

JASと食品表示

巻頭インタビュー

JASや農産物検査で培った技術と信頼 ～2025年8月には新研究所が完成予定!～



一般財団法人日本穀物検定協会
理事長 塩川白良氏

◎JAS協会の活動

有機JASに関する4つの補助事業のご紹介

◎農林水産省「消費者の部屋」展示を訊ねて

ひろがる!ハラル食品

◎業界の動向

水産物流通の現状と課題への取組み



農水省JAS室だより



どんとこい有機

農研機構



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

JBN・全国工務店協会



6月

2025

農林水産省は、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)へ出展します



大阪・関西万博
公式キャラクター
ミヤウミヤウ

RELAY THE FOOD
未来につなぐ食と風土

RELAY THE FOOD ～未来につなぐ食と風土～

2025.
6/8日-15日

来場予約
不要

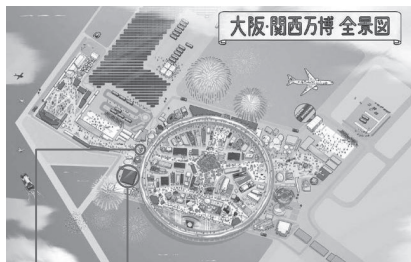
(「食と暮らしの未来ウィーク」期間中)

会場

EXPO メッセ
「WASSE」 イベントホール南側

「つなぐ」をキーワードに、食・農林水産業について、日本国内で紡がれてきた伝統、各地域で育まれてきた多様性、未来で活用が見込まれる最先端技術等について、17以上の部局が展示を予定しています。

6月7日～8日、14日～15日には、ポップアップステージ西においてもイベントを実施します。



大阪・関西万博 全景図

ポップアップ
ステージ西

EXPO メッセ
「WASSE」

※2025年日本国際博覧会公団
提供のイメージです。実際の会場とは配置・建物形状が一部異なる場合
がございます。また本圖面の権利転載・複製は一切お断りします。



農林水産省

©Expo 2025

6/7(土)
10:30~13:00

ポップアップステージ西に、
JAS (日本農林規格) が登場予定!

万博から、JASと一緒に
世界をもっと豊かにつなぎましょう!

〈担当〉
農林水産省
基準認証室

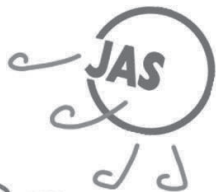


©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマル



©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマロ

※日程等は今後変更が生じる可能性があります。



目次

- インタビュー
1 JASや農産物検査で培った技術と信頼
～ 2025年8月には新研究所が完成予定！～
一般財団法人日本穀物検定協会 理事長 塩川 白良
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- どんとこい有機
6 水稲有機栽培の基本技術
～ 機械除草技術を中心とした
「水稲有機栽培技術マニュアル」のご紹介①～
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
10 地域工務店が活躍の時代へ
- 農水省JAS室だより
13 令和6年度 有機JAS普及対策事業のポイント解説！
～ ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～
- JAS協会の活動
16 有機JASに関する4つの補助事業のご紹介
- 20 JAS協会「通常総会」開催について／ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ
- JAS関連情報
23 JAS制定等の進捗状況の紹介
5月下旬のJAS調査会で地鶏肉、製材などを審議予定
- 26 ● 「第9回食育活動表彰」受賞者のご紹介
- 農林水産省「消費者の部屋」展示を訊ねて
29 ひろがる！ハラル食品
- 31 官報情報
- 業界の動向
32 水産物流通の現状と課題への取組み
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
MEL 審査員（流通加工段階認証）
技術士（水産部門） 片山 博視

新研究所、今秋始動！

日本最大級の数を誇る最新の分析機器と
優秀な研究員が、皆様のお役に立ちます



一般財団法人 日本穀物検定協会

東京都中央区日本橋兜町15-6

総合研究所

埼玉県吉川市大字高久野会480



JAS や農産物検査で培った技術と信頼

～2025年8月には新研究所が完成予定！～

一般財団法人日本穀物検定協会 理事長 しおかわ しらら 塩川 白良 氏（文中、敬称略）

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]

一般財団法人日本穀物検定協会は、設立以来約70年にわたり、農産物、飼料、食品などの幅広い分野で検査・検定、理化学分析をはじめ、安全安心のための品質の評価、情報提供などに取り組まれています。

今回は、同協会の塩川理事長に協会設立の歴史や、JAS 認証業務への想い、今後の展望についてお話を伺いました。

協会設立の歴史

島崎 本日はお忙しい中お時間をいただきありがとうございます。

ぶどう糖 JAS や植物性たん白 JAS などの登録認証機関であり、我々 JAS 協会ともつながりの深い御協会ですが、協会設立の歴史についてお教えいただけますでしょうか。

塩川 当協会の成り立ちには、米穀の配給制度廃止による流通の自由化が大きく関係しています。

戦後の食糧難であった時代から、徐々に食糧が安定供給されるようになったことで、1951年に国から卸・小売りを通じて配給する制度に移行されました。

そのような中で、量や品質を公正に検査する第三者機関の全国的な整備が求められるようになりました。



▲（一財）日本穀物検定協会 塩川理事長

こういった背景から、1952年に社団法人「東京穀物検定協会」が設立され、引き続いて神奈川県、大阪、兵庫、福岡、愛知、長崎の順に団体組織の協会が設立されました。

その後、1955年に全国画一的な検定方法と技術の統一化を図るため、各地の検定協会を統合する組織として財団法人「日本穀物検定協会」が設立されたのが、当協会のはじまりです。

島崎 各地の協会を統合する目的で設立されたんですね。

塩川 おっしゃる通りで、ルーツの異なる各地の検定協会が集まって当協会ができたため、

検査方法などの技術は統一されていますが、現在でも支部ごとに独立独歩の気風が強く、地域に根差した個性があります。

JAS 格付検査のはじまり

島崎 御協会が JAS の検査を始められたきっかけはどういったところにあったのでしょうか。

塩川 実は格付機関に登録されるより前に、結晶ぶどう糖 JAS の検査業務を請け負っていたのが、当協会における JAS 関連業務のはじまりです。

1950 年代、もともと戦時中から引き続いた甘しょ増産に伴う政府手持ちでん粉の有効活用や、当時の深刻な砂糖不足対策の一つとして、国はぶどう糖産業を育成することとし、1958 年に結晶ぶどう糖 JAS が制定されました。

当時は、JAS 合格品に対し、これに見合う原料でん粉の特別価格による払い下げや、粗糖の輸入割当のリンク制度などの育成措置がとられていたため、JAS 受検率はきわめて高いものでした。

1963 年に砂糖にぶどう糖を混合した「混和糖」の JAS が、1964 年「ぶどう糖混合液糖」の JAS がそれぞれ制定されたことを受けて、当協会はこれらの登録認証機関となりました。

なお、この 2 規格は 1986 年に廃止されています。

島崎 JAS の検査は結晶ブドウ糖から携わられていたのですね。

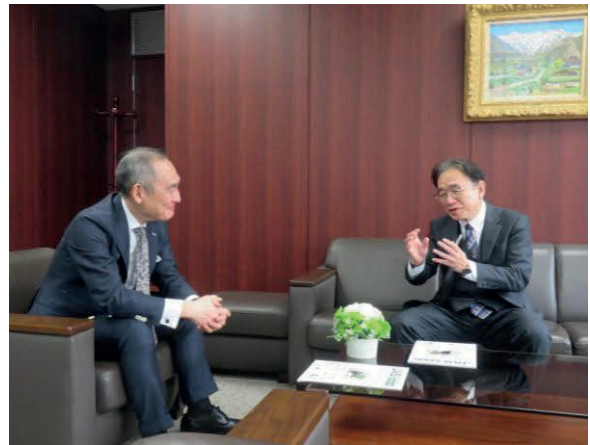
現在は何品目の JAS について登録認証業務を行われているのでしょうか。

塩川 現在、全 7 規格（ぶどう糖、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖、マカロニ類、植物

性たん白、有機農産物、有機加工食品、低たん白加工処理玄米の包装米飯）の登録認証業務を行っています。

島崎 それぞれの規格の格付の状況はいかがですか。

塩川 異性化液糖と砂糖混合異性化液糖は、業界全体として生産量も多く格付率は高いです。一方でマカロニ類は格付率が 17%程度と少し伸び悩んでいる状況です。



▲ インタビューの様子

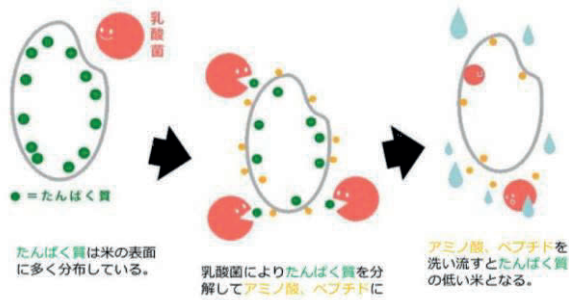
島崎 2022 年に制定された低たん白加工処理玄米の包装米飯 JAS の認証状況についてはいかがでしょうか。

塩川 低たん白加工処理玄米の包装米飯は、腎臓に負担のかかるたんぱく質を酵素等の力で低減させたレトルトご飯です。

一般の玄米よりも限界までたん白質・カリウム・リンの量を低くしつつ、玄米の機能性成分（ γ -オリザノール、食物繊維）は一定量に保つ、食味の良い新技術を活用しています。

健康に配慮した包装米飯のニーズは非常に高く、輸出が伸びている包装米飯の海外市場の獲得にも期待されています。

低たん白質等加工処理



▲ 図 低たん白質等加工処理
(2022年6月29日開催 日本農林規格調査会 資料より)

現在は、規格が制定されて間もないため認証事業者は1事業者にとどまっていますが、今後この市場が広がり、多くの事業者がJASを取得して低たん白玄米パックライスを生産するようになれば、腎不全の患者の方々の病状を悪化させないとともに、QOL*の向上にもつながるものと考えています。

米の食味ランキング

島崎 御協会とえば「米の食味ランキング」のイメージが強いですが、こちらの取り組みについてお教えいただけますか。

塩川 「米の食味ランキング」とは、良質米作りの推進と米の消費拡大を目的として実施している評価制度です。全国規模の産地品種を対象に、専門の評価員が毎年、官能試験を通じて「外観」「香り」「味」「粘り」「硬さ」「総合評価」の6

ランク区分 (基準米と比較して)	
特A	特に良好
A	良好
A'	概ね同等
B	やや劣る
B'	劣る

▲ 米の食味ランキング
ランク区分

項目で評価します。これらの結果を基に、基準米との比較によって「特A」「A」「A'」「B」「B'」の5段階にランク付けされ、その結果を「米の食味ランキング」として公表しています。

島崎 試験方法は現在も試験を開始された当時と同じ方法で行われているのでしょうか。



▲ JAS協会 島崎専務

塩川 試験方法は、変えると連続性がなくなるため、炊飯器もできるだけ変えずに、昔から使っている物を使用しています。一番の肝となる基準米は、複数産地のコシヒカリを毎年ブレンドして作っています。前年の基準米も残っていますが、1年の間に味が落ちているため、前年の基準米に合わせ今年の基準米をブレンドすると基準が下がってしまいます。前年基準米の劣化分を考慮して、毎年同じ味の基準米を作る必要があるため、この作業は非常に多くの時間を必要とします。

島崎 それはプロフェッショナルな世界ですね。「米の食味ランキング」の試験は何名で実施されているのでしょうか。

塩川 北海道、本部・関東、中部、関西神戸

* 「Quality of Life」の略。「生活の質」「生命の質」「人生の質」にまたがった主観的な評価を指す。

及び九州の支部で約 20 名ずつ、合計 100 名程度で試験を行っています。

島崎 評価員の選定基準などはありますか。

塩川 毎年 10 月に味覚と嗅覚の調査を行い、合格者のみで試験を行っています。味覚は五味（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）について、嗅覚は汗・カビ・バラなどの 5 種類の匂いについて、それぞれ濃いものと薄いものの 2 段階で調査しています。また、合格した評価員についても、試験前日の深酒禁止や試験当日の喫煙禁止など、試験は厳格に行っています。

島崎 農家の皆様からの反応はいかがですか。

塩川 近年、地球温暖化の影響で米の高温障害が増え、収穫量や品質に影響が出るなど、農家の皆さんはとてご苦労されています。

そんな中で、当協会が行っている「米の食味ランキング」で特 A の評価が出ると、農家の方々にとても喜んでいただけているのを感じます。

品種名	産地 品種数	品種名	産地 品種数
コシヒカリ	9	★ さがびより	1
★ きぬむすめ	7	★ サキホコレ	1
★ にこまる	4	ななつぼし	1
★ つや姫	3	★ はれわたり	1
★ 雪若丸	2	ひとめぼれ	1
あきたこまち	1	★ みずかがみ	1
あきほなみ	1	ミネアサヒ	1
★ いちほまれ	1	★ 夢しずく	1
銀河のしずく	1	ゆめぴりか	1
★ 彩のきずな	1	全品種数 合計	39

★は高温耐性品種。

▲ 米の食味ランキング

2024 年産米の特 A ランクの品種別にみた産地品種数

そうした評価が、日々頑張っておられる農家の皆さんの励みややる気につながっているのであれば、本当にうれしく思います。

これからも、このランキングを公正で信頼できる試験として続けていけるよう、しっかり取り組んでいきたいと考えています。

日本の農業の課題

島崎 2025 年 3 月から備蓄米の放出が本格的に始まりましたが、昨今の米不足について率直なお考えをお聞かせください。

塩川 私自身、米不足のニュースには注視しているのですが、端的に言えば国内の米の絶対量が足りていないと考えています。

世間では「消えたコメ」の行方について様々な意見が飛び交っていますが、国内で誰かが在庫を抱えていた場合、21 万トンの備蓄米が放出されるという報道があった際に、「米の価格が下がるかもしれない」と考え市場に出すはずでず。しかし、実際は出てこなかった。つまり、誰も余分なものを持ってないということだと思います。

現在、海外米は枠外税率 341 円/kg で日本に輸入されています。このまま国産米の価格が下がらない場合、海外米の輸入量が増加していく可能性は否定できません。

米の国内自給率を低下させないためにも、国産米をいかに守り、生産の絶対量をどう増やしていくかが非常に重要だと考えています。

島崎 国内の農業人口の減少についてはどのようにお考えですか。

塩川 農業従事者の高齢化が問題とされていますが、日本の農業において、最も危機感を

持つべきなのは「農家の数」ではなく、「農地面積の減少」だと考えています。

現在、全農業者のうち年間の販売額が500万円を超える農業者はわずか2割にすぎません。しかし、彼らが日本全体の国産農産品販売額の約87%を担っており、まさに“少数精鋭”の形で生産を支えています。

これは講演会などでお話しする機会にもよく触れているのですが、農業生産の観点から考えると、たとえ農家の数が減少していたとしても、経営規模の拡大によって農地面積が広がれば、生産量自体はある程度維持することが可能です。



▲ インタビューの様子

つまり、単に「農家の数が減っている」という数字だけを見て危機感を募らせるのではなく、その背景や実態、そして農業の持つ本質的な課題に目を向けることが大切だと感じています。

2025年8月完成！ 日本最大級の理化学研究所

島崎 御協会として今後注目の取り組みなどはありますか。

塩川 2025年8月に埼玉県吉川市に新研究所ができます。現在、兵庫県神戸市・千葉県市

川市・東京都江東区に分かれている研究所を1箇所に統合する目的で建設しているのですが、この研究所が完成すると日本最大級の理化学研究所となります。



▲ (一財)日本穀物検定協会 新研究所
完成イメージ図

島崎 研究所の在籍予定人数と予定されている分析分野についてお教えいただけますか。

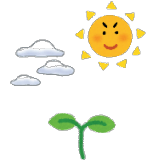
塩川 職員は約100名を予定しています。研究分野は、残留農薬・カビ毒等の検査や小麦の加工適性試験など、既存の検査・試験を引き継ぐ予定です。

これまで当協会でも取り扱ってきた分野はもちろん、新たな分野についてもご要望があれば積極的に取り組んでいきたいと考えていますので、ぜひお声がけいただければと思います。

島崎 それは非常に楽しみです。新研究所が完成された際には、ぜひ見学に行かせてください。

塩川 皆さんをご案内したいと考えていますので、ぜひいらしてください。

島崎 本日は御協会設立の歴史や、新たな研究拠点の開設についてお話をお聞かせいただき、ありがとうございました。御協会を見習い、JAS協会としても引き続きJASの普及に注力していくと共に、新たなサービス創出にも精力的に取り組んでいきたいと思っています。



水稲有機栽培の基本技術

～機械除草技術を中心とした「水稲有機栽培技術マニュアル」のご紹介①～

わが国では、消費者の健康志向や環境保全に対する関心の高まりを背景に有機農産物の需要は着実に増加しており、有機栽培面積も野菜などを中心に漸増しています。しかし、有機米の生産量（有機 JAS 格付数量）は年間 9 千トン程度（米総生産量の 0.12%）と少なく、また販売価格も慣行栽培米と比べて高価であることから、消費者ニーズに応えられていないのが現状です。この理由の一つとして、日本のような温暖、多雨な気候条件下では病虫害や雑草害の発生リスクが高く、これらに対応した有機栽培体系が確立していないことがあげられます。

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（以下、「農研機構」という）では、これまで水稲の有機栽培に関する技術や機械の開発、作業の体系化、現地実証試験などに取り組み、その成果をマニュアルや SOP（標準作業手順書）として公開しています。

本稿では、水稲有機栽培の基本技術と作業のポイントなどについて紹介します。

農研機構 本部 みどり戦略・スマート農業推進室
みどり戦略・スマート農業コーディネーター 三浦 重典

水稲の有機栽培技術

水稲の有機栽培では、化学合成農薬や化学肥料を使用できないことから、事前に雑草・病虫害対策、肥培管理法などを十分に検討し、圃場の準備や作業計画の立案などを進める必要があります。農研機構で開発、実証した「乗用型除草機を活用した水稲有機栽培体系」※1の作業概要は図1のとおりです。

(1) 品種の選定

有機栽培で安定した収量を得るためには、主要な病害（いもち病や縞葉枯病など）に抵抗性を持つ品種や倒伏しにくい品種の導入が望ましいです。また、有機栽培では茎数や穂数が少なくなる傾向があるため、収量を確保するためには中～晩生（移植から出穂までが長い）品種が有利と考えられます。

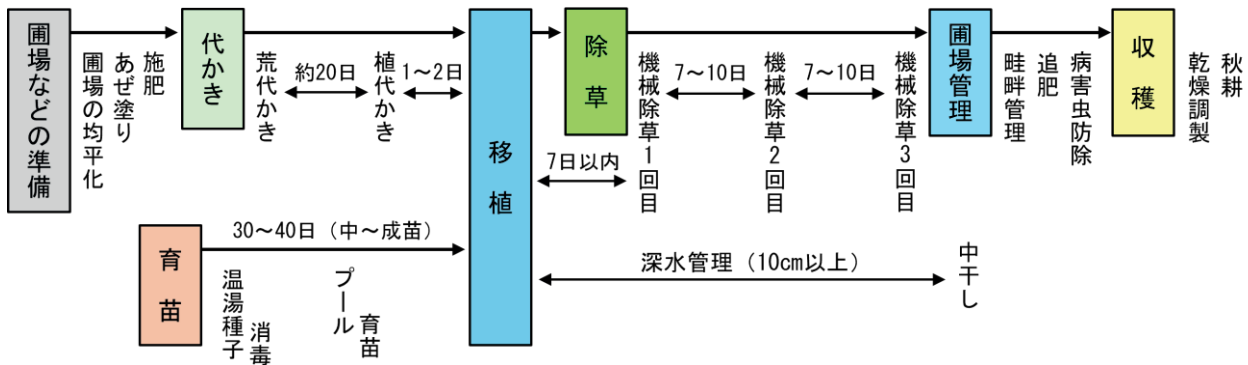


図1 乗用型除草機を活用した有機栽培体系の作業概要

(2) 本田の準備

有機栽培では水管理が重要です。入水後、圃場内の水位がばらつかないよう圃場の均平化を図ります。また、漏水しないようあぜ塗り機などで高い畦畔を造成します。



▲ レーザーレベラー（作業機）による圃場の均平作業

適切な肥培管理のために、土壌診断により養分の過不足などを把握します。不足する養分がある場合には、適正値になるよう有機栽培で使用可能な資材を施用します。農研機構が公開している「有機質資材の肥効見える化アプリ」※2では、たい肥や緑肥などの有機質資材に由来する肥料成分（窒素、リン酸、カリ）の供給量を算出できます。有機水田への有機質資材の施用設計を行う際の目安としてご活用ください。

(3) 育苗

イネづくりは「苗半作」といわれているように、有機栽培では健苗の育成が不可欠です。種もみは、塩水選及び温湯消毒（湯温は60℃、浸漬時間は10分）を行います。温湯消毒では、湯温や浸漬時間を間違えると消毒効果や発芽率の低下につながるため注意します。

有機栽培では、水管理や雑草との競合に適した中苗以上の苗づくりを目標とします。このため、播種量は1箱当たり吸水もみで80～100gとしますが、移植時の欠株を防ぐため慣行栽培の約2倍の育苗箱を準備します。育苗日数は慣行栽培よりやや長い30～40日間で、草丈20cm

以上の苗を育成します。葉色の低下がみられたら早めに追肥します。育苗期間中の病害予防や水管理の省力化にはプール育苗が適しています。



▲ 屋外でのプール育苗

(4) 代かきと移植

植代かきは、移植の1～2日前に行います。代かきから移植までの期間が長くなるほど雑草の発芽、生育が進み、機械除草を行っても十分な除草効果が得られない場合があります。ヒエ類が多い圃場では、複数回代かきが有効です。

有機栽培では、慣行栽培に比べて茎数が減少する傾向にあることなどから、栽植密度は株間18cm（60株/坪）を基準とします。田植機の苗のかきとり量を通常より多めに設定して、移植時の欠株を最小限にします。移植後は可能な限り水位を上げ、地面が露出しないようにします。

(5) 雑草対策

除草剤を使用しない有機栽培では、単一の除草技術での雑草防除は困難です。このため、有機栽培圃場の雑草の種類や量を把握し、圃場の規模や条件に合わせて複数の技術を組み合わせた総合的な雑草対策を講じる必要があります。特に乗用型除草機は、作業効率、除草効果ともに比較的高いことから、雑草対策の中核技術となります。

農研機構では、みのる産業株式会社などと共同で2014年に乗用型除草専用機（高能率水田用除草機）を開発しました。本機の除草部は、条間が駆動ローター式、株間が揺動ツース式で、

車体中央に除草部が搭載されていることから、オペレーターが除草部や稲株の位置を目視で確認しながら除草作業を行うことができます。このほか、株式会社オーレック R&D などから乗用型除草機が発売されており、現場への普及が進みつつあります。



▲ 高能率水田用除草機による除草作業

乗用型除草機による除草効果を高めるためには、水稻が活着し雑草が2葉期を迎える前に1回目の除草作業を行うことが最も重要です。このため、1回目の除草作業は移植後7日以内を目安に実施します。その後、7~10日間隔で2回目、3回目の作業を行います。雑草の残存量が少ない場合には、3回目の除草作業は省略可能です。機械除草と組み合わせる耕種的な除草技術としては、深水管理、複数回代かき、米ぬか施用などがあります。

(6) 病虫害対策

有機栽培では、病虫害が発生、蔓延した後の防除手段が限られているため、有機栽培開始前に抵抗性品種の導入や作期の移動などの病虫害対策を検討する必要があります。例えば、イネミズゾウムシの被害が懸念される圃場では

通常より遅く、イネツトムシ（イチモンジセセリの幼虫）の多発圃場では通常より早く移植すると被害が軽減される場合があります。また、畦畔のイネ科植物はカメムシ類の発生源になるだけでなく、他の発生源から水田へ侵入する際の中継地にもなることから、畦畔の除草を適期に行います。有機 JAS 規格では、農産物に重大な損害が生ずる危険がある場合に限り、微生物資材などの防除資材を使用することができます。水稻生育期の防除資材として、イネツトムシなどに有効な BT 水和剤やいもち病の進行を抑制するバチルスズブチリス水和剤などがあります。

(7) 中干し、収穫・調製及び秋耕

中干しは、還元状態の土壌に酸素を供給することで根の生育を健全にする効果があり、有機栽培においても有効です。中干し期には、追肥や手取り除草を実施します。一方、有機栽培では、中干しを遅らせたり、行わなかったりする場合があります。この理由として、茎数の確保、生き物（トンボの羽化など）や環境への配慮などがあげられます。

収穫及び乾燥・調製作業は慣行栽培に準じて行います。ただし、慣行栽培圃場で使用したコンバインなどを有機栽培圃場で使用する時は、機械に付着した土などを完全に取り除く必要があります。

水稻の収穫後には、できるだけ早く耕起を行います。秋耕することで、コナギやオモダカなど雑草の成熟種子（イモ）量を減らすことができます。また、稲わらや根などの分解が促進されます。

実証試験における収量性と生産費

図1の有機栽培体系を基本に、埼玉県内で高能率水田用除草機を導入した有機栽培の現地実証試験を4年間実施し、除草効果、収量性及

び生産費などを調査、解析しました。有機実証体系では、除草機と耕種的な除草技術との組み合わせにより雑草は顕著に抑制され、慣行栽培

の約9割の収量が得られました。

有機実証体系の労働時間は、乗用型除草機の活用により除草にかかる時間が10アール当たり3.7時間に抑えられたものの、全作業でみると32.6時間となり慣行栽培の1.4倍となりました。有機実証体系の10アール当たり費用合計は142,174円で慣行栽培より高く、60kg当たりに換算すると慣行栽培の1.3倍となりました。一方で、実証経営組織での無農薬米の販売価格は慣行栽培の約1.8倍であることから、現状では有機実証体系の導入が有利性を持つと判断されました(表1)。

表1 現地実証試験における水稻の収量と生産コスト

	有機実証体系 (X)	慣行栽培 (Y)	X/Y
費用合計 (A+B) (円)	142,174	123,849	1.15
物材費 (A)	90,868	86,071	1.05
うち種苗費	1,581	1,525	
肥料費	13,100	11,037	
農業薬剤費	0	5,503	
農機具費	39,792	33,518	
その他	36,395	34,488	
労働費 (B)	51,306	37,778	1.36
10アール当たり収量 (kg)	442	500	0.88
60kg当たり費用合計 (円)	19,300	14,862	1.30

注：乗用型除草機は生産組織での共同利用を想定している

今後の技術開発課題

水稻有機栽培では雑草対策に苦慮している生産者が依然として多いことから、省力的で除草効果が高い技術の開発が必要です。農研機構では、本年3月に「深水管理による省力的な有機水稻栽培を実現する農地整備&栽培管理マニュアル」^{※3}を公表したほか、大規模有機水田での除草効果の向上を目指した「両正条田植+直交除草体系」を開発・実証中です。また、民間企業や大学が主体となって除草ロボットの開発が進んでいるほか、深water代かきやイトミミズの活用に関する研究も行われています。

栽培期間中の気温の上昇などにより、カメムシ類やウンカ類などの害虫による被害増も懸念されます。特にイネカメムシなど大型のカメ

ムシ類は生息地域を拡大しており、天敵も少なく被害が大きいため、有機栽培で利用できる防除技術の開発が喫緊の課題と考えられます。

農研機構は、有機農業の生産現場における技術的な課題や要望を把握した上で、今後とも生産者、県、大学、民間企業などと連携して研究、技術開発及び社会実装を進めていく予定です。多くの生産者の方々がSOPなどを参考に安定した収量が得られる有機栽培に取り組まれることを期待します。

※次回8月号では、水稻有機栽培の雑草管理に関する情報をお届けする予定です。

<参考>

※1 高能率水田用除草機を活用した水稻有機栽培の手引き



※2 有機質資材の肥効見える化アプリ(土壌管理アプリ集のWebサイト)



※3 深水管理による省力的な有機水稻栽培を実現する農地整備&栽培管理マニュアル



地域工務店が活躍の時代へ



一般社団法人 JBN・全国工務店協会 部長 坂口 岳

1 地域工務店の 全国団体の役割

一般社団法人 JBN・全国工務店協会（略称：JBN）は、故青木宏之元会長が全国の地域工務店を技術・技能・経営面でサポートし、長期優良住宅・国産材利用等を推進するために設立され、現在 3 代目会長の安成信次がその志を継ぎ、地域工務店約 3,000 社が加入する全国最大の工務店団体です。今年度第 18 期を迎え、事業計画では、年次テーマとして「高めよう、技術力と地域の信頼・脱炭素時代の工務店へ」を掲げています。

当会は、「全国の地域工務店とその関連事業者の持続的発展に尽くし、地域の住生活環境の向上を通じ、社会に貢献する」を基本理念としています。昨今、目まぐるしくかわる法改正や制度、そして住宅業界にとって大きな転換点となる改正省エネ法と改正建築基準法が施行され地域工務店を取り巻く環境は、近年一番厳しい状況にあります。会員の受注増加、法改正等に対応するための支援サポートや関係省庁への要望等、当会の役割は多岐に渡り、地域工務

店の全国団体として、会員のために工務店業界を支えていくことで奮闘中です。

2 地域工務店が目指すべき 方向性

当会では、2021 年 12 月に JBN 会員工務店が目指すべき「脱炭素社会に向けたロードマップ」を作成し、今年度改定を行い、2030 年、2035 年、2050 年まで目標を新築住宅・木造建築物・寄贈住宅でそれぞれ掲げています。

このロードマップでは、いつの時期までに何をすべきかを明確化してあり 2030 年までには、新築住宅で断熱等級 $6^1 + BEI \leq 0.75^2$ を標準とするように目標設定をしており、2035 年までには、新築住宅で ZEH+ 基準（断熱等級 $6 + BEI \leq 0.65$ ）を標準とすると掲げています。

また、既存住宅や木造建築物についても、JBN としての活動方針を定めています。木造建築物では、建築物の木造化・木質化³に資する活動を推進し、国産材・地域材を利用した建築物のホールライフカーボン⁴を表示し差別化を進めるために J-CAT⁵の利用と普及を推進することを

¹ 建物の断熱性能は、「建物からの熱の逃げやすさ」と「建物への日射熱の入りやすさ」の 2 つの指標により評価している。日本全国を 8 区分の地域に分け、各地域の気候条件等を基に基準値が定められており、1~7 段階で評価される。

² BEI は、国が定めるエネルギー消費量の基準値を 1 とした際に、当該建築物のエネルギー消費量がいくつになるかを示したものである。BEI ≤ 0.75 であれば削減率は 25% 以上である。建物の断熱性を高め、省エネ性の高い設備を導入し、太陽光発電等の再生可能エネルギー利用設備を導入することで、削減率は高まる。

³ 建築物の構造耐力上主要な部分に木材を用いることを「木造化」、天井、床、壁等の内装や外壁等に木材を用いることを「木質化」という。

⁴ 建築物の資材製造から施工、使用、解体までのライフサイクル全体を通じた温室効果ガスの排出量。

⁵ 建築物のライフサイクル全体を通じた CO₂ をはじめとする温室効果ガス排出量の算定ツール。

目指しています。

地域工務店は、長年地域とともに成長してきた地場産業の代表格の一つであり、地域の気候風土を知り尽くしているため、その土地に合った住宅等を建設し、性能の高い住宅を建設できることが特徴です。今後のJBN会員が目指すべき方向性は、脱炭素社会とともに実直に歩む時代になっています。

3 建築大工の必要性

2020年の国勢調査では、大工は30万人をきり、減少に歯止めがかからず、今後数年間でさらに大幅に減少することが予想されます。建築大工は、地域工務店にとっては、絶対に必要な人材であり、新築住宅だけではなくリフォーム等でもかせませません。建築大工の新規入職者を増やすためには、各社の雇用環境・就業規則等を変更する必要があります。

当会では、大工育成委員会が中心になり、大工の正社員化に向けた就業規則の変更、雇用環境整備、働き方改革等のセミナーを開催しています。建築大工の正社員化に向けた取組みだけでなく、新人大工の実習訓練を全国で開催し、大工技能の向上を図っているところです。1年間で10~20回程の集合研修を座学・実技にわけて実施しています。座学では、社会人及び現場マナー、労働安全衛生法、木造軸組住宅概論を学び、実技では、防水関係、サッシ、壁、内装施工のポイント、サッシ、内外装施工や階段施工等や手刻み⁶の規矩術⁷を学んでいるところです。

今後、当会では継続して大工実習を全国的に行うとともに、大工の正社員化を進め、新規入職者の向上を図る支援をしていきます。

4 木造建築物への本格的参入

当会の会員は、主に地域工務店で、一部を除いて、新築住宅・リフォームをメインとしている会社が大半です。しかし、人口減少における新築住宅の減少により、リフォームの割合が増加するなか、リノベーション⁸が加わり、さらに第四の柱として木造の非住宅建築物に取り組む会員工務店が増えています。

2020（平成22）年に公布された「公共建築物木材利用促進法」が施行され、世界的にもSDGsを通じて木造建築の普及が進んでいます。最近では、建築基準法改正や技術開発により、木造建築物への障害も低くなり、住宅以外の用途で利用される木造建築の事例が増えています。

当会では、この流れを受け「木造建築委員会」を設置し、住宅建築で長年培ったノウハウと建築大工の技能を活用し、一般流通材の製材と規格化された中断面まので集成材等を中心に使用した住宅プレカット技術を中心とする構法で非住宅の木造建築を実現する活動をしている最中です。本委員会が中心となり地域工務店向けの「中大規模木造建築物の施工管理マニュアル」作成しました。

これまで木造住宅を中心に事業を展開していた大工・地域工務店が非住宅木造建築の分野に新たに参入することを想定し、住宅では緩和されていた部分や建築用途から求められる、よ

⁶ 大工が木材（柱や梁）に墨で印を付け、ノコギリやカンナやノミを使い加工していく、古来より伝わる伝統的な木材加工方法。

⁷ 規矩術（きくじゅつ）とは、指矩（さしがね、曲尺（かねじゃく）ともいう。）や定規、コンパスを用いて建築物の構成や構造部分の意匠を立体幾何学的に求め、実体の上に割り付け、作図する方法。

⁸ 一般的に「リノベーション」は、建物に新しい価値や機能を加える工事（例：間取りの変更、デザインの一新）を、「リフォーム」は、古くなった部分を元の状態に戻す工事（例：壁紙の張り替え、設備の交換）をいう。



▲ 応急仮設住宅に関する全国研修会



▲ 応急修理に関するブルーシート張り訓練

り公共性を意識した施工管理の在り方を意識して整備されています。このマニュアル作成をきっかけに、これまで木造住宅で培った技術に加え、非住宅建築に求められる品質管理が行われ、安全で高品質な木造建築物が全国でさらに多くの地域工務店の手で確実に施工されていくことが期待されます。

5 災害時こそ地域工務店の力が必要

東日本大震災が発生し、多くの人が災害に対する認識が変わったはずですが、当会も、災害時に対して、従来、応急仮設住宅は、プレハブ型が主であると考えていました。しかし、東日本大震災を契機に、地域工務店・大工が一丸となり、被災者支援に乗り出すことで地域の人とお金が循環し、被災地の復興につながり、それが応急仮設木造住宅の建設につながったのです。

東日本大震災では、応急仮設木造住宅等を約1,000戸供給し、全国で災害に対応するための組織である一般社団法人全国木造建設事業協会（略称：全木協、理事長：安成信次）をJBN及び全国建設労働組合総連合の2団体で設立し、現在までに45都道府県・11政令指定都市と災害協定を締結しています。全木協では、東日本大震災、熊本地震、西日本豪雨、令和元年東日本台風、令和2年熊本豪雨、能登半島地震、

奥能登豪雨、山形豪雨、大船渡市林野火災までで、約4,000戸の木造応急仮設住宅・談話室・集会所・福祉施設・災害公営住宅等の供給を行ってきました。

地域工務店は、自社が被災していても、被災者のために応急仮設木造住宅の建設に尽力し、全国の地域工務店、大工職人が応援に駆けつけて、地域工務店の力の結集となっています。応急仮設住宅は、原則2年間が入居期限となっているため長期利用は想定されていませんが、全木協として災害支援に取り組む会員工務店・大工には、一つの心得が根付いています。

仮設住宅の心得

どうせ仮設住宅だから・・・という考えは捨てよ！
 このぐらゐの隙間は・・・
 このぐらゐの傷は・・・
 適当にいいだろ、どうせ仮設だから・・・

だからこそ、安心して、休まる建物を建設する！
 仮設だろうが個人宅だろうが
 人が住むことにかわりなし！

これまで培ってきた技術を最大限活かし、
 最高の仕事をやり遂げよ！

地域工務店は、地域とともに育ち、これからも一緒に歩いていく存在です。私たちJBN・全国工務店協会は、そんな地域工務店を今後も支援サポートし、ともに成長していく存在です。

農水省
JAS 室だより

有機 JAS 普及対策事業のポイント解説！

～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、令和6年度補正予算 JAS・食品安全マネジメントの普及対策事業の中から有機 JAS 普及対策事業をご紹介します。

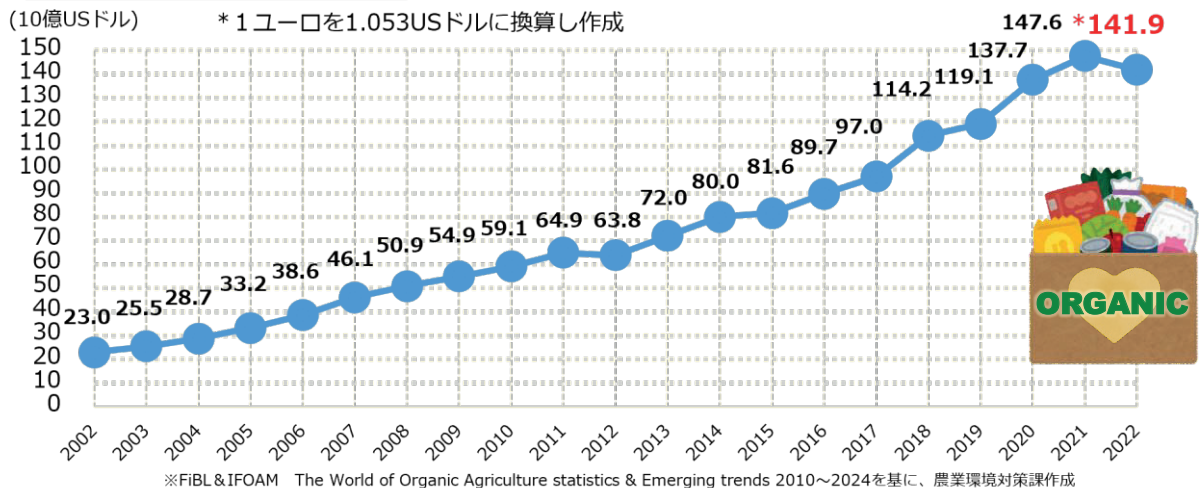
ジャスマル君、この事業について分かりやすく教えてくださいませんか？

はい。まずは下のグラフをご覧ください！



ジャスマル君

世界の有機食品売上の推移



ジャスマロ君

世界の有機食品の市場規模は年々拡大しており、今後も、さらなる拡大が予想されています。この有機市場をターゲットにするためには、国内の有機 JAS 認証や、有機農産物等の生産量を増やしていく必要があります。そのために、有機 JAS 認証事業者の増加や有機農業の取組面積の拡大につながる支援をすることが今回の事業のポイントです。



世界の有機市場はどんどん広がっているんですね！わたしも最近是有機食品を意識して購入するようにしています。

それでは、どのような支援があるのか具体的に紹介していきます。





全部で4つの支援があるよ！

初めに、**有機 JAS 認証取得等支援** について説明するよ！

農林水産省では、農産物の生産農家や、加工食品の製造業者が有機 JAS に取り組みやすくなるよう、有機 JAS 制度の運用について、次の3つの改善を行いました。



有機JASに係る運用改善について（令和3年10月1日から運用開始。）

有機JASの信頼性を確保の上、**事業者の負担軽減策**として、以下の3つを実施。

① グループ認証におけるほ場のサンプリング調査の導入

✓ 事業者がグループで生産に取り組む場合、実地調査は全てのほ場を対象にJAS規格適合性を確認するのが原則であるが、生産行程管理者等が全てのほ場でこれを確認している等の条件が満たされれば、ほ場のサンプリング調査も認める。



② 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査へのリモート調査の導入

✓ 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査は、訪問調査を原則とするが、2回目以降の実地調査について、前回調査の結果を踏まえて訪問調査を要しないと事前に判断されている等の条件が満たされれば、リモートを活用した調査も認める。



③ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストの農林水産省HPへの公表

✓ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストについて、農林水産省がホームページに一元的に公表。



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.



「有機 JAS 認証取得等支援」では、この運用改善を導入する事業者に対して、有機 JAS 認証取得費などの補助を行います。この支援によって、運用改善効果を実証することでよりよい改善につなげていくとともに、認証事業者への運用改善の導入を促進します。

次は、**有機 JAS 資材リストへの登録支援** について説明するよ。



有機 JAS の運用改善の一環として、農林水産省のホームページで有機 JAS 資材リストを公表しています。「有機 JAS 資材リストへの登録支援」では、資材メーカーがこのリストに肥料等を登録・更新・変更する際に必要な費用を補助します。

この支援によって有機 JAS 資材リストに登録される肥料等の数が増えることで、認証事業者の更なる負担軽減につながることが期待されます。



検査員の増員希望



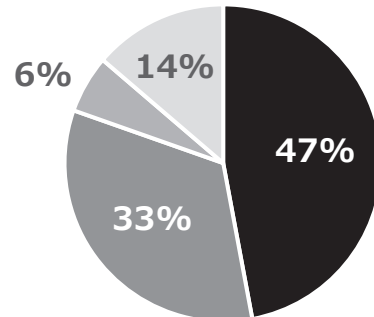
最後は、登録認証機関の検査員研修支援とリモート調査機材導入支援について説明するよ。

- 増員したいと考えている
- 増員したいと考えており、現在トレーニング中
- 増員したいと考えていない
- 未回答

まずは右のグラフをご覧ください。

これは、農林水産省が有機 JAS の登録認証機関に対して行ったアンケートの結果です。

有機 JAS の検査員について、増員希望があるか調査をしたところ、全体のおおよそ半数が増員を考えているという結果となりました。



有機 JAS の認証件数は、年々増加傾向となっていて、この認証件数の増加に対応するため、登録認証機関は十分な検査員数を確保しておく必要がありますが、検査員の育成には費用発生は避けられません。

「登録認証機関の検査員研修支援」では、検査員向けの講習会に必要な費用を補助します。この支援によって、新たな検査員の増加や今いる検査員のスキル向上につながることを期待されます。



さらに、運用改善の一環として取り入れているリモート調査は、検査員 1 人当たりの検査件数を増加させることが期待されますが、リモート調査に対応していない認証機関もあります。その理由の一つとして、リモート調査用の機材をもっていないことがあげられています。(前述のアンケート結果から)

「リモート調査機材導入支援」では、リモート調査用の機材購入費を補助します。この支援によって登録認証機関のリモート調査実施体制を整備して、認証事業者がリモート調査を受けられる環境を整えます。

有機 JAS の輪を広げるために必要な取り組みがいっぱいあるよ。

4つの支援、みんな是非活用してね～。



ジャスマロ君、ジャスマル君、ありがとうございました。今回ご紹介いただいた有機 JAS 普及対策事業を活用いただくことで、有機 JAS がますます普及するといいですね！！

有機 JAS の普及対策事業には JAS 協会の HP からご応募ください。
<https://www.jasnet.or.jp/>

JAS 室（農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室）

TEL : 03-6744-7139 Email : jas_soudan@maff.go.jp

HP : <http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

有機 JAS に関する4つの補助事業のご紹介

いずれも
採択審査あり

JAS 協会では、農林水産省の補助を受けて、以下の補助事業を行います。

応募条件等の詳細は、次ページ以降のチラシ及び JAS 協会ホームページをご参照ください。

注)公募開始までに変更の可能性があります。

有機事業者向け

有機 JAS 認証取得等 に係る経費の補助

次ページに
チラシ掲載

- **最大 1/2 補助** (新規事業者:上限 20 万円、継続事業者:上限 15 万円)
- **対象経費:** 交付決定後に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続申請を行い支払う**有機 JAS 審査経費**
- **要件:** 農林水産省が令和 3 年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善」(以下、運用改善)のうち、いずれかを導入したことがあること、または応募する事業実施計画で導入する予定があること(登録認証機関の確認を受けた書類の提出必須)。運用改善の導入前後の作業時間の变化等について、アンケート調査に協力できることなど。
- **前回からの変更点:** 交付決定前に登録認証機関への申請はできない。交付決定前に採択審査と交付申請が必要など。

肥料等の 生産・販売者向け

有機 JAS 資材リストへの登録等 に係る経費

- **最大 1/2 補助** (上限 15 万円)
- **対象経費:** 交付決定後に有機資材評価機関*へ申請し、支払った**登録・更新・変更(以下、登録等)の審査経費**
※有機 JAS 適合資材リストに掲載されている有機資材評価機関は、
(一社)有機JAS資材評価協議会、(特非)日本有機農業生産団体中央会、(株)ACCISの3機関
- **要件:** 有機 JAS 資材リストへの登録等を検討している事業者で、申請に際して、この登録等についてアンケート調査に協力できることなど。有機資材評価機関からの審査経費の見積書が必要。あらかじめご準備を。
- **前回からの変更点:** 登録済み資材の更新や変更申請の費用も対象になった。交付決定前に有機資材評価機関への申請はできない。交付決定前に採択審査と交付申請が必要など。

登録認証機関向け

登録認証機関の検査員研修 に係る経費の補助

新事業

- **最大 1/2 補助** (上限 30 万円)
- **対象経費:** 交付決定後に着手した**登録認証機関が行う「新規検査員の養成」、「検査員の検査員資格の追加」、「検査員のスキルアップ」のための研修費**
- **要件:** 検査員の拡充やスキル向上につながるものであること。令和 8 年 1 月 30 日までに実績報告書を提出できることなど。

登録認証機関向け

リモート調査機材導入 に係る経費の補助

新事業

- **最大 1/2 補助** (上限 30 万円)
- **対象経費:** 交付決定後に発注・購入した**リモート調査用機器(タブレット、WEB カメラ、ヘッドセットまたはスピーカーフォンの3アイテム一式*)の購入費**
※既に所有している機器がある場合の例外措置あり。
- **要件:** 有機事業者調査の効率化につながるものであること。令和 7 年 12 月までに、購入する機器を用いた調査を実施できること。令和 8 年 1 月 30 日までに実績報告書を提出できることなど。



新規・継続事業者の皆さま

農林水産省・有機 JAS の普及対策
有機 JAS 認証取得等支援事業

有機 JAS 審査経費の 補助が受けられます

最大 半額

- 新規認証事業上限 ▶ 20万円で
- 継続認証事業上限 ▶ 15万円で

令和3年度補正・令和4年度補正・令和5年度補正に続いて 有機 JAS 審査経費を補助します
本事業は「有機 JAS 制度の運用改善」の効果実証を目的としています

公募期間

- 第1回 令和7年 6月12日(木)~18日(水)
- 第2回 令和7年 8月21日(木)~27日(水)
- 第3回 令和7年 10月9日(木)~15日(水)

応募回数に制限はありません。第1回の応募で加点が足りず不採択の場合でも第3回到再度応募することも可能です。

応募者の主な要件 すべてを満たすこと

下線は前年度補助事業との相違点

- ☑ 1 農林水産省が令和3年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善」のうちいずれかを導入したことがあること、または応募する事業実施計画で導入する予定があること。▶詳細はQ6参照
- ☑ 2 「有機 JAS 制度の運用改善」の導入前後の作業時間の変化等について、アンケート調査に協力できること。
- ☑ 3 有機品の売り先を確保している、または「有機農産物の生産行程管理者」/「有機飼料の生産行程管理者」の認証をグループで取得(予定を含む)していること。▶詳細はQ7,8参照
- ☑ 4 採択のお知らせを受けた後に、JAS 協会へすみやかに交付申請を行うこと。
- ☑ 5 交付決定後に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続を申請し、経費を支払うこと。
* 交付決定を受ける前に登録認証機関に申請した場合、有機 JAS 実地調査を受ける前であっても対象外です。
* 採択通知を受けていても交付決定前に申請を行った場合、対象外となります。▶詳細はQ3,4参照
- ☑ 6 登録認証機関から判定結果通知を受取り審査経費の支払いを終わりにし、すみやかに「実績報告兼請求書」を提出すること。最終提出期限は令和8年2月10日。▶詳細はQ13参照
- ☑ 7 地元自治体、農林水産省又は他省庁等から、同じ内容(有機認証費用)の補助金交付を受けていないこと。▶詳細はQ2参照

農林水産省が令和3年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善」

- ・リモートによる有機 JAS 実地調査
- ・グループ認証のほ場のサンプリングによる有機 JAS 調査
(対象:「有機農産物/有機飼料の生産行程管理者」グループ認証者)
- ・有機 JAS 資材リストの公表
(対象:すべての事業者 有機加工食品の事業者も対象です)






加点方式による
採択審査です






応募
お問合せ先

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS 協会)
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120 <https://www.jasnet.or.jp>

令和5年度補正予算・有機 JAS の普及対策事業との違い

- 1**  【応募要件が変わります】
交付決定を受けた後に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続申請を行い、支払う有機 JAS 審査経費が補助の対象です。
昨年は、交付決定を受けた後に登録認証機関の有機 JAS 実地調査を受けることが要件でしたが、今年度は、JAS 協会の交付決定を受けた後に、有機 JAS 申請し支払うことが要件です。よって、交付決定前に申請を行った場合、有機 JAS 実地調査を受ける前であっても補助の対象外です。また、採択通知を受けていても交付決定前に申請を行った場合、補助対象外となります。
- 2**  【登録認証機関の記入が必要な書類があります】
「有機 JAS 制度の運用改善」の導入の申告には別添「運用改善 導入確認書」が必要です。
昨年は、有機 JAS 制度の運用改善項目の導入状況または予定は事業者の自己申告でしたが、今年度は、リモート調査/ほ場のサンプリング調査については応募書類の別添「運用改善 導入確認書」に事業者ご自身でご記入の後、登録認証機関の確認を受けたものご提出が必要です。運用改善の内容に応じて加点され、予算の範囲内で加点の高い事業者から順に採択されるため、正確なご申告が重要となります。ご協力ください。
- 3**  【交付申請手続きが必要になります】
採択のお知らせを受けた後に、別途、交付申請の手続きが必要です。
昨年は、応募と交付申請が同時にできましたが、今年度は、選定の結果、採択者となった事業者は、別途、交付申請の手続きが必要です。

手続きの流れ

 1. 応募締切日から 1 カ月程度を目途に採択審査結果が通知されます（応募内容に不備または書類に不足があり指定の期日までに書類がそろわない場合は、この限りではありません。）。
 2. 採択された方は、JAS 協会へ交付申請を行ってください。
 3. 申請受理から 1 週間程度を目途に結果が通知されます。
 4. 交付決定を受けた後に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続申請をしてください。
有機 JAS 実地調査時期の都合等により、やむを得ず交付決定を受ける前に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続申請を行う場合は、本計画書の取り下げが必要です。必ず JAS 協会までご連絡ください。
- 4**  【公募回数の制限がなくなります】
応募に際し、要件を満たしている場合、申請予定時期や調査予定時期による区切りがなくなります。また、応募は、1 事業者 1 回に限定していません。
よって、令和 7 年 12 月に実地調査を予定していても第 1 回に応募することができます。また、第 1 回の応募で加点が足りず不交付となった事業者が第 3 回に再度応募することも可能です。要件をご確認のうえ、登録認証機関への有機 JAS 認証/継続申請予定時期を考慮した上で応募してください。
- 5**  【運用改善の対象が広がります】
農林水産省が令和 3 年に公表した運用改善のうち、「有機 JAS 資材リスト公表」に係る資材リスト活用の対象に、有機加工食品 JAS の認証事業者が加わります（有機加工食品の施設で利用できる害虫防除剤を選定する際に活用）。
よって、有機加工食品 JAS の新規認証を申請する事業者についても応募の対象になります。
- 6**  【補助経費の対象を拡大します】
継続事業者の講習会受講費も対象になります。
なお、登録認証機関が指定する有機 JAS 講習会であって交付決定を受けた後に受講するものに限ります。修了者の人事異動に伴う後任者の受講、責任者・担当者以外の受講も対象です。

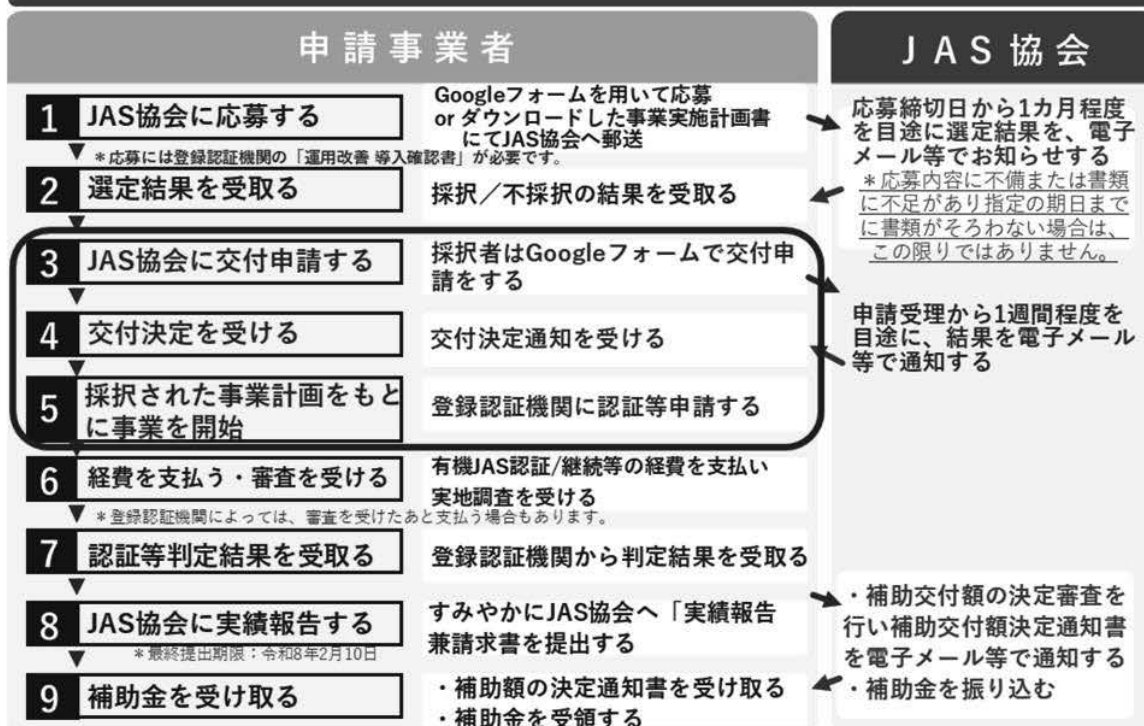
補助対象経費

交付決定を受けた後に登録認証機関へ申請し支払う有機 JAS 審査経費

- ・ JAS 協会の交付決定を受けた後に登録認証機関へ申請を行い、支払う有機 JAS 審査経費の半額以下です。*上限：新規認証を含む場合▷20万円 継続・臨時確認調査のみの場合▷15万円
- ・ 登録認証機関への入会金、年会費をはじめ JAS マークシール発行費、運営協力費（ロイヤリティー）などに相当する経費は、対象に含まれません。

対象になる	対象にならない
<ul style="list-style-type: none"> ○ 認証機関事務費(申請費、書類審査費、判定費、認証書発行費、リモート調査手数料等) ○ 検査費(検査日当、移動日当、報告書作成費等) ○ 検査員旅費(交通費、宿泊費等) ○ 有機 JAS 講習会受講費 登録認証機関が指定する有機 JAS 講習会であって、交付決定を受けた後に支払い受講するものに限る。修了者の人事異動に伴う後任者の受講、責任者・担当者以外の受講も対象。 <p style="text-align: right;">など</p>	<ul style="list-style-type: none"> × 消費税 × 入会金 × 年会費 × 運営協力費 × JAS マークシール発行費 × 認証書英語版発行費 × 認証事項公表費 × 年間維持管理費 × フォローアップ講習会受講費 × 振込手数料、郵送料、書類印刷代、写真代 <p style="text-align: right;">など</p>

補助の応募から補助金受取りまで



JAS 協会「通常総会」開催について

JAS 協会では、令和 7 年度通常総会を下記により開催致します。
正会員の皆様には、総会のご案内を郵送しておりますので、ご多忙中誠に恐縮に存じますが、ご出席を賜りたくお願い申し上げます。

【日時】 令和 7 年 6 月 23 日（月）16 時 00 分～

【場所】 ホテルモンテレ銀座 パルテール（2 階）
東京都中央区銀座 2 丁目 10 番 2 号

【議案】 第 1 号議案 令和 6 年度事業報告及び収支決算に関する件
第 2 号議案 会費及び賛助会費の額並びに納入方法に関する件
第 3 号議案 役員改選に関する件

※通常総会后、懇親会も予定しています。



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「同志少女よ、敵を撃て」

逢坂 冬馬 著／早川書房

この作品は、第二次世界大戦末期のロシアとドイツの戦争をテーマにした作品である。

第二次世界大戦を題材とした小説は数多くあるが、この作品の最も大きな特徴は、「主人公が女性兵士」であること。戦争のなかで女性の役割（活躍）を描いた作品は、おそらくこれまでも多く存在するが、それらはすべて前線で戦う兵士でなく、兵士を後衛で支える女性の姿ではないだろうか。

しかし、この本の主人公であるロシアの少女セラフィマは、狙撃兵として、もっとも激しい前線で戦う兵士である。現在においては、多くの国々の軍隊で、女性も兵士としての訓練を受けており、非常事態には前線で戦うことも想定されていると推測するが、第二次世界大戦のころ、兵士として女性を前線に送ったのはロシアだけだろうとの解説もある。この作品は、当時のロシアが女性を「狙撃兵」として訓練し、前線に送ったとの事実に基づき書かれている。

セラフィマは地方の小さな村に育ち、母とともに狩猟をして村を支える少女である。戦争中であっても、この小さな村では、若い男性が兵士として取られる以外は、戦争の影があまりなく、のんびりとした村だった。しかし、ある日突然その小さな村がドイツ兵に襲われ、セラフィマだけが運よく助かることからセラフィマの運命が大きくかわる。

母や友達や老人達が目の前で殺害されたことにより、生きる希望を失い、「死にたい」と思うセラフィマ。そこから、復讐という生きる目的を見出し、さらに狙撃兵として厳しく訓練されるなかで、「戦時であっても女性が恥辱を受けることは許さない。自分が女性を守る」との新たな目的も見出す。

作品の中での戦争のリアルな表現に、つらい気持ちになることもあるが、女性狙撃兵のおかれた状況がしっかり描かれていて、たとえ味方の兵士（男性）であっても、「女性への冒涇や偏見は許さない。」との姿が強く描かれている。

戦いの中でセラフィマは、ともすれば人としての心を失いかける恐怖と戦いながらも復讐を果たそうとする。さらに、自分の信念である「女性を守る」という目的も貫こうとする。

その時「敵」とは一体だれなのか。「戦争」と「人間の心」を、いろいろな状況をおり混ぜながらも、「女性の自立」「戦争の愚かさ」を見事に描いた作品である。

作者は、この作品の発表後、ロシアのウクライナ侵攻がはじまり、この小説を書いたことを後悔したことがあることを吐露しているが、私は、今のこの状況があることから、ぜひ多くの人に読んでもらいたい傑作である。

令和7年 暑中お見舞い 及び 令和8年 新年祝賀広告掲載 のご案内

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

募 集 要 項

■募集対象 JAS 協会の会員及び JAS 協力店の皆様

■掲載寸法 たて 約 9.1cm × よこ 約 4.0cm (モノクロ印刷)

■掲載方法 情報誌「JAS と食品表示」への掲載。

同誌は、国及び都道府県庁、図書館、製造業（食品約 530 社、木材約 20 社）及び販売業などの企業様、その他団体などの関係者へ、JAS 規格をはじめとする農林水産業関連の規格や食品表示制度に関する最新の情報をお届けしています。

■掲載料 20,000 円（税込）注：令和7年暑中お見舞い及び令和8年新年祝賀広告の計2回分

■お申込方法

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

■お申込締切 7月1日（火）必着

■留意点

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

■お問い合わせ・申込用紙送付先

一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会）
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12
八重洲カトウビル 4F

TEL：03-3249-7210 FAX：03-3249-9388

E-Mail：book2@jasnet.or.jp 担当：二口（ふたくち）

■広告見本



情報誌「JAS と食品表示」

令和7年 暑中お見舞い 及び 令和8年 新年祝賀広告掲載申込書

申込日：令和7年 月 日

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

※7月1日（火）までにお申し込みください。

※申込書送付先 一般社団法人 日本農林規格協会（JAS 協会）

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

E-mail : book2@jasnet.or.jp 担当：二口

JAS制定等の進捗状況の紹介

5月下旬のJAS調査会で地鶏肉、製材などを審議予定

JASの制定等に関する手続の進捗状況を以下にお知らせします。

これらの進捗状況は、農林水産省のウェブページ掲載情報（2025/4/30 現在）を一部編集したものです。

JASの検討作業の段階を1～5で表す。

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

1. JASの制定に関する手続の進捗状況

No.	規格番号	制定しようとする日本農林規格の内容	英文規格名称	作業段階	検討主体
1	JAS 0031	食品における相対モル感度を利用した定量法に関する一般要求事項	General Requirements for Quantitative Methods Using Relative Molar Sensitivity in Food	5	特定非営利活動法人バイオ計測技術コンソーシアム
2	JAS 0032	米中の4-アミノ酪酸(GABA)の定量－高速液体クロマトグラフ法	Determination of the 4-aminobutanoic acid (GABA) in rice – High performance liquid chromatographic method	5	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
3		スギ材の特有成分の分析試験		1	国立大学法人九州大学
4		鮮度保持フィルム包装食肉		1	国立大学法人神戸大学
5		I型ジョイスト		1	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
6		木材の保存処理性能の試験方法		1	公益社団法人日本木材保存協会
7		ホルムアルデヒド放散量の試験方法		1	独立行政法人農林水産消費安全技術センター (FAMIC)
8		日本茶についての指導方法		1	NPO 法人日本茶インストラクター協会
9		緑茶中のカテキン等約 11 成分の一斉分析法		1	株式会社島津製作所

検討主体：JAS 原案の検討を主体的に行う者

2. JAS の確認等に関する手続の進捗状況

No.	規格番号	日本農林規格の名称	英文規格名称	作業段階	検討主体
1	JAS 0310	風味調味料	Flavored seasoning	5	*1
2	JAS 1016	チルドハンバーグステーキ	Chilled hamburger steak	5	*1
3	JAS 1238	チルドミートボール	Chilled meat ball	5	*1
4	JAS 2633	マカロニ類	Macaroni products	5	*2
5	JAS 0005	人工種苗生産技術による水産養殖産品	Aquaculture products by artificial seedling production techniques	5	*2
6	JAS 0602	乾燥スープ	Dehydrated soups	5	*2
7	JAS 0838	植物性たん白	Vegetable protein	5	*2
8	JAS 0786	ベーコン類	Bacon	5	*2
9	JAS 1260	ハム類	Hams	5	*2
10	JAS 0338	プレスハム	Pressed ham	5	*2
11	JAS 0411	ソーセージ	Sausages	5	*2
12	JAS 1752	農産物漬物	Pickled agricultural products	5	*2
13	JAS 1219	生産情報公表豚肉	Pork with production details	5	*1
14	JAS 1794	生産情報公表牛肉	Beef with production details	5	*1
15	JAS 2073	熟成ハム	Aged hams	5	*2
16	JAS 2074	熟成ソーセージ類	Aged sausages	5	*2
17	JAS 2075	熟成ベーコン類	Aged bacon	5	*2
18	JAS 0017	精米	Milled rice	5	*2
19	JAS 0484	即席めん	Instant noodles	4	*2
20	JAS 1412	ぶどう糖	Glucose	4	*2
21	JAS 0565	ウスターソース類	Worcester sauces	4	*2

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

22	JAS 0012	人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理	Cultivation environment management of leafy vegetables in plant factory with artificial lighting	4	*2
23	JAS 0013	持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉	Chicken eggs and meat by sustainable system	4	*2
24	JAS 0022	みそ	Miso	4	*2
<u>25</u>	JAS 1015	ハンバーガーパティ		3	*1
<u>26</u>	JAS 0844	地鶏肉		3	*1
<u>27</u>	JAS 1083	製材	Sawn Lumber	2	*1
<u>28</u>	JAS 0600	枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材	Structural Lumber and FingerJointed Structural Lumber for Wood Frame Construction	2	*1
<u>29</u>	JAS 3079	直交集成板	Cross Laminated Timber	2	*1
<u>30</u>	JAS 0360	構造用パネル	Structural Panel	2	*1
<u>31</u>	JAS 1152	集成材	Glued Laminated Timber	2	*1
<u>32</u>	JAS 0701	単板積層材	Laminated Veneer Lumber	2	*1
<u>33</u>	JAS 0233	合板	Plywood	2	*1
<u>34</u>	JAS 1073	フローリング	Flooring	2	*1
<u>35</u>	JAS 0030	木質ペレット燃料	Wood pellet fuel	2	*2
36	JAS 1568	そしゃく配慮食品	Easily Chewable and Swallowable Foods	1	*2
37	JAS 0006	接着重ね材	Glued Build-Up Timber	1	*2
38	JAS 0007	接着合せ材	Widthwise Glued Timber	1	*2
39	JAS 0015	接着たて継ぎ材	Finger Jointed Lumber	1	*1
40	JAS 0014	ノングルテン米粉の製造工程管理	Production process management for non-gluten rice flour	1	*2
41	JAS 0024	りんごジュース中のプロシアニジン類の定量－高速液体クロマトグラフ法	Determination of the procyanidins in apple juice — High performance liquid chromatographic method	1	*2
42	JAS 0018	有機藻類	Organic algae	1	*1
43	JAS 1052	素材	Log	1	*1

下線付き斜体で記したNo.25 ハンバーガーパティからNo.35 木質ペレット燃料までの 11 規格について、5月27日のJAS調査会で制定、改正及び廃止について審議予定です。

「第9回食育活動表彰」受賞者のご紹介

農林水産省は、「第9回食育活動表彰」の農林水産大臣賞及び消費・安全局長賞の受賞者を決定しました。表彰式は6月7日（土）に「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」（徳島市）で開催されます。

1 食育活動表彰の概要

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。

2 受賞者（敬称略）



（農林水産省ウェブページより掲載）

■ ボランティア部門

(1) 食生活改善推進員の部

【農林水産大臣賞】六戸町食生活改善推進員会[青森県]

【消費・安全局長賞】伊豆市健康づくり食生活推進協議会[静岡県]、宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」[京都府]、知多市健康づくり食生活改善協議会[愛知県]

【審査委員特別賞】弘前市食生活改善推進員会[青森県]

(2) 食育推進ボランティアの部

【農林水産大臣賞】北海道文教大学 食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘.」 「IX-ALICE」[北海道]

【消費・安全局長賞】持続可能な農業をやってみよう【食育】プロジェクトチーム（東海学院大学）[岐阜県]、横須賀地区栄養士連絡協議会 [神奈川県]、富津市食生活改善サポーターの会[千葉県]

【審査委員特別賞】与那国町食育ボランティア[沖縄県]

■ 教育関係者・事業者部門

(1) 教育等関係者の部

【農林水産大臣賞】養牛部（神奈川県立相原高等学校）[神奈川県]

【消費・安全局長賞】尾鷲市・尾鷲市教育委員会[三重県]、NES ラボステーション（立正大学法学部 社会学・教育学ゼミナール）[東京都]

【審査委員特別賞】宮城学院女子大学現代ビジネス学部現代ビジネス学科舂井ゼミナール[宮城県]

(2) 農林漁業者等の部

【農林水産大臣賞】NPO 法人棚田 LOVERS[兵庫県]

【消費・安全局長賞】特定非営利活動法人まちの食農教育[徳島県]、東京都農業協同組合中央会[東京都]、JA 糸島女性部[福岡県]

【審査委員特別賞】みつばち BunBun クロスケの大原野げんき畑[京都府]

(3) 企業の部

【農林水産大臣賞】日本ハム株式会社[東京都]

【消費・安全局長賞】ハウス食品グループ本社株式会社[東京都]、カルビー株式会社[東京都]、株式会社雨風太陽[東京都]、株式会社うおいち[大阪府]

【審査委員特別賞】秋田ノーザンハピネッツ株式会社[秋田県]



第9回食育活動表彰
農林水産大臣賞

教育関係者・事業者部門【企業の部】

農林水産大臣賞

日本ハム株式会社

大阪府
活動期間：20年

牛・豚・鶏の農場を持ち、「生命（いのち）の恵み」をいただき、たんぱく質の安定調達・供給を行っているニッポンハムグループとしての食育活動

ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業

「食べること、楽しもう！」というニッポンハムグループの食育スローガンのもと、ウインナーの飾り切りを中心とした出前授業を行っています。この授業では、受講者の方々にウインナーを使って動物や植物を楽しく作っていただきながら、生命（いのち）の恵みの大切さを感じてもらうことを目指しています。また、たんぱく質の摂取推進や食品ロス削減、食物アレルギーへの配慮についても学べる内容となっています。



講師による
ウインナーの飾り切り実演



高齢者も
ウインナーの飾り切りに挑戦

高齢者を対象としたフレイル予防としての社会連携講座

(学) 関西医科大学、(株) 平和堂、コガソフウェア(株)と連携し、「食と運動で健康を科学する」社会連携講座を実施しています。特に(学) 関西医科大学との共同研究では、高たんぱく質乳製品や食肉含有加工食品などを提供し、運動負荷を組み合わせることで、筋肉量の増加を介した高齢者のフレイル予防効果を実証しました。また、この講座を通じて、受講者が日常の食生活においてたんぱく質の多い食品を選ぶ行動変容が見られ、食と健康に関する意識向上の成果が確認されています。



たんぱく質をしっかり摂って、しっかり運動

食物アレルギーケアWebサイト「Table for All」運営

信頼できる情報を見つけない、同じものを家族や友達と一緒に食べたい。悩みを気軽に相談したい。そんな食物アレルギーに向き合う一人ひとりの思いに寄り添うために誕生したのが、私たちの「Table for All」です。この活動は、食物アレルギーを持つお子様を育てるお客様の声をきっかけに、ニッポンハムグループが25年以上にわたり続けてきた食物アレルギーケアの取組から生まれました。2022年にサポートの輪を広げるため、食物アレルギーケアの総合プラットフォームとして開設。信頼できる情報の発信や支援活動を通じて、食物アレルギーに対する認知を広げ、より多くの方々の安心して豊かな食卓づくりを支えています。

食物アレルギーケア Webサイト「Table for All」



食物アレルギーを持っている人も、みんなと同じものを食べたい



この度は、大変名譽ある賞をいただき、誠にありがとうございます。私たちニッポンハムグループでは、お客様の声を聞き、直接お客様に価値を伝える方法として、50年以上前から流通さまの売場をお借りして、店頭試食販売を長年実施してきました。そのような活動の中から、お客様にハムソーセージを使った、飾り切り教室や、手作りウインナー教室等を数多く実施し、「食育」という言葉が広まる前から「食べる喜び」をお伝えする活動を実施してきました。私たちは、グループブランドの約束として「おいしさの感動と、健康の喜びを、世界の人々と分かち合いたい。」という言葉を掲げています。この言葉を実現していくためにも、笑顔あふれる食体験の提供を継続した取組として今後も取り組んでまいります。

日本ハム株式会社 常務執行役員 松本之博

▲ JAS 協会の2社が受賞① (農林水産省ウェブページ「第9回食育活動表彰事例集」より掲載)



ハウス食品グループ本社株式会社

東京都

活動期間：29年

「はじめてクッキング」教室

カレークッキングを通じた食育活動
「はじめてクッキング」教室

ハウス食品グループは、「自分で作って食べる」ことを体験し、より食への興味を広げてほしいという想いから、保育事業を行う株式会社メイトと共同で「はじめてクッキング」教室に取り組んでいます。これは、全国の幼稚園・保育所・認定こども園などで、子どもたちがカレークッキングを体験する活動です。先生方が取組やすいように、事前準備の説明書やカレールーなどを提供し、園の活動をサポートします。五感をフルに使ってカレークッキングを行うことで得られる様々な発見や気づきを通じて、子どもたちの健やかな成長を応援します。



慎重に野菜をカット



カレーのいい香り！

2025年で30年目に突入！
クッキング体験をした子どもの延べ人数は1,095万人に！

1996年から始まったこの活動は、おかげさまで2025年に30年目を迎えます。はじめてのカレー作りを体験する子どもたちは、毎年全国で約5,000園、50万人の園児に達しています。活動開始から今年までの延べ参加者は約1,095万人にのぼる見込みです。これからも多くの子どもたちの成長のきっかけとなるよう、この大切な活動に継続して取り組んでまいります。



カレーについてみんなで学習

協力しながら調理

みんなで食べるとおいしい！

今日はたくさん食べられそう！

カレークッキングは園、家庭、社会との架け橋

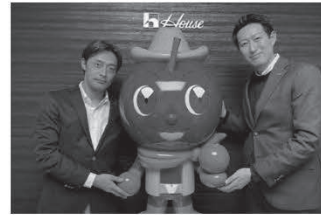
園での体験はカレークッキングだけでなく、子どもたちが自分たちで野菜を収穫したり、近隣のスーパーへ買い出しに行ったりと、事前の食材調達にも関わることができます。これらの多様な触れ合いや関わり合いは、新しい体験の宝庫です。そして、子どもたちは園でのワクワクした体験を家に持ち帰り、親子で一緒にクッキングに挑戦したり、自主的にお手伝いをしたりすることで、さらに成長につながります。「はじめてクッキング」教室は、園、家庭、社会をつなぐ架け橋にもなると考えています。



自分たちで食材を収穫！



お家でもクッキング！



この度は「消費・安全局長賞」をいただきましたことを、大変嬉しく思います。ハウス食品グループは、「食を通じて人とつながり、笑顔ある暮らしを共に作るグッドパートナーをめざします」というグループ理念のもと、食の楽しさや大切さをお伝えし、すべての人が生涯健康やかに笑顔で暮らせる社会の実現に貢献できるよう、「はじめてクッキング」教室をはじめ、様々な取組を行ってまいります。これからも、子どもたちの新たな可能性を広げ、その成長を応援し、豊かで笑顔あふれる未来のために貢献してまいりたいと考えております。

ハウス食品グループ本社株式会社 広告統括部 一同

▲ JAS 協会員の 2 社が受賞② (農林水産省ウェブサイト「第 9 回食育活動表彰事例集」より掲載)

3 表彰式

日時：令和 7 年 6 月 7 日 (土) 11 時 (開始予定)

「第 20 回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」

開会式 (第 8 回食育活動表彰 表彰式等)

会場：アスティとくしま

(徳島市山城町東浜傍示 1 番地 1)

4 参考

■食育活動表彰

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.html>

■第 9 回食育活動表彰 結果 (事例集を掲載)

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/9th/result.html>

■第 20 回食育推進全国大会

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/R7/index.html>

農林水産省「消費者の部屋」展示を訊ねて

ひろがる！ハラル食品



去る5月12日から23日まで、ハラル食品について紹介する展示が農林水産省「消費者の部屋」で開催されました。

近年、インバウンドで来日する外国人が増えるなか、イスラム教徒の食事であるハラル食品にも注目が高まっています。

そこで今回は、消費者の部屋での展示からハラル食品についてご紹介します。



▲ 展示会場の様子

(以下の文章は、一般社団法人ハラル・ジャパン協会提供の資料により農林水産省が作成したパネルからの引用です。)

■ 世界のイスラム教徒の人口

世界人口の約4人に1人がイスラム教徒です。アフリカ(6億人)、インドネシア(2.4億人)、パキスタン(2.4億人)、インド(2億人)、バングラデシュ(1.6億人)のほか、日本(34万人)を含む世界各地でイスラム教徒が暮らしています。

ムスリム消費者による市場＝ハラル(イスラム)市場の特徴は、若者が多いこと。今後所得が増え

る見込みで、推定300兆円の将来性のあるマーケットです。

■ ハラルとは

ハラルとは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味のアラビア語。イスラム教を信仰するムスリムにとって、ハラルは生活全般の指標です。ムスリムは、食べることを含む行動や行為、服装など全てのものにおいて、それがハラルかどうか＝神に許された「もの」や「こと」なのか、ということに基づいて生活しています。※ハラルは食品以外にもあります。

■ ハラル食品

神に食べることを許された食べ物です。

◎ハラル(許されたもの)

：野菜や果物、穀物豆類・魚介類・海藻類・牛乳・卵など。牛肉や鶏肉は、イスラム法に則った食肉処理を施したものに限定。

×ハラム(禁じられたもの)

：代表的なものが、豚肉とアルコール。豚肉そのものの以外に、豚由来成分を含むもの(ゼラチン、ラード、ショートニングなど)、豚が含まれた餌を食べた家畜類、豚に触れた食品なども全面的に禁忌。アルコールは飲料以外に、料理への使用も避けられる。手指消毒用アルコールは例外。

△シュブハ(ハラルとハラム以外(疑わしきもの))

：ムスリムが自分自身ではハラルかハラムか判断できないもののこと。処理方法が分からない牛肉や鶏肉、成分由来の分からない調味料(醤油、みりん、味噌)など。

※ハラルとハラムについては、国や地域、個人や学派によっても解釈が異なる場合があります。

[消費者の部屋における展示]



▲ ミネラルウォーター



▲ 味噌



▲ アルファ化米



▲ 水産加工品



▲ 昆布



▲ 羽二重餅(土産物菓子)

■ ハラルは「農場から食卓まで」

ハラルは神に許された「健全な商品や活動」全般のため、原材料以外にも気を付けます。調味料や調理方法、製造方法がハラルであること。その製品自体がハラムなものに触れていないこと。サプライチェーン全てがハラル性を維持していること。

■ ハラル認証

ムスリムにとってハラルを見分ける目印となるのが「ハラル認証マーク」です。食材や飲食店、化粧品であれば、原材料、調味料や調理方法、製造方法、製品自体がハラムなものに触れていない、という目印になります。

ハラル認証は、第三者機関による認証で、宗教と食品衛生の専門家（ハラル認証機関）がハラルかどうかの検査をしてハラル性を保証する制度です。

■ 日本のハラル製品・ムスリム対応

日本におけるハラル認証製品やムスリム対応のサービスは年々増加の傾向にあります。空港、高速道路、観光地における礼拝所の設置や、企業

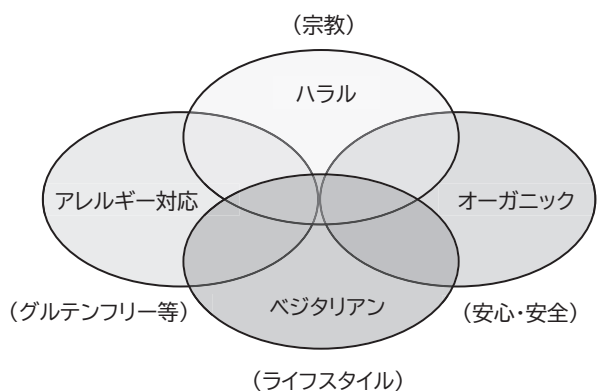
のハラル調味料の開発も目覚ましく、和食のハラル対応が以前よりも身近になっています。

【代表的なハラル認証食品】

- ・調味料(醤油、みりん、味噌、酢、和風だし、めんつゆ)
- ・ソース(たこ焼きソース、お好み焼きソース)
- ・たれ(すき焼きのたれ、焼き肉のたれ、うなぎのたれなど)
- ・和菓子(あられ、せんべい、羊羹、まんじゅう、干し芋など)
- ・洋菓子(カステラ、クッキー、ケーキ、チョコレート、ゼリーなど)
- ・ジュース及びノンアルコール飲料(ノンアルコールビール、甘酒など)
- ・小麦粉製品(生麺 パンケーキミックス、天ぷら粉 ラーメンなど)
- ・お米、米加工品(米ゲル、米粉麺、米粉パンなど)
- ・大豆加工品(納豆、豆腐、油揚げ、味付けいなりなど)
- ・レトルト製品(パスタソース、カレー、惣菜、非常食など)
- ・保存食(クッキー、パン、ケーキ、カレー、惣菜など)
- ・マヨネーズ
- ・練りワサビ
- ・海苔、ふりかけ
- ・緑茶、抹茶、ほうじ茶
- ・鶏肉(国産)
- ・牛肉(和牛・国産)
- ・カレールウ
- ・弁当、食パン、菓子パン
- ・ジャム
- ・ゼラチン
- ・有機酸(食品添加物)・香料
- ・健康食品及び原料
- ・冷凍食品

■ フードダイバーシティとしての「ハラール」

ハラールの基本的な考えは、「私たちの体は食べたものから形成されているので、汚染されていない体に良いものを食べましょう。」というもので、添加物、動物性由来などを規制するオーガニックやヴィーガンとの相性が良く、共通点が多くあります。



出典:消費者の展示パネルを一部加工

ハラールには、「イスラム教徒以外にも受け入れられる価値観」があり、隣接分野も取り込むと市場が広がります。

ハラール食品は「イスラム教徒用」→△

ハラール食品は「イスラム教徒 も 楽しめる」→◎



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/)

〔省 令〕

- 日本農林規格等に関する法律施行規則の一部を改正する省令 (令和 7 年 5 月 15 日財務省・農林水産省令第 3 号)

〔告 示〕

- 精米についての検査方法の一部を改正する件 (令和 7 年 5 月 1 日農林水産省告示第 677 号)

水産物流通の現状と課題への取組み

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
 MEL 審査員（流通加工段階認証）
 技術士（水産部門） 片山 博視



1. はじめに

世界では、1人当たりの食用魚介類の消費量が過去半世紀で約2倍にまで増加し、特に新興国である中国、インドネシアなどでの伸びが目立っている（図1）。一方、我が国の消費量は、世界平均の2倍を上回ってはいるものの、2001年（40.2kg/人年）をピークに約50年前の水準にまで減少し、世界の中では例外的な状況となっている。2006年以降肉類の消費量を下回り、現在も消費量の格差が増大している。

そのような環境の中で、農林水産省が進める持続的な発展に向けた施策として、「みどりの食料システム戦略」があり、水産政策としても漁獲量の回復や資源管理の推進が取り

組まれている。加工・流通の食品関連事業者として、魚の消費回復やフードシステムの課題を取り上げて考えてみたい。

さらに、IUU（違法・無報告・無規制）漁業水産物の輸出入も含め、違法に採捕された水産物の流通を防止する必要性があり、この課題を取り上げていきたい。

2. 国内水産物の消費拡大に向けた課題

水産物の消費量減少は、どのような要因があるのかを考えてみたい。

①供給量の減少

2023（令和5）年までの漁業・養殖業の生産量推移を見ると、海面漁業、海面養殖業、内水面漁業・養殖量は減少傾向が続いている。

また、輸入量も減少傾向が見られるが、その原因として世界的な海面漁業生産の減産、水産物需要の拡大・進行などによる日本の購買力低下が挙げられている。

②価格の上昇

家計調査結果を見ると、生鮮魚介類100g当たりの購入平均価格は、2000年頃の140円から毎年上昇し、2023年には222円となっていることが分かる。また、食用水産物国際取引価格は過去上昇を続けており、将来として

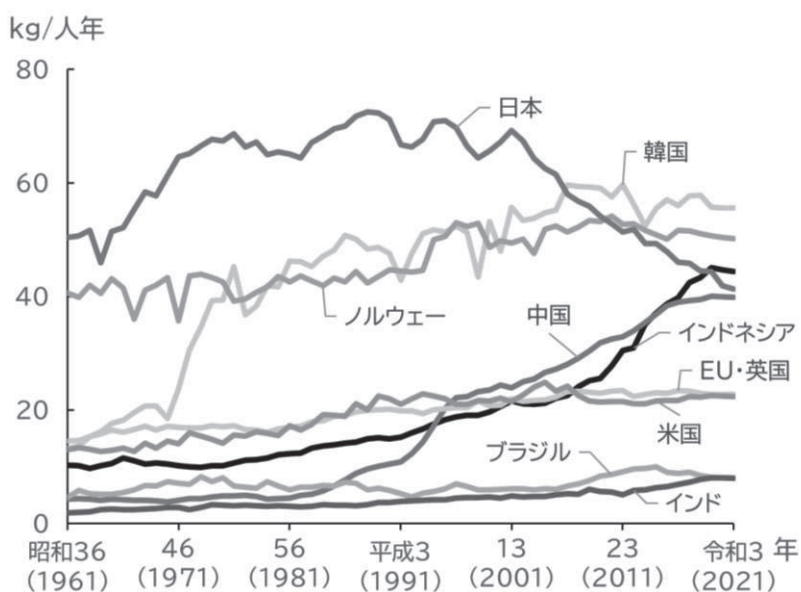


図1 世界各国の国民一人あたり水産物消費量の推移

（令和5年度水産白書をもとに作成）

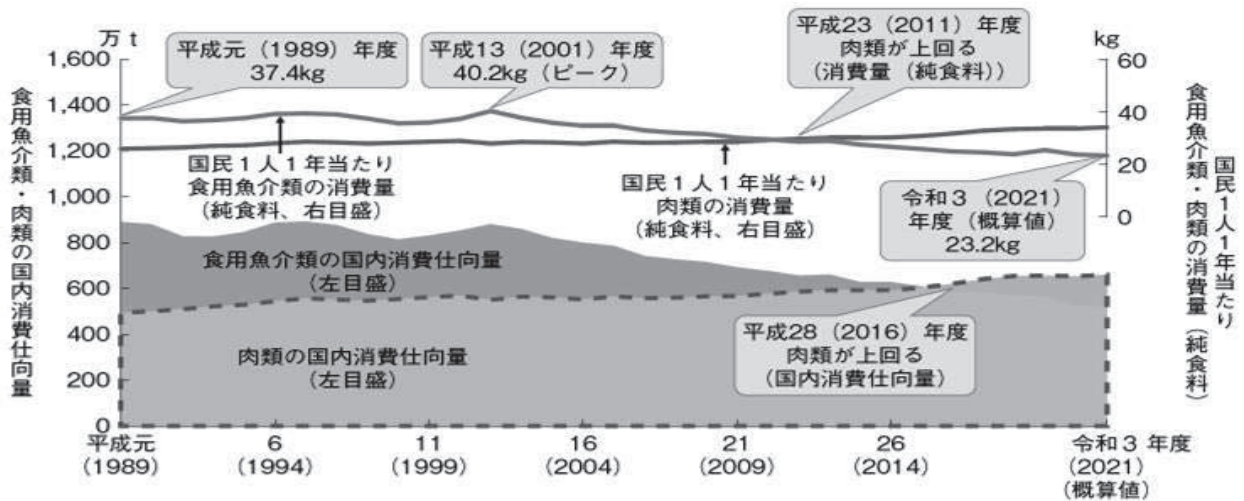


図2 食用魚介類の国内消費仕向量及び1人1年当たり消費量の変化

(資料：農林水産省「食料需給表」)

も価格の上昇が予測されている。海外での食用水産物消費量の増加と為替の円安影響もあり、水産物の国際取引市場で日本が買い負けていることも近年言われ続けている。

③肉類へのシフト

国内消費量を見ると、2011年以降肉類の消費量を下回っており、特に安価な鶏肉に代替されたと思われる(図2)。

④嗜好の変化

古い資料であるが年齢階級別魚介類摂取量を見ると、若齢者ほど魚介類の摂取量は少なく、最近の若者の嗜好を考えるとこの傾向はさらに拡大していると思われる。「調理が面倒」「調理時の臭いや煙」「ごみ処理が困難」などが理由として挙げられている。

このように、調理の手間や価格が高く感じられることなどが消費量減少の要因と考えられるが、一方で魚料理は好きという声も多く聞かれる。

農林水産省による「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」において、消費者が肉類と比べ魚介類をよく購入する理由について、「健康に配慮したから」と回答した割合が75.7%と最も高く、次いで「魚介類の方が肉類より美味しいから(51.8%)」となっている。他方、肉類と比べ魚介類をあまり購入

しない理由については、「肉類を家族が求めるから」と回答した割合が45.9%と最も高く、次いで「魚介類は価格が高いから」(42.1%)、「魚介類は調理が面倒だから」(38.0%)の順となっている。

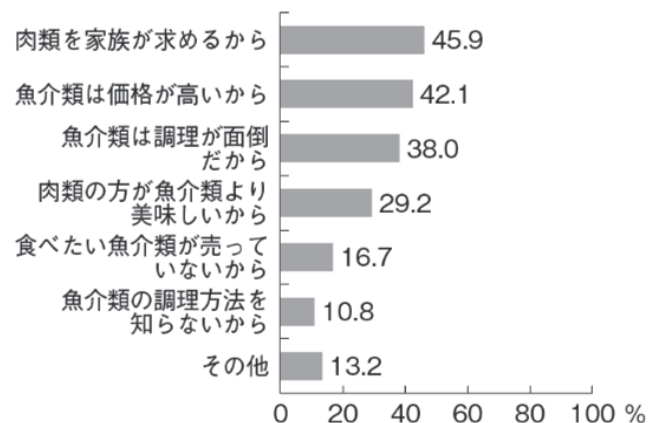


図3 魚介類をあまり購入しない理由

(資料：農林水産省「食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査」(令和元(2019)年12月～2(2020)年1月実施、消費者モニター987人が対象(回収率90.7%))

これらのことから、肉類と比較して、魚介類は健康への良い効果やおいしさが強みとなっている一方、魚介類の価格が高いこと、調理の手間がかかること、食べたい魚介類が入手し難いこと、調理方法を知らないことが弱みとなっていると考えられる。

このため、料理者・購入者の負担感やマイナス特性の解消、手軽でおいしい新製品の開

発、健康増進効果や旬のおいしさといったプラスの商品特性を活かした情報発信が必要となっている。

3. 水産物の消費拡大に向けた取組み

水産物の消費拡大に向けた官民の取組み事例を紹介する。

①水産庁は2022年10月から、毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いい魚の日」として活動。この賛同メンバーは、大手量販店、CVS、百貨店、食品メーカー、外食、地方公共団体等多岐にわたり、800以上となっている。活動としては低・未利用魚、認証水産物（MEL、MSC、ASC等）、魚総菜の販売などが見られる。

②家庭での魚食に関する知識の習得や体験が難しくなっている。そのため社会における食育の環境を整え、特に学校給食を通じた水産物に親しむ機会を作ることが重要であり、「第4次食育推進基本計画（2021年）」では地産地消の取組みが推進されている。

③消費者ニーズに合わせた商品提供や流通効率化を進めるために、ITやIoTなどの先端技術活用による物流改善、コスト削減を図るバリューチェーンの構築が取り組まれている。ここでは、生産から流通、加工、消費に至る各段階における情報や価値の伝達を双方向に行うことで、水産物の価値を上げていく

取り組みも行われている。

④近年、水産物から各種生理活性物質が探索され、水産物食品に対する評価が見直されてきている。具体的には、機能性成分オメガ3脂肪酸（DHA、EPA）、藻類に含まれる多糖類、魚肉に含まれるアミノ酸の抗高血圧作用、肝機能改善作用などについて、研究・開発が進められている（図4）。

4. おわりに

かつては世界一の生産・消費量を誇っていた日本の水産物であるが、生産・消費量共に長年減少が続いている。その機能性や資源の持続性が叫ばれる中、官民一体となった消費拡大に向けた取り組みが進められている。SDGsの考え方が広く周知されている現在、その目標達成には欠くことができない水産物である。将来世代に向けて、その取組み成果が確実に表れてくることを期待する。

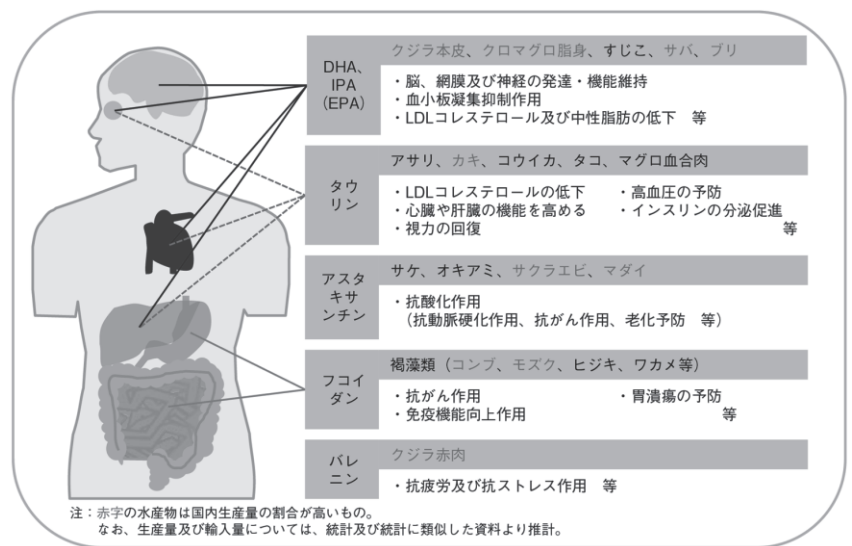


図4 水産物に含まれる主な機能性成分

<参考文献>

- 1) 水産庁ホームページ「みどりの食料システム戦略と水産政策」「令和5年度水産白書」「水産バリューチェーン事業」「令和4年以降の我が国水産の動向」
- 2) 水産研究・教育機構水産技術研究所ホームページ「水産物の機能性成分」
- 3) 水産物安定供給推進機構ホームページ「水産バリューチェーンとは」
- 4) MEL 協議会ホームページ「水産エコラベルの仕組み」

令和7年度

林産特別セミナー

7/29 (火)

JAS協会無料！
同時Live配信あり



13:30 ▶ 16:40

製粉会館 [会場定員30名]
(東京都中央区日本橋兜町15-6)

13:35 ▶ 14:35 木材輸出を巡る状況と今後の展開

坂井 俊朗 氏 林野庁 林政部 木材利用課 課長補佐 (木材輸出推進班)



我が国は、戦後造成された人工林資源が利用期を迎え、国産材の需要拡大が急務となっています。国内での利用拡大はもちろんのこと、国外では、新興国における経済発展や人口増加によって木材需要の増加が見込まれており、このような需要に応じていくことも期待されています。今回は、我が国の木材輸出を巡る最近の状況や今後の展開に向けた取組などをご紹介します。

14:40 ▶ 15:40 協和木材株式会社における林産資源利用の実績とビジョン

井上 睦月 氏 協和木材株式会社 山林部 山林課

53期を迎える協和木材は素材生産業をルーツに持つことから、製材業の中でも川上(山林)側へのウェイトの高い工場といえます。53年の歴史を”原木集材”の視点で読み解きながら当社をご紹介します。そして私達は次の50年の使命として、地球環境と密接な林業・製材業が社会に対してどう貢献するか？を形にするスタートを切りました。山林と工場それぞれの立場における取組をご紹介します。



15:50 ▶ 16:40 T-スキャナーの開発の歴史について

溝口 祥司 氏 株式会社太平製作所 取締役 新規事業推進部長 兼 大阪事業部技術営業部長 (左)
小西 浩司 氏 株式会社太平製作所 大阪事業部 T-スキャナー開発チームリーダー (右)



太平製作所では、2010年より「フィンガーの世界を変えるぞ！」を目標に木材表面検査装置「T-スキャナー」の開発を行ってまいりました。機械メーカーから見た国産材の有効活用と、T-スキャナーの可能性を広げるために、太平製作所は邁進してまいります。今回はT-スキャナー開発におけるこれまでの歴史、苦労話、成果などをご紹介しますと思います。

プログラム及び講師は都合により変更になる場合がございます。



お問い合わせ

お申込み方法・受講料

一般社団法人 日本農林規格協会

東京都中央区日本橋兜町15-12八重洲カトウビル4F
TEL 03-3249-7120 WEB <https://www.jasnet.or.jp>

二次元コードのJAS協会HPからご確認ください。

検索

JAS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!!

この講習会はこんな方におすすめ

- HACCPは知っているけど **知識があいまい**
- 短期間で** HACCPの基礎を実践的に学びたい!
- HACCPプランを **現場に定着させたい**
- 他社の優良事例** を現場に取り入れたい!

講師

アース環境サービス株式会社 学術部
北日本エリア長 島崎 光臣 氏

製造現場の衛生状態の診断、効果的な製品汚染防止対策の立案および実施、継続可能な衛生管理システムの構築・改善・維持サポート業務に従事。食品表示管理士検定(中級)、JFS規格(A/B、Gセクター)監査員/判定員、国際審査員登録機構(IRCA)に主任審査員(FSMS)、准審査員(QMS,PQMS)として登録。



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

10:50-14:50

(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

15:00-16:45

**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

プログラム及び講師は都合により変更になる場合がございます。

2025 **10.6** 月 **9:40 - 16:45**

会場

製粉会館 5階 (予定)

東京都中央区日本橋兜町15-6

(東京メトロ東西線,日比谷線 茅場町駅 2番,12番出口 から 徒歩3分)

お問い合わせ

一般社団法人 日本農林規格協会

東京都中央区日本橋兜町15-12八重洲カトウビル4F

TEL 03-3249-7120 WEB <https://www.jasnet.or.jp>

お申込み方法・受講料

二次元コードのJAS協会HPからご確認ください。



JAS協会



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

第1回：5/22(木) - 23(金) 終了
第2回：10/7(火) - 8(水) 東京 受付中
第3回：2/17(火) - 18(水) 東京 準備中

▶ 料金 (非課税)

会場：30,000 円～
WEB：40,000 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
A3-3のみ

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 法及び 有機食品の検査認証制度	(一社)日本農林規格協会 島崎真人
②有機加工食品の日本農林規格及び 認証の技術的基準	(一社)日本オーガニック 検査員協会 丸山豊 氏
【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 [第1回] 隈部順子 氏 [第2回] 井筒綾子 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：6/18(水) 東京 受付中
第2回：11/5(水) 東京 受付中
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：12,000 円～
WEB：17,000 円～



お申込・詳細はこちら→

資格

…JAS 認証の技術的基準で義務付けられている資格要件を満たす講習会として、登録認証機関から指定されています。本講習会を指定している登録認証は、JAS 協会ホームページでご確認いただけます。

お申込み及び詳細は、JAS 協会ホームページをご覧ください。講義内容・講師は都合により変更となる場合がございます。

JAS講習会・セミナーのご案内

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

03

- 演習を通じて必要な知識を身に付ける少人数制セミナーです。
- 実践的に表示の作成をすることができ、表示ルールの説明だけでは物足りない方におすすめです。

会場 2日間 資格

WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査（JFIC）の講師が、一貫してサポートします。

①開会挨拶、オリエンテーション	—
②食品表示法の解説	講義
③一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	講義・演習
⑤原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

- ・表示の作成や点検に携わる方
- ・表示検定の受験を考えている方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/12（月）—13（火） 東京 終了
第2回：9/9（火）—10（水） 東京 受付中
第3回：未定
第4回：未定

▶ 料金（税込）

一般：49,200円
会員：46,700円

※ハンディ版食品表示基準を持参した場合、上記から書籍購入費を差し引きます。



お申込・詳細はこちら→

▶ JAS協会特別セミナー

04

- 今、食品関係者に関心の高い話題について取り上げます。
- JAS協会員とJAS協力店は無料でご参加いただけます。
この機会にぜひご参加ください。

会場 半日 資格

WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム

①食品表示制度の最近の動向と今後について	消費者庁 食品表示課 各制度担当官 ＜説明事項＞ 個別品目ごとの表示ルール見直し、食品表示へのデジタルツール活用、包装前面栄養表示（FOPNL）、アレルギー表示等
②最近の食品表示違反の傾向とその未然防止について	農林水産省消費・安全局 消費者行政・食育課 米穀流通・食品表示監視室長 綾戸隆英 氏
③食品防御対策ガイドライン(中小企業・デリバリー編)解説	奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 非常勤講師 神奈川芳行 氏

▶ 対象

- ・JAS協会員（業界団体、食品企業）
- ・JAS協力店（販売業者）
- ・一般の食品企業 等

▶ 日程

第1回：6/26（木） 東京 受付中

▶ 料金

会場：無料（正会員・協力店・賛助会員・学生）又は3,000円～
WEB：無料（正会員・協力店・学生）
又は2,000円～



お申込・詳細はこちら→

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

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

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



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



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

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

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

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)

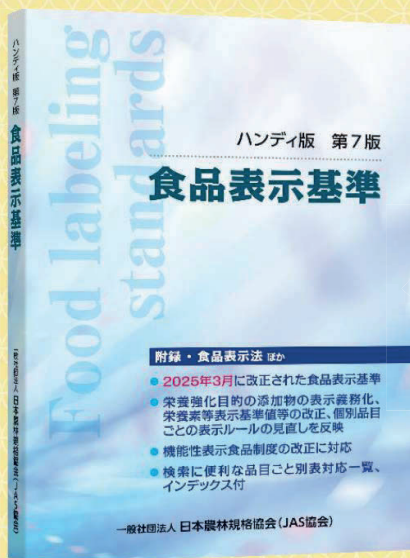
元農林水産消費技術センター主任調査官

〒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>



2025年3月の大幅改正を反映して
「ハンディ版 食品表示基準」の
改訂第7版が、登場!!

利用者の声

品質保証、品質管理に配属されたら
まず手元に置くべき1冊。
基準全文をカバーし、小口の
インデックスがあるので使いやすい。

一般社団法人 食品表示検定協会
理事長 湯川 剛一郎 様
(令和6年度食品表示懇談会 座長)

A5判 本文309頁 定価: 3,500円(税込)

- ・会員割引、10冊以上おまとめ割引があります
- ・送料は、別途実費で頂戴いたします

発行
販売

一般社団法人 日本農林規格協会

JAS協会

検索

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

ホームページアドレス <https://www.jasnet.or.jp>