294）参照）

3. 「オオズワイガニ」の名称等の表示に関する照会



最近、北海道で「オオズワイガニ」が多く漁獲されているようですが、「オオズワイガニ」を販売する際、その名称を「ズワイガニ」と表示しても良いでしょうか。



「オオズワイガニ (*Chionoecetes bairdi*)」と「ズワイガニ (*Chionoecetes opilio*)」は、種が異なります。魚介類については、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として種ごとの名称を表示することが求められています。このことから「オオズワイガニ」の名称を「ズワイガニ」とのみ表示することは不適切です。



水産物の名称については、食品表示基準 Q&A（平成 27 年 3 月 30 日付け消費表第 140 号消費者庁食品表示企画課長通知）別添「魚介類の名称のガイドライン」（以下「ガイドライン」といいます。）の考え方に従って、その内容を表す一般的名称を表示することが基本となります。

魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、生鮮食品は、種ごとの名称の表示を行う必要があります。

「オオズワイガニ」については、「ズワイガニ」とは明確に品質や価格に違いがありますので、「オオズワイガニ」を「ズワイガニ」と明確に識別できず、誤認するような名称で販売することは適切ではありません。「オオズワイガニ」の名称は、標準和名である「オオズワイガニ」と表示することが原則となりますが、これに代えて、一般的名称として「ズワイガニ（バルダイ種）」と表示することもできます。

また、単にゆでた魚介類等のように生鮮食品に近似する加工度の低い水産物加工食品については、原則、ガイドラインに準じて種ごとの名称を原材料名に表示する必要がありますが、缶詰など加工度の高い加工食品の原材料に用いる場合には、原材料名を単に「カニ」等と総称で表示することができます。

（食品表示基準 Q&A（生鮮-10、別添魚介類の名称のガイドライン）参照）

JAS 協会の活動

「魚介類の名称のガイドライン」の 頭足類(イカ・タコ等)の改正作業が始まる



▲ 会議の様子（製粉会館にて）

魚介類の名称のガイドライン改正案(頭足類*) 検討会(第1回)が、9月30日に製粉会館(東京都中央区兜町15-6)で行われました。

【背景】

食品表示基準により生鮮食品には名称の表示が義務付けられており、その内容を表す一般的な名称を表示することとされています。このうち、水産物の名称の表示については食品表示基準Q&Aにおいて、「魚介類の名称のガイドライン」の考え方に従って表示することが示されています。

【目的】

ガイドラインは、平成19年に水産庁により制定され、平成27年に表示基準が制定された際にQ&Aの別添として位置づけられて以来、新たな魚種等の輸入・流通の拡大、分類学的研究の進展による名称の変更など、魚介類の名称を巡る状況が大きく変化してきたにもかかわらず、その内容の見直しは行われていませんで

した。

こうした中で、関係業界等から改正に係る強い要望があったことから、令和元年度より改正に係る検討を行うとともに、「魚介類の名称のガイドラインに係る魚類の新標準和名の提唱手順」を新たに制定しました。

ガイドラインの対象である魚介類は、魚類、貝類、頭足類及び甲殻類など多くの分類群で構成されています。

各分類群における学術的な専門性は高く、改正には、専門的知見に基づく検討が不可欠であることから、改正作業は分類群毎に行うことを基本とすることとされ、令和元年度においては「魚類」、令和3年度には「甲殻類」について検討し、未検討の分類群についても継続的に順次検討することとしています。

このため、令和6年度においては「頭足類」について、水産業界からの改正要望の内容の適否について専門的な観点から検討を行い、ガイドライン改正案を取りまとめることとなりました。

* 頭足類とは、軟体動物門頭足綱の動物の総称で、イカ、タコ、オウムガイの類をいう。

この事業は「魚類」及び「甲殻類」の検討に引き続き、JAS 協会が委託を受けて実施します。

〔議論の様子〕

冒頭、消費者庁食品表示課の清水課長のご挨拶、委員の紹介の後、神奈川県立生命の星・地球博物館の瀬能名誉館員を座長に選任し、検討会が始まりました。

第 1 回検討会ではイカについての検討が行われ、タコについては第 2 回以降に検討が行われます。

現在のガイドラインの制定経緯や改正作業に着手するに至った経緯について消費者庁から、また、頭足類の名称の改正の要望については、業界団体である水産食品衛生協議会から、それぞれ説明があり、検討委員からの質問に答える形で議論が行われました。

水産食品衛生協議会からは、業界内では従来広く「マイカの唐揚げ」などスルメイカを使用してマイカと謳う加工品が見られていましたが、近年、ドスイカやトビイカなどの他のイカを使用して「マイカの唐揚げ」などと謳う事業者も出てきているため、改めてマイカ＝スルメイカと整理していただきたいなどといった要望理由の説明がありました。

消費者庁からは、大多数の地域でスルメイカ＝マイカと考えられている一方で、当該地域で一番主流のイカがマイカと呼ばれているため、九州地方ではコウイカ＝マイカと呼んでいることが紹介され、マイカは地方名と考えられてきたことを踏まえての検討が行われました。

マイカに限らずイカは地方名が多く、関東ではアカイカと呼ばれるイカが、関西ではシロイカと呼ばれるなど、流通実態の把握や属名の有無など更なる情報収集が必要であることが確認されました。これは、海外漁場で漁獲され輸入される外来種においても同様です。

〔今後の予定〕

今回は、学術分類の専門家である委員の意見を伺い作成した資料をもとに、第 1 回の検討で明らかとなった課題について具体的な議論を行う予定です。

なお、本事業は、令和 7 年 3 月までに改正案を消費者庁に報告する予定です。

〔資料〕

本検討会の資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_015/039393.html) からご覧いただけます。

魚介類の名称のガイドライン改正案検討会 委員名簿

| 氏名 | 所属・役職等 |
|-------------------|---------------------------------------|
| うと よしひろ 宇都 佳裕 | 一般社団法人 消費者市民社会をつくる会 食品安全アドバイザー |
| うらわ えいすけ 浦和 栄助 | 東京都水産物卸売業者協会 専務理事 |
| おの なつみ 小野 奈都美 | 琉球大学熱帯生物圏研究センター 西表研究施設協力研究員 |
| くどう みさお 工藤 操 | 一般財団法人消費科学センター 消費生活アドバイザー |
| せのう ひろし 瀬能 宏 | 神奈川県立生命の星・地球博物館 名誉館員 |
| たかだ なおこ 高田 菜穂子 | 東京都 保健医療局 健康安全部 食品監視課 統括課長代理 (乳肉水産担当) |

(五十音順、敬称略。役職名は 2024 年 9 月 20 日時点)

TNFD（自然関連財務情報開示タスクフォース） と食品企業を含む国内企業の動向

公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員
技術士（水産） 博士（農学）
BSI グループジャパン株式会社
Food & Retail テクニカルリサーチマネージャー 北條 健一



1. はじめに

地球の自然環境は、私たちの生活と経済にとって不可欠な資源を提供している。自然環境の損失が経済活動や人類の生活に大きな影響を与えるという認識の拡大にともない、投資先企業の自然関連リスクを正確に評価し、持続可能な投資判断を行うため多くの投資家が、企業の自然関連情報開示を重視するようになった。

東証プライム市場で気候関連財務情報に関する開示が実質的に義務化され、食品企業を含む各企業がTCFD（Task Force on Climate-related Financial Disclosures；気候関連財務情報開示タスクフォース）のフレームワークに則ってCO₂など温室効果ガスの排出量をSCOPE1（直接的排出量）、SCOPE2（間接的排出量）、SCOPE3（その他の間接排出量）に区分して開示を進めている現在、次のアクションとして企業活動によって生じる自然リスクについての開示が注目されている。

本稿では、自然関連情報開示に関する現在の状況と、この開示の枠組みであるTNFD（Taskforce on Nature-related Financial Disclosures；自然関連財務情報開示タスクフォース）とそれに則った開示の概要について、そして食品企業を含む国内企業の開示の動向について簡単に説明する。

2. 社会活動とネイチャーポジティブ

われわれ人間の活動は、企業活動を含め自然の寄与に依存している。自然の寄与は自然資本から生じる具体的な恩恵やサービスのことで、自然資本が健全で持続可能に存在することで、人間社会に提供されている。たとえば、自然資本である河川は、飲料水の供給や灌漑のための水資源（供給サービス）を提供し、洪水の調整や水質の浄化（調整サービス）といった自然の寄与を生み出している。自然の寄与は多岐にわたり花粉媒介や大気質の調節、海洋漁業資源などもこの中に含まれる。ここまでの説明でわかるように自然資本は自然界で作られる資源のストックと言い換えることができ生物多様性もこの中に含まれる。

生物多様性は生態系資産の生産性と回復力を高め、変化に適用できるようにする自然の重要な特性である。この特性は遺伝、種、生息地、生態系レベルで機能し、生態系資産の質、回復力、量を維持するために、すなわちビジネスと社会が依存する生態系サービスを維持するために必要不可欠であると言える。つまり生物多様性の減少は企業活動を含めた人間の活動に少なからぬ負の影響を与えることにつながる。Nature Risk Rising⁽¹⁾によると、世界の総GDPの半分以上である44兆ドルが自然資本に依存している。この44兆ドルが自

然、生物多様性の喪失により失われる潜在的リスクを抱えていると言うことである。

そして、そのようなリスクを抱える中、生物多様性の喪失が世界規模で急速に進行している。

WWF の「生きている地球レポート」⁽²⁾によると、代表的な哺乳類、鳥類、爬虫類、両生類、魚類の 32000 種の個体群が 1970 年から 2018 年にかけて平均 70%弱減少したとされている。また、WWF の「グローバルリスク報告書 2023 年版」によると、今後 10 年でのグローバルリスクの重要度ランキングで「生物多様性の喪失」は 4 番目に位置付けられ 1 番目から 3 番目にリストアップされた気候変動リスクと並ぶ重要なリスクとなっている。



このような状況下において、ネイチャーポジティブの考え方、ネイチャーポジティブに向けた行動が重要視されている。「ネイチャーポジティブ」という単語に統一した定義は実は無いが、TNFD 用語集⁽³⁾では「2020 年を基準年として、2030 年までに自然の損失を停止し、逆転させ、2050 年までに完全な回復を達成するというグローバルな社会目標」とされている。わかりやすく言うと、これまでのように自然の保護・保全という考え方にとどまることなく現在の生物多様性損失の流れを反転させて回復軌道に乗せ、2050 年までに自然共存社会を目指すということで、これまでの企業の CSR 活動としての自然保護とは全く次元が異なるものである。ネイチャーポジティブ達成のためには社会全体での持続可能な消

費と生産実施が必要になる。具体的な施策例としては森林破壊ゼロ、過剰消費の抑止、肥料・農薬・廃棄物の削減、これらの活動に関する情報開示、経営統合による生産・消費の集約などが挙げられる。

3. COP15 と TNFD の設立

1992 年の地球サミットで生物多様性に関する国際的な枠組みである「生物多様性条約 (Convention on Biological Diversity, CBD)」が採択された。この条約は生物多様性の保全、持続可能な利用、生物資源から得られる利益の公正な配分を目的としている。この条約の締約国会議である COP15 (第 15 回生物多様性条約締約国会議) が 2022 年にカナダのモントリオールで開催された。(本来 COP15 は 2021 年に中国の昆明で開催予定だったが、新型コロナウイルスの影響で延期された。) この会議では生物多様性保全における資金調達の強化や自然と人間の調和など生物多様性の保全に関わる重要なテーマが取り上げられ、生物多様性保全に向けた新たな枠組みとして「昆明・モントリオール生物多様性枠組み」が採択された。この枠組みの中には、2030 年までに地球の陸地と海洋の少なくとも 30% を保護するという具体的な目標 (30by30 目標) が正式に組み込まれた。また、この枠組みは、自然の損失を 2030 年までに停止し、2050 年までに完全回復を目指すという長期目標も掲げている。ここでの重要な要素がターゲット 15 である。ターゲット 15 は、企業や金融機関が自然への影響や依存を評価し、リスクを管理し、さらにその情報を開示することを求めるものであり、これにより、企業や金融機関は自然環境に対する責任を果たすことが求められる。これを実施するための枠組みとして設立されたのが TNFD (自然関連財務情報開示タスクフォース) である。TNFD は 2021 年に

複数の国際機関や金融機関の協力を得て設立された枠組みであり、企業が自然関連のリスクや機会を評価し、財務的な情報として開示するためのガイドラインを提供する事を目的としている。

TNFD への日本の参画状況は、18 か国 40 名の TNFD タスクフォースメンバー（情報開示の枠組を検討するメンバー）のうち日本からは 2 名が参画しているのをはじめ、約 1200 フォーラムメンバー（ステークホルダーとしてタスクフォースをサポートし、異なる業界や分野にまたがる専門知識を提供する）のうち、大手事業会社や金融機関を中心として 166 団体が参加している（令和 5 年 11 月 1 日現在）⁽⁴⁾、さらに環境省と金融庁は令和 3 年 12 月に、国交省、農水省は令和 5 年 4 月にフォーラム参加するなど非常に積極的な姿勢を見せている。また、経済産業省の「生物多様性国家戦略」の達成指標⁽⁵⁾に「生物多様性に関する情報開示を行っている企業割合（数）（TNFD への賛同企業など）」と明記されており、東証プライム上場企業を中心にさらに TNFD 開示を進める流れになることが予想される。

では、どのような事項について開示することが求められているのか。次章では TNFD で求められる開示項目について記載する。

4. TNFD の推奨開示項目と「4 つの柱」

TNFD の推奨開示項目は（表 1）に示したとおり、大きく「ガバナンス」「戦略」「リスクとインパクトの管理」「指標と目標」の 4 つの柱から成り、合計 14 の項目で構成されている。

それぞれの柱について簡単に説明すると、以下ようになる。

- ①**ガバナンス**：企業や金融機関の自然関連リスクおよび機会に対するガバナンス構造について開示する。具体的には、企業が自然に関連する問題をどのように管理しているか、取締役会や経営陣がどのように自然関連のリスクに対する監督責任を果たしているのかを明示することが求められる。
- ②**戦略**：企業や金融機関が自然関連リスクおよび機会をどのように認識し、それらを事業活動にどのように組み込んでいるかを示す。自然関連のリスクや機会が企業のビジネスにどのように影響するか、またそれが短期・中期・長期的にどのように企業の戦略に反映されているかを具体的に示すことが求められる。
- ③**リスクとインパクトの管理**：企業や金融機関が自然関連のリスクをどのように特定、

表 1 TNFD 推奨開示項目

| TNFD推奨開示 | | | |
|---|---|--|---|
| ガバナンス 自然に関連する依存、インパクト、リスク、機会に関する組織のガバナンスを開示する。 | 戦略 自然に関連した依存、インパクト、リスク、機会が、組織のビジネスモデル、戦略、財務計画に及ぼす影響について、そのような情報が重要である場合は開示する。 | リスクとインパクトの管理 組織が自然に関連する依存、インパクト、リスク、機会をどのように特定し、評価し、管理しているかを開示する。 | 指標と目標 重要な自然関連の依存、インパクト、リスクおよび機会の評価と管理に使用する指標と目標を開示する |
| <p>A. 自然に関する依存関係、影響、リスク、機会に関する取締役会の監督について記述する。</p> <p>B. 自然関連の依存関係、影響、リスク、機会の評価と管理における経営陣の役割を記述する</p> <p>C. 自然関連の依存、影響、リスク、機会に対する組織の評価と対応において、先住民、地域コミュニティ、影響を受けるステークホルダー、その他のステークホルダーに関する組織の人権方針と参画活動、および取締役会と経営陣による監督について記述する。 ※（V0.4 リスクと影響の管理Dを詳細化）</p> | <p>A. 組織が短期、中期、長期にわたって特定した自然関連の依存関係、影響、リスク、機会を記述する。</p> <p>B. 自然に関する依存関係、影響、リスク、機会が、組織のビジネスモデル、バリューチェーン、戦略、財務計画に与えた影響、および移行計画や分析について記述する</p> <p>C. 自然関連のリスクと機会に対する組織の戦略の回復力を、さまざまなシナリオを考慮して記述する。</p> <p>D. 組織の直接事業、および可能であれば上流と下流のバリューチェーンにおいて、優先順位の高い場所の基準を満たす資産や活動のある場所を開示する。</p> | <p>A(i) 直接事業における自然関連の依存関係、影響、リスク、機会を特定し、評価し、優先順位をつけるための組織のプロセスを記述する。</p> <p>A(ii) 上流から下流までのバリューチェーンにおける自然関連の依存関係、影響、リスク、機会を特定し、評価し、優先順位をつけるための組織のプロセスを記述する。</p> <p>B. 自然関連の依存関係、影響、リスク、機会を管理するための組織のプロセスを記述する。</p> <p>C. 自然関連リスクの特定、評価、優先順位付け、モニタリングのプロセスが、どのように組織全体のリスクマネジメントプロセスに統合され、反映されているかを記述する。</p> | <p>A. 組織が戦略やリスクマネジメントプロセスに沿って、重要な自然関連のリスクと機会を評価・管理するために使用する指標を開示する。</p> <p>B. 組織が自然への依存と影響を評価・管理するために使用している指標を開示する。</p> <p>C. 組織が自然関連の依存関係、影響、リスク、機会を管理するために使用している目標と目標、およびこれらに対するパフォーマンスを説明する。</p> |

出典：Recommendations of the Taskforce on Nature-related Financial Disclosures(2023)

評価、管理しているかを詳細に説明する。既存のリスク管理システムの中で自然関連のリスクがどのように扱われているか、またこれらのリスクが他のリスク（例えば気候関連リスクなど）とどのように関連しているかを併せて示す。そして企業がリスク管理のためにどのようなプロセスを導入しているか、どのようにステークホルダーと連携しているかを示すことが求められる。

④**指標と目標**：企業や金融機関が自然関連のリスクや機会に対して設定している具体的な指標や目標を明確にする。生物多様性の保全や資源利用効率など、自然への影響を測定するための指標を選び、目標を設定し、その達成に向けた行動の進捗状況を明確に開示することが求められる。

これら 4 つの柱中の 14 項目についての説明は、本稿では割愛するが、現在 TNFD Adopter（TNFD 枠組みを採用し、自然関連のリスクや機会に関する情報を開示することを約束した組織）をはじめとする大手企業を中心に現在様々な企業や金融機関で自然関連情報の開示が進められている。この中には大手食品企業も数多く含まれている。

食品企業の TNFD に則った情報開示は今後さらに強く求められると考えられる。その理由としては、第 1 に自然資源への依存度の高さが挙げられる。食品業界は、農作物、漁業、水資源など、多くの自然資源に依存している。農業生産や水産業は、気候変動や生物多様性の減少、土壌の劣化といった自然関連のリスクに大きく影響されやすい。このため、これらのリスクが企業の財務業績や供給チェーンに大きな影響を与える可能性があることから、自然関連情報の開示が特に重要視されると考えられる。第 2 に食品企業の環境への影響の大きさがある。食品の生産、加工、流通プロセスは環境に大きな影響を及ぼす。農業における土地利用や化学肥料の使用、食肉生産に伴

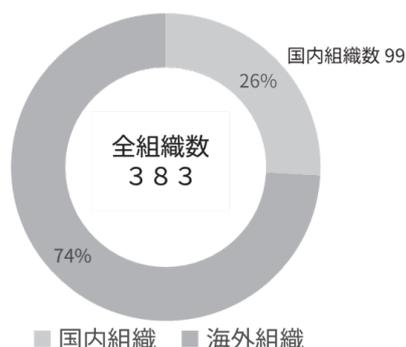
う温室効果ガスの排出など、食品業界は自然環境の変化に対する影響が非常に大きい。このためその影響の開示が重要視されると考えられる。第 3 に投資家からの圧力の影響が挙げられる。前述のように食品業界は自然関連リスクに業績が大きく影響されるためリスクを適切に管理している企業が投資先として魅力的になる。また、自然関連リスクを考慮し、持続可能な経営を実践する企業は、長期的に見て競争力が高く、価値を創出すると投資家に期待されており自然環境に対するリスクと機会を積極的に開示することで投資家からの信頼を得やすくなるからである。

では現在のところ、具体的にどのくらいの組織が開示している状況なのか。次章ではこのことについて数値データを基に解説する。

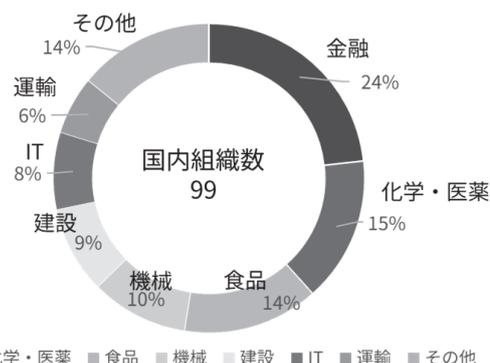
5. TNFD List of Adopters 記載組織における開示の状況

TNFD フレームワークを導入し、情報開示を実践することを公表した企業や団体を TNFD Adopter と言い、これらの組織は TNFD の website でリスト化され公開されている。このリストのことを TNFD List of Adopters という。本章ではこの公開されているリストに挙げられた企業について開示状況を見ていくことにする。なお数値は 2024 年 5 月時点でのものであることをあらかじめお伝えしておく。

List of Adopters 中の日本企業/金融機関の占める割合を（図 1）に示す。このように List of Adopter に登録している国内組織は全体の 25%強に上り日本国内での TNFD への関心の高さが伺える。次に List of Adopters に登録された国内企業・金融機関 99 組織の業界の内訳を（図 2）に示す。このように食品企業は金融機関、化学・医療に次ぐ登録数であり、自然資本への依存度が高い業界で登録数が高い傾向が認められる。これら 99 組織のうち



(図1)List of Adopter中の国内組織の割合



(図2)国内99組織の業界の内訳

データ引用先：TNFD(2024) *List of Adopter*, The Taskforce on Nature-related Financial Disclosures, <https://tnfd.global/engage/tnfd-adopters-list/>

TNFD に 2024 年度、またはそれ以前に開示を行うことを約束している組織は 71 組織である。(28 組織は 2025 年開示を約束。) これら 71 組織のうち 2024 年 5 月時点で統合報告書、ウェブサイトなどに何らかの自然関連情報開示が認められたのは 31 組織であった。これは、前述したとおりこの調査を実施したのが 5 月時点で一般的な株主総会時期以前であり、統合報告書やウェブサイトの情報更新前の時期であったためであり、現在ではより多くの組織が開示を実施していると考えられる。このように、東証プライム上場企業を中心に TNFD に則った自然関連情報の開示の流れは広がっており、今後 TCFD 気候関連財務情報開示と同様、加速度的に進むことが予想される。

6. おわりに

前述の通り TNFD に則った自然関連情報開示は現在気候情報の開示と同様に大きな広が

りを見せつつある。しかし、企業が必要とする自然関連データは従来の財務データや気候リスクデータとは異なり、非常に多岐にわたる。企業が自社の自然資源への依存度や影響を定量化し、正確なデータを集めることは非常に困難な作業である。また、自然関連リスクは、製品開発、サプライチェーン管理、環境保全など企業の多部門に影響を与えるため、それぞれの部門からの情報を収集し統合する複雑な作業が求められる。このため、すべての項目を短期的に開示することは困難であることを組織の担当者は理解する必要がある。現在開示しているどの組織も開示推奨項目のうち、自分たちができる範囲から実施し、少しずつ開示範囲を広げている状況である。筆者の思考ではあるが、今後 TNFD 開示を検討しておられる組織様についても、「先ず開示できるところから始めてみる」というスタンスでスタートされることが望ましいであろう。

<引用/出典>

- (1) the World Economic Forum' s New Nature Economy Report (NNER) series, Nature Risk Rising, (2020) https://www3.weforum.org/docs/WEF_New_Nature_Economy_Report_2020.pdf
- (2) WWF 生きている地球レポート(2022) https://www.wwf.or.jp/activities/data/20221013lpr_01.pdf
- (3) TNFD-Glossary Version 2.0 June (2024) https://tnfd.global/wp-content/uploads/2023/09/TNFD-Glossary-of-terms_V2.0_June_2024.pdf?v=1720508574
- (4) 環境省自然環境局自然環境計画課生物多様性主流化室(令和5年)生物多様性に係る企業活動に関する国際動向について https://www.biodic.go.jp/biodiversity/private_participation/kokusai/doukou2023_11.pdf
- (5) 環境省(2022)生物多様性国家戦略 2023-2030 において設定する状態目標・行動目標に関する指標 <https://www.env.go.jp/content/000124383.pdf>

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
A1-7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の中からお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→

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。

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

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

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



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



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内
TEL : 03-3669-6723 FAX : 03-3669-1019
(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内
TEL : 06-6358-6414 FAX : 06-6358-6454

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

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

営業許可のHACCPの義務化で必要な「衛生管理計画書」を作成いたします。

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



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 的早 剛由 (まとはやたけよし)

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前 232-9

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

携帯 : 080-3051-1897

E-mail : mfc@matohaya.jp

<http://www.matohaya.jp>

環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ

An illustration of various fresh organic vegetables including tomatoes, bell peppers, leafy greens, and asparagus, arranged around the central text.

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」(農林水産省)より

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>