

# JASと食品表示

巻頭インタビュー

## JAS認証が品質管理体制の構築の要 ～化粧合板は加工技術の腕の見せ所～



浜田木材工業株式会社  
代表取締役社長 浜田 善公氏

### ◎消費者庁 日本版包装前面栄養表示に 関する検討会 (第3回)

日本版包装前面栄養表示の様式案が示される

### ◎消費者庁 食品期限表示の設定のための ガイドラインの見直し検討会 (第3回)

期限表示に関する最新の知見と  
見直しの方向性の検討

### ◎業界の動向

マネジメントシステム再確認  
—組織に何が求められているのか—



農水省JAS室だより



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



# 2月

2025

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>

## 御社の最終商品の 食品表示の点検をさせていただきます。

1. 食品表示基準に基づく表示の齟齬の有無
2. 栄養成分表示の適否
3. 景品表示法に基づく優良誤認表示等の有無
4. 資源有効利用促進法による識別表示義務の適否
5. 1 アイテム3,300円でお引き受けしております。



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>

# JASと食品表示

2025年 2月

## 目次

新規JAS認証工場のご紹介

- インタビュー  
1 JAS認証が品質管理体制の構築の要  
～ 化粧合板は加工技術の腕の見せ所 ～  
浜田木材工業株式会社 代表取締役社長 浜田 善公  
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- どんとこい有機  
5 暖地水田二毛作における冬作の有機栽培  
～ 有機農業の栽培マニュアル(第3版)より ～
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木  
8 日本合板工業組合連合会の取組紹介  
～ 国産合板の安定的供給と需要拡大 ～
- 農水省JAS室だより  
11 みなさんにもっとJASを知っていただくために
- JAS協会 有機JAS関係団体情報連絡会のご報告  
15 有機 JAS の取組・有機農業の推進、  
みどりの食料システム戦略の進捗について
- 消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第3回)  
19 日本版包装前面栄養表示の様式案が示される
- 消費者庁 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会(第3回)  
24 期限表示に関する最新の知見と見直しの方向性の検討
- 業界の動向  
30 マネジメントシステム再確認  
ー組織に何が求められているのかー  
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員  
湯川食品科学技術士事務所 所長  
ISO/TC34/SC17/WG8(ISO 22000 改訂)専門家  
技術士(農業部門(農芸化学)、総合技術監理部門) 湯川 剛一郎
- 公益社団法人 日本技術士会 登録グループ  
35 食品産業関連技術懇話会 活動報告  
食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄

# 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
新栄合板工業株式会社 東京都文京区本郷 1 丁目 25 番 5 号	合板 普通合板	新栄合板工業株式会社 大分工場 大分県玖珠郡玖珠町四日市 848 番 32	令和 6 年 12 月 12 日	JPIC- PW116	(公財)日本合板検査会
セントラル パネル プロダクツ株式会社 マレーシア サラワク州 ビンツル 97200 私書箱 785 シビュウ ジョハリスナム通り コマーシャルセンター ビンツルシティモール ロット 43 1 階	合板 コンクリート型枠用合板	セントラル パネル プロダクツ株式会社 工場 マレーシア サラワク州 ビンツル タタウ 97200 プアンランド地区 ブロック 22 ロット 547	令和 6 年 12 月 12 日	JPIC- PW122	(公財)日本合板検査会
セントラル パネル プロダクツ株式会社 マレーシア サラワク州 ビンツル 97200 私書箱 785 シビュウ ジョハリスナム通り コマーシャルセンター ビンツルシティモール ロット 43 1 階	合板 低ホルムアルデヒド <sup>*</sup> コンクリート型枠用合板	セントラル パネル プロダクツ株式会社 工場 マレーシア サラワク州 ビンツル タタウ 97200 プアンランド地区 ブロック 22 ロット 547	令和 6 年 12 月 12 日	JPIC- PW122	(公財)日本合板検査会
赤庄産業株式会社 奈良県吉野郡大淀町大字下淵 1504 番地	集成材 低ホルムアルデヒド <sup>*</sup> 構造用集成材 (小断面)	赤庄産業株式会社 集成材工場 奈良県吉野郡大淀町大字下淵 1504 番地	令和 6 年 12 月 27 日	JPIC- LT 42	(公財)日本合板検査会
イソライト建材株式会社 石川県七尾市奥原町下部 570 番地	集成材 低ホルムアルデヒド <sup>*</sup> 構造用集成材 (小断面)	イソライト建材株式会社 和倉工場 石川県七尾市奥原町下部 570 番地	令和 6 年 12 月 27 日	JPIC- LT109	(公財)日本合板検査会
中国木材株式会社 広島県呉市広多賀谷 3 丁目 1 番 1 号	集成材 低ホルムアルデヒド <sup>*</sup> 構造用集成材 (小断面)	中国木材株式会社 能代工場 秋田県能代市扇田字扇淵 8 番地 1	令和 6 年 12 月 27 日	JPIC- LT273	(公財)日本合板検査会
島根合板株式会社 島根県浜田市治和町口 895 番地 2	単板積層材 造作用単板積層材	島根合板株式会社 浜田針葉樹工場 島根県浜田市治和町口 895 番地 2	令和 6 年 12 月 27 日	JPIC- LV 38	(公財)日本合板検査会
株式会社吉川油脂 栃木県佐野市飛駒町 3845-3	廃食用油のリサイクル工程管理	株式会社吉川油脂 栃木県佐野市飛駒町 3845-3	令和 7 年 1 月 14 日	H002	(公財)日本食品油脂検査協会

# JAS 認証が品質管理体制の構築の要

～化粧合板は加工技術の腕の見せ所～

浜田木材工業株式会社 代表取締役社長 浜田 善公 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 浜田木材工業(株) 浜田社長

静岡県島田市に経営本部を置く浜田木材工業株式会社は、合板加工、化粧合板など高品質な合板の生産・開発を手掛けられている企業です。昭和38年（1963年）からプリント合板の製造を開始され、「信頼のハマトリオ」というスローガンのもと、高意匠強化プリント化粧板など、様々な化粧合板の生産・開発に取り組まれています。

今回は、浜田木材工業株式会社の代表取締役社長を務める浜田氏に、創業の歴史や化粧合板の製造に対するこだわりについてお話を伺いました。

## 茶箱から始まった 創業の歴史

島崎 本日は、インタビューのお時間をいただきありがとうございます。大変歴史のある御社ですが、創業から現在までの歴史についてお教えいただけますか。

浜田 弊社は2025年に創業から115年目を迎えます。1910年に創業者である浜田富次郎が、個人で茶箱の製造、包装業を始めたのが弊社の起源です。その後、1954年に合板の製造販売を開始し、分社を経て、現在の浜田木材工業株式会社となりました。現在では、1963年から開始したプリント合板の製造、販売が主な事業となっています。

島崎 初めは茶箱製造をされていたのですね。

浜田 当時は静岡市内を拠点としていたため、周りにお茶屋が多かったことから創業につながったと聞いています。茶箱といっても、一辺が50cm程のかなり大きなもので、裏にブリキの貼ってあるような昔ながらの茶箱を製造していました。

島崎 それは大変懐かしいですね。静岡市内で創業されたとのことですが、現在の島田市にはいつ移転されたのでしょうか。

浜田 1983年に静岡市若松町から現在の経営本部がある島田市に工場を移転しました。移転して40年以上になりますが、生産力の向上や新製品の開発に向けコールドプレスを新設するなど、継続して設備の改革を行っています。

## 信頼のハマトリオ

島崎 御社には「信頼のハマトリオ」というスローガンがあり、商品名にも「ハマトリオ」という言葉が付いた商品が数多くありますが、この言葉に込められた意味を教えてくださいませんか。



▲ JAS協会 島崎専務

浜田 ハマトリオの「トリオ」は、「仕入先、私達、お客様と一緒に満足できる商売であること」という考え方を意味しています。そこに、浜田の「ハマ」をつけて「ハマトリオ」となりました。

島崎 ビジネスにおいて重要な考え方ですね。御社では様々な種類の化粧合板を製造されていますが、御社で扱われている化粧合板の種類や製造方法について教えてくださいませんか。

浜田 化粧合板には大きく分けて「天然木化

粧合板」と「特殊加工化粧合板」があります。天然木化粧合板とは、合板の表面に原木を0.2~0.3mm程度の厚さにスライスしたシート状の板を張り合わせた化粧合板です。一方、特殊加工化粧合板は、合板の表面に木目や抽象柄などをプリントしたフィルムや強化紙を接着した化粧合板を指します。弊社では後者の「特殊加工化粧合板」を製造しています。



▲ 高意匠強化プリント化粧板「ハマトリオバカラ」

島崎 特殊加工化粧合板は、こういった用途に使用されているのでしょうか。また、合板表面に使用されるフィルムと強化紙で、使用用途に違いはありますか。

浜田 特殊加工化粧合板は、建具、ドアの面材、家具木工に多く使われています。フィルムを使用した化粧合板は、意匠性が高く複雑なサイズの違いに対応できることから、住宅物件などで使用されます。対して、強化紙を使用した化粧合板は、価格面でメリットがあるため量産型の製品に使用されることが多いです。

## ウッドショックの影響

島崎 2021年3月頃から、日本では木材の価格が高騰している状態、いわゆる「ウッドショック」と呼ばれる現象が深刻となりましたが、御社ではどのような影響がありましたか。

**浜田** 2018年頃から続いていたコンテナ不足の問題や、コロナの影響で合板の仕入れ先であるインドネシアの港が封鎖されるなど、仕入れが非常に難航しました。当時はインドネシア国内にも在庫がない状況であったため、ドルベースの値段が上がっても注文は変わらず、円安も相まって日本での合板の価格が一気に上がってしまったと考えています。



▲ インタビューの様子

過去にも2016年に合板の価格が1.5倍程度に高騰したことがありましたが、すぐに価格が落ち着いたため、ここまで大きな影響はありませんでした。今回は、合板価格が一時2倍以上に吊り上がってしまったため、これまで合板を志向して購入されていたお客様も、MDF（中密度繊維板）などの繊維板に変更せざるを得ない状況であったといえます。

**島崎** 御社にもやはり大きな影響があったのですね。合板とよく比較されるMDFとはどのような建材なのでしょう。

**浜田** MDFとは、木質繊維を細かくファイバー状にしたものに、合成樹脂などを加え成形した繊維板（ファイバーボード）の一種です。木材の様に軽量で高い加工性を持ち、かつ、木材特有の反りや節などの癖が少なく表面が均質なため、非常に化粧性が高い建材と言えます。

加えて、価格が合板の半額程度と非常に安価であるため、近年、流通量は急激に増加しています。

**島崎** 御社でもMDFの化粧加工を行われているとのことですが、ウッドショック前後で合板とMDFの割合はどのように変化しましたか。

**浜田** ウッドショック前は、合板とMDFが5:5か少し合板の方が多いくらいでした。それが、現在では「合板」「MDF」「不燃板（ケイカル板、石膏ボード）」が3:6:1といった割合になっています。

## 化粧合板への想い

**島崎** 合板からMDFに変更されるケースがかなり増えてきているとお話がありましたが、こちらの市場の変化についてお考えをお聞かせください。



▲ 浜田木材工業(株) 浜田社長

**浜田** 「どんな基材でも張れるように」が弊社の1つのテーマではあるので、基材の選択についてはお客様の要望に合せ柔軟に対応しています。

それぞれの基材にメリット、デメリットがありますが、MDF と比べ、合板には「軽量で耐久性や耐水性に優れている」といった良さがあります。

弊社では、化粧合板に使用する全ての合板を補修工程で1枚1枚選別し、表面の割れ、節、中板の芯抜けなど厳しい検査を経て、丁寧にパテ処理して化粧合板に加工しています。



▲ 補修工程での選別の様子

表面の均一な MDF と比べ、合板はこういった工程で加工工場の技術の差が顕著に表れるため、腕の見せ所とも言えます。

私自身としても合板には思い入れがありますので、取扱量を増やしていきたいという想いはあります。

## JAS 認証の価値

**島崎** 御社では 1972 年から合板の JAS 認証を取得されていますが、JAS を取得されていることの魅力について、どのように感じていらっしゃいますか。

**浜田** JAS 認証があることで、第3者である登録認証機関（日本合板検査会）に監査や定期試験をしていただいております、信頼性の向上に繋がっていると感じています。

取引先から監査を受ける際にも、JAS で培われた生産管理技術や管理体制を評価してもらえているため、品質保持の基盤形成に非常に役立っています。

**島崎** JAS を有効に活用いただいております、JAS 協会としても嬉しく思います。

**浜田** JAS の化粧合板には JAS の合板を使う基準があるので、弊社では原料についても JAS 認証工場の合板を仕入れています。近年では、弊社の仕入れ先ではありませんが、JAS の基準を満たさない海外の一部の合板工場において、JAS の認証停止が行われる事例がありました。しかし、それは基準を満たしていないものがきちんと淘汰されているという裏返しでもあります。

基本的にお客様には「JAS は安心できる」という点を認知していただけているので、今後も業界全体として基準をしっかりと守って、JAS や合板の価値を高めていくことが重要だと感じています。



▲ 浜田社長から生産行程について説明を受ける島崎専務

**島崎** 化粧合板の種類や製造方法、JAS への想いなど様々なお話をお伺いし、非常に勉強させていただきました。私たち JAS 協会としても、「JAS の普及啓発」という観点から引き続き JAS の価値向上に尽力していきたいと思っております。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。



# 暖地水田二毛作における冬作の有機栽培

～有機農業の栽培マニュアル（第3版）より～

「有機農業の栽培マニュアル」は、2013年～2017年に実施した農林水産省委託プロジェクト「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」の成果をとりまとめた普及資料です。本マニュアルは7つのテーマに分かれて書かれていますが、本稿では著者が試験の一部を担当した、暖地水田二毛作における冬作の有機栽培について解説したいと思います。なお、本プロジェクトでは冬作として小麦及び野菜を対象としました。

農研機構 九州沖縄農業研究センター 暖地水田輪作研究領域長 おおだん ひでき 大段 秀記

## 暖地(九州北部)での水田二毛作体系例

図1に暖地の水田二毛作で想定される冬作の体系を示しました。夏作は水稲（移植栽培）になりますが、暖地の普通期栽培では6月下旬が移植時期になり、収穫時期は10月上旬となります。二毛作で有機栽培を行うためには、当然のことながら夏作の水稲も有機栽培を行う必要があります。暖地では害虫のトビイロウンカの坪枯れ被害が懸念されるため、坪枯れが起きる前に収穫できる早生品種の栽培が推奨されます。近年ではトビイロウンカの被害を受け

にくい品種開発も進められていますが、二毛作を行う場合には、冬作の播種、定植との作業競合を回避する目的においても、できるだけ収穫時期の早い品種の利用が望まれます。

冬作の栽培時期は、水稲の収穫後から翌年の水稲の移植時期前までとなります。作目によっても異なりますが、11月上旬から12月上旬にかけてが播種、定植の時期となります。収穫時期は作目によって異なり、2月中旬から6月上旬になります。

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
水稲		○	.....□				△					
小麦			△						○			
タマネギ	—△				苗床 陽熱消毒	.....○		□				
レタス								○	.....□			△
ホウレンソウ								○			△	
キャベツ								○	.....□			△
ブロッコリー	—△							○	.....□			

○：播種 □：移植・定植 △：収穫

図1 暖地での水田二毛作体系例

## 冬作の有機栽培のポイント

### ① 小麦

めん用とパン用を分けて紹介していますが、大きな違いは施肥になります。めん用は基肥－追肥①（3葉期）－追肥②（幼穂形成期）の分施とし、パン用は追肥①（分けつ期）－追肥②（幼穂形成期）の分施とします。パン用は高いタンパク含有率を得る必要があるため、生育後半に窒素の肥効が得られるようにします。基肥と追肥①は鶏ふん、追肥②は菜種油かすを使用します。マニュアルには施用量の目安を示していますが、実際には土壌診断に基づいた適正量を施用します。本マニュアル作成当時にはなかった「有機質資材の肥効見える化アプリ」が開発され、日本土壌インベントリー (<https://soil-inventory.rad.naro.go.jp/>) の「土壌管理アプリ集」に掲載されています。本アプリを利用することにより、さらに正確な施肥ができるかと期待できます。

施肥以外のポイントについては、めん用、パン用ともに共通です。種子消毒は農薬が使用できませんので温湯消毒を行ってください。また、小麦で問題となる赤かび病対策は、有機 JAS に適合したイオウフロアブルを開花期とその2週間後の2回散布します。

暖地では雑草の生育が旺盛で、除草剤を使用できない有機栽培では収穫放棄になる事例も散見されます。冬作の小麦でも例外ではなく、効果的な除草技術が必須です。物理的に雑草を除去する機械除草が基本になりますが、やみくもに機械除草を行っ

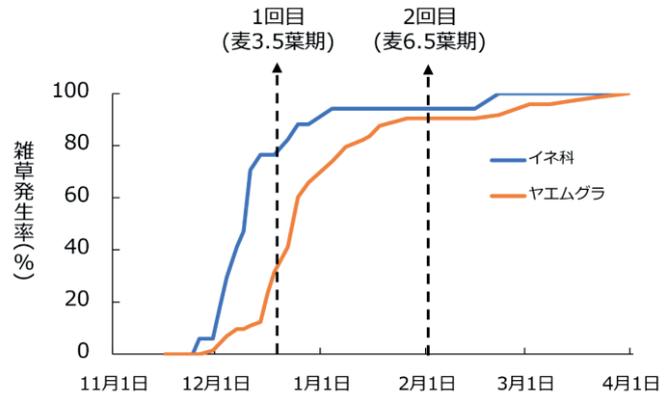


図2 雑草の発生パターンと機械除草実施時期の一例

ても十分な除草効果は得られません。適切な時期に適切な回数を行うことが重要です。暖地の水田裏作の小麦では、スズメノテッポウやカズノゴサなどのイネ科雑草が早く発生し、ヤエムグラなどの広葉雑草がやや遅れて発生します（図2）。したがって、主にイネ科雑草の除草を目的に小麦3.5葉期（3～4葉期）に1回目の機械除草を行い、さらに広葉雑草の除草を目的に小麦6.5葉期（6～7葉期）に2回目の機械除草を行います。タイミングよく2回の機械除草を行うことで効果的な除草が可能です。

使用する除草機に指定はありませんが、本マニュアルでは牽引式のレーキ式除草機を使用しました（図3）。牽引式なので効率的に作業ができます（約50a/時）。雑草発生量が極めて

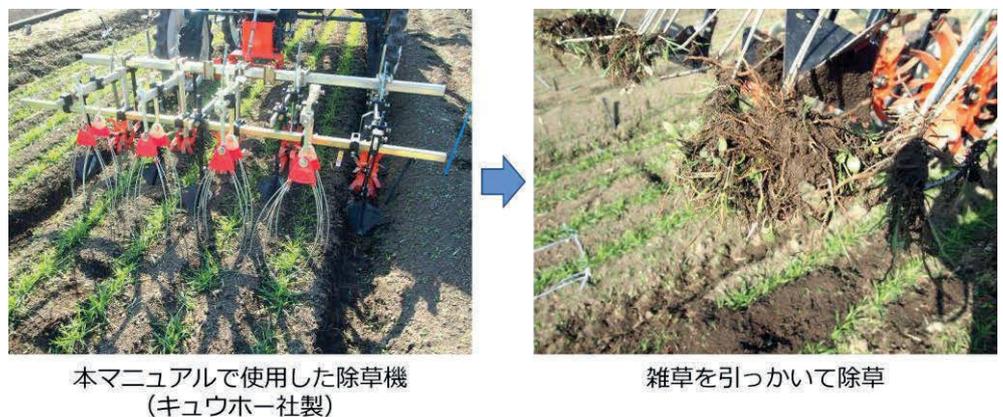


図3 小麦の機械除草に利用した除草機

多いとわかっている場合には、小麦の播種時期を遅らせると雑草の発生量を減らすことが可能です。ただし、収穫時期の遅れや収量への影響もあるため、極端な晩播は推奨しません。

## ② 野菜

タマネギ、レタス、ホウレンソウ、キャベツ、ブロッコリーを対象に栽培のポイントを紹介しています。各作目の詳細については本マニュアルもしくは佐賀県のホームページ ([https://www.pref.saga.lg.jp/ki\\_ji00343583/index.html](https://www.pref.saga.lg.jp/ki_ji00343583/index.html)) を参照いただきたいと思います。施肥については、完熟牛ふん堆肥を 2t/10a

を基本として、各作目に必要な資材を投入することになります。たとえば、ホウレンソウでは完熟牛ふん堆肥に加えて石灰質肥料、リン酸肥料、肉骨粉等配合肥料（いずれも JAS 有機適合肥料）を投入します。キャベツやブロッコリーでは微量元素が含まれる資材、タマネギでは発酵鶏ふんをさらに投入します。タマネギでは苗床と本ばで施肥量が異なるので、注意が必要です。

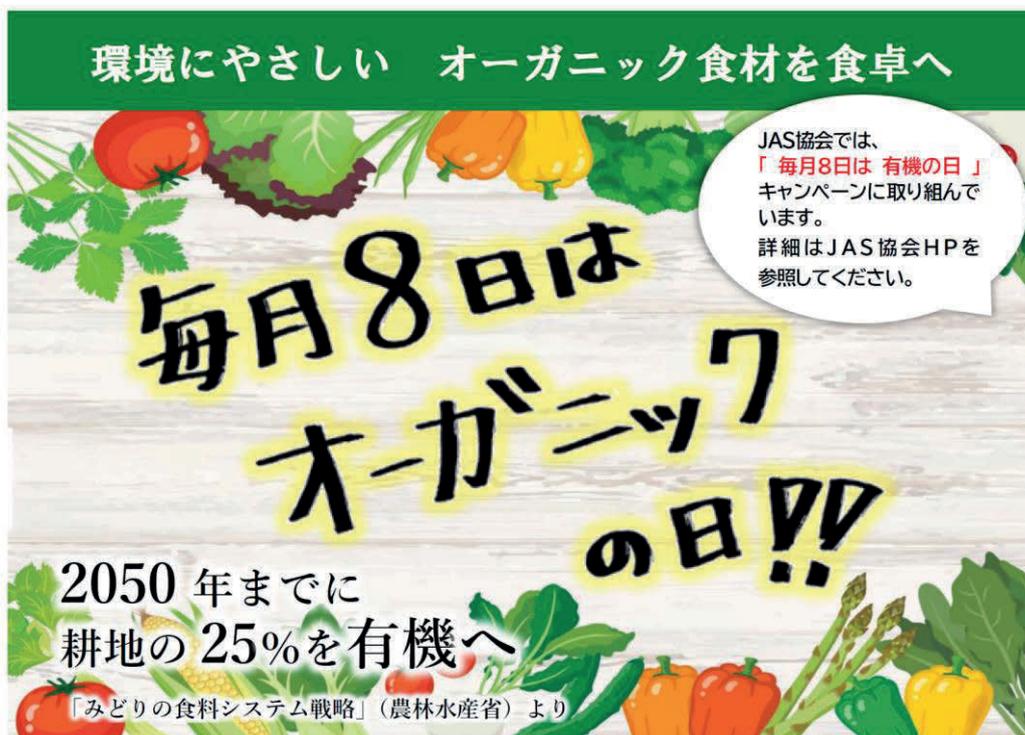
雑草対策は小麦のような機械除草は難しいため、黒マルチ被覆が基本です。黒マルチは雑草対策としてだけでなく、レタスやホウレンソウの寒害対策としても有効です。

## 冬作の経営評価

2012年と2013年の2か年に現地実証試験を行った結果から、十分な収益性があることがわかりました。小麦は単位面積あたりの農業所得は低いものの、省力的であることから大規模化が可能、一方、野菜は作目による違いはあるものの、小麦に比べて農業所得は各段に多いもの

の、労働時間も多ことから大規模化は難しいことがわかりました。

暖地の水田二毛作で有機栽培を実践する生産者は少ないことから、本マニュアルを参考に冬作の有機栽培に取り組む生産者が増えることを期待したいと思います。



# 日本合板工業組合連合会の取組紹介

～国産合板の安定的供給と需要拡大～



日本合板工業組合連合会

## 1 日本合板工業組合連合会の概要

日本合板工業組合連合会(略称「日合連」)は、中小企業団体の組織に関する法律(昭和 32 年法律第 185 号)に基づく商工組合連合会です。昭和 40 (1965) 年 7 月、我が国の合板産業の発展を図るために必要な各種事業を行い、会員及びその組合員の経営の安定と合理化を図ることを目的として設立されました。設立以来、合板の製品・技術開発や需要拡大に係る調査研究活動、普及広報活動はもとより、木材貿易自由化以降の貿易対策、不況時の経営安定対策など幅広い活動を行ってきています。

現在、日合連は、全国を 4 地区(東北、東京、中日本、西日本)に分け、それぞれの地区を管轄する合板工業組合が会員となって構成されています(図 1)。

### 日本合板工業組合連合会

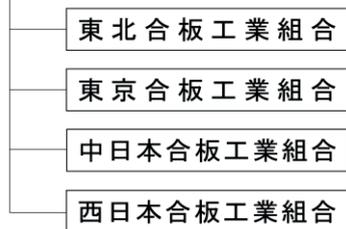


図 1 日合連の組織図

これら 4 地区の合板工業組合に所属する組合員は、令和 6 (2024) 年 4 月現在で 28 企業、37 工場あります。このうち、3 企業は、2 つの

地区の合板工業組合に所属しているため、実企業数は 25 企業になります(表 1)。

表 1 各地区の会員組合の概要

4地区の会員組合	企業数	合板製造工場数	二次加工合板工場数
東北合板工業組合	8	12	1
東京合板工業組合	5	4	1
中日本合板工業組合	9	5	4
西日本合板工業組合	6	9	1
合計	28	30	7

## 2 現在の主な取組事項

### (1) 国産合板の需要拡大

脱炭素社会の実現による地球温暖化防止、林業・木材産業の成長産業化などを目指し、安全・安心な国産合板の安定的供給と需要拡大に取り組んでいます。

### (2) 合板製造用原木の持続的・安定的な確保

「森林・林業基本計画」に基づき、合板用材の国産材利用量目標 7 百万 m<sup>3</sup> の達成に向けて、合板製造用原木の持続的・安定的確保に取り組んでいます。

### (3) 国際競争力の強化

「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」等を踏まえ、国際競争力の強化に向けて、合板輸出拡大への取組促進をはじめ、新製品開発・技術開発、合板製造施設の整備に取り組んでいます。

#### (4) 環境課題への積極的対応

2050年カーボンニュートラルの実現、温暖化防止や生物多様性保全など地球環境の保全に向けて、違法伐採対策、パリ協定の推進等の一層の強化を図っています。

### 3 国産合板の需要拡大への具体的取組

#### (1) 国内生産合板の原料転換

戦後、急増した国内生産合板の原料の大半は南洋材でしたが、そのシェアは1980年代には9割を超えました。その後、南洋材産出国において、資源の枯渇や丸太輸出規制・自国木材加工産業振興への対応が取られたこと、熱帯林保護の観点などから、平成3(1991)年、日合連は「合板原料の転換に関する基本方針」を策定し、熱帯産丸太の消費削減と針葉樹への転換を積極的に推進することを発表しました。当初、北洋材等への転換を図りましたが、国内の人工林資源の成熟を背景に、新しい製品や技術の開発等を進めたことから、国産針葉樹合板の生産量が飛躍的に増大しました(図2)。

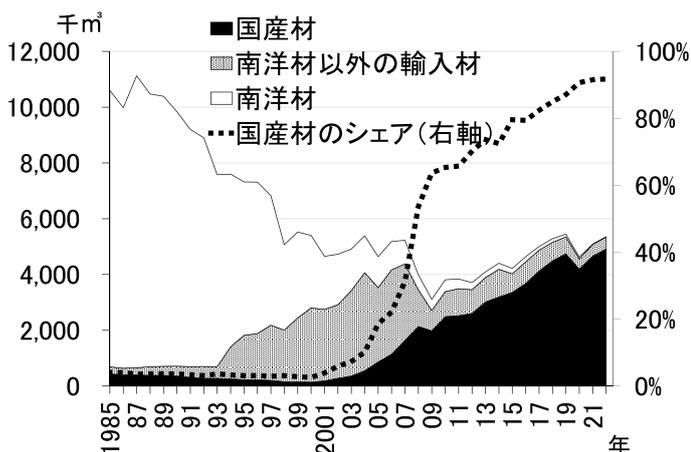


図2 国内生産合板の生産量及び原料内訳の推移

#### (2) 国産針葉樹合板の製品・技術開発

針葉樹合板への原料転換に当たって、性能を確保するため厚物化を志向しました。東京・東

北合板工業組合は森林総合研究所等と共同して性能試験を繰り返し、強度が高い24mm厚、28mm厚の構造用合板を開発しました。平成12(2000)年には、東京合板工業組合が『ネダノン』として商標登録を行い、日合連会員の各社が共通した商品名で生産しています。

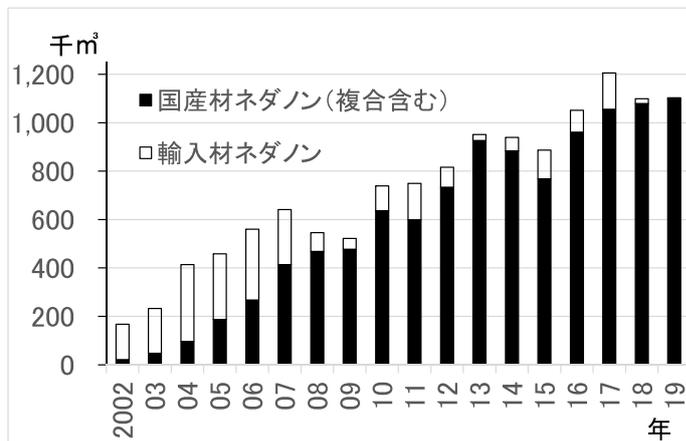


図3 ネダノン生産量の推移

根太を省略してネダノンを直張りする床構造に加え、母屋・たる木方式に代わってネダノンに登り張りに直張りする屋根構造、ネダノンや12mm厚の構造用合板を使った耐震性の高い合板耐力壁等、ネダノン開発を契機に構造用合板の需要は拡大しました。

また、日合連は、平成23(2011)～24(2012)年、12mm厚の構造用合板を張った木造軸組耐力壁及び枠組壁工法耐力壁の壁倍率の国土交通大臣認定を取得しました。続いて、令和元(2019)年、12mm厚又は24mm厚構造用合板を用いた耐震補強壁について、(一社)建築防災協会の技術評価を取得し、国産合板の需要拡大に努めてきました。

こうした様々な取組みの結果、国内で生産される合板における国産材原料のシェアは年々増加し、令和4(2022)年には92%に達しました(図2)。

#### (3) 国内生産合板の普及活動

これまでに開発した製品や技術を普及する

ため、「ネダノンマニュアル」、「構造用合板の手引き」、「耐震補強用合板耐力壁マニュアル」、「合板のはなし」等を作成し、無償頒布を行っています。また、日合連ホームページにFAQと問合せフォームを設置して、きめ細かいユーザーサービスにも取り組んでいます。

#### (4) 超厚合板の製品・技術開発

日合連では、令和2（2020）年から、「超厚合板（ちょうあつごうはん）」の製品・技術開発に着手し、翌年、超厚合板の略称として『CLP（Cross Layered Plywood）』を商標登録しました。

これまでに、スギ、ヒノキ、カラマツ等を用いた試作試験と併せて、曲げ性能、水平せん断性能、接着性能、含水率変化、接合部性能、構面性能等の評価を行ってきました。

今後も、試作試験・性能評価を継続して、基礎的物性値を踏まえた製造条件の最適化を行い、合板 JAS や建築基準への反映を目指す予定です。このことにより、超厚合板を新たな木質建築資材として位置付け、非住宅分野や中高層大規模住宅等への需要拡大を推進してまいります。



構造用合板の手引き



耐震補強用合板耐力壁マニュアル



ネダノンマニュアル Ver.9



間伐材等国産材を使用したコンクリート型枠用合板の活用を



「超厚合板の開発のための性能試験等の実施事業」事業報告書



合板のはなし

（日合連ホームページより）

#### ▲ 各種マニュアル・補助事業成果



▲ 144 mm厚スギ超厚合板の試作品

農水省  
JAS 室だより



# みなさんにもっと JAS を知っていただくために ～ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～



じゃすひめちゃん

今回の JAS 室だよりは、JAS の普及の取組を 2 回に分けて（次回 4 月号掲載予定）  
ご紹介します。

## JAS（日本農林規格、Japanese Agricultural Standards）のあゆみ



ジャスマル君

1950年に誕生した JAS 制度。  
本年 2025 年には、制度ができ  
てから 75 年を迎えます。この間  
に JAS の対象が拡大されたり、  
新たな JAS マークが増えたりし  
ました。



ジャスマロ君

今は、JAS マークといえば、「丸 JAS マーク」、「有機 JAS マーク」、  
「特色 JAS マーク」の3つを主に目にするね！この他に、なかなか見  
る機会はないけれど、試験結果の証明書に付される「試験方法 JAS マ  
ーク」もあるね。

消費者の方が農林水産物・食品に求める価値が多様化する中で、JAS もその期待に応え  
るべく、様々な内容を規格の対象にできるようになってきました。

即席めんの品質、有機農産物の生産プロセス、ベジタリアン・ヴィーガンレストランで  
の取り扱い方法、生鮮トマト中のリコペンの試験方法、錦鯉の用語など、規格の幅が大き  
く広がり、一口に JAS を説明するのもなかなか難しくなりました。



食品パッケージには、JAS 以外のマークもたくさん見かける中で、  
消費者の方の JAS マークに関する認知度はどのくらいなのでしょう？



ジャスマロ君

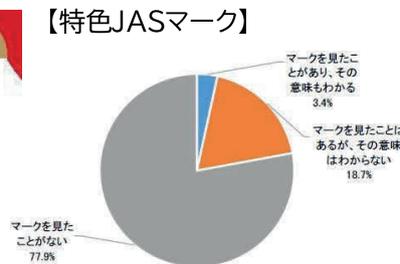
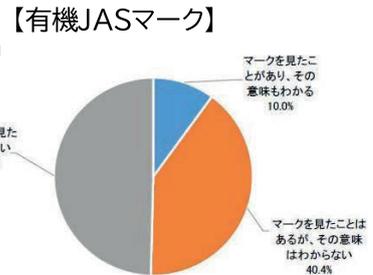
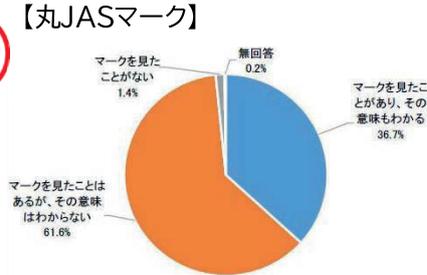
そこは気になるポイントだね。特に「丸 JAS マーク」は  
ずっと存在するマークだからこそ、「あって当たり前」に  
なっている可能性はあるね。



こちらは、昨年6月の第19回食育推進全国大会（開催地：大阪）で実施したアンケートの結果です。「丸 JAS マーク」、「有機 JAS マーク」、「特色 JAS マーク」それぞれの認知度を調査しました。

## JASの認知度に係るアンケート調査結果(2024年)

- ・実施場所: 第19回食育推進全国大会(大阪)
- ・実施日時: 令和6年6月1日(土)・2日(日)
- ・回答数: 498
- ・調査実施主体: 一般社団法人日本農林規格協会



(アンケート回答者の年代)

	回答数	割合
10才より下	0	0.0%
10代	5	1.0%
20代	32	6.4%
30代	190	38.2%
40代	175	35.1%
50代	46	9.2%
60代	31	6.2%
70代以上	14	2.8%
回答しない	5	1.0%
計	498	100.0%

農林水産省 新事業・食品産業部 / New Business and Food Industry Department. Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.



まずは「丸 JAS マーク」。

「マークを見たことがない」と回答した方は約1%…つまり、99%の方はマークを見たことがあるってことだね！

さらに、アンケートに回答してくださった方のうち 35%以上の方が「マークを見たことがあり、その意味もわかる」とのこと。



でも、一番多かった回答は「マークを見たことはあるが、その意味はわからない」で、6割以上。「丸 JAS マーク」についてはマークの意味を伝えていく必要があるね。



続いて「有機 JAS マーク」と「特色 JAS マーク」。

これらのマークに関する回答結果はおおむね同じような傾向にありました。

「マークを見たことがない」という回答がいちばん多く、それぞれ、有機 JAS マークでは約半数、特色 JAS マークでは8割弱を占めました。

次に多かったのが、「マークを見たことはあるが、その意味はわからない」という回答で、それぞれ、有機 JAS マークでは約4割、特色 JAS マークでは2割弱を占めました。

一方で、「マークを見たことがあり、その意味もわかる」という回答は、それぞれ、有機 JAS マークでは1割、特色 JAS マークでは約3%にとどまりました。



「有機 JAS マーク」と「特色 JAS マーク」は、まずはマークの存在をアピールすることが必要だね。





参加者の方からは、「こんなに様々な食品に JAS マークがついているなんて知らなかった」、「JAS マークは知っていたけど、JAS マークがどんな意味を持つのかを初めて知った」、「特色 JAS マークを初めて見た！」などの声をいただいたよ。



昨年は、11月の JAS 普及推進月間以外にも、消費者の方に直接 PR する機会を増やしました。例えば…

### 8月：「こども霞が関見学デー」に初参加！

毎年たくさんの子供たちが参加することも霞が関見学デー。JAS ブースでは、①まずはジャスマル・ジャスマロの動画を見ながら JAS マークの意味について学習し、②その後、スーパーの食品売場に見立てたコーナーで、自分の好きな JAS マーク付き食材カードを選んで「JAS 丼」を作るという JAS お買い物ミッションにチャレンジしてもらいました。実際のお買い物では、どのように JAS マークをチェックすればいいのかを疑似体験してもらえたのがポイント。さらに、保護者の皆様も展示されていた JAS 品に興味津々でした。

「こども霞が関見学デー」では JAS お買い物ミッションにチャレンジ！



実際の商品を手にとって、ついている JAS マークを確認する方も多数！

「NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2024」では、JAS 輪投げにチャレンジ！



JAS 輪投げを通じて、JAS について学んで「JAS 達人」に認定されました！

### 10月：「NIPPON FOOD SHIFT FES. 東京 2024」に初参加！

JAS 室担当者手作りの「JAS 輪投げ」にチャレンジしてもらいました。「どの JAS マークをねらおうかな〜」と3種類の JAS マークをじっくり見ていただきました。輪投げに挑戦後は、実際に JAS マークがついた商品も見て、JAS マークを覚えていただきました。



ぼくたち、ジャスマルとジャスマロの顔出しパネルもイベントでは大人気だったね！各イベントで、JAS についてしっかり学んでいただいた方を「JAS 達人」に認定したところ、全部で 1000 人以上の「JAS 達人」が誕生したんだよね！世の中に JAS を覚えてくれた方が 1000 人以上も増えたって、結構素敵なことじゃない？！

JAS クイズや JAS 輪投げなど様々な普及コンテンツも（職員手作りで）開発できたので、これからも消費者の皆様へ JAS の魅力を直接お伝えしていく取組をしっかりと続けていけるね。



次回4月号では、SNS を使った作戦などの様子をお届けする予定です。お楽しみに！

## 有機JASの取組・有機農業の推進、 みどりの食料システム戦略の進捗について

令和6年12月20日、製粉会館にてJAS協会の有機JAS関係の団体会員と賛助会員を対象とした情報連絡会を開催しました。登録認証機関から36名が参加し、説明に関する質疑応答を含め情報交換が行われました。

冒頭、JAS協会 戸谷会長からの挨拶の後、農林水産省 谷室長にご挨拶いただきました。

農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部  
食品製造課 基準認証室長 谷 秀治 氏



今年食料農業農村基本法が改正され、その新しい基本法に基づいて基本計画を検討しているという大きな節目でございます。

環境への対応や消費者の安全安心をどう確保していくかということ、我が国の農産物のことや食品の輸出をどうやって拡大するかということに引き続きしっかり取り組んでいく必要がある中で、有機という位置付けは、今後ますます重要になってくると認識しております。高い目標を掲げつつ、まだ道半ばにも至っていない状況ですが、行政としてもしっかり取り組んでいかなければなりません。

制度を担っていただいている認証機関の皆様方に農林水産省の取り組みについてご紹介させていただき、今後の業務の参考にしていただければと思います。本日限られた時間でございますが、出席されている皆様方にとって有意義な連絡会になればと思っております。

### 【 議 題 】

1. 有機 JAS を取り巻く最近の状況と今後の取り組み
2. ベトナムにおける有機 JAS 認証関連セミナー報告とベトナムの有機食品市場の現状
3. 有機農業の推進に関する令和6年度補正予算および令和7年度予算概要
4. FAMIC が実施する立入検査等の結果について
5. みどりの食料システム戦略の進捗と今後の展開

### 1. 有機 JAS を取り巻く最近の状況と今後の取り組み



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 佐藤 恵理子 氏

※佐藤氏は都合によりWEBでの説明

有機 JAS 改正、有機同等性の交渉等、予算事業の3点についてお話いただきました。

有機同等性の交渉については、JAS協会が参加者から事前に募集した質問に対する回答があり、「EUとの同等性の新しい基準については、現時点では何も決まっていないが、皆さんが困らないように交渉していきたい」、「有機酒類の同等性については、経過措置の期間内に同等性の承認が得られるよう進めている」ことなどの説明がありました。

また、食品製造課の補正予算について、令和5年度は有機 JAS 認証取得、有機 JAS 資材リス



▲ 会議の様子

トへの登録及び申請のオンライン化の実証に係る支援への取組があったこと、令和6年度補正予算では有機 JAS 認証取得及び有機 JAS 資料リストへの登録支援の継続に加えて、検査員研修やリモート調査導入への支援があることの説明がありました。

## 2. ベトナムにおける有機 JAS 認証関連セミナー報告とベトナムの有機食品市場の現状

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 清家 嘉恵 氏



令和6年9月にベトナムにて実施した有機 JAS に係る研修報告とベトナムにおける有機食品市場の状況についてお話しいただきました。

研修会は2国間事業の一環で、規格・認証体制整備と有機 JAS 認証事業者数の増加を目的として、有機農家、認証機関、政府関係者等の参加により実施。有機認証の取得において、有機 JAS が日本の国家規格であるという点に厚い信頼と高い期待を持っていることから、有機 JAS を取得する事業者が多く、2018年から2024年までの7年間の事業の成果として、有機 JAS

の認知度が向上し、さらにベトナム国内の有機 JAS 認証事業者が約5.5倍に増加したとの説明がありました。

また、ベトナムの有機食品市場の状況としては、有機食品への注目が高まってきており、最近では駐在外国人よりベトナムの一般消費者に有機食品や有機という言葉が浸透してきているとのことでした。

## 3. 有機農業の推進に関する令和6年度補正予算および令和7年度予算概要



農林水産省 農産政策部  
農業環境対策課  
持続・有機農業推進チーム  
係長 増野 功大 氏

有機農業の推進に関する事業予算についてご説明いただきました。

令和6年度補正予算について、みどりの食料システム戦略緊急対策事業のうち、有機農業拠点創出・拡大加速化事業（旧：有機農業産地づくり推進）については、モデル的な取組を支援する事業から、有機農業の拡大を図る拠点となる地域を支援する事業へと見直し。また、有機農業を広域で指導できる環境の整備に向けた経営・技術指導マニュアルの

作成や指導計画の策定等を支援するメニューを拡充したとのことでした。

有機転換推進事業については、新たに有機農業を開始する農業者に対して、有機種苗の購入や土づくり、病害虫が発生しにくいほ場環境の整備といった有機農業の生産を開始するにあたり必要な経費を引き続き支援するとのことでした。



係員 橋場 萌 氏

また、令和6年度補正予算について、グローバル産地生産流通基盤強化緊急対策のうち、有機 JAS 認証・GAP 認証取得等を支援。有機農畜産物や有機加工食品の輸出拡大を図ることを目的に、輸出のために有機 JAS や GAP 等の認証取得を目指す農業者や食品事業者を対象とした認証取得や商談の実施等を支援する事業になっているとの説明がありました。

なお、令和7年度の予算概要については、資料のご提供がありました。

#### 4. FAMIC が実施する立入検査等の結果について

FAMIC 本部 認定センター 登録審査課  
主任調査官 石川 聖文 氏

令和6年11月に開催された農林水産省の有機登録認証機関連絡会議における FAMIC の不適合事例に関する説明資料について、JAS 協会が参加者から事前に募集した質問への回答がありました。



不適合事例の具体的な内容を知りたいという要望については、具体的でわかりやすい資料が示され、加えて、有機的管理

の開始点についての詳しい解説がありました。

#### 5. みどりの食料システム戦略の進捗と今後の展開

農林水産省 大臣官房 環境バイオマス政策課  
みどりの食料システム戦略グループ  
調整官 清水 治弥 氏



みどりの食料システム戦略について、進捗や今後の動向について説明がありました。

この政策は、2050年に向けて意欲的な目標を掲げて策定されたもので、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立を実現するための技術開発、イノベーションを進めていこうという戦略です。

これまでの政策と違い、生産面だけでなく、調達、加工・流通といった食料システムの各段階を含めた実現目標を計画しています。

みどりの食料システム法に基づく取組としては、都道府県が環境負荷に取り組む生産者を支援する、国が新技術の提供を行う民間事業者を支援するという2つの認定制度があり、1万9千名を超える生産者が認定を受けています。さらに生産者だけでなく、地域での取組を進める特定区域での計画認定を受ける制度も設定し、新たな技術開発に取り組む民間事業者には研究機関等も連携して84の事業者が認定を受けています。

令和6年度補正予算ではこのような取組のサポート体制を作るための事業を開始したとのことでした。

今後の展開としては、食料農業基本法の改正を受けて、環境と調和のとれた食料システムの確立、食料システム全体での環境負荷低減の取組推進等が、基本理念の一つとして位置付けられ、国内に限らず国際的な情報発信にも力を入れて進めているとの説明がありました。

## 質疑応答

会議内で以下の質疑応答がありました。

- ベトナムの有機認証について、8年程前は、日本の特別栽培米のような有機の前段階となる制度があったと思うが、そのような制度が発展していったのか、初めから有機に特化して取り組んでいたのか。  
→もともとベトナム国内にあった有機の規格が発展していき、2018年から政府の方針のもと、本格的に力を入れて取り組むようになった。（基準認証室 清家氏）
- クロスコンプライアンスは、有機農業の推進の事業にも関係があるのではないか。また、今後環境負荷低減の取組の実践が義務化となるが、どのように取り組むのか。  
→農林水産省のすべての補助事業に対して要件化されるため、基本的にすべての事業が対象となる。環境負荷低減の取組の確認については、令和7年度から試行的に開始

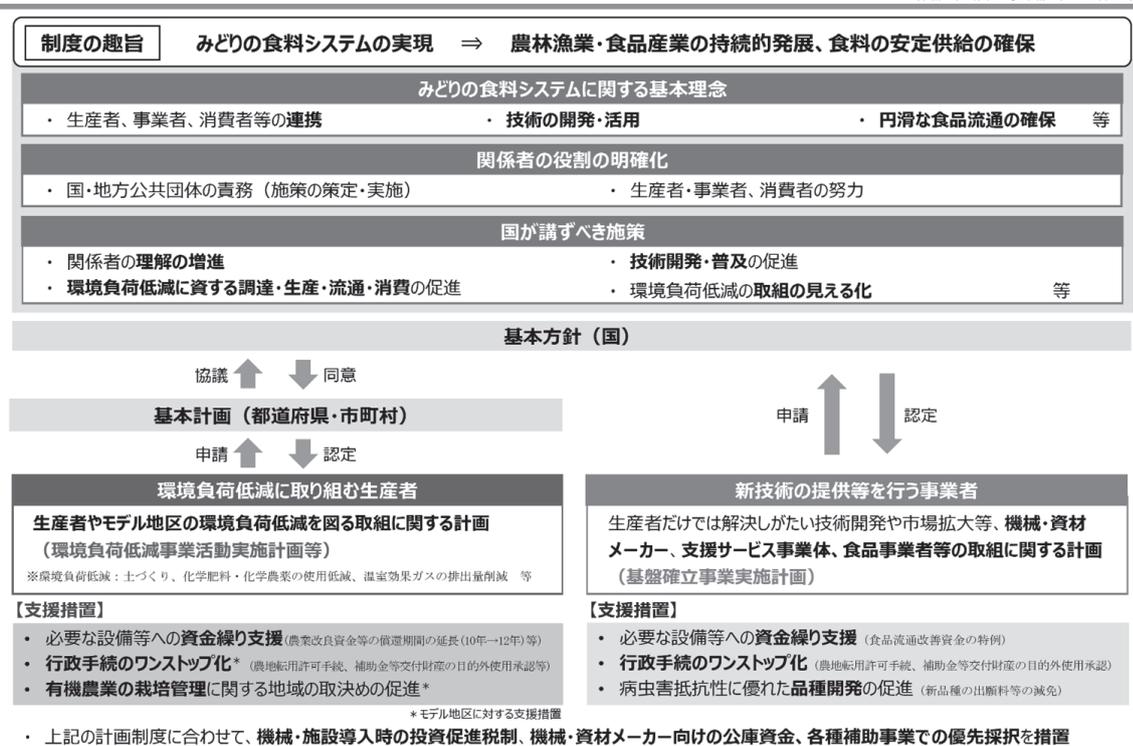
する。（みどりの食料システム戦略グループ 清水氏）

- 有機 JAS 普及対策事業の補助と、有機転換推進事業、環境保全型農業直接支払い交付金は並行して受けることができるのか。  
→有機転換推進事業及び環境保全型農業直接支払い交付金は、有機認証費用自体の補助ではないので並行して補助を受けることができる。（農業環境対策課 増野氏）
- みどりの食料システム法の認定制度における新技術の提供は、みどりの食料システム戦略の中でどのような位置付けになるのか。  
→新技術の提供を支援する取組は、機械・資材メーカーも含めて認定を行っている。生産者だけでなく、技術開発や市場拡大も重要であるため、このような認定・支援の仕組みを活用して推進していきたい。（みどりの食料システム戦略グループ 清水氏）

以上

## みどりの食料システム法<sup>※</sup>の認定制度

<sup>※</sup> 環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律（令和4年法律第37号、令和4年7月1日施行）



（みどりの食料システム戦略グループ 清水氏 資料より）

# 日本版包装前面栄養表示の 様式案が示される



令和6年12月24日に、第3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. 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について
2. 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い
3. 日本版包装前面栄養表示の様式
4. その他



▲ 消費者庁 井上審議官のご挨拶

冒頭、消費者庁 井上審議官より、加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果も踏まえ、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がありました。

## ■ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について

消費者庁 食品表示課の斎藤課長補佐より、加工食品約750点を対象に行った実態調査について報告がありました。本調査は、加工食品のパッケージを撮影し、「表示している栄養成分」、「推定値」、「標準的な調理例」及び「同例に基づく栄養成分表示」について情報収集したものであり、この結果を基に、消費者庁において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が新たに類型化されました(下図参照：消費者庁ウェブ資料より)。

### 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



※ 赤囲みされた食品群は、表示実態調査で新たに追加したものです。

この実態調査に関連して、中村構成員(オール日本スーパーマーケット協会 常務理事)より、現在実際に行われている加工食品のパッケージ例について説明があり、この2つの報告を踏まえて、摂取時の量とのかい離が生じる食品の取り扱いについて、議論がなされました。

## ■ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取り扱い

斎藤課長補佐より、表示実態調査の結果を踏まえ、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の取り扱いについて以下の通り提案がありました。

### ① 水のみを用いて調理する食品

- 調理方法が簡潔であることから、調理した後の状態における栄養素等の量を選択できる食品

- 茶葉、コーヒー豆などの水で抽出する食品
- 濃縮ドリンクなどの水で希釈する食品
- 塩蔵わかめ、塩蔵くらげなどの水で塩抜きする食品
- カップ焼きそばや生麺などの湯切りする食品

### ② ココアやシリアルなどの一般的に牛乳を加える食品

### ③ 冷凍フライや冷凍ピラフなどの油のみを用いて調理する食品

- 具材の選定など消費者の選択肢が多いため、販売時の状態における栄養素等の量を表示することとする食品

### ④ ホットケーキミックスやお好み焼き粉などの名称からその用途が明らかなミックス粉

### ⑤ パスタソース、炊き込みご飯の素、カレールーや具材を加えて作る合わせ調味料などの調理方法を表示する調味料

また、調理した後の状態における表示を選択する場合、「調理後の状態である旨がわかる食品単位」及び「用いる食品の種類やその量がわかるよう調理方法」を表示することについて提案されました。

## 【審議】

### 新たに類型化された、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群について

#### ① 水のみを用いて調理する食品

- ・薄める量には個人差があるので、希釈した状態のものを表示するには疑問がある。
- ・（消費者庁）水で希釈する食品は、希釈することによって水の容積が増えるだけなので販売時の状態の表示で良いとの意見もあると思うのでご議論願いたい。
- ・調理後の状態における栄養素等の量を選択できるということなので、必ずしも希釈後の量を書くという訳ではないが、元の製品の濃度によって適切な希釈度合いを書くことを含めて選択できるというふうにしていただきたい。
- ・（まとめ）事務局提案通り調理後の状態における栄養素等の量を選択できることとなりました。

#### ② 一般的に牛乳を加える食品

- ・事業者が調理後の状態における栄養素等の量の表示を選択できることに疑問を感じている。ルールを作る側としてはどちらかを推奨すべきではないか。なるべく消費者が同じ条件で比較できるようにした方が良い。調理後の表示を推奨して欲しい。
- ・（議長）販売時及び調理後の両方を表示するという選択肢はあるのか。
- ・（消費者庁）消費者の混乱を招かないためにもどちらか1つの表示にした方が好ましい。
- ・裏面はこれまで通り製品そのものの栄養成分表示の前面表示に関しては調理後の表示を推奨するようにしてはどうか。
- ・（消費者庁）事務局案では食品の特性に応じて、販売時か調理後の表示を選択できることとしているが、どちらかを推奨する、ということになると、事業者の意見を聞いて判断する必要がある。
- ・食品に応じて販売時か調理後の表示が選択



▲ 検討会の様子

できることに賛成するが、どちらの表示が添付されているのか消費者がわかるようにしてほしい。

- ・加えるものを牛乳に限定するのか、それとも低脂肪乳、豆乳、ヨーグルトなども可とするのか確認したい。
- ・(消費者庁) 加える牛乳やその他の乳製品についてどのくらい多様性があるのか把握していないので、事業者と話し合いながら進めていきたい。
- ・(まとめ) 前面表示の大枠は事務局提案通り調理後の状態における栄養素等の量を選択できることとし、詳細については事業者との話し合いで進めることとなりました。

### ③ 油のみを用いて調理する食品

- ・冷凍ピラフなどは油を使わずにレンジで温めるものもあり、調理法に多様性があるのではないかと。
- ・(消費者庁) 代表として例示した食品が適切ではなかったかもしれないが、当該食品群としては、油のみを使って調理する食品を想定していただきたい。
- ・冷凍コロッケなどの吸油率についても表示することも含めて選択できることが望ましい。
- ・牛乳の場合と同様に、油についてもバターなど多様性があるため、調理法の中に何を使うか明記した上でそれに基づいた表示をして欲しい。
- ・(まとめ) 事務局案通り、調理方法を明記し、

調理した後の状態における栄養素等の量の表示を選択できることとし、吸油率に留意することとなりました。

### ④ 名称からその用途が明らかなミックス粉

- ・これらの食品には複数の具材を追加する可能性があり、消費者が商品を適切に比較できるようにするためにも販売時の状態における栄養素等の量を表示することに賛成する。
- ・追加する具材が複数になると、特殊な材料を使用してより栄養価が高くなるような消費者を誤認させるケースが出てくる可能性があるため、販売時の状態で表示することに賛成する。
- ・(まとめ) 事務局案通り、販売時の状態における栄養素等の量を表示することとなりました。

### ⑤ 調理方法を表示する調味料

- ・消費者が様々な食品を使用して調理することが可能な食品とみなして、事務局案通り販売時の状態で表示することに賛成する。
- ・調味料に関しては、塩分の摂取に関して消費者が選択できる観点からも販売時の状態で表示していただくことに賛成する。
- ・(まとめ) 事務局案通り、販売時の状態における栄養素等の量を表示することとなりました。

### 調理した後の状態において表示すべき内容について

- ・牛乳や油の種類が多様化していることから、

消費者を誤認させないためにもガイドラインの中に、牛乳や油の成分について日本食品標準成分表から代表値を引用して計算する旨規定するのが良いのではないかと考えている。

- ・ (消費者庁) 牛乳に関して1種類に絞ることについては賛同できるところもあるが、一方で油の吸油率について実際に事業者が調理した製品を分析した値の方が正確ではないかと考えている。ぜひご意見をいただきたい。
- ・ 現在義務化されている栄養成分表示については推定値の表示が認められているので、前面栄養表示に関して事業者への説明を行う際には考え方をきちんと説明して欲しい。
- ・ (議長) ガイドラインを作成するとき更に検討していきたい。
- ・ アソート商品 (漬物が数種類入っているものなど) についてどのように表示していくのか悩ましい問題となっている。今後食品の類型を整理する中で例示していただけると有難い。
- ・ (消費者庁) 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性では、消費者が利活用しやすい食品単位で表示することとされており、食品単位を当該食品の1食分であることを原則としていることから、実際に1食あたりと規定できるかどうかを確認して検討する必要がある。
- ・ (議長) 今後の課題としていきたい。
- ・ (消費者庁) 議論の中で、消費者に誤認を与える可能性がある点についてあげられたところがあるので、今後、禁止すべき事項についても議論を深めていただきたい。

## ■ 日本版包装前面栄養表示の様式

齋藤課長補佐から、前回の検討会で決定した日本版包装前面栄養表示の様式案の要件を踏まえ、様式案のデザインについては、

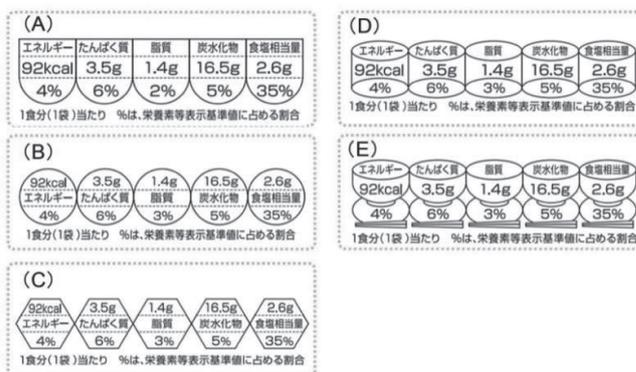
- ① 視認性を高めること (野線で囲む等情報

の識別化)

- ② 可読性を高めること (読みやすい書体の選択)
- ③ 記載数値が何かを伝えること (補足する情報)

この3点がしっかり伝わるものが望ましいことを踏まえ、様式案の原型について下図の通り提案されました。

### 様式案 (原型) について (1)



(消費者庁 WEB 資料 3 より)

様式の原型案については、上図に示すものばかりではなく、アレンジを加えた案についても示されました (下図参照)。

### 様式案 (原型) について (2)

- ▶ 原型から特定の栄養成分を反転したデザインの様式案



- ▶ 原型の組合せ及び野線を加除したデザインの様式案



(消費者庁 WEB 資料 3 より)

今回の検討会においては、以下の3点について議論いただきたい旨発言がありました。

- ① 特定の栄養成分について、デザインを変える必要性はあるか。
- ② 上記を検討した上で、5つの様式案 (原型) のうち残すべきもの (最大3つまで) はど

れか。

③ そのほかに修正や配慮すべき点は何か。

また、特定の栄養成分のデザインを変える必要性として、

- 熱量及びエネルギー産生栄養素であるたんぱく質、脂質、炭水化物の量は、消費者の適正な体重の維持に資する情報
- 食塩相当量は、食塩摂取量の減少に資する情報

であり、情報の目的が異なることを踏まえ、「熱量、たんぱく質、脂質及び炭水化物」と「食塩相当量」でデザインを使い分けてはどうか、しかしながら、いずれかが過度に強調されることがないように、白黒反転ではなく、原型を使い分けたデザインにしてはどうかとの提案がありました。

### 【審議】

- ・文字の記載スペースが大きく、フォントや文字数を変えられる余地があり見やすいため、様式案（原型）のAを支持する。また、情報の目的に応じて、様式案（原型）（2）の上段に示されているように、食塩相当量とそれ以外を区別すべきであると考える。
- ・食塩に関しては、高齢者も子供も関係なく摂取しすぎであり、健康に影響を与えるということを国民全体で認識する意味でも強調してよいのではないかと。
- ・事業者としてはより多く文字が入られるAがよい。原案は白抜きの黒文字であるが、パッケージによっては逆転するパターンについて加味していただきたい。また、原型は横書きであるが、縦書きについても許可していただきたい。
- ・事業者によっては、食塩相当量が目立つことよってネガティブなイメージがつきかねないことを懸念して、前面表示の取組みに二の足を踏むことがあるのではないかと。色を反転させることは強調表示になるのではないかと

と思っている。

- ・様式については数値の桁数が変わってもちゃんと表示できるスペースがあるAが良い。食塩相当量に関して、色が反転していた場合、消費者としては、食塩含有量が多いということなのか少ないということなのか、また食塩の量について認識すべきであるということなのかちゃんと伝わるようにして欲しい。BやC案は栄養素等の項目が中央にあり、数値が上と下に配置されているため、数値が頭に入ってきてやすいので、数値の記載を大きくする工夫をすればよいのではないかと。食塩相当量について強調することには賛成である。
- ・原型で示されたパーツの並べ方や組み合わせ方についてもどれだけ許容するのか事務局の意見をお伺いしたい。
- ・（消費者庁）我が国の包装前面栄養表示の検討の方向性としては、消費者が表示を見つけやすくする観点から様式は統一したものが良いと考えているが、横型と縦型については検討の余地がある。
- ・（議長とりまとめ）様式案としてはA、B、Cが良いのではないかと、ただ、中央に栄養成分名が入った方がわかりやすいし、数値が入るスペースを大きく取った方がよい。また商品によっては縦書きでも良いのではないかと。食塩相当量については、強調表示ではないが、少し目立つようにしてはどうかという意見があった。白黒反転すると強調しすぎるため、食塩部分だけ形を変えたり少し離したりして区別するようにしてはどうか。様式案については次回検討会でもさらに検討する。

### ■ その他

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\\_013/039267.html](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/039267.html)) からご覧いただけます。

# 期限表示に関する最新の知見と 見直しの方向性の検討



昨年12月16日に、第3回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討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) 第2回検討会での委員からの意見について
- (2) 加工食品の期限表示設定に関する実態調査ヒアリング結果報告について
- (3) 期限表示に関する最新の知見について
- (4) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直しの方向性について

## ■ 第2回検討会での委員からの意見

第2回検討会における照会内容について、消費者庁から回答がありました。

<諸外国における食品の期限表示制度>

- ・米国では連邦政府や州政府は、期限表示を設定するための具体的な計算方法を定めておらず、事業者の判断に任せている。
- ・EUの欧州食品安全機関(EFSA)が示した方法では、期限表示の選択は製品ごとの判断が必要であり、ハザードや製品の特長、保管環境を勘案すべき。保存可能期間の設定は、流通・保管・仕様の環境を想定し、食品に含まれる病原性/腐敗微生物の生育挙動の評価等を行うべきとされている。 等

<実態調査アンケート>

ヒアリング対象事業者へ追加質問するなどして以下のことが分かりました。

- ・想定温度が「具体的な温度設定なし」を選択した事業者では、商品が保存される温度は、

根拠をもって各事業者で設定している。

- ・「自社基準」で期限表示を設定する事業者では、業界ガイドライン等を参考にしながら、自社のデータや実績を総合的に勘案して自社基準を設定している。
- ・微生物の基準や安全係数について、各種ガイドラインを基にした基準が重視されており、緩和(期限の延長)は難しい。

## 【審議】

- ・商品群によって期限延長の課題が異なるので、カテゴリーに応じてきめ細かな議論が必要と受け止めた。

→(消費者庁)ヒアリング先のグローバル企業は常温品を扱っており、全て賞味期限のため微生物試験は行わないとのことだった。一方で、チルドやフローズンチルドの製造企業にとっては微生物を想定しないことは難しい。その辺りを見直しガイドラインでどう上手く表現していくかということと考える。

→(座長)大変重要なところだと思う。自主基準を設けて実施しているという回答と、行政側のガイドラインに依存していない回答があった。温度は、食品群によって違う考え方をとらざるを得ないので、その辺りの考え方がポイントになると思う。

## ■ 加工食品の期限表示設定に関する実態調査ヒアリング結果報告

消費者庁から、前回検討会後に実施した3社のヒアリング結果について説明がありました。

## 【審議】

- ・（座長）賞味期限切れ食品の「食べることができる期限」に関する問い合わせがあった場合の対応について、責任を持っていないので、かなり厳しい状況で対応していることがよくわかる。この辺りをどう汲み取るかが今後の課題だと思う。
- ・消費者がどういう管理をしているのか分からないので「食べられる」と言い切れない部分があるのかと思う。
- ・物流や小売店で温度帯を下げることは難しく、流通での温度コントロールができないという回答に実態が表れていると感じた。  
→（座長）流通の温度管理は、HACCPが適切に実施されたという前提で議論をしてよいと思う。

## ■ 期限表示に関する最新の知見

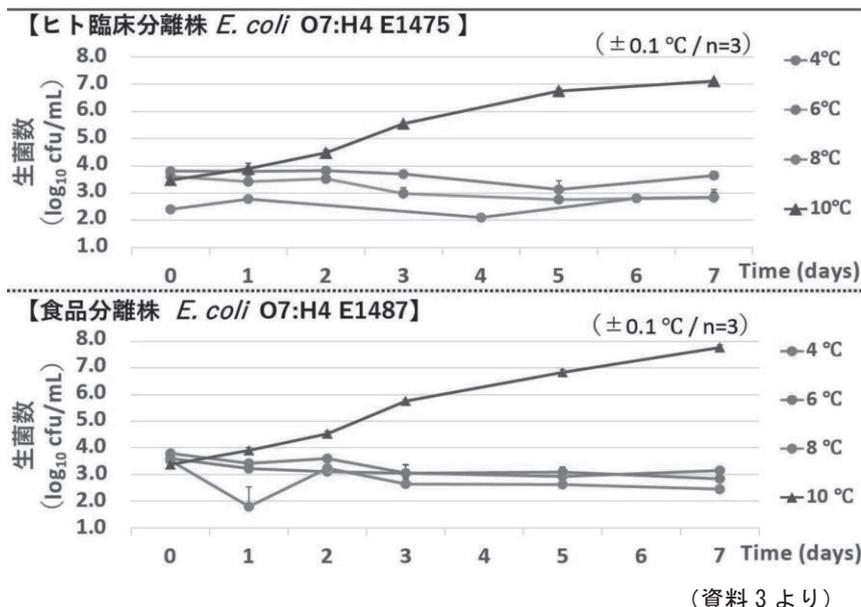
期限表示に関する最新の知見について、委員3名から発表がありました。

「埼玉県で発生した大規模食中毒事例概要とその分離大腸菌株の低温増殖性に関する検証」

五十君座長（東京農業大学 食品安全研究センター センター長）

- ・令和2年6月26日に埼玉県八潮市で病原性大腸菌 07:H4 を原因物質とする大規模食中毒が発生。原因食品は同日に提供された海藻サラダで、病因物質が付着した原料を最終加熱工程のないメニューに供したことで、温度管理が不十分な状況下で前日調理したことが原因だった。
- ・この分離大腸菌株の低温増殖性について検証した結果、10℃の増殖性が明らかに高く、3日後に10<sup>5</sup>cfu/mLに達したが、8℃以下の増殖は確認されなかった。
- ・その他の各種細菌の10℃における増殖挙動を検証したところ、既知の低温増殖性菌は5日後に10<sup>8</sup>cfu/mL以上。多くの食中毒菌は、5日後で10倍程度の増殖が確認された。また、*Staphylococcus aureus*、*Vibrio parahaemolyticus*については増殖が確認されなかった。
- ・さらに菌株を増やして検証を行い、わが国の低温10℃以下の管理の妥当性や低温管理の基盤となるような科学的根拠を提供する必要がある。

## 4.6.8.10℃における増殖性の結果



## 「食品中の低温増殖性食中毒菌について」

岡田委員（国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生  
管理部 第三室 室長）

- ・食中毒菌の中には、5℃以下で増殖可能な菌が存在する。
- ・その代表例である *Listeria monocytogenes*（リステリア）は、国内でも多くの食品から分離されている。
- ・リステリアの増殖速度は、7℃以上で急速に上昇する。

表 リステリアの増殖条件

項目	最小値	至適	最大値
温度（℃）	-0.4	37	45
pH	4.4	7.0	9.4
水分活性	0.92	—	—

ICMSF Microorganisms in foods 5

（資料4より）

- ・国内のリステリア症患者数は明らかではないが、2011年から2016年の敗血症からの分離数調査で倍増していた。
- ・リステリアは細菌性食中毒のなかで特に致命率が高い。
- ・流通食品の中で、特にリステリアのリスクが高いのは加熱せずにそのまま食べる（RTE）食品のうち、
  - ✓ 10℃以下の冷蔵温度帯で流通する食品（特に5～10℃）
  - ✓ 水分活性が0.92以上、pH4.4以上の食品
  - ✓ 食品保存期間が数日以上ある食品
  - ✓ 加熱工程があっても、その後に加工工程がある食品（包装後加熱ではないもの）
- ・以上のことから、冷蔵温度帯流通食品のうち、リステリアが増殖しうるタイプで保存期間が長めのものについては、期限表示及び流通温度帯を考慮する必要がある。

## 「食品の期限設定における理化学試験及び官能評価」

太田委員（一般財団法人日本食品分析センター  
大阪支所 微生物部 副部長）

- ・理化学試験について、「水分活性」「揮発性塩基窒素」「酸価」「過氧化物価」「化学的特性値（pH、酸度）」「物理的特性値（Brix（糖度）、色、粘度、濁度、かたさ）」
- ・官能評価について、長所・短所、必要条件等

### 官能評価の長所・短所

#### 長所

- ・人の感覚は測定機器よりも感度が優れている場合がある
- ・人は味やにおいの総合判断を得意としている
- ・特に食品は複合的な味やにおいを持っていることから、その特徴を機器分析よりもうまく捕らえられることがある
- ・好き嫌いなど、人にしか分からないものがある

#### 短所

- ・人による判断のため個人差がでる
- ・同じ人でも常に一貫した判定をするとは限らず、バラツキがある
- ・外部環境の影響を受けやすい（体調・気分）
- ・言葉による表現の曖昧さがある

JFRL

Copyright©2018 Japan Food Research Laboratories. All rights reserved.

9

### 科学的な官能評価を行うための必要条件

- ・目的が明確であり、目的に適したパネリストが選択されていること
- ・精度の高いデータを得るための手法（官能評価及び統計処理）が選択されていること
- ・パネルに与える心理的、生理的影響を少なくする環境であること（温度、湿度、照明、騒音、評価の時間帯等）
- ・適切な試料の調製が行われ、適切な条件で提示されていること（試料温度、提示順等）
- ・適切で分かりやすい評価用紙・評価基準を用いること

JFRL

Copyright©2018 Japan Food Research Laboratories. All rights reserved.

10

（資料5より）

- ・食品のマトリックスは複雑であるため、長期保存食品について加速試験で賞味期限を決めることは難しい。

### 【審議】

- ・リステリアは10年以上前から話題になっているが、食中毒統計には載っておらず感染症の統計に載っている。今後も変わらないか。

→ (座長) 食中毒統計は、病院で食品媒介性の認識があった時に保健所を通じて届けられる統計である。リステリアは潜伏期間が非常に長く、いわゆるリステリア症にならないと原因特定されないため、食品媒介という形で情報が上がってこない特性がある。このため今後もリステリアが食中毒統計に上がってくる可能性は非常に低いと思われる。患者数の推計はアクティブサーベランスという手法で推定値を出しており、この手法は海外でも用いられている。海外では汚染菌数が高いもので集団事例が起こっているため、リステリアは食品媒介の認識がある。

- ・官能評価分析の規格が JIS にあるようだが、海外でも同様の手法で実施しているのか。
  - (太田委員) 海外の状況までは知見がない。
  - (座長) 事務局でリサーチできればお願いしたい。
  - (消費者庁) 各論について消費者庁がどこまで調査して情報提供できるかは考える必要がある。
  - ISO/TC34/SC12 (官能分析分科委員会) で官能評価の手法について国際的な規格を定めているが、食品期限設定のためのガイドラインについては情報を持ち合わせていない。
- ・(座長) 酸価及び過酸化値の規制について、基準と食べられる範囲の位置関係はある程度推測できるか。
  - (太田委員) 製造企業はおおよその数字を持っていると思う。国の規制は、規定値を超えたものが流通しないようにという網掛けであると認識している。
  - (座長) この基準はあまり使わない方がよく、各社の評価を優先するというところでよろしいか。
  - (太田委員) よいと思う。

## ■ 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直しの方向性

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直しの方向性について、次ページの表のとおり消費者庁から説明がありました。

### 【審議】

- ・衛生規範が廃止され、結果などに対して基準や目安がない状態である。業界でガイドラインを反映する際の指標や目安を設けた方がよい。
  - (消費者庁) 食品表示期限の設定のガイドラインを参考に、各業界でガイドラインを作成する取組をしたい。
  - (業界団体) 食品は幅広く、業種や形態によって危害要因や、期限表示設定の項目が異なる。業種に合ったガイドラインを作ることが大切であり、協力できることがあればしたい。(2) 指標の「HACCPにおける危害要因に応じて、自ら指標を決定することを促す」ことが一番難しい。業界がきちんとした危害分析をすることは難しく、期限表示についてもガイドラインがないと決められない。あるいは、科学的根拠以上のものを設定してしまうこともあり得るので、ぜひご協力できたらと思う。
- ・微生物の増殖を抑える方法には脱酸素剤を用いたり、真空包装にする方法もある。真空包装する際は、嫌気性のクリストリジウム属のような菌の検査があった方がよいが、実際にはあまり知られていない。高温や低温の細菌数検査もあまり実施されていない。リステリアだけがクローズアップされないよう、その他の菌も含めた指標にしてほしい。
- ・(座長) 食品の場合、指標はかなり各論になり、このガイドラインに値を盛り込むことは難しいと思う。「指標の設定の考え方」などにした方がよいのではないか。微生物系、化学系、官能などいろいろあるが、それぞれど

## 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」見直しの方向性（案）

### （１）消費期限／賞味期限

- ① 一定の日数ではなく、食品表示基準第２条で規定する用語の定義に基づき設定することを記載する。
- ② 平成７年厚生省通知及び農林水産省通知に記載されていた消費期限と賞味期限を「５日」で振り分ける考え方は現在なくなっていることを記載する。その際、食品表示基準Q&A（加工-14）にある消費期限と賞味期限の違いを示したイメージ図も記載する。
- ③ 季節や出荷先の気候によって「常温」の温度も異なり、製造・流通（配送）・販売での温度管理状況もそれぞれ異なる。温暖化による外気温上昇の影響も年々大きくなり、そのような変動要素による保管温度変化を勘案して検討することを促す。
- ④ 常温品は、必要に応じて、期限設定に関わる「保存の方法」についての条件（温度等）を具体的に表示することを検討することを促す。

### （２）指標

- ① 具体的な試験にかかる項目等は一律に記載しない（方向）。
- ② HACCPにおける危害要因に応じて、自ら指標を決定することを促す。
- ③ HACCPの危害要因に、リステリアを含めることが必要な食品（pHや水分活性が高いもの）を記載。リステリアは加熱に弱いため、期限が過ぎた後の食べ方（加熱して食す）等の表示、情報提供を促すこともあわせて検討。
- ④ 微生物の増殖を抑えて期限を延長するために、商品温度を7度未満とすることを課題として記載する。

※記載場所は要検討。

### （３）安全係数

- ① Q&Aにある目安「0.8以上」を削除し、食品の特性に応じて、できるだけ1に近い適切な安全係数の設定を促す。
- ② 食品特性により、安全係数を必ずしも設定する必要がない食品（加圧加熱殺菌しているもの、塩分濃度が高いもの、pHや水分活性が低いもの）を記載する。

### （４）賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」に関する情報

- ① 求められた場合は、できるかぎり「食べることができる期限」に関する情報を開示し、食品ロス削減につなげることを促す。
- ② 「定められた方法により保存」された食品は、まだ食べられる期限の目安とともに、受入を希望する者への寄附を検討する。
- ③ 企業発信により「賞味期限が切れてもまだ食べられるものである」ことの社会的認識を上げるためにその旨の表示「おいしいめやす」等を推奨する。

### （５）情報の一覧性向上

- ① ガイドラインをQ&Aの別添とし、現Q&Aの期限表示に関する記載をガイドラインの後ろに移す。
- ② その他、通知等にある期限設定に関する情報や消費者向け啓発事項もガイドラインの後ろに移す。

（資料２をもとに作成）

ういうポイントでどういったものを設定するかという考え方を示すイメージである。

→加えて、それらが食品群によって異なることを強調し、業界でガイドラインを示すことまで明示して欲しい。

→（座長）消費者庁は、考え方の冒頭にその内容を加えていただきたい。

- ・消費者に馴染みが薄いのに、リステリアだけ表示や情報提供を促すことに違和感がある。いろいろな食品に期限が過ぎた後の食べ方があると思うし、食品群によって違うと思う。消費者に対する情報提供は、保存方法や食品

群に応じて一括表示外に丁寧に行ってほしい。

→（座長）リステリアに特化した書き振りは少し修正した方がいいということか。

→リステリアの重要性はわかるので、指標には残し、情報提供のところを整理していただきたい。

- ・（２）指標で、リステリアだけ強調されている印象を受けた。メーカー側が自社製品の保存条件を含めたハザードとして十分認識していない他のものもカバーする工夫がされるとよい。

- ・ (2) 指標④に「商品温度を7度未満とすることを課題として記載する」とあるが、食品ロス削減のために期限を延長するこの取り組みは、SDGs やものを大切にする考え方が根底にある。商品温度を低くするにはそれだけエネルギーも使用するので、書き振りに注意して欲しい。
  - (座長) 何℃と書くことは今の社会情勢から難しいと思う。「コールドチェーンをどのように管理するかを考慮して」や「添加物を用いるなど温度以外のいろいろな制御方法を組み合わせる」という表現を入れるとよいのではないか。自社で一貫して温度管理を設定できる場合を含めた表現にするとよいと思う。
- ・ (4) 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」の情報発信に関して、消費者と直接接する小売りが持っている情報発信力は高いため、行政やメーカーだけでなく、サプライチェーン全体の取組についてトーンを強めてもよいと思う。HACCP や温度管理なども小売りまでのコールドチェーンを作らなければいけないということを、方向性だけでも示す書き振りができないか。
- ・ (4) 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」について、求められた場合はできるかぎり情報を開示するとなっているが、「できるかぎり」という言葉が強いと感じる。

メーカーは企業ブランドや技術力を総合して品質の劣化する期限を決めて賞味期限としているので、その設定を超えてまで安心して食べられますよと言うことは難しい。食の安全と消費者が感じる安心は異なる。言葉を緩めていただいた方が取り組みやすい。

→ (座長) 賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」に関する情報については、表現を検討することをお願いしたい。

→実効性のある表現になるとよい。

- ・ (座長) (1) 消費期限／賞味期限とあるが、この方針で行くということか。

→ (消費者庁) どちらかに一本化することなく、引き続き消費期限あるいは賞味期限で期限表示を設定していただく方向性である。「5日」で振り分ける考え方も用いない。

- ・ (座長) おおよその方向性は見えてきたと思うので、次回はガイドライン改正素案を検討し、取りまとめに向けて進めていきたい。

## ■ その他

次回開催は2月4日の予定です。なお、本懇談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\\_011/040239.html](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_011/040239.html)) からご覧いただけます。

# マネジメントシステム再確認 —組織に何が求められているのか—

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  
湯川食品科学技術士事務所 所長  
ISO/TC34/SC17/WG8 (ISO 22000 改訂) 専門家  
技術士 (農業部門 (農芸化学)、総合技術監理部門) **湯川 剛一郎**



## はじめに

ISO 9001 (品質マネジメントシステム規格) に代表されるマネジメントシステムは、認証や評価制度等を通じて様々な組織に普及している。ISO 9000 : 2015 「品質マネジメントシステム—基本及び用語」では、「マネジメントシステム」を、「方針及び目標、並びにその目標を達成するためのプロセスを確立するための、相互に関連する又は相互に作用する、組織の一連の要素」と定義している。言い換えると、マネジメントシステムとは、組織が自ら決定した目標を達成するために必要なプロセスと言える。本稿では、食品安全マネジメントシステム規格である ISO 22000 を取り上げ、HACCP と組織のマネジメントがどのように関連しているかを見ていくこととする。

## 1. マネジメントシステム規格 (MSS) の上位構造

ISO は、マネジメントシステム規格の整合性を図るため、2006 年に共通構造の検討に着手し、ISO MSS の上位構造 (HLS、表 1)、共通テキスト (要求事項) 及び共通用語・定義をとりまとめた。これらは 2012 年に ISO 技術監理評議会 (TMB) で承認され、以後、制定・改訂されるすべての MSS において採用することが原則として義務づけられた。

上位構造は 10 章立てで、箇条 1～3 はそれ

ぞれ序文、適用範囲、用語の定義であり要求事項ではない。箇条 4～7 及び箇条 9 及び 10 は組織の計画及び管理に関する要求事項、箇条 8 は運用の管理に関する要求事項である。この構造は、すべての MSS に共通である。

表 1 MSS の上位構造(HLS)テンプレート

<b>序文</b>
<b>1 適用範囲</b>
<b>2 引用規格</b>
<b>3 用語及び定義</b> (MS に使用される共通的用語を定義)
<b>4 組織の状況</b>
4.1 組織及びその状況の理解
4.2 利害関係者のニーズ及び期待の理解
4.3 XXX マネジメントシステムの適用範囲の決定
4.4 XXX マネジメントシステム
<b>5 リーダーシップ</b>
5.1 リーダーシップ及びコミットメント
5.2 方針
5.3 組織の役割, 責任及び権限
<b>6 計画</b>
6.1 リスク及び機会への取り組み
6.2 XXX 目的及びそれを策定するための計画策定
<b>7 支援</b>
7.1 資源
7.2 力量
7.3 認識
7.4 コミュニケーション
7.5 文書化した情報
<b>8 運用</b>
8.1 運用の計画及び管理
<b>9 パフォーマンス評価</b>
9.1 監視, 測定, 分析及び評価
9.2 内部監査
9.3 マネジメントレビュー
<b>10 改善</b>
10.1 不適合及び是正処置
10.2 継続的改善

## 2. MSS の上位構造と ISO 22000 食品安全マネジメントシステム

上位構造の理解は、すべての MSS の考え方の理解につながる。

以下、表 1 に示す上位構造に沿って要求事項の要点を紹介する。なお、本稿では上位構造に関する基本的な説明は省略し、わが国において十分理解されているとは言えない MSS の要求事項を重点的に説明する。

### 【箇条 4 組織の状況】

組織の目的に関連し、マネジメントシステムの意図する結果の達成に影響を与える、外部及び内部の課題を決定する。食品の安全・衛生管理については各国で法令・規則による基本的なリスク管理が行われており、箇条 4 では、組織が自らの活動に関わる法令・規則を網羅することが重要になる。一方、品質マネジメントシステムなどのようにマネジメントシステムの意図する結果が明確に法律に定められていない場合、組織は利害関係者の意向や社会・業界のトレンドも把握し、自らの目標を決定する必要がある。このため、上位構造の手引には、考慮する必要があるもの、あるいは考慮する必要があるかも知れない利害関

係者等が例示されている（表 2）。箇条 4 は、組織のマネジメントシステムの出発点となる重要な箇条である。

### 【箇条 5 リーダーシップ】

トップマネジメントは、マネジメントシステムの方針、目的を確立し、資源の割り当て、継続的改善の促進等により、マネジメントシステムに関するリーダーシップ及びコミットメントを実証する。マネジメントシステムを推進する責任者は組織の品質保証部門ではない。トップマネジメントがマネジメントシステム推進の責任を有する。

### 【箇条 6 計画策定】

箇条 6 の意図は、潜在的なシナリオ及び結果を予測することである。計画は、潜在的に望ましくない影響が発生する前に、組織が取り組むことを要求するという予防的な性質をもつが、同時に、潜在的な優位性または便益を提供しうる好ましい影響に目を向けることを組織に要求している。この姿勢が継続的な改善に結びつく。計画策定では、箇条 4.1（組織及び状況）で特定した組織の状況に関連する課題及び箇条 4.2（利害関係者）で特定した利害関係者の要望を考慮する必要がある。

表 2 Annex SL Appendix 2: MSS 作成者への手引き

考慮する必要があるものの例	考慮する必要があるかも知れない、潜在的な利害関係者の例
<ul style="list-style-type: none"> <li>・適用される法律</li> <li>・許可、認可またはその他の形態の承認</li> <li>・政府の規制</li> <li>・裁判所又は行政裁判の判決</li> <li>・組織が所属する上位組織の要求事項</li> <li>・条約、協定、議定書</li> <li>・関連する業界規範及び業界基準</li> <li>・締結された契約</li> <li>・顧客、コミュニティグループ、非政府組織との協定</li> <li>・公的機関及び顧客との協定</li> <li>・自主的な原則又は実施規範を採用することによる要求事項</li> <li>・自主的なラベル表示又は環境に対するコミットメント</li> <li>・組織が結ぶ契約上の取決めから生じる義務事項</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・規制当局（地方，地域，国又は国際）</li> <li>・親組織又は子組織</li> <li>・顧客</li> <li>・業界団体及び専門団体</li> <li>・コミュニティグループ</li> <li>・非政府組織</li> <li>・供給者</li> <li>・近隣者</li> <li>・パートナー</li> <li>・従業員，その代表者，見習い，及び組織のために働く他の人々</li> <li>・オーナー/投資家</li> <li>・競合他社</li> <li>・学会及び研究者</li> <li>・非政府組織</li> </ul>

箇条 6 では、組織におけるリスク分析を行い、予防及び継続的改善を達成するため、何を考慮し、何に対処する必要があるかを定義することにより、必要な計画を策定する。リスクが組織にとって潜在的に好ましい影響をもたらすならば、その際、この機会を活用することを認識し、検討することが賢明である。

改善は現状を変えることで達成される。現状を変えるきっかけが機会である。

### 【箇条 7 支援】

組織は、マネジメントシステムの確立、実施、継続及び継続的改善に必要な資源を決定し、提供しなければならない。箇条 7 は、必要な条件を列挙し、システム運用のための環境作りを組織に求めている。トップマネジメントはシステムの運用にはコストがかかる点を理解する必要がある。

### 【箇条 8 運用】

組織は、プロセスに関する基準の決定、基準に従ったプロセス管理を実施し、箇条 6 で決定した取組を実施するために必要なプロセ

スを計画し、実施し、かつ、管理しなければならない。箇条 8 で取り扱う運用の計画策定は、箇条 6 で計画した活動を支援するため、箇条 6 で行う計画策定より詳細である。

ISO 22000 では、分野固有の要求事項として、外部から提供される製品、プロセス又はサービスに対する管理の程度を定義する際に、リスクの概念を適用している。ISO 22000 において、「リスクに基づく考え方」は、組織レベル（箇条 6）及び運用レベル（箇条 8）の二つのレベルで扱われている（図 1）。図 1 を見ると、組織レベルの管理にはマネジメント（management）、運用レベルの管理にはコントロール（control）と、異なる用語が用いられていることがわかる。

### 【箇条 9 パフォーマンス評価】

トップマネジメントが行うマネジメントレビューには、前回までのマネジメントレビューの結果、マネジメントシステムに関連する外部及び内部の課題の変化、マネジメントシステムに関連する利害関係者のニーズ及び期待の変化、不適合の是正処置、監視及び測定

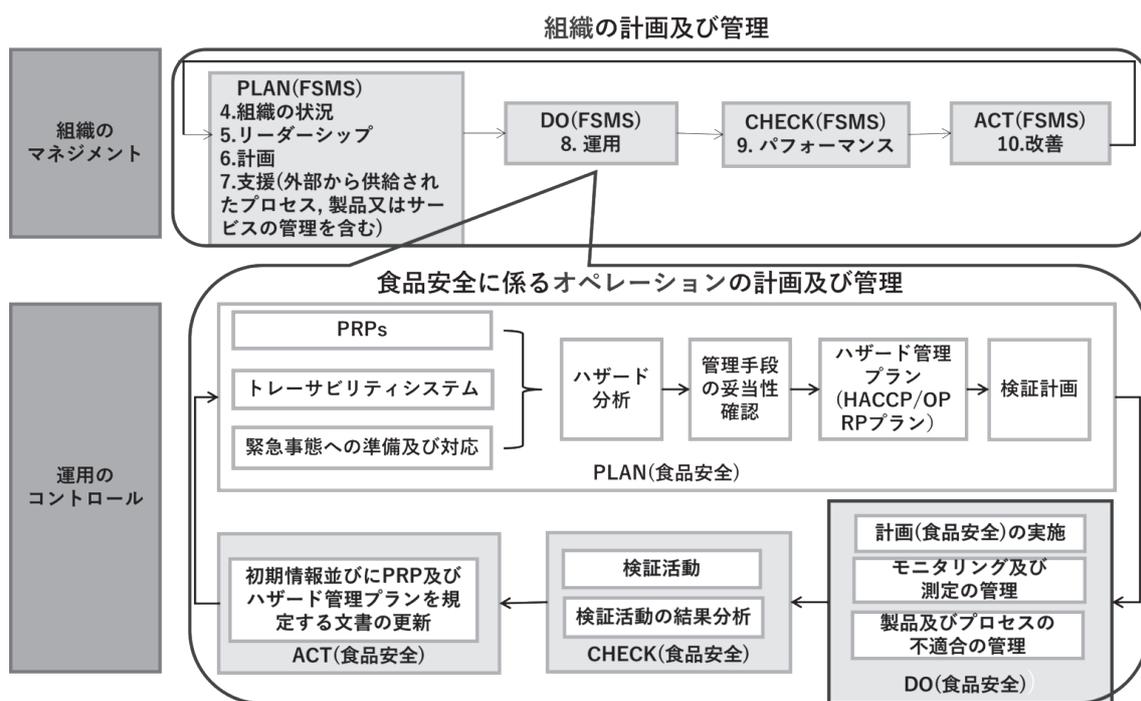


図 1 ISO22000 におけるマネジメントシステム(MS)と HACCP の関係

の結果、監査結果の傾向を含めたパフォーマンスに関する情報、継続的改善の機会をインプットに含めなければならない。

マネジメントレビューは、マネジメントシステムへの変更を推進し、継続的改善の優先事項を指示する仕組みであり、これは特にその組織の状況の変化及び意図した結果からの乖離（リスク）に関連しているか、又は、改善の潜在的な機会を提供しうる好ましい状況を特定することによって行われる。改善の機会は、リスクへの対応の中で生まれる。決められた基準から逸脱したプロセスを元に戻すだけでは原状復帰であり、改善にはつながらない。プロセスを変更することで初めて改善の可能性が生まれる。（図2）

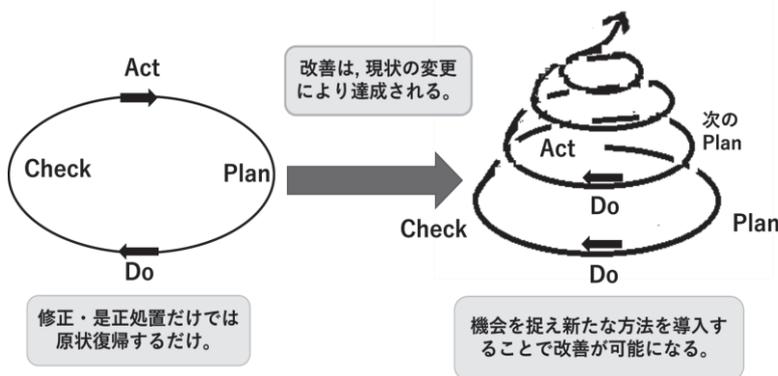


図2 継続的改善のイメージ

### 【箇条 10 改善】

組織は、マネジメントシステムの適切性、妥当性及び有効性を継続的に改善しなければならない。継続的改善は、機会を捉えようとする努力を怠らず、改善につなげるよう常に意識することで達成される。

## 3. ISO 22000 運用における課題

### 3.1 箇条 4 の軽視

食品の安全に関しては、主な要求事項がすでに法律等で定められていることが多い。また、組織においては食中毒の発生やリスクに基づく製品回収を避けることにマネジメントシステムの重点が置かれるため、利害関係者

からの情報や要望を食品安全マネジメント計画に反映させる余地が少なくなるのではない。SDGs マネジメントシステムの規格である ISO/WD 53001（2024年10月現在）の検討では、マネジメント計画の基礎となる情報源としてどのようなステークホルダーを選定すべきかを延々と議論していたのが印象的であった。箇条 4 は、組織を取り巻く環境をざっとレビューすればよい、というのではなく、マネジメント計画の方針・目標を決める出発点である。

### 3.2 箇条 6 と箇条 8 の混乱

ISO 22000 では、箇条 8 で危害要因分析（運用面でのリスク分析）を行うため、箇条 6 でリスク分析を行うという意識が希薄になりがちである。箇条 6.1.1 には、「リスク及び機会を決定しなければならない」と記述されているが、箇条 8 で行う危害要因分析との違いが十分に理解されていない可能性がある。

箇条 6 で行うリスク分析の対象は組織において食品安全のリスクとなるものであり、例えば、法令・規則の変更、要員の充足、教育・訓練などが考えられる。これらの対策は HACCP の危害要因分析からでは得られない。

もちろん、箇条 6 と箇条 8 においてどのようなリスクを取り扱うかは組織の方針であり、どちらの箇条で取り扱うことが適当か、明確に決めることは難しい。しかし、食品安全マネジメントシステムの中にレベルの異なるリスクへの対応が盛り込まれていることはシステム運用の際に意識すべきである。

### 3.3 箇条 9 改善の機会に対する大きな誤解

ISO 22000 に限らないが、「改善の機会」を、監査において不適合はないが、監査員が、こうした方がよいと気づいた点について助言を行うこと、と理解している組織がある。これは、第三者監査の場合には、監査員、審査員か

らの助言になる。これは誤りである。

利害関係者からの期待を含め、組織を取り巻く環境の変化や不適合の状態から回復する必要がある場合、修正措置、是正措置で済みますか、システムの運用や組織のマネジメントまで含めて変更を行うかについて、組織が考える場面が「改善の機会」である。

「改善の機会」では、常に改善することを組織に求めるわけではない。費用対効果等を考慮し、是正措置ですますか、改善を行うかの選択を判断する。いずれを選択するかは、トップマネジメントが、マネジメントレビューのアウトプットとして決定する。

改善の機会において漫然と現状維持にとどまるのではなく、常に改善の可能性を考えることが継続的改善につながる。

審査の場では、審査員は、組織がそのような機会に気づき、十分に検討した上で処置を判断したかを確認する必要がある。現状維持にしても、改善にしても、組織がよく考えた上で判断したのであれば問題はない。判断の内容、結果についての評価はマネジメントシステム審査の対象外である。

## おわりに

---

マネジメントシステム規格の上位構造から、それが何を組織に求めているのか、また、食品安全システムの運用実態と比較することにより、課題を示した。

食品安全マネジメント規格は、HACCP から出発したため、リスクの捉え方が他のマネジメントシステムと異なり、箇条 8 が組織におけるリスクの一部である危害要因への対応を考える中心的な箇条として意識されてきた。しかも箇条 8 の中に HACCP を運用するための PDCA サイクルが含まれているため、ISO 22000 に関する研修の場では、HACCP システムの理解が全体のマネジメントを司る PDCA より重視されてきた。

改めて、ISO 22000 が HACCP の規格ではなく、マネジメントシステム規格であることを意識し、より強靱な組織の実現に向けてこの規格が活用されることを期待する。

(本稿は、第 18 回日本安全学教育研究会会誌 (2024 年 11 月 17 日発行) に発表した報告を改訂したものである。)



## 食品産業関連技術懇話会 活動報告

食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄



公益社団法人 日本技術士会は、文部科学省が実施する国家試験の代行機関で 21 部門の専門分野、例えば農業・水産・生物工学・経営工学・建設・機械・電気電子・情報工学・環境・森林・衛生工学・資源工学・総合技術監理部門などからなります。

本企画では、JAS と食品表示誌に「業界の動向」として、食品産業関連技術懇話会のメンバーが毎月執筆をさせて頂いており、同懇話会が農林水産省を始めとする諸官庁、独立行政法人などに対して「食品産業に関する適時的な情報提供又は提案」をした最近の事例を紹介致しております。

当会の活動目標は、「産官連携による食に関連するテーマ」を取り上げ、フードサプライチェーン（種苗・栽培・養殖・肥育・処理・加工・包装・流通・喫食・廃棄）の過程での課題を抽出し、専門家（技術士）として適切な提言をしてゆくことです。

第 82 回農林水産省と食品産業関連技術懇話会との定例会合の内容は以下の通りです。

1. 期 日 2024 年 10 月 16 日（水）13:00～17:00
2. 場 所 日比谷図書文化館、セミナールーム B（会場・Zoom によるハイブリッド方式）
3. 参加者 農林水産省 3 名※、食品産業関連技術懇話会 10 名（オンサイト）1 名（WEB 参加）  
※農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・食品産業政策課 企画グループ中小企業担当川添英記様、豊田泰寛様、外食・食文化課課長補佐（和食保護企画班）岡本敏男様

#### 4. 講 演

①演者：外食・食文化課課長補佐（和食保護企画班） 岡本 敏男 様

- ・ テーマ：日本の「食文化」をめぐる情勢について
- ・ 和食文化の定義は明確にはなく「一汁三菜」を基本とする。
- ・ 2013 年 12 月 4 日、「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録された。
- ・ 和食に関するイメージとして、健康に良い、栄養バランスが良い、季節を感じられる、旬のものがおいしく食べられるなどが挙げられる。
- ・ 訪日外国人旅行者の「和食」への関心は高く、訪日前に期待していたことの 1 位（83.2%）が「日本食を食べること」であった。
- ・ 2023 年訪日外国人旅行者数は 2,507 万人、買い物代が全体の 26.5%を占め、そのうち約 30%が「食」関連消費で、飲食費と合わせて、食関連消費は約 1.6 兆円を占める。
- ・ 農林水産物・食品の輸出額拡大目標として、2025 年 2 兆円、2030 年 5 兆円を目指している。



▲ 会場の様子

◎食品産業関連技術懇話会 総合テーマ：「日本食文化」のすばらしさと安全性に迫る

②演者：江本 三男 技術士（農業部門）

・ テーマ：お米の機能性で完全栄養食品をつくる

- ・ 食品業界の市場に「完全メシ(日清食品 (株))」や「ベースフード(ベースフード (株))」という商品がある。栄養成分のバランスを考慮したものであろうが、このようなコンセプトの商品は、バランス栄養食品「カロリーメイト」の様に1980年代から存在しているが、商品の差別化には効果がある。今回、このコンセプトを日本人の主要食材の米で設計してみた。新商品の開発のヒントになるのではないだろうか。

③演者：石田 賢吾 技術士（農業部門）

・ テーマ：和食文化の特徴～輸出・インバウンド・おいしさ・健康に関する考察～

- ・ 2013年、ユネスコ無形文化遺産に登録された日本食（和食）の特徴は、おいしさ、楽しさ、健康などにつながる食文化である。優れた食文化を持つ農林水産物と食品の需要拡大には、輸出、インバウンドなどの世界市場への拡売が重要である。このような日本食の特徴、輸出、インバウンド需要などの現状、並びにおいしさと健康、特に適塩化（食塩）の重要性などについて述べる。

④演者：湯川 剛一郎 技術士（農業・総合管理部門）

・ テーマ：マネジメントシステム再確認

- ・ 食品安全マネジメントシステムであるISO 22000と付き合っていると、ハザード分析が「第8章 運用」に置かれているため、第8章でリスク分析を行うという理解をしがちです。しかし、マネジメントシステム規格ではリスク分析は「第6章 計画」で行います。第6章のリスク分析と第8章の危害要因分析とは何が違うのでしょうか。食品安全マネジメントシステムとマネジメントシステムの比較から見えてくるマネジメントシステムの知恵を紹介する。

5. Q&A

Q：「和食」の定義がはっきりしない。

A：日本で食べられてきた伝統的な食や料理（食文化）のことであるが、明確な定義づけはされていない。

Q：海外で「日本食文化」を定着させ、広めるためにはどのような方法があるか？

A：トップマネジメントの考え方が成否を分けることになる。身を切る覚悟で現地に腰を下ろし、先ずしっかりとビジネス基盤を築くことである。具体的には、若年層をターゲットとして市場を作り、特に酒が「食文化」を育むことを忘れてはいけない。

（議事録作成：林英一会員）

# 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 北日本エリア長 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 **【NEW】令和7(2025)年度**

第1回：5/22(木)~23(金) 東京 準備中  
第2回：未定  
第3回：未定

#### ▶ 料金(非課税)

会場：30,000円～  
WEB：40,000円～

お申込・詳細はこちら→



## 02

### ▶ HACCP実践的講習会

- 令和3年 HACCP 制度化により、原則として、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが必要となりました。
- 演習を通じて HACCP の基礎知識を身に付ける実践的な講習会です。

会場

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

#### ▶ カリキュラム・講師

食品衛生の専門家であるアース環境サービス(株) 島崎光臣 氏が講師を担当。企業の取り組み実態などを豊富に組み込んだ講習内容となっており、HACCP の導入～運用を効果的に学習することができます。

① HACCP の歴史 (背景、運用における考え方、用語の定義、他の規格との関係など)	講義
② HACCP の基礎：7原則12手順について (構築の概要、各手順の解説、事例紹介、演習)	講義・演習
③ 中小等企業における実際の取り組みについて (準備から導入、導入後の問題点、質疑応答など)	講義 ・ 質疑応答
④ 確認試験	テスト

#### ▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理の担当者
- ・HACCP プランの見直しを検討中の方
- ・社員教育にも利用可能

#### ▶ 日程 **【NEW】令和7(2025)年度**

第1回：5/21(水) 東京 準備中  
第2回：未定

#### ▶ 料金(税込)

会場：19,000円～



現場で役立つ  
情報満載!

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

### ▶ 有機加工食品 JAS 講習会

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

会場 Aコースのみ	1日間	資格
WEB	テスト	修了書

#### ▶ カリキュラム・講師

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



## 04

### ▶ 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 終了  
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→



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。

# 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>

主催 一般社団法人日本農林規格協会

1日間・演習あり

# HACCP実践的講習会

HACCP制度化は **全ての食品事業者が対象** です!!

当日の  
流れ



9:40-10:50  
(オリエンテーションを含む)

## HACCPの歴史

背景,用語の定義  
運用における考え方  
他の規格との関係など

10:50-14:20  
(途中昼休憩あり)

## HACCPの基礎

7原則12手順  
構築の概要,各手順の解説  
事例紹介,演習

14:30-16:45

## 中小等企業における 実際の取り組み

準備~導入,導入後の問題点  
質疑応答,確認試験など

2025

5.21 水

会場  
(予定)

製粉会館 5階 会議室  
東京都中央区日本橋兜町15 - 6

お問合せ先

一般社団法人  
日本農林規格協会

## JASマークは 安全・安心の認証マーク

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

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

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

Eメールアドレス jas@jasnet.or.jp

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>