一般社団法人 日本農林規格協会（JAS協会）

JASと食品表示

巻頭インタビュー

農業を通じて「感動」を届け「感動」を得る
～困難とされたこんにゃく芋の有機栽培に挑戦～



グリンリーフ株式会社
代表取締役　澤浦 彰治 氏

◉JAS関連情報 日本農林規格調査会

接着たて継ぎ材は一部改正、
しょうゆとノングルテン米粉の製造工程管理は確認

◉消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（第13回）

トマト加工品、にんじんジュース等、ウスターソース類が審議され、
定義や名称ルールは存続し、一部添加物の取扱いは今後注視を

◉業界の動向

日本食（和食）と健康



教えて食品表示
～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木
（株）コスト

11月 2025

2025年11月1日発行　第60巻11号（毎月1回1日発行）通巻679号　ISSN 2435-7324

農産物・畜産物・加工食品・飼料・藻類　のすべてに

有機 JAS 認証は JASCERT（ジャスサート）へ

JASCERT は、JAS 法に基づく認証制度の登録認証機関です。
みそ、ノングルテン米粉、ノウフクなど、有機以外の JAS 規格についてもお問合せください。

●認証事業者数 400 以上
年間新たに 30～40 の事業者を認証しています。

●新たなマーケットへ！
年間 1000 件を超える輸出証明書を迅速に発行

●経験豊富なスタッフが対応

●審査員の交通費実費請求なし※
※藻類・有機以外の認証を除く

ご相談はお気軽に。お電話、メールで！
Zoom でも対応しております。

JAScert 一般社団法人 日本農林規格認証アライアンス

143-0016　東京都大田区大森北 1-1-5-210
TEL:　03-6429-9860
e-mail:　info@jascert.or.jp
www.jascert.or.jp

JASと食品表示
2025年 11月

目　次

●インタビュー
1 農業を通じて「感動」を届け「感動」を得る
～ 困難とされたこんにゃく芋の有機栽培に挑戦 ～
グリンリーフ株式会社 代表取締役　澤浦 彰治
〈聞き手〉JAS協会 専務理事　島﨑 眞人

5 官報情報

●おどろ木 桃ノ木 山椒の木
6 京都府産木材を活用したものづくりへの挑戦

10 新規JAS認証工場のご紹介

●オーガニックライフスタイル EXPO
11 East in 東京 2025

●どんとこい有機
14 10 月から有機酒類が指定農林物資に
～ 国税庁・農林水産省の説明会から ～

●JAS関連情報 日本農林規格調査会
18 接着たて継ぎ材は一部改正、
しょうゆとノングルテン米粉の製造工程管理は確認

●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（第13回）
21 トマト加工品、にんじんジュース等、ウスターソース類が審議され、
定義や名称ルールは存続し、一部添加物の取扱いは今後注視を

●消費者庁 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会（第6回）
27 制度実現に向けて考えられる詳細な技術的課題を検討

●教えて食品表示
30 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

●業界の動向
35 日本食（和食）と健康
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
石田技術士事務所 技術士（農業部門）、農学博士　石田 賢吾

インタビュー

農業を通じて「感動」を届け「感動」を得る

～困難とされたこんにゃく芋の有機栽培に挑戦～

グリンリーフ株式会社　代表取締役　澤浦 彰治　氏（文中、敬称略）

［聞き手　JAS 協会専務理事　島﨑 眞人］

グリンリーフ株式会社は、グループ企業を含めて 270 名が従事しており、有機こんにゃく芋をはじめとする有機野菜を主に生産し、加工、販売しています。なかでも有機栽培は困難とされてきたこんにゃく芋については加工までを自社で手掛け、令和 3 年実績で、日本の有機こんにゃくの約 7 割を生産加工しています。

今回は、有機こんにゃく芋の栽培を始められた経緯、有機農業に対する思いや今後の有機農業の展望についてお話を伺いました。



▲ グリンリーフ㈱　代表取締役　澤浦氏

経営理念に込められた思い

島﨑　「感動農業・土づくり・人づくり」という経営理念について、そこに込められた思いをお聞かせください。

澤浦　私にとっては、祖父が大正の終わりから昭和の初めにかけて開拓を始めたという話を父から聞いたことが、創業の思いになっています。

感動という二文字を分解すると「感じて動く」と書きますが、これには作物や気候の変化やお客様の変化を感じてアクションを起こすこと、お客様に感動してもらえるような農産物や食品を作っていくこと、働く私たちが仕事を通じて感動を得ることという 3 つの思いが込められています。経営理念は会社の根幹ですから、この理念を中心に、創業の思いやビジョンを定めた理念体系となっています。

農業でちゃんと生活をして、子供に教育をつけさせられる。その子供が農業をやりたいと思えるような、そういう農業をしていきたいという思いでやっています。

島﨑　思いが伝わります。

素晴らしいですね。

こんにゃく芋の有機栽培と商品開発

島﨑　お客様からの要望を受けて有機こんにゃく芋の栽培を始められたとのことですが、有機栽培におけるご苦労についてお聞かせください。

澤浦　消費者団体の方からの「農薬を使用していないこんにゃくが欲しい」という声をきっかけに無農薬（有機）栽培を始め、その後知人に登録認証機関を紹介していただき、有機農業に取組みました。当時は有機農業というと思想的、宗教的なイメージが先行して、思想に基づいた技術となってしまい、その方法ではうまく栽培できず、一時期は収穫がほとんどない状況になったこともありました。その時に、有機農業の技術者ともいえる方に出会い、有機農業を科学的・生物的・物理的に見る目を教わり、質の良いこんにゃく芋を栽培できるようになりました。

有機農業を推進していくという思想は大事ですが、思想と技術は全く別であるため、そこを切り離してマインドチェンジすることが非常に大変でした。

島﨑　以前、規格の見直しでお話を伺った際に、こんにゃく芋の有機栽培がどれほど困難であるかを教えていただきましたが、どのように事業拡大を進めていかれたのでしょうか。

澤浦　こんにゃく芋の有機栽培から始まり、消費者団体から加工品が欲しいという要望を受けて、手作りこんにゃくの製造を開始しました。そこから徐々に、手作りのものや農薬を使用していないものが欲しいというスーパーマーケットなどに卸すようになり、有機を応援してくださる方や、商品を実際に食べてくださった方によって広がっていきました。その需要に基づいて生産を増やしていったため、営業はほとんど行なっていません。



▲ 有機こんにゃく製品

島﨑　口コミということですね。当時は今ほど有機の理解が広まっていない中で、そのように広がるということは素晴らしいです。製品の質も良かったのではないかと思います。

澤浦　農家の方々が作っていたのと同じ作り方をしていましたが、工業的に作られたものと手作りのこんにゃくに違いが明確に表れました。この違いが、お客様にとって非常に良かったのではないかと思います。

島﨑　農家の方々の作り方を再現して販売されたということですね。

有機認証を取得されてから、様々な商品を開発されていると思いますが、商品の開発についてお聞かせください。担当している方々は、農業に携わっていらっしゃった方ですか。

澤浦　グリンリーフの従業員 120 名の 10%にあたる 12 名が開発を担当しており、基本的に、お客様から要望のあったものは実現しようという姿勢で取り組んでいます。

開発担当者は、一般の主婦や食品関係の大学を卒業した者など様々です。

有機 JAS の有用性

島﨑　有機 JAS が誕生してすぐに有機 JAS 認証を取得されていますが、認証を取得していることの効果、有用性についてはどのようにお感じですか。



▲ インタビューの様子

澤浦　有機 JAS 認証を受けていることで、基準に沿った認証がされているという証明になり、その点をしっかりした取引先が評価してくださいます。また、海外においては認証を取得していることに対して高い評価があるため、海外展開しているスーパーマーケットや外食産業は、有機 JAS に非常に力を入れてくれています。

島﨑　有機 JAS 認証を評価してくださることや、海外展開をしている事業者が有機 JAS に力を入れて取組んでくださることは、当協会にとっても非常に嬉しいことです。

しらたきはパスタとして海外にも輸出

島﨑　イタリアへは、しらたきをパスタとして輸出されているとのことですが、現在も輸出量は多いのでしょうか。

澤浦　現在は中国産のものにかなり切り替わっているため、輸出量はピーク時の 10 分の 1 になっています。

島﨑　中国ではしらたきを食べるイメージはありませんが、しらたきを製造されているのですね。

澤浦　中国に日本のコンビニが進出したことにより、おでんのしらたきを食べるようになったことがきっかけになったのではないかと思います。

島﨑　イタリア以外でしらたきの需要が伸びているところはありますか。

澤浦　輸出量としては、ドイツが一番で、二番目がイタリアとなっています。また、アメリカと商談が始まったところです。

惣菜工場の建設と外国人労働者の受け入れ

島﨑　昨年 11 月に惣菜工場を建設されたとのことですが、具体的に製造されている製品を教えてください。

澤浦　昨年の 12 月から稼働を開始しており、有機冷凍食品、ミールキット、惣菜を製造しています。有機冷凍食品はほうれん草や小松菜、ブルーベリーがあります。ミールキットには有機チンゲン菜や有機小松菜を使用しています。惣菜については今後、かぼちゃサラダや大根おろしの製造に取りかかる予定です。

島﨑　売り先は既に確保されているのでしょうか。

澤浦　惣菜工場を作ろうとした時には、販売先をほぼ確保できている状態でした。生活協同組合や小売店、外食産業といったところで既に販売を開始しています。

島﨑　貴社では外国人労働者もいらっしゃるとのことですが、どのように募集を行っているのですか。



▲ JAS 協会　島﨑専務

澤浦　現地にエージェントの方がおり、面接をして採用します。農場と惣菜工場のそれぞれで募集を行い、外国人従業員の半分弱が農場、半分強が惣菜工場という割合です。

島﨑　どのような国から来られているのでしょうか。また、長い方はどれくらい勤務されていますか。

澤浦　一番多い国はタイで、次いでベトナム、インドネシア、ミャンマー、カンボジアの五ヵ国です。長く働いている方は 9 年目になります。

島﨑　外国人労働者のための社員寮も建設されたとのことで、環境もしっかり整えられているのですね。

新たに農業を始める上で重要なこと

島﨑　新規就農を支援する「独立支援プログラム」を実施されていますが、今後新たに有機農業に取り組む事業者へのアドバイスがありましたらお聞かせください。

澤浦　新規就農者はいきなり有機農業に取り組もうとしますが、まずは慣行農業に取り組み、一般的な作物の育て方を学んでから、次のステップで有機に転換するようアドバイスしています。

島﨑　確かに、新規就農者で有機を希望する方は多いですが、挫折してしまう方が多いことも耳にします。

澤浦　有機であるから売れるということはありません。有機で販売するために加工や物流などの規格のことばかりに目を向けていると、作物に意識が向かなくなり、そうすると作物がうまく育ちません。

島﨑　やはり先ほど仰っていた、有機農業を科学的に見るということに繋がりますね。

有機 JAS の更なる普及に向けて

島﨑　現在農林水産省では、有機のほ場を25%増やすという目標を立てていますが、更なる有機 JAS の普及に向けて、今後どのようなことが必要であるとお考えですか。

澤浦　やはり、ほ場整備が一番大きいのではないかと思います。慣行農業においてもそうですが、特に有機農業は手間も時間もかかるため、機械力を使わなければできません。そのために

は、ほ場を整備し機械を効率的に動かせるようにして稼働率を上げる必要があります。機械も高価ですし、そのようにしないと有機は普及しないと思っています。

グリンリーフで有機農業ができているのは、一枚一枚の畑が広いためです。最低でも 30 アールほどで、広いところでは 1 ヘクタールの面積があり、大型機械や乗用管理機も入ります。

島﨑　いわゆる集約化ということですね。やはり小さいほ場ばかりだと機械も入らないため、合理的ではありません。このような課題は、有機だけではなく、農業そのものに当てはまるものかもしれません。

私も以前、ある地域をまるごと有機のほ場にする有機特区を作る政策を提案したことがありますが、現在の政策を実現しようとするには、それくらいのことをしなければならないと思っています。

以前に比べると有機の状況は変わってきているため、今後も是非協力して取組んでいけたらと思います。本日は貴重なお話をお聞かせいただき、ありがとうございました。

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/）

〔府　令〕

○　食品表示基準の一部を改正する内閣府令（令和 7 年 10 月 1 日内閣府令第 88 号）

〔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 9 月 30 日財務省・農林水産省令第 5 号）

京都府産木材を活用したものづくりへの挑戦



株式会社コスト　代表取締役　中嶋 一浩

株式会社コストは、建物維持管理の専門コンサルタントとして 2003 年に京都で設立されました。設計・施工からリニューアルやコンバージョンの企画・計画及び設計、法令調査、各種診断まで幅広く対応し、持続可能で経済的な建物建設と維持管理を提案しています。設立当初より、非住宅の木造建築の設計を推進する一方で近年では福祉施設を中心に、木造 CLT 工法を活用し人手不足の時代にも持続可能な建築への取組みにも注力しています。お客さまと共に最良の方向性を模索し、時代の変化に応える柔軟なコンサルティングを強化し、新たな価値創造に取り組んでいます。

1

福祉施設を経営する法人が事業を円滑に推進し続けるために、木造建築で未来に向けて持続可能な工法を考えて欲しい。その一言から始まった。

福祉施設の建築は「施設づくり」ではなく、「住まいづくり」であり「地域の居場所づくり」である。だからこそ身近にある木造建築での空間提供がベストであるという理念のもと木造軸組工法での建設を推進して来ました。

そんな中、概ね 9 年ほど前からその傾向は顕著に見え始めました。それは建設費の急激な高騰と安定しない品質、そして工事工程の不確実性でした。

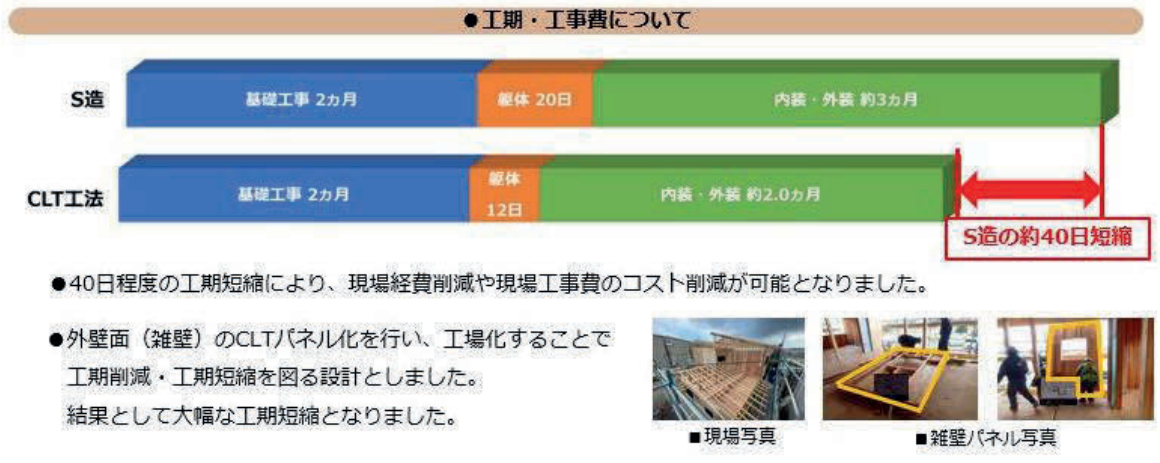
人手不足、担い手不足が技術継承にも影響を与え、国力の低迷は建設物資の高騰にもつながり、福祉施設を運営する経営者を悩ませていました。

そんな折に「鉄筋コンクリート造も鉄骨造も価格が高く、建設計画を進めても収支が合わない。まだ多くの福祉ニーズに応えて行かねばならない。『木造建築で未来に向けて事業を継続して推進できる工法を考えてくれないか。』」との相談を敬愛する理事長から受けました。

それが国産材活用による木造 CLT 工法によるパターンモデルの挑戦の始まりでした。

試行錯誤の果てに、実践に移行し数多くの障壁にもぶつかりましたが、何とか普及に向けて進み始めるスタート地点に立てました。

数多くのお客様のご理解のもと建設計画を



進めて、工期短縮、工場生産率を高めることでの品質の向上と共に、建設工事費の低減も可能としました。

経過のご報告ができるかと思った矢先に敬愛する理事長が亡くなられたとの一報を受けました。もう少し早く現時点までたどり着ければと反省すると共に、更なる持続可能な木造工法を目指そうと新たな決意を致しました。

その決意の中に、以前から棚上げにして来た懸案事項がありました。それは持続可能な工法を目指すなら外国産材に依存する不安定さを軽減することも大切ではないか？国産材いや地元にある「京都府産材」を使うことがその近道ではないか。と言った疑問でした。

2 「わけわからん！？」源流をたどり出逢った方々が、少ない可能性からの再構築の道のヒントを指し示してくれました。

京都府産木材は以前に木造軸組工法で計画した福祉施設で出会っていました。

JAS 構造材の補助金を活用して建設しましたが、はっきり言って良い思い出ではありません。価格が高くて事業主の負担の方が多くなったことを鮮明に記憶しています。

「木は良いね」というお客様のイメージの中で、京都府産木材の話になると「高い」「必要量が確保できない」「クオリティーが悪い」などの声が返って来ます。何故なのか？

これは源流をたどる必要がある。少し遠回りをしてみようと道中を歩むことにしました。

林業関係者と懇談すると「川上」「川中」「川下」といった言葉が飛び交います。川上は森林所有者や林業従事者がいる素材部門であり、川中は製材所などの加工部門でした。川下は私たちのような建設などで最終需要者の窓口にいるもののことを示すものということが分かりました。

初めて交流した時は、川上、川中、各々が個別に自分の世界で「木を売る」ことだけを考えて、つながってないことを感じました。川下も必ずしも最終消費者を示すものとは限りませんでした。

最終消費者のニーズをどのように捉えて、木の活用方法や販売計画を立てているのだろう。

川下が最終消費者の目線からたどると「川上」になることもあるのに…。

「わけわからん！？」との思いでした。

しかし京都府府民会議に参加した時に、京都府が川上、川中、川下を連携させて循環させようとする取組みを強く推進されている姿を拝見しました。やはり感じられていた事は一緒だったかと思い、これで少しずつ道が開かれるとも感じたところです。

そんな中、異業種から林業事業体に参画されている方や、まったく異なる職歴を持ちながら歴史ある製材所を継がれることになった方と交流する機会がありました。

源流をたどり遠回りしょうと歩んだ道中で、やっと言葉が通じる方々と出逢った印象です。

この出逢いが弊社の新たなサプライチェーンの取組みの起点となっています。

3 源流をたどり知れば知るほど「ほっといたら ふつう あかんやろ！」の魂に火が付く。

～林業事業体との交流での気づき～

「林道」から「林業専用道」を通り、更に山奥に入ると「森林作業道」をつくっている作業現場に到着します。この森林作業道が整備されていないと山から木を伐り出せない。作業道は大切な林業における動脈と言えます。弊社が知り合った林業事業体は、この森林作業道をつくる仕事をしていました。

正直感想は「ここからか！」という想いと「な

んでこんな事になっているのか？」との第一声でした。

森林は荒廃しており、手つかずの森林も多くありました。何よりも道がない。森林作業道が整備されていない。主伐、皆伐にはほど遠い現実がそこにはありました。

森林所有者に財が還元されないことによる再造林へのモチベーションも低下しています。

同時に林業従事者の経済的理由による担い手不足は深刻であり、且つ国内産木材の需要低迷により皆伐が進んで来なかった事情もあったことから、主伐を進められる林業事業体が限られているのも現状です。

京都府産材は「必要量が確保できない」ではなく「山から出せない！」のだと知りました。そして結果として森林所有者には還元されていないことも改めて認識しました。



▲ CLT 工法を用いた社会福祉施設の施工実績（3 例を抜粋）

～製材所との交流での気づき～

京都市右京区に京北町という町があり、北山杉の産地として全国的にも有名です。

床の間があった日本家屋の建材として、絞り丸太、磨き丸太は過去には高価で取引きされて来ましたが、いまや生活様式も様変わりし、床の間がある家屋は少なくなり需要が減少しています。

この京北町にある製材所が弊社の進めるサプライチェーンを構成する一社です。

第一声が「木を確保するのが難しい。府内産材は高値で取引きされ地元の製材所の手元には届きにくい」といった声でした。

先程ご説明した森林の現状から、取りやすい場所からしか木を伐り出せない状況にあるため量が取れません。高く売らないと利がなくなるため、少しでも高く買い取る事業者に売却する。よって地元の中小事業者では買い負けてしまうといった実態が確認できました。

ただ、ものづくりの魂は消えていません。でもこのままでは一筋の可能性の光が消えてしまいます。

森林所有者に財を還元しながら、林業事業体が伐り出した原材料を製材所に直結させる。そしてものづくりの原点に立ち返った製品づくりを行う。これが弊社の進めるサプライチェーンの第一歩と感じています。

そして京都の木でつくった製品というフレーズから意識を脱却させ、木を売るのではなく、最終消費者のニーズを製品に載せる木製品づくりを目指すことにしました。

当たり前の話ですが、現状からは容易ではない道中に突入することになると感じています。

でも未来に棚上げはしない。

いま進めないと更に森林は荒廃し、地域の大切なものづくりという生産力が朽ち果ててしまう。最終的には地域活力の更なる停滞、自然災害、環境破壊につながるのではないか。

未来の子供たちに負の遺産を継続させては

ならない。

「ほっといたら ふつう あかんやろ！」と言うことで、取り敢えず前進することにしました。

4 福祉施設竣工後に感じた忘れものに眠れるニーズがあった。京都府産材で商品化につなげる挑戦を進める。

現状にある生産力から考えると大量生産する製品はできない、品質的にも商品ラインアップを数多く揃えることも難しい。

そこで、過去に弊社が設計監理を担当した福祉施設で、竣工後に運営を進められる中で、福祉現場職員から「実は違うのよね」という声を聞きました。

それは顧客ニーズであり、強い要望でもあったので、当時製造メーカー等に改めてお客様の声に基づき商品づくりを進めたらと提言したことがありました。

改めてこのニーズを捉えた製品づくりであれば、段階的にものづくりを進めていく事ができるのではないかと考えました。

そこで顧客ニーズを掘り返した〝福祉施設の忘れ物を取り戻す〟といった企画で、木空間を追求した京都府産木材を活用した製品づくりに着手することにしました。

5 バウムリングの誕生と新たなものづくりへの意識の高まり。

福祉施設職員からヒアリングし、入所施設での利用者の過ごし方の特性を捉えた製品として、イベントをする時の空間にあるテーブル、利用者の希望によるレイアウトも可能となるテーブル、介助者の負担を少なくするレイアウトも可能なテーブルの活用方法を模索した結果、誕生したのがバウムリングです。



▲ バウムリング
ニーズに合わせてレイアウトが変更可能なテーブル

顧客ニーズを求めていくと、結果として木の切り株や年輪を描くデザインとなりました。

製作にあたっては、製材所に何度も駄目出しをしましたが、製材所の方々はしっかり応えてくれました。

福祉施設職員にも試作品にふれて頂き改めてご意見をお聞きし改良、完成しました。

ものづくりをするものにとって、今までにない日本で初めてのデザイン、木製品といった言葉は職人魂に新たな製作意欲としてプライドの良き高まりになります。

駄目もとで特許庁に意匠登録の相談に伺ってみました。

事前相談での回答は「これは今までにないデザインだね」とご助言を頂き、申請書を正式に提出して見たら無事に意匠登録を受けることが出来ました。

その後も福祉施設職員の休憩できるアメニティー空間が不足していることに対応したIZANAI CUBE リラックスやIZANAI CUBE 侘寂などを製品化し続けています。

福祉施設に限らず学校や企業の職場にも必要とされる空間づくりにも京都府産木材で製作する取組みを挑戦継続しております。

弊社の製品には「産地の見える化」「品質の見える化」を編集した動画を収めたQRコード



▲ 産地の見える化



▲ 品質の見える化



▲ 木の材質を知る

を刻印しております。購入された最終消費者と森林所有者をつなげる試みです。

結構カルチャーショックもあるようです。木こりって何？木はこうして伐り出されるのか？ものづくりって大変だね！それぞれに感想があるようです。

その中で近くの森林を改めて見つめ直しますといった声や、環境問題と兼ねて京都府産木材製品を見返す機会となったなどの意見を頂けたことは本当に有難く思っています。

先ずここからスタートです。まだまだ道半ばのものづくりです。これからも未来の子供たちに素晴らしい環境を残せたらとの思いを強く刻んで進んで参ります。

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
福井県米穀株式会社 福井県福井市下馬 3－505	精米	福井県米穀株式会社テクノライスセンター 福井県福井市下馬 3－505	2025 年 8 月 25 日	SJ30-001	（一社）日本精米検査認証協会

行ってきました!!

オーガニックライフスタイル EXPO East in 東京 2025

1. オーガニックライフスタイルEXPO

「オーガニックライフスタイル EXPO」は、オーガニックをはじめ、ロハス・サステナブル・エシカル・フェアトレード・ダイバーシティ・ローカル他様々なコンセプトを持った企業・団体・生産者が一堂に会し、業界の発展を図るべく商談・ショッピング・交流を図る場として定着しています。



▲ 受付には朝から多くの来場者が並んだ

今年 10 回目を迎える EXPO 東京開催は、2025 年 10 月 2 日(木)～4 日(土)の 3 日間、東京都立産業貿易センター浜松町館で開催されました。265 の企業等が集まり、約 2 万人が来場した展示会を訪ねましたのでご紹介します。



▲ 秋田銘醸株式会社
有機 JAS 認証を取得した日本酒「RANMAN ORGANIC」
今秋発売予定

2. 10 月から義務化の有機酒類

2025 年 10 月 1 日以降、酒類に「有機」、「オーガニック」等と表示するには有機 JAS 認証を取得し、有機 JAS マークを付すことが必要になりました。

3 年間の移行期間を経て、義務化後初の本展示会に有機 JAS マークが付いたお酒は紹介されているだろうか、と本展示会で最も注目していました。

そして、有機 JAS マークが付いた日本酒を発見！秋田銘醸株式会社（秋田県湯沢市）の担当者にお話を伺いました。

同社は 2023 年 8 月にエコサート・ジャパン株式会社から有機加工食品の JAS 認証を取得した

事業者で、この秋新たに発売される「RANMAN ORGANIC」は、秋田県産有機米あきたこまち（株式会社大潟村カントリーエレベーター公社）100%の純米吟醸です。輸出も視野に入れて生産された製品のラベルには、「JAPANESE SAKE」の文字と日本酒の楽しみ方が英語表記されています。有機JASは初めての試みなので、お客様の反応を見ながら販売して行きたいとのことで、今後が期待されます。

3. オーガニックビレッジ

次に着目したのは自治体、特にオーガニックビレッジの出展です。

オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村のことをいい、農林水産省は、みどりの食料システム戦略を踏まえ、2025年までに100市町村、2030年までに200市町村創出することを目標に、全国各地での産地づくりを推進しています。

このオーガニックビレッジは今、非常に勢いがあり、2025年までに100市町村の目標を前倒しで達成し、今年8月時点で計150市町村となりました。

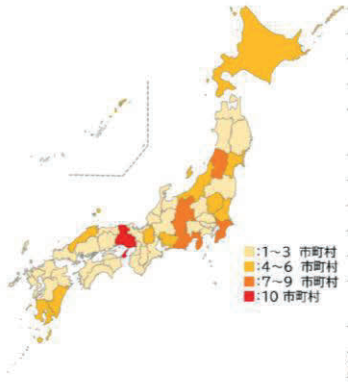
今回の展示会には、多くのオーガニックビレッジやオーガニックビレッジを擁する県が出展していました。

学校給食米の有機化に取り組む千葉県木更津市。同市では、この取組で生産されたお米を活用したみりんや日本酒の製造のほか、野菜の有機生産に向け有機的管理の実証試験が行われています。

コウノトリが日本で最後まで生息していた地域として知られる福井県越前市。かねてから「コウノトリが舞う里づくり」を推進している同市は、生物を守り育む、環境調和型農業に力を注い

▼ オーガニックビレッジ実施地区　農林水産省HP「オーガニックビレッジ宣言市町村一覧（R7.9.5時点）」より

【実施市町村】



令和6年度131市町村
⇩ 新たに19市町村で取組を開始
令和7年度150市町村

都道府県	市町村
北海道	(5)安平町、旭川市、新十津川町、赤井川村、浦幌町
青森県	(2)黒石市、五戸町
岩手県	(3)花巻市、一関市、遠野市
宮城県	(4)登米市、栗原市、大崎市、加美町
秋田県	(1)大潟村
山形県	(7)米沢市、鶴岡市、新庄市、川西町、山形市、酒田市、高畠町
福島県	(3)二本松市、喜多方市、会津若松市
茨城県	(4)常陸大宮市、石岡市、笠間市、かすみがうら市
栃木県	(5)小山市、市貝町、塩谷町、栃木市、大田原市
群馬県	(3)甘楽町、高山村、みなかみ町
埼玉県	(3)小川町、所沢市、さいたま市
千葉県	(7)木更津市、佐倉市、神崎町、成田市、いすみ市、多古町、匝瑳市
東京都	(1)台東区
神奈川県	(2)相模原市、小田原市
山梨県	(1)北杜市
長野県	(7)辰野町、松川町、飯田市、飯綱町、伊那市、佐久市、長和町
静岡県	(8)掛川市、藤枝市、川根本町、静岡市、富士宮市、島田市、伊豆の国市、小山町
新潟県	(5)佐渡市、新発田市、五泉市、阿賀野市、津南町
富山県	(2)南砺市、富山市
石川県	(3)珠洲市、羽咋市、白山市
福井県	(1)越前市
岐阜県	(2)白川町、飛騨市
愛知県	(6)東郷町、南知多町、岡崎市、大府市、美浜町・武豊町

都道府県	市町村
三重県	(3)尾鷲市、名張市、伊賀市
滋賀県	(4)甲賀市、近江八幡市、日野町、東近江市
京都府	(2)亀岡市、京丹後市
大阪府	(2)堺市、泉大津市
兵庫県	(10)豊岡市、丹波篠山市、養父市、丹波市、淡路市、神戸市、朝来市、加東市、上郡町、稲美町
奈良県	(3)宇陀市、天理市、山添村
和歌山県	(1)かつらぎ町
鳥取県	(2)日南町、八頭町
島根県	(5)浜田市、大田市、邑南町、吉賀町、江津市
岡山県	(2)和気町、新庄村
広島県	(1)神石高原町
山口県	(1)長門市
徳島県	(2)小松島市、海陽町
香川県	(1)三豊市
愛媛県	(1)今治市
高知県	(1)馬路村
福岡県	(2)うきは市、篠栗町
佐賀県	(2)上峰町・みやき町
長崎県	(3)南島原市、雲仙市、五島市
熊本県	(3)南阿蘇村、山都町、菊池市
大分県	(3)佐伯市、臼杵市、豊後高田市
宮崎県	(6)綾町、高鍋町・木城町、えびの市、宮崎市、高千穂町
鹿児島県	(5)南さつま市、湧水町、南種子町、徳之島町、姶良市

※下線は令和7年度開始地区

できました。2023 年度時点で、市内の全耕地面積の約7.7パーセントで有機農業を行っています。

兵庫県の中央部やや南に位置する加東市。加古川水系が地域を潤す同市では、農地の大半は水田で、水稲作付面積の約半分は酒造好適米（山田錦など）を生産しています。有機農業の技術を学ぶ機会を提供し、有機農業の取組者増加・面積拡大を目指します。



▲ 越前市
コウノトリが舞う里づくりを推進



▲ 宮崎県
農産物の種類が豊富

今年度新たに高千穂町がオーガニックビレッジ宣言をし、計 6 市町を擁する宮崎県。県内各地の有機農産物（コメ、ゴボウ、オクラ、ニンジン、サツマイモ、ニンニク、ショウガ）やその加工食品（米粉、甘酒、麦茶、シリアル、ジャム、干し芋）が展示されており、6 次産業化に成功している様子が伺えました。

4. おわりに

イベント会場でひときわ目を引いていたのは、中東の民族衣装をまとった印象的な男性。その人物こそ、サウジアラビア産の有機デーツを輸入するIRODOLY（イロドリ、東京都板橋区）の代表でした。

同社は、サウジアラビアで丹精込めて育てられた高品質な有機デーツを、日本国内のホテル、商社、菓子メーカーなどに販売しています。取り扱うデーツは、もともとEU やUSDA の有機認証を受けた現地の生産者によるもの。代表自ら現地を訪ね、日本での流通に必要な有機 JAS 認証の取得を働きかけたといいます。日本の消費者に、高品質な食品を届けたいという気持ちが伝わりました。



▲ 合同会社ＩＬＯＤＯＬＹ
認証小分け業者「社会福祉法人きょうされん」への業務委託を通じて、障がい者の就労を応援している

今回の展示会では、私たちが実際に訪れることができたブースはごく一部に限られていましたが、それでも、有機食品が「一部の限られた人のための特別なもの」から、「すべての消費者にとって身近な選択肢のひとつ」へと変わりつつあることを実感しました。

どんとこい有機

10月から有機酒類が指定農林物資に

～国税庁・農林水産省の説明会から～

本年９月 30 日をもって有機酒類の経過措置が終了し、有機酒類においても出荷時に有機 JAS マークを付すことが義務化されました。10 月からは米国・英国・オーストラリア・ニュージーランドとの同等合意も発効され、主要な国々との有機酒類の輸出入について同等性を利用することができるようになりました。本稿では、９月 17 日に開催された国税庁と農林水産省による有機酒類の制度説明会の内容を中心に説明します。

有機酒類の輸出入制度の概要

1.　令和７年 10 月１日前後の取扱いについて

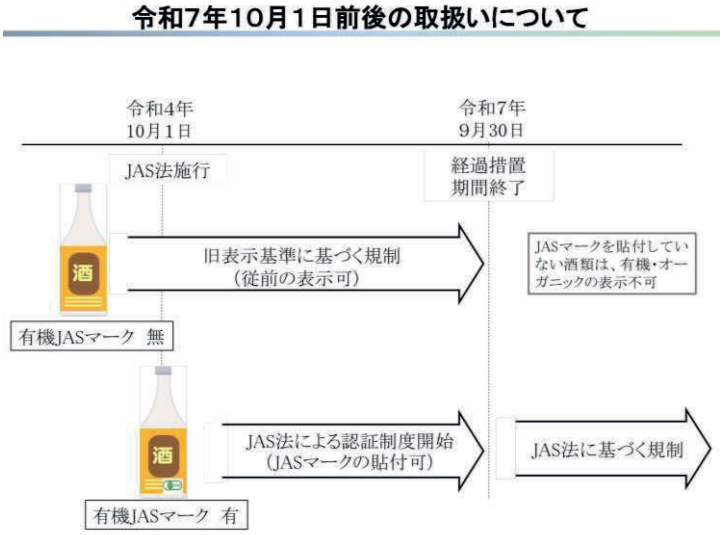
(1) ９月 30 日以前に輸入・製造した有機酒類

平成 12 年から約 25 年に及ぶ国税庁告示にもとづく表示基準（以下、旧国税庁基準）は、令和４年 10 月の JAS 法施行以降、経過措置として認められていましたが、令和７年 10 月 １日以降は認められず、有機 JAS マークを付していない酒類は、有機・オーガニックの表示はできなくなりました。今後は JAS 法に基づく規制が適用されます。

経過措置期間前後の表示について、国内の製造品に関しては、令和７年９月 30 日以前に製造場から課税移出され、卸売業者や小売業者等が保持している酒類については、すでに有機 JAS 認証を受けて表示しているものの他、旧国税庁基準に基づく表示も可能です。

輸入酒類については、令和７年９月 30 日以前に輸入業者が販売したものも上記同様、旧国税庁基準に基づく表示が可能です。

輸入業者が、令和７年９月 30 日以前に保税地域から引き取ったもの又は輸入許可を得たもので、すでに旧国税庁基準で表示済みのものについては、その表示の抹消をもとめるものではありません。つまり、そのままの表示で販売できます。



酒類は製造後も長く販売されることから、しばらくの間は、旧表示と JAS 表示の両方の表示が店頭で見かけられることになります。

(2) JAS に基づく有機酒類の表示方法

酒類の表示については、酒類業組合法の中に、表示方法がさだめられており、有機酒類もこの組合法を遵守したうえで、有機 JAS に基づく表示をすることになります。



▲ JAS 法による表示例（有機純米吟醸酒）



▲ JAS 法による表示例（有機ワイン）

一般の食品と異なる点は主に次の点になります。

- 品目表示については、記載すべき品目名が決まっており、そこに「有機○○」と記載することができないので、品目表示とは別に別途有機の名称を記載する必要があります。（例：品目を「清酒」、別途名称を「有機純米酒」と記載する等）
- 酒類には、原材料の記載義務のない品目があるので、これらの酒類については、有機酒類においても原材料の記載義務はありません。清酒のように個別に品質表示基準が定められ、そこで原材料の記載が求められている品目については、原材料名に有機と記載します。（例：清酒であれば「有機米、有機米こうじ」等と記載する）
- 指定農林物資になったことから、紛らわしい表示の禁止の規定に基づき、輸入酒類にOrganic と記載されている場合で、有機認証を取得して有機 JAS マークを付さない場合は、Organic の文字を抹消して販売しなければなりません。BIO の表示については、現在日本農林規格調査会で報告されているとおり、抹消を求める表示には該当していないので、抹消義務はありません。

尚、旧国税庁基準で使用されていた「有機農産物加工酒類」や「有機農畜産物加工酒類」の10 月 1 日以降の表示の使用については、Q&A の項で説明します。

2. 同等合意と輸出入

同等合意に基づく輸出入については、本誌 9 月号でも説明していますが、10 月からは次のとおりになりました。米国のワインの輸出入については、少々条件が異なるため、次節で詳細を説明します。

(1) 輸入

米国、英国、カナダ、EU、台湾、オーストラリア、ニュージーランドについては、同等合意を利用して、認証輸入業者による有機表示が可能。この場合、輸入業者が有機 JAS マークを貼付する行為を、相手国の製造業者に委託することもできます。

その他、輸入品に有機 JAS 格付表示をする場合に、外国政府又はこれに準ずる機関の発行する証明書を入手しなければならないことは、他の食品と同じく必要です。

(2) 輸出

米国、英国、カナダ、EU、台湾へ同等合意をもとに輸出可能です(スイスについては 4 を参

表：有機酒類の輸出入の制度　　2025年10月1日現在

輸出	同等性を利用して輸出	米国、英国、カナダ、EU、台湾、スイス（但しワインは不可）
	JAS認証をもとに有機表示して輸出	オーストラリア・ニュージーランド

※スイスは、ワインを除く酒類について、同等性を利用した輸出が可能。
※上記以外の国については、現地の有機表示規制を個別に確認のこと。

輸入	同等性を利用して認証輸入業者によりJAS表示	米国、英国、カナダ、EU、台湾、オーストラリア・ニュージーランド
	現地の酒造業者がJAS認証を取得してJAS表示して日本へ輸出	全ての国が対象

※スイスは、同等性交渉は済んでおらず、同等性を利用した輸入はできない。

照)。この場合に輸出証明書の発行が必要。また米国、カナダ、EU への輸出について、外国の認証ロゴマークを付して輸出する場合は、別途外国格付表示業者認証が必要。

オーストラリア、ニュージーランドへの輸出については、有機 JAS 認証をもって、有機製品として輸出可能です。

3. Q&A の改正について

今回の酒類の経過措置終了に伴い、令和 7 年 10 月に Q&A が改訂されました。

その特記事項として、次の点について説明します。

- 旧国税庁基準で使用されていた「有機農産物加工酒類」や「有機農畜産物加工酒類」の表示については、これまで長く有機酒類に使用されていた表示で有機表示として浸透しているため、通常付される有機〇〇の名称表示として記載することが可能です。
- 表示規制の対象にならない情報提供の例として、チラシ・パンフレット等の従来の記載に加え「特設コーナー等の売り場を指した「オーガニックコーナー」等の記載」が加えられました。

4. スイスへの輸出入について

スイスについては、有機酒類の同等交渉が終了していないため、日本へのスイスの輸入有機酒類は、同等性を利用して有機表示をすることができません。

一方、日本からスイスに向けた輸出において、日本の有機ワイン（ぶどう酒）を除く有機酒類については、有機加工食品として有機同等性を利用して輸出可能となりました。

米国との酒類の輸出入に関する条件

1. 日本と米国の基準の相違点

米国と日本の有機基準で亜硫酸の使用に関して違いがあるため、双方の国で有機の表示の方法が異なります。これにより輸出入の条件も少々複雑になります。米国と日本の基準の違いについて以下のとおり説明します。

（米国の有機基準）

- 亜硫酸 （二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウム等)を使用したものは、「organic」表示できない。
- ワインについて、有機ブドウ 100%使用かつ二酸化硫黄の使用量が 100ppm 以下の場合は「made with organic grapes」表示が可能。

・ 米国において「made with organic」の表示を行うためには、有機認証が必要。

（日本の有機基準）

・ 製品に占める有機食品の使用割合が 95%以上
・ 有機酒類に使用可能な添加物リスト表B.1に亜硫酸に該当する二酸化硫黄とピロ亜硫酸カリウムが入っており、これらを使用したワインも、有機表示可能。

2. 米国との有機酒類の輸出入の条件

(1) 米国との有機酒類に関する合意事項

以上の基準の違いを踏まえ、米国の有機酒類の輸出入については、次の通り合意されています。

【全ての有機酒類】

- 互いの国で最終加工及び最終包装されたものに限る。

（EU から同等性を利用してバルクで輸入したワインを日本でボトリングのみ行い米国に輸出する等、他国で最終加工され、日本又は米国で小分け又は最終包装のみ行ったものは有機同等性を利用した輸出入不可。）

【ワイン以外の有機酒類】

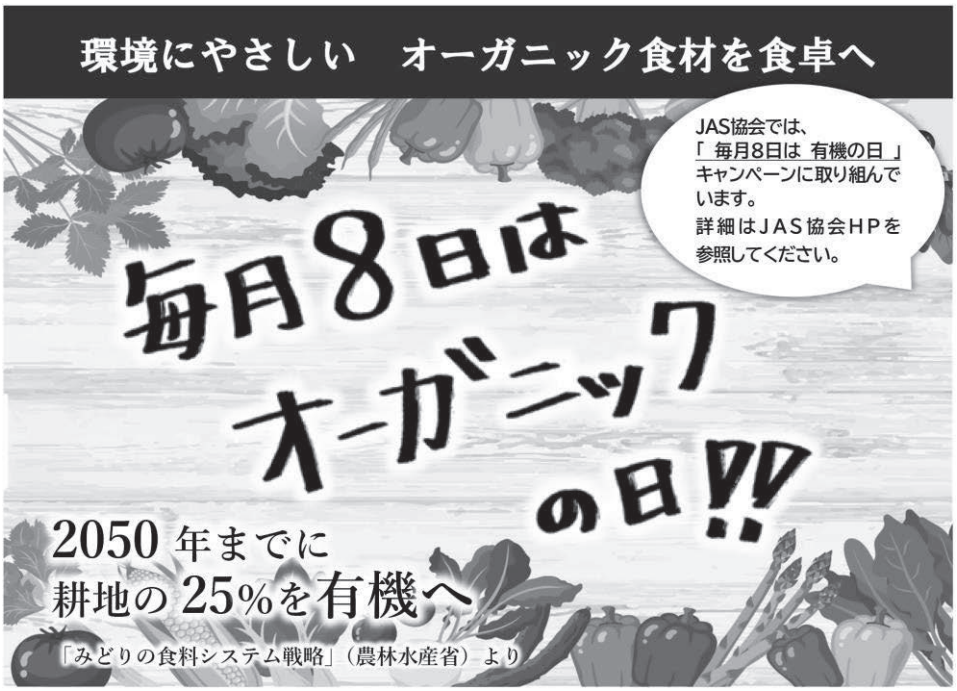
- 日本から輸出するものは亜硫酸（二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウム等）の使用不可。

【ワイン】

- 日本から輸出するものは亜硫酸（二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウム等）の使用不可。
- ただし、二酸化硫黄が使用され 100ppm 以下の場合、有機同等性を利用して米国に輸出し、「made with organic grapes」グレードの表示を行うことが可能。

（「made with organic grapes」グレードワインに有機 JAS マーク及び USDA マークの貼付は不可）

- 米国から輸出される「made with organic grapes」グレードのものは、有機同等性を利用して輸入し、認証輸入業者が有機 JAS マークを貼付し、有機ワインとして国内流通可。なお、有機同等性を利用しない場合、「有機ブドウ 100%使用」といった、食品表示基準第７条に基づく特色ある原材料表示を行うこととなる（有機 JAS マークは不要）。



日本農林規格調査会

接着たて継ぎ材は一部改正、しょうゆとノングルテン米粉の製造工程管理は確認

10 月 16 日に、日本農林規格調査会（令和 7 年度第 3 回）が農林水産省第 3 特別会議室（web 併催）で開催されました。

今回の調査会では、接着たて継ぎ材の JAS 等 3 規格の改正及び確認が審議されました。以下に概要をお伝えします。

議　題

1. 日本農林規格の改正及び確認について

【改正】

（1） 接着たて継ぎ材の日本農林規格の改正

【確認】

（2） しょうゆの日本農林規格の確認

（3） ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格の確認

2. その他

改正 （1）接着たて継ぎ材の JAS

【農林水産省　佐藤規格専門官の説明】

・接着たて継ぎ材は、針葉樹の木材をフィンガージョイント（木材の端をくし形に加工したもの同士を合わせる接着方法）によって長さ方向に接着したもので、建築物の下地材等として使用されている。

・本 JAS は、「寸法」のほか、「たて継ぎ部の性能（接着の程度）」、「含水率」、等級区分の指標となる「材面の品質」の基準等を規定している。需要者の品質基準として利用されており、業界における品質管理指標としての活用が期待される。

・見直しの結果、当該 JAS は、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、引き続き取引の円滑化が期待されるところ、他の林産物 JAS において見直された事項について、整合を取る必要があることから、以下の見直しを実施する。



▲ JAS 調査会の様子

① 材面における貫通割れの測定方法及び含水率試験における試験片の作製方法の変更※1

② 表示の方法について、事業者情報の表示方法の明確化※2

③ 使用者の利便性の観点から、製品規格を定める第一部と試験方法を定める第二部に分離（他の JAS と同じ様式に変更）

※1：令和 7 年 5 月の JAS 調査会に諮問した、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 JAS の改正内容と同じ

※2：令和 7 年 5 月及び 8 月（書面開催）の JAS 調査会に諮問した製材 JAS 等 8 規格の改正内容と同じ

【質疑】

・フィンガージョイントの数に規定はあるか。

→（農林水産省）規格に合致していれば、長さ方向にジョイントが何箇所あっても良い。

・材の大きさでフィンガージョイントの大き

さは変わるのか。

→（農林水産省）フィンガージョイントの形状は、長さが 12㎜ 以上であり、隙き間が 1.5㎜ 以下でなければならない規定があるが、くし形の角度に決まりはない。

・（会長まとめ）案の通り改正すべきと報告する。

確認 (2)しょうゆの JAS

【農林水産省　渡部規格専門官の説明】

・しょうゆは、大豆、小麦、食塩を主な原材料とし、こうじ菌、乳酸菌や酵母による発酵、熟成を経て製造される調味料であり、原材料の配合割合等の違いにより、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆの 5 種類に分類される。

・本 JAS は、しょうゆの種類・等級ごとに製造方式、性状、色度、全窒素分、無塩可溶性固形分等を規定している。

・しょうゆの出荷数量は減少傾向にあるが、格付率は 5 割を超えており、今後も JAS 格付品の一定の需要が想定される。

・見直しの結果、当該 JAS は、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、かつ、妥当な水準となっていること、製造基準や取引基準として活用され、家庭用製品においても JAS 格付品が流通しており、農林物資に関する取引の円滑化及び消費者の選択の機会拡大に寄与していること等から、今後も平準化を目的とした JAS としての現行の規格がなお適正であると思料する。

【意見・質疑】

・事業者数と認証事業者数を知りたい。

→（農林水産省）国内に約 1,000 事業者あり、令和 5 年は 453 事業者が認証を受けている。

・最近はしょうゆの買い方が変わってきている。木桶仕込みが再注目されたり、地方のしょうゆを少量ずつ幾種類も購入する消費者が増えてきたりしている。伝統的な製法など作り方に着目した付加価値の高い製品と JAS が連動すると、ギフトや海外の方へのお勧めとして利用しやすくなると思う。

→（日本醤油協会）ご指摘のような買い方の変化はあると思う。昔は家庭用でも 1.8L 容器が中心で、年間一人当たり 12L が消費されていたが、今は 5L 程度の消費量となり、容器も 1L 未満のものが増えてきている。一方で、昔は決まったしょうゆしか使わなかったものが、近年は、例えば木桶で作ったこだわりのしょうゆや、珍しいしょうゆを少量のもので試してみようなどと、しょうゆに興味を持つ方が増えているので、それに対応した販売の形をとっている。いずれも JAS 制度に基づいて多くの事業者が JAS マークを付して消費者に販売していることには変わりない。

・今回の標準 JAS とは別に、特色 JAS について、しょうゆ業界として考えていないか。

→（日本醤油協会）FAMIC の協力を得て、作り方の JAS の検討も行っている。日本の伝統的な作り方を JAS に提案すべく業界で検討中である。

・（会長まとめ）案の通り確認すべきと報告する。

改正 (3)ノングルテン米粉の製造工程管理の JAS

【農林水産省　渡部規格専門官の説明】

・米粉は、古くから米菓や和菓子などに使用されており、近年では、米粉製造の技術開発によって、小麦粉を米粉に代替したパンやケーキ、麺類などにも用途が拡大している。

・このような米粉製品は、グルテンを含まない食品としても需要量は増加しており、今後も堅調な市場拡大が期待される。

・本 JAS は、グルテンの混入量が 1μg/g（1ppm）

を超えないようにノングルテン米粉の製造工程を管理することを規定しており、認証によって諸外国のグルテンフリーの基準（10～20ppm）を上回る高水準の管理能力を国内外にアピールすることが可能である。

諸外国のグルテンフリーの基準

	JAS	Codex	GFCO認証
グルテン含有量	1μg/g以下（1ppm以下）	20mg/kg以下（20ppm以下）	10ppm以下

・現在、認証事業者は2者であるが、米粉及び米粉製品の需要拡大によって、今後も当該JAS は業界における管理指標としての活用が期待される。

・見直しの結果、当該JASは、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、かつ、妥当な水準となっていること、引き続き製造工程管理の合理化及び高度化並びに取引の円滑化が期待されること等から、今後も差別化を目的としたJASとして現行の規格がなお適正であると思料される。

【意見・質疑】

・規格の確認に賛成する。一方で、米粉の普及の観点からすると、国際基準よりも厳しい規定を設ける意味があるのか。

→（日本米粉協会）日本での競争力強化を図るため1ppm以下で規定した。米粉の普及を図るとともに、この基準が競争力強化に繋がっているのかを含めて関係各所と相談しながら進めていきたい。

・米粉の標準化 JAS を作り、そのうえで特色JASを作る2段階の建付けにした方が、この特色が目立つように思うがいかがか。

→（農林水産省）本規格の制定時に、既に日本米粉協会がノングルテン米粉の第三者認証（製品認証）を行っていた。JAS化に当たり、管理の基準を作り事業者認証することになった。日本米粉協会の規格は1ppmで運用されていたので、JASもそこに合わせた経緯がある。

・米粉の表示には、「グルテンフリー」表示と認証マーク、「ノングルテン」表示と認証マーク、これら表示がない一般の米粉がある。そこに、工程管理の JAS が加わり複雑である。整理や適切な情報提供ができないか。

→（農林水産省 米麦流通加工対策室）グルテンフリーの認証は世界的に色々あるが、国内の公的制度はまだない。関心やニーズは高いので、米粉においてどうしていけるのかを引き続き考えなくてはいけない。

・グルテンが原因となる疾患を持つ者が日本にどれくらいいて、マーケットの需要がどのように推移しているのか。

→（農林水産省）情報を持ち合わせていない。

→（委員）今後、この規格を広めるうえで重要な情報なので、可能であれば調査して欲しい。

・（会長まとめ）日本米粉協会にグルテン含有量1ppm以下とするノングルテン米粉制度があり、この認証制度を支えることができる事業者の基準をJASで定めている。委員からはグルテン1ppmを超える製品への期待感が示された。表示や認証の幅広い問題が関係するため、今後、農林水産省や消費者庁、業界団体で検討を進めていただきたいという意見があった。

本規格は、案の通り確認すべきと報告する。

その他

今回、JAS調査会で審議された規格は、原案通り了承されました。今後の取扱い・手続きは会長一任とされ、本日審議したJASについて速やかに公示できるよう所要の手続きが行われます。なお、会議資料は、農林水産省のウェブページ（https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/251016_siryou.html）からご覧いただけます。

消費者庁　個別品目ごとの表示ルール見直し分科会（第 13 回）

トマト加工品、にんじんジュース等、ウスターソース類が審議され、定義や名称ルールは存続し、一部添加物の取扱いは今後注視を



9 月 19 日に、食品表示懇談会 第 13 回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議　　題

(1) トマト加工品の個別品目ルールの説明及びヒアリング（一般社団法人全国トマト工業会）

(2) にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの個別品目ルールの説明及びヒアリング（一般社団法人全国トマト工業会）

(3) ウスターソース類の個別品目ルールの説明及びヒアリング（一般社団法人日本ソース工業会）

(4) 第 6 回分科会で審議した畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別品目ルールについて日本缶詰びん詰レトルト食品協会からの検討結果の報告

■　トマト加工品の個別品目ルール



▲ 一般社団法人全国トマト工業会の説明の様子（右が小後摩専務理事）

トマト加工品の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、一般社団法人全国トマト工業会から、資料に基づいて説明がありました。

定義（別表第 3）

［見直し要望］一部改正

［理由］

・トマトジュースの定義の中で定められていた「トマトの搾汁」を抜き取り新たに定義する。JAS とも合わせるため。

・品種改良の観点から、トマトの定義の学名及び赤色に係る文言を削除する。

・加工用トマトの品種変化等により、近年トマトの pH が上昇しており、ボツリヌス菌が増殖しないようレモン又は pH 調整剤を添加したものも濃縮トマトの定義に含める。

・ジュース用とケチャップ用の濃縮トマトの識別管理が可能な現状から、レモン又は pH 調整剤を添加した濃縮トマトを還元して搾汁の状態に戻したものはトマトジュースの定義から引き続き除くことを明記する。

・固形トマトの個々の定義は、一部 JAS に定義されており削除しても不都合がないため削除する。

個別ルール（名称）（別表第 4）

［見直し要望］現状維持

［理由］

・すでに周知され、消費者にも分かりやすいものとなっているため、現状維持とする。

個別ルール（原材料名）（別表第 4）

［見直し要望］一部改正

［理由］

・横断ルールであってもこれまでと同様の表記が可能であるものは削除し、トマト果汁飲料及び固形トマトについてルールを統合する。

・トマトの搾汁及び濃縮トマトを「トマト」と

表示する規定について、将来的に横断ルールに則った表示を目指すため、「トマト」と表示することができる規定に変更する。

・香辛料の表示は横断ルールに合わせられるため、削除する。

名称規制（別表第 5）

［見直し要望］一部改正

［理由］

・トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップについては、類似商品と区別できるよう現状維持とする。

・上記以外のトマト加工品については、表示すべき事項の内容と矛盾する用語を容器包装に表示してはならない横断ルールで十分なため削除する。

追加的な表示事項（別表第 19）

［見直し要望］一部改正

［理由］

・ほとんどのトマト加工品が内面塗装缶を使用していることから、使用上の注意を削除する。

・固形トマトの形状については、定義を削除することに伴い、形状を最もよく表す用語で表示するよう変更する。

・トマト果汁飲料のトマトの搾汁の含有率については、消費者により正確な情報を伝えるため、10 の整数倍の数値で表示する規定を削除し、実含有率を上回らない整数値で表示することとする。

表示の様式（別表第 20）

［見直し要望］現状維持

［理由］

・現状で分かりやすいため、様式は維持する。

表示禁止事項（別表第 22）

［見直し要望］廃止

［理由］

・横断ルールで担保されるため、削除する。

注：「一般社団法人全国トマト工業会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

・トマトの搾汁の定義を JAS に合わせるために新設することは必要か。

→（トマト工業会）トマトジュースのところを見なければトマトの搾汁について記載されていないよりは、必要な箇所を見れば分かる方がよいという観点で提案した。

・トマトジュースのところに記載されていれば十分と思う。抜き出して定義するのであれば、順番は濃縮トマトの前ではないか。

→（トマト工業会）定義の順番については全体的に見直す必要があり、行政側の裁量もあると思うので、告示の前に相談させていただきたい。

・定義は、項目を減らす方がシンプルになるので、消費者庁で横並びも含めて考えていただきたい。

・トマトの定義変更について、学名を削除し、「完熟したトマトの果実」と定義しているが必要ないのではないか。完熟の指標がないし、果実飲料においてもみかんやりんごの定義はない。

→（トマト工業会）収穫後追熟したものではないということ、枝切り抜根しないで完熟したものであることは消費者にとってのメリットであると考え、このような形で残すことを要望した。

・濃縮トマトにレモン又は pH 調整剤を使用可能とするのに、この濃縮トマトを使用してトマトジュースを製造すると定義違反となるのは分かりづらいのではないか。こだわりがあるなら JAS で担保するのが一般的ではないか。

→（トマト工業会）現状では、トマトジュース用の濃縮トマトとジュース用以外の濃縮トマトは識別管理ができること、トマト業界にとってトマトジュースはこだわりが強いところであり消費者にも理解していただきたいことからこのような形で残したいという業界案である。

→（トマト加工品製造業者）濃縮トマトにはホットブレーク（HB）とコールドブレーク（CB）の 2 つのタイプがある。HB は主にケチャップ等に使われる粘度の高いタイプの濃縮トマトで、CB はトマトジュース等に使われる粘度の低いタイプのものである。ケチャップ用の HB の pH が高いということで今回定義変更の提案をした。CB は残存するペクチン分解酵素の働きによりペクチンがガラクチュロン酸に分解され pH が下がるため問題ないという状況である。

・消費者は表示を見て商品選択できるため、トマトジュースの pH 調整剤は使用可能としてよいのではないか。JAS では添加物はできるだけ使用しないという考え方があるが、国の表示基準は JAS とは違うものなので、制限をかけずに分かりやすくシンプルに見直していただければと思う。

・輸入トマトジュースは 4000 トンほどあるとのことであるが pH 調整剤は使用されていないのか。

→（トマト工業会）厳密なところまではゼロと言い切れないが、製法の違いから使用していないと考えられる。

・国際標準ではどうなっているのか。pH 調整剤の規定はあるのか。

→（トマト工業会）コーデックスでジュース・ネクターの規格があり、その中にトマトも含まれている。ブリックスの基準が規定されているくらいである。

・業界の考えが反映されていると思うが、表示基準に残すのか別の形で JAS として残すのか選択の余地があるように思うので十分な議論が必要と思う。

・「濃縮トマト還元」という用語があるが、トマト以外は単に「濃縮還元」という用語を使用している。トマトも「濃縮還元」でよいのではないか。

→（トマト工業会）トマトジュースはストレートがベースで還元はほんの少しだった経緯からこのような表示となっているが、還元していることがわかる表示であれば、こだわりはない。ラベル改版を必須とせず、「濃縮トマト還元」の表示も引き続き認めるのであれば問題ない。

・原材料名の表示は横断ルールに寄せていくというのが食品表示懇談会のコンセンサスであり、これまで他品目ではそのように検討してきた。トマトの搾汁や濃縮トマトを「トマト」と表示することを「できる規定」として残すと消費者は何を原材料として使用した製品なのか分からないし、他品目との不公平感もある。消費者庁として横並びも考えて検討いただきたい。

・トマトミックスジュースの原材料名の表示は現状維持としているが、ストレートと濃縮還元の書き分けや野菜ジュースの括り表示については、削除しても任意で表示できるのではないかと考える。市場にはトマトミックスジュースに似た多種の製品があり、個別ルールがあるものとないものがあるので、消費者庁への宿題になるかも知れないが、原材料名の表示はシンプルに横断ルールに移行していくのがよいのではないか。

→（トマト工業会）個別ルールを外すとルール自体はシンプルになるが、濃縮還元と表示することが義務でなければ表示しないこともできるので、業界としては厳しい方の現状維持を要望したところである。他の業界との横並びを考えなければいけないということは承知しているが、そこは業界が主導することではないと考える。

・原材料名については「できる規定」にして緩やかに横断ルールに寄せていくのが業界団体の意思だと捉えている。原材料のどこまでさかのぼることが可能なのか、濃縮や乾燥したものを戻して使う場合のルールはどうするのか等共通の横断ルールの運用の仕方を

消費者庁で検討した上で、最終的に横断ルールによることとし、原材料名のところを全削除するという流れではないかと思う。

・トマトピューレーやトマトペーストは濃縮率が表示されるので、名称規制の対象から削除しても問題ないということか。
→（トマト工業会）そのとおり。

・市場に出回っている製品以外で、トマト工業会の会員 25 社以外の割合はどのくらいか。会員以外への普及を図っていく等の手立ては考えているか。
→（トマト工業会）おおよそ会員の製品は 8 割程度と把握しており、会員以外への周知は HP 等で紹介するほか、例えば市買検査会や、消費者団体の一部にトマト加工品の魅力を伝える講演会や食品表示の勉強会等の機会を捉えて話をさせていただきたい。

・（座長・消費者庁）名称は現状維持、表示禁止事項は廃止、その他の項目は一部改正。業界案からの変更点は、「濃縮トマト還元」の用語は「濃縮還元」の用語も可能となるよう修正、表示の様式中「使用上の注意」は削除である。その他議論のあった部分は、消費者庁で取りまとめていく中でこちらにフィードバックする等今後の検討課題とする。

■ にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの個別品目ルール

にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、一般社団法人全国トマト工業会から、資料に基づいて説明がありました。

定義（別表第 3）
［見直し要望］現状維持
［理由］
・類似の商品と区別するため、現状維持とする。

個別ルール（名称）（別表第 4）
［見直し要望］現状維持
［理由］
・すでに周知され、消費者にも分かりやすいものになっているため、現状維持とする。

個別ルール（原材料名）（別表第 4）
［見直し要望］一部改正
［理由］
・野菜・果実の書き方を他の野菜果実飲料と合わせた書き方もできるような文言に修正する。
・砂糖類、香辛料については横断ルールに統一しても問題ないため削除する。

名称規制（別表第 5）
［見直し要望］現状維持
［理由］
・類似商品と区別できるよう現状維持とする。

表示禁止事項（別表第 22）
［見直し要望］廃止
［理由］
・横断ルールで担保されるため、削除する。

注：「一般社団法人全国トマト工業会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員等からは、以下の意見等がありました。

・定義や原材料名に「濃縮にんじん」の用語があり、にんじん以外は「濃縮還元」の用語が使用されている。横並びを考えて「にんじん（濃縮還元）」の記載も可能にすべきではないか。原材料名を「できる規定」に変更することについては、個別ルールが残ることになるので、横断ルールに寄せていくという方向性に沿って消費者庁と相談しながら検討をお願いしたい。
→（トマト工業会）類似の商品もあるので、全体を見て、現行のルールを理解しつつ横断ルールに寄せていきたい。

・にんじんジュースを製造している日本の企業はどれくらいあるのか。濃縮にんじんは国

産のものもあるのか。

→（トマト工業会）飲料メーカーのほかに一次加工メーカーがいくつかあり、企業数は把握していない。濃縮にんじんは輸入品ではニュージーランド、アメリカ、オーストラリア等、国産は北海道、千葉、茨城、青森、岩手等で作られている。にんじんはトマトと異なり加工専用品種はないので、契約栽培もあるが、一般の市場から仕入れることもある。

・市場に出回っている、にんじんジュース、にんじんミックスジュースの中で会員事業者の製品のシェアはどのくらいあるのか。

→（トマト工業会）生産量の統計データがないほど流通量が少ないので数量的には把握できていない。野菜ジュースのイメージが、昔は緑色だったのが、赤色へ、そしてオレンジ色へと変化してきたように、にんじんは現在では様々な製品に幅広く使われている。

・（座長）原材料名は一部改正、表示禁止事項は廃止、その他の項目については現状維持。ゆるやかに横断ルールに寄せていくことから、「濃縮にんじん」は「にんじん（濃縮還元）」とも表示できるようにする。消費者庁とも連携を取って再考する部分は再考する。

■ ウスターソース類の個別品目ルール

ウスターソース類の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、一般社団法人日本ソース工業会から、資料に基づいて説明がありました。

定義、個別ルール（名称）（別表第 3、4）

［見直し要望］現状維持

［理由］

・すでに周知されているため、現状維持とする。

個別ルール（原材料名）（別表第 4）

［見直し要望］一部改正

［理由］

・野菜・果実に関しては、現行ルールでも横断ルールでも表示できるよう修正する。

・野菜・果実以外のルールについては、横断ルールに移行しても違いはないため削除する。

名称規制（別表第 5）

［見直し要望］現状維持

［理由］

・類似商品と区別するため、現状維持とする。

表示禁止事項（別表第 22）

［見直し要望］廃止

［理由］

・横断ルールで担保されるため、削除する。

注：「一般社団法人日本ソース工業会提出資料」を基に作成



▲ 一般社団法人日本ソース工業会の様子（左が宮田氏）

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

・野菜・果実の括り表示で 4 種類目以降を「その他」と表示できることを維持することは、他品目では例がなく、ウスターソース類だけということになると思う。大手調味料メーカーの HP を見ると、ほとんどの会社はすでに横断ルールで表示されている。中小零細家族経営の会社や小袋、小瓶、飲食店向けの業務用のみ製造の会社は横断ルールには馴染みがないのかと思う。今後時間をかけてよく団体の中で話をしていただいて、徐々に緩やかに横断ルールに移行していく流れかと思う。

→（ソース工業会）今後は横断ルールに寄せ

ていけるよう検討して参りたい。

・消費者としては、「その他」表示ではなくできるだけ表示していただきたい。

→（ソース工業会）多種類の野菜・果実を使用している会社が「その他」と記載していると思う。できるだけ記載することを目指しつつ、表示ラベルを 10 年近く使うような小規模の会社もあるので、緩やかに移行したいという要望である。業界として、積極的に HP での情報提供や問い合わせに丁寧に対応することを申し合わせて努力し、できるだけ早く横断ルールに寄せていきたい。

・原材料名の「できる規定」については、両方あることで消費者がわかりにくいこと、原則として横断ルールに移行していくという考え方であることから、今後も検討をお願いしたい。その他規定については、野菜・果実飲料では小さなパッケージであっても表示しているので、できるだけ削除の方向でお願いしたい。

→（ソース工業会）ソースの容器形状から全面に表示するのは難しい側面もある。スペースの問題もあるので、今後は記載する方法や情報提供の方法を検討したい。

・定義、名称、名称規制を残すことについては、消費者も馴染みがあるため賛成。

・生産量又は流通量の中で会員企業の生産量の割合はどのくらいか。また、ウスター、中濃、濃厚とある一方でとんかつソース等の用途別の商品名もある。地域によって、同じとんかつソースでも粘度が違うといったような特色はあるのか。

→（ソース工業会）会員企業で６割強のシェアがある。こいくちが中京圏で好まれるのは特色の一つである。とんかつ用や焼きそば用といった用途は、地域というよりも会社の考え方で、同じとんかつ用でも中濃ソースの場合もあるし、濃厚ソースの場合もある。

・（座長）原材料名を一部改正、表示禁止事項は廃止、その他の項目については現状維持を基本とするが、できるだけ横断ルールに寄せていくことで取りまとめたい。

■ 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別品目ルール

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別ルールについては昨年の第 6 回分科会で審議後、一部改正されましたが、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会から改正後の個別ルールについて一部改正の要望があり、消費者庁から説明がありました。

家きん卵水煮の内容量表示について、幅を持たせない個数表示の方法では輸入品の一部に表示が困難な製品があることが判明したため、別表第 19 から内容個数に係る規定を削除する要望であり、委員から特段の反対意見はありませんでした。

・（座長）要望通り、取りまとめたい。

■ その他

次回（第 14 回）は 10 月 22 日に、「ベーコン類」「ハム類」「プレスハム」「混合プレスハム」「ソーセージ」「混合ソーセージ」の検討を予定している旨が事務局から伝えられ、分科会は終了しました。

なお、本分科会の全ての資料は消費者庁 WEB ページ（https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/043498.html）からご覧いただけます。

消費者庁　食品表示へのデジタルツール活用検討分科会（第 6 回）

制度実現に向けて考えられる詳細な技術的課題を検討

9 月 26 日に、令和 7 年度食品表示懇談会 第 6 回 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

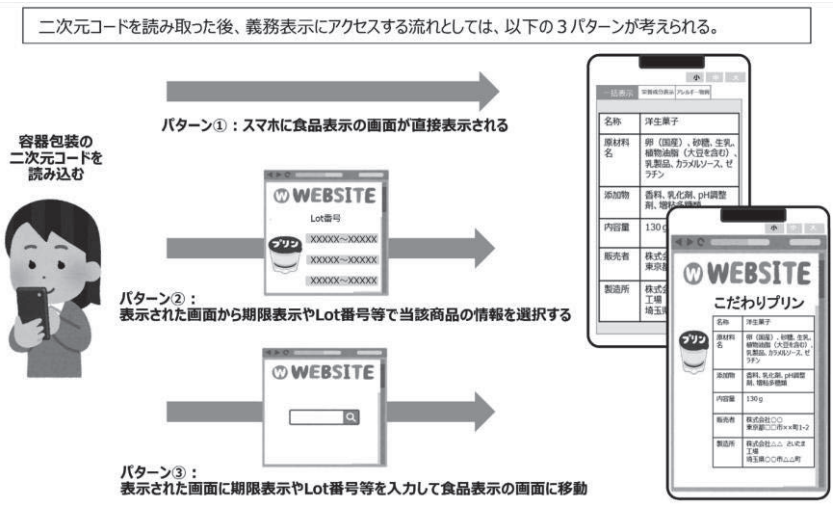
議　　題

(1) デジタルツール活用における技術的な課題について

消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う方法についての検討が分科会で行われています。第 6 回となる今回は、制度実現に向けて考えられる詳細な課題について議論が行われました。

■ 1 対 1 対応の具体的方法

消費者庁から、消費者が 2 次元コードを読み取った後、義務表示にアクセスする流れとして 3 つのパターンが示され、それぞれのメリット及びデメリットが説明されました。パターン①は消費者が食品表示の画面にたどり着くまでの手数が少ないものの、表示が変わる度に二次元コードを変える必要があることから、事業者の実行可能性を踏まえ、②も可能とするのがよいのではないかとの提案がありました。



▲ 1 対 1 対応の具体的方法（資料 3 より）

【委員からの意見】

・①及び②の採用に賛成である。③は消費者が入力する必要があるため不便を与える。

・②で期限表示又はロット番号のどちらを選ぶか、メーカーによって異なると混乱する可能性があるので、どちらかに統一することが望ましい。

・①と②の併存は混乱を招くのではないか。

→（消費者庁）①は二次元コードを読み取ればすぐに表示が現れること、②は選択画面が現れることを消費者に周知すれば混乱は防げると考えている。

・消費者が読み取る工程が複雑であれば店舗での滞留や事業者への問い合わせ増加の可能性がある。②の場合、複数にまたがるロットや期限表示を消費者が一目で識別できる表示の仕方を考える必要があるので、ルール作りの検討の中に入れてほしい。

・②の場合、古いロット番号がいつまでも選択画面に残っていると選択肢が多すぎて

消費者が選びづらいこともあり得るので、使わなくなったロット番号は適宜削除することも必要である。また、パッケージに表示されている二次元コードと期限表示やロット番号の表示の位置関係によっては選択しづらくなることも考えられるので、このような点も検討が必要である。

・検索結果の表示画面をスクリーンショットで撮って苦情等の証拠にすることも出来るよう、どのような期限表示又はロット番号の条件でアクセスした結果なのか表示画面からわかるようにしてほしい。

→（座長）①及び②を分科会の結論とする。技術的詳細は消費者庁で引き続き検討いただく。

■ 保管すべき表示データの範囲

消費者庁から、現在容器包装に一括表示等として表示されている情報は、義務表示のほか、表示することが推奨されているもの、表示する場合は食品表示基準に従った表示が必要なもの、事業者の自主的な取り組みで表示されているものがあるため、それらを踏まえ、データの範囲を決めるべきとの説明がありました。容器包装に必ず表示する事項とデジタルで代替可能とする事項については、来年度以降に食品表示懇談会で検討することになるため、現時点で具体的なデータの範囲を決めることは困難であり、データの範囲を決める際は、データの入力方法（表示ゆれ（半角全角、ローマ字の大文字小文字など）や、該当するデータがない場合の対応（ブランクにするかバーにするかなど））について、統一したルールを定めておく必要があるとの説明がありました。

【委員からの意見】

・何のために保管するのかが重要であり、何でも保管しておくと、データが重くなり消費者がアクセスしにくくなることもある。

・保管すべきではなく、保管できるデータとしておき、全角・半角等を統一すればよいのではないか。また、やけどに注意等の注意喚起表示がデジタルでのみ表示され、事故が起こった場合の企業の責任等食品表示法以外の事項も整理しておいた方がよいのではないか。

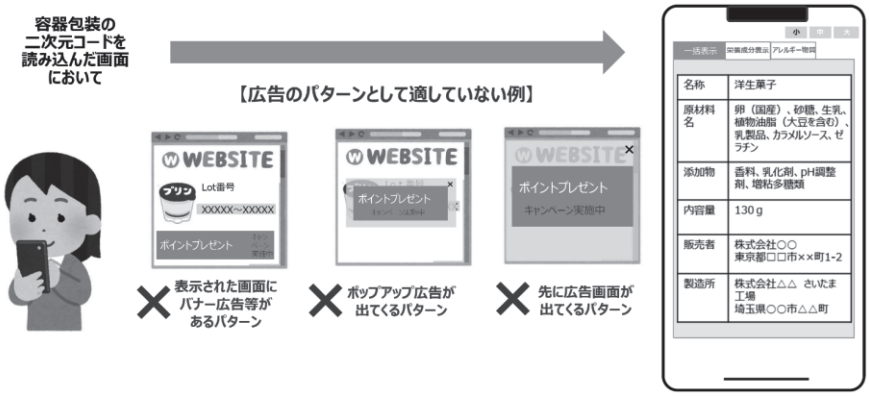
・調理方法等パッケージ上では二次元の情報が、デジタル表示では動画コンテンツでよりわかりやすくなるというようなことも考えられる。必ずしも現在の表示ベースではないという可能性もある。

・デジタル表示にするために新たに保管する情報があるのか疑問である。何に活用するのか整理してから決めるのがよいのではないか。

→（座長）保管可能な表示データの範囲として、義務表示の事項のみでなく、将来の拡張性等を考えて幅広にとらえるが、データの入力方法等細かな部分については消費者庁で検討いただく。容器包装に必ず表示する事項とデジタルで代替可能とする事項については、来年度以降の食品表示懇談会の検討を踏まえ、さらにデジタル表示については少し幅広に提供することができる状態を用意しておく。具体的な部分は消費者庁で検討いただく。

■ 広告などその他の情報との棲み分けルール

消費者庁から、二次元コードを読み込んだ先の Web ページの画面において、ポップアップ広告や広告画面が表示されると、義務表示情報とは関係のない情報に誤って誘引されたり、義務表示情報にたどり着くためにポップアップ広告を消す手間がかかったりするため、義務表示情報との区別が容易にできる方法とは言えないと説明がありました。読み込んだ先の画面で一括表示が最初に表示されることを原則とした上で、一括表示と区別して最後に広告が表示



▲ 広告などその他の情報との棲み分けルール （資料３より）

されることや、消費者が自ら選択してページを遷移し広告を表示させるような場合は明確に区分されていると見なし、一括表示の上に広告がある場合や、間に広告が入る場合は、一括表示と広告が明確に区分されているとは言えないとの提案がありました。

【委員からの意見】

・提案のとおりでよいと考える。大事なのは、まず目に入るのが広告ではないということと、表示と広告が切り分けられていることかと思う。

・マーケティングや広告に誘引したい場合は、表示を見るための二次元コードとは別の二次元コードを付けることもできるので、提案どおりで問題ない。

→（座長）広告などで一括表示の内容が妨げられることのないように、分科会としては、資料で示している「望ましい例」をガイドラインとする。

■ 監視可能性についてのルール作り

消費者庁から、消費者に正しい情報が届いていることを担保するためや行政機関の適切な監視のため、「いつ」「どのような修正」がなされたか分かるよう、データの修正履歴を残すこと（保存期間も含む）を食品表示基準に規定する必要があるのではないかとの説明がありました。

【委員からの意見】

・提案に異論はない。保存期間も決めておく必要があると思う。

→（消費者庁）誤った表示がされていた期間は食品表示基準に違反していたことになるので、平然と直して表示が間違っていた事実を隠すことのないよう食品表示基準で担保したい。

→（座長）デジタル化したことによって監視ができなくなったということにならないよう、修正履歴を残す。保存期間については法令的に他事案との関連性もあるので消費者庁で検討いただく。

■ その他

座長から、本分科会の取りまとめ案を消費者庁で作成し、次回 11 月 14 日 9:30 から開催する分科会で取りまとめ案を議論する旨説明がありました。

本分科会の全ての資料は消費者庁 WEB ページ（https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_014/043577.html）からご覧いただけます。

隔月掲載コーナー



教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1．複合原材料に添加物が含まれている場合の表示に関する照会

Q

原材料名において複合原材料を表示する場合、複合原材料に添加されている添加物を含んだ重量で重量順を決定して良いでしょうか。例えば、乳化剤を添加したマーガリンは、乳化剤の重量を除かずに他の原材料と重量を比較して、重量順に表示して良いのでしょうか。

例【菓子パンの配合】

原材料	小麦粉
	砂糖
	マーガリン
	パン酵母
	食塩
	卵
添加物	乳化剤
	イーストフード

複合原材料【マーガリンの配合】

原材料	食用植物油脂
	全粉乳
	食塩
添加物	乳化剤
	香料
	着色料（β-カロテン）

A

複合原材料に添加物が含まれている場合、原材料名の表示順は、基本的に添加物を含んだ重量で重量順を決定します。

なお、複合原材料中の添加物の重量が分かるのであれば、添加物を除いた重量で重量順を表示することも認めています。ただし、全ての原材料について添加物を含んだ重量で比較するか、除いた重量で比較するか、どちらかに統一して表示順を決めるようにしてください。

解説

食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際には、食品表示基準第３条の規定により、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、その最も一般的な名称をもって表示する必要があります。このとき、二種類以上の原材料からなる原材料は「複合原材料」として表示することが可能ですが、その複合原材料の重量は原則として、添加物を含んだ状態で重量順を決定します。一方で、もし複合原材料中の添加物の重量が分かるのであれば、添加物を除いた重量で重量順を表示することも可能です。

なお、添加物についても原則、添加物の事項欄を設けて添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示することになりますが、複合原材料に含まれる添加物も他の添加物（複合原材料に使用されている添加物以外の添加物）と合わせて重量順に表示することになります。添加物の事項欄を設けずに表示する場合は、原材料名の事項欄に原材料名と明確に区分して表示する必要があるため、複合原材料を構成する個別の原材料の直後に表示するのではなく、その食品に使用した他の添加物とまとめて最後に表示が必要です。この際、加工助剤やキャリーオーバーに該当する添加物の表示は不要ですが、当該添加物に由来する特定原材料についてのアレルギー表示が必要です。

○複合原材料中の添加物の適切な表示例（添加物欄を設けない場合）

名称	菓子パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン（食用植物油脂、全粉乳、食塩）、パン酵母、食塩、卵／乳化剤、イーストフード、香料、着色料（β－カロテン）、（一部に卵・乳成分・小麦を含む）
内容量	1 個
賞味期限	令和○年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社○○○○ ○○県○○町○－1234

×複合原材料中の添加物の不適切な表示例（添加物欄を設けない場合）

名称	菓子パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン（食用植物油脂、全粉乳、食塩／乳化剤、香料、着色料（β－カロテン））、パン酵母、食塩、卵／乳化剤、イーストフード、（一部に卵・乳成分・小麦を含む）
内容量	1 個
賞味期限	令和○年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社○○○○ ○○県○○町○－1234

（食品表示基準第３条、食品表示基準 Q&A（加工-74）参照）

２．一括表示枠内への「調理方法」の表示に関する照会

Q

令和７年３月 28 日の食品表示基準 Q&A の改正で、食品表示基準別表第 19 に規定されていたマカロニ類の個別的義務表示事項が廃止され、「調理方法」の表示義務がなくなりましたが、今までどおり一括表示枠内に「調理方法」を表示してはいけないのでしょうか。



A

「調理方法」は消費者の選択に資する有益な情報であるため、個別品目ごとの義務表示事項が廃止されても、任意で一括表示枠内に表示することは可能です。

解説

食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際には、食品表示基準第８条第３号の規定により、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、固形量、内容総量、消費期限、保存の方法、原産国名及び食品関連事業者の表示は別記様式１に従って行うこととなっています。

一括表示枠内には、原則として義務表示事項を表示しますが、別記様式１の備考 12 においては、不当景品類及び不当表示防止法第 31 条第１項の規定に基づき公正競争規約に定められた表示事項その他法令により表示すべき事項及び消費者の選択に資する適切な表示事

項は、枠内に表示することができるとされており、消費者に有益な情報である調理方法等は一括表示枠内に表示することが可能です。この「消費者の選択に資する適切な表示事項」としては、「使用上の注意」、「開封後の賞味期限」、「使用方法」などが考えられます。このとき、「保存方法」と「使用上の注意」、「賞味期限」と「開封後の賞味期限」は異なるものであるため、消費者に誤認が生じないように、事項名を明らかにして表示するようにしてください。

（別記様式１）

名称
原材料名
添加物
原料原産地名
内容量
固形量
内容総量
消費期限
保存方法
原産国名
製造者

（食品表示基準第８条、別記様式 1、食品表示基準 Q&A（加工-271）参照）

３．栄養機能食品に関する照会

Q

「栄養機能食品に関する検討会」が令和７年 10 月に開催されたと聞きました。検討会の内容及び今後のスケジュールを教えてください。

A

令和７年10月に開催した「令和７年度第１回 栄養機能食品に関する検討会」では、栄養機能食品における栄養成分の下限値・上限値の改正案及び栄養成分の機能表示の文言の見直し案について議論しました。

今後のスケジュールについては、令和７年度は、３回程度検討を行う予定です。さらに、令和８年度は、栄養機能食品の義務表示事項の一つである「摂取をする上での注意事項」について検討する予定です。これらの改正案がまとまった段階で、食品表示基準の一部改正の手続きを予定しています。具体的な内容については、解説を御覧ください。

栄養機能食品

・栄養機能食品とは、保健機能食品の一つであり、特定の栄養成分の補給のために利用される食品で、栄養成分の機能を表示するものをいいます。

・対象食品は消費者に販売される容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用生鮮食品です。

・栄養機能食品として販売するためには、一日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量が、定められた上・下限値の範囲内にある必要があるほか、定められた当該栄養成分の機能だけでなく注意喚起表示等も表示する必要があります(食品表示基準第７条及び第 21 条)。

・栄養機能食品は個別の許可申請を行う必要がない自己認証制度となっています。



解説

栄養機能食品の下限値・上限値（別表第 11）の現行と改正案

栄養成分	下限値		上限値	
	現行	改正案	現行	改正案
n-３系脂肪酸	0.6 g	0.6 g	2.0 g	2.0 g
亜鉛	2.64 mg	**2.55 mg**	15 mg	**17 mg**
カリウム	840 mg	840 mg	2,800 mg	2,800 mg
カルシウム	204 mg	**210 mg**	600 mg	600 mg
鉄	2.04 mg	**1.95 mg**	10 mg	10 mg
銅	0.27 mg	**0.24 mg**	6.0 mg	**4.6 mg**
マグネシウム	96 mg	96 mg	300 mg	**320 mg**
ナイアシン	3.9 mg	3.9 mg	60 mg	60 mg
パントテン酸	1.44 mg	**1.65 mg**	30 mg	30 mg
ビオチン	15 μg	15 μg	500 μg	500 μg

栄養成分	下限値		上限値	
	現行	改正案	現行	改正案
ビタミンA	231 μg	231 μg	600 μg	600 μg
ビタミンB_1	0.36 mg	**0.30 mg**	25 mg	25 mg
ビタミンB_2	0.42 mg	0.42 mg	12 mg	12 mg
ビタミンB_6	0.39 mg	0.39 mg	10 mg	10 mg
ビタミンB_{12}	0.72 μg	**1.20 μg**	60 μg	60 μg
ビタミンC	30 mg	30 mg	1,000 mg	1,000 mg
ビタミンD	1.65 μg	**2.70 μg**	5.0 μg	5.0 μg
ビタミンE	1.89 mg	**1.95 mg**	150 mg	150 mg
ビタミンK	45 μg	45 μg	150 μg	150 μg
葉酸	72 μg	72 μg	200 μg	200 μg

１日当たりの摂取目安量に含まれる当該栄養成分量は、定められた下限値・上限値の範囲内にある必要がある。

太字：改正前後で変わった値

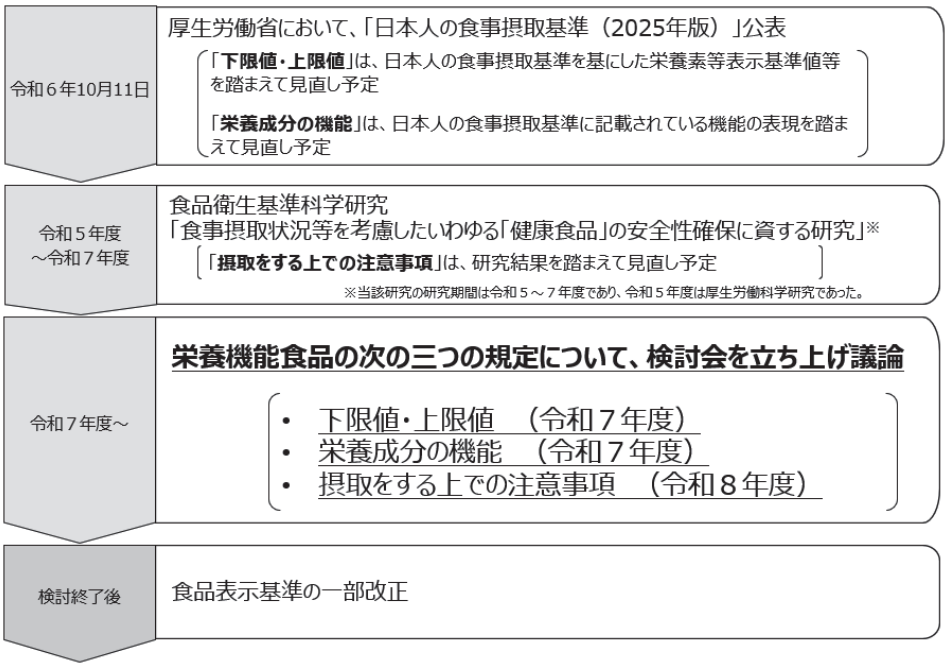
栄養機能食品における栄養成分の機能表示の文言の見直し案

栄養成分	栄養成分の機能	
	現行	見直し原案
n-３系脂肪酸	n-3 系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。	n-3 系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素のひとつです。
亜鉛	亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。 亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。 亜鉛は、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。	亜鉛は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。 亜鉛は、味覚を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。 亜鉛は、たんぱく質や核酸の代謝を助ける栄養素です。
カリウム	カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。	カリウムは、血圧を正常に保つのを助ける栄養素です。
カルシウム	カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。	カルシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。
鉄	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。	鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素のひとつです。
銅	銅は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 銅は、多くの体内酵素の正常な働きと骨の形成を助ける栄養素です。	銅は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。
マグネシウム	マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。 マグネシウムは、多くの体内酵素の正常な働きとエネルギー産生を助けるとともに、血液循環を正常に保つのに必要な栄養素です。	マグネシウムは、骨や歯を作るのに必要な栄養素のひとつです。 マグネシウムは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 マグネシウムは、血液循環を正常に保つのを助ける栄養素のひとつです。
ナイアシン	ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ナイアシンは、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 ナイアシンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。
パントテン酸	パントテン酸は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	パントテン酸は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。
ビオチン	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビオチンは、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。
ビタミン A	ビタミン A は、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。 ビタミン A は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミン A は、暗所での視力を正常に保つのを助ける栄養素です。 ビタミン A は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。

ビタミン B_1	ビタミンＢ$_1$は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミン B_1 は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。
ビタミン B_2	ビタミンＢ$_2$は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミン B_2 は、エネルギーを作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミン B_2 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。
ビタミン B_6	ビタミンＢ$_6$は、たんぱく質からのエネルギーの産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミン B_6 は、たんぱく質からエネルギーを作るのを助ける栄養素です。 ビタミン B_6 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素のひとつです。
ビタミン B_{12}	ビタミンＢ$_{12}$は、赤血球の形成を助ける栄養素です。	ビタミン B_{12} は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。
ビタミンＣ	ビタミンＣは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。	ビタミン Ｃ は、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミンＣは、皮膚や粘膜、骨、血管のコラーゲン合成を助ける栄養素です。 ビタミン Ｃ は、腸管での鉄の吸収を助ける栄養素です。
ビタミンＤ	ビタミンＤは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	ビタミン Ｄ は、腸管でのカルシウムやリンの吸収を助ける栄養素です。 ビタミン Ｄ は、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。
ビタミンＥ	ビタミンＥは、抗酸化作用により、体内の脂質を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。	ビタミンＥは、抗酸化作用により、細胞を酸化障害から保護するのを助ける栄養素のひとつです。
ビタミンＫ	ビタミン Ｋ は、正常な血液凝固能を維持する栄養素です。	ビタミン Ｋ は、骨を作るのを助ける栄養素のひとつです。 ビタミン Ｋ は、血液凝固を正常に保つのを助ける栄養素です。
葉酸	葉酸は、赤血球の形成を助ける栄養素です。 葉酸は、胎児の正常な発育に寄与する栄養素です。	葉酸は、赤血球を作るのを助ける栄養素のひとつです。 葉酸は、胎児の正常な発育を助ける栄養素です。

下線：第２回検討会で修正を検討するもの

栄養機能食品制度改正の見通し（イメージ）



業界の動向

日本食（和食）と健康

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
石田技術士事務所　技術士（農業部門）、農学博士　石田 賢吾



はじめに

日本食（和食）は2013年ユネスコ世界文化遺産に登録され、世界でも有数のおいしさと健康に良い食品として注目されている。食品に求められる要素は、①安全性　②栄養性　③嗜好性　④貯蔵性　⑤利便性　⑥経済性などであるが、ここでは、栄養性に関係する和食と「健康」についてその現状と課題について述べる。

1．和食の特徴

和食の特徴は、農水省のHP[1]で、表1のように4項目に大分類されている。

和食のイメージは、ヘルシー、美味しい・美しい、安全・安心、高級、高品質である。そして、海外の人達も寿司、刺身、焼き鳥、天ぷら、ラーメン、うどん、すき焼などを好み、食品の輸出やインバウンド向けの食品が注目されている。

表1　和食の特徴

特徴の項目	特徴の内容
多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重	新鮮で多様な山海の幸を使用。食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫
栄養バランスに優れた健康的な食生活	食事のバランスが良い（主食の米、味噌汁、魚や野菜・山菜といったおかずなど）。動物性油脂を多用せず、長寿や 肥満防止に寄与
自然の美しさや季節の移ろいの表現	料理に葉や花など、美しく盛り付けるなどの表現法が発達 季節にあった食器の使用や部屋の工夫など
正月などの年中行事との密接な関わり	正月を始めとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化

2．和食と健康

国民の平均寿命・健康寿命共に、世界でトップを走る和食は、健康に良い食事と言える。東北大学の都築毅氏らは、和食のヒト介入試験を行い 1975 年頃に食べられていた献立の特徴を有した食事（1975年和食）が健康的にすぐれていることを立証した[2]。これらの概要を表2にまとめた。ヒトによる和食1975年と 2015 年の比較試験では、1975 年の食品群において、BMI（Body mass index）などの健康関連指標が優れており、肥満、動脈硬化、糖

尿病などの予防効果が期待された。

以上のような 1975 年頃の和食が健康に有益な結果であり、その特徴を都築先生は表 3 のように示されている[2)]。また、1975 年頃の食生活の献立の一部の事例を表 4 に示す[2)]。

都筑先生は、現在（2005 年以降の欧米化食、油脂摂取量が多いなど）の食生活が続けば、日本人の健康状態や平均寿命は悪化していくことが懸念されること、一方、1975 年頃の和食は、他の年代に比べて豆類、果物、海藻に加えて、味噌・醤油を含めた発酵系調味料、 卵や魚介類などが多い特徴がある。このような特徴を取入れて食習慣を見直せば、百寿者（センテナリアン）に近づけるかもしれないと述べられている。

表 2　1975 年頃の和食の健康有用性試験結果

目　的	方　法	結　果
1．現代（2005 年）和食と米国食との比較	SD 系ラット ３週間自由摂取	和食は、ストレス性が低い、代謝活発化 健康有用性が高い
2．和食 2005, 1990, 1975, 1960 年食の比較	ICR mice ８ケ月自由摂取	1975 年和食で、ストレス低減、寿命延伸 肥満、糖尿病、脂肪肝のリスク低減
3．和食 1975 年食と 2015 年食比較	ヒト試験 20〜70 才、60 名	1975 年和食が、BMI,体重、腹部で有効 総コレステロール、LDL、HbA1c、CRP 全て改善

表 3　健康的な和食の特徴

項　　目	特徴の内容　◎⇒健康に良い　〇⇒中ぐらい　△⇒多いと余り良くない
食事形式	主食（米）、汁物、主菜、副菜（２種類）⇒一汁三菜、箸の使用、口内調味
調 理 法	◎⇒煮る、蒸す、生、〇⇒ゆでる、焼く、揚げる、炒める
食　　材	◎⇒大豆製品、魚介類、野菜、果物、海藻、茸、緑茶、〇⇒卵、乳製品、肉
調 味 料	◎⇒だし（鰹節、昆布など）、発酵系調味料（醤油、味噌、酢、みりん、酒類　他）、△⇒砂糖、塩
多 様 性	色々な食材を少しずつ（主菜と副菜を合わせて３品以上）

表 4　1975 年頃の和食の献立例

朝	昼	晩
ご飯　鮭塩焼き　納豆 白菜とモヤシの味噌汁	きつねうどん　果物	ご飯　肉ジャガ　モズク酢 キャベツと卵のすまし汁
トースト　ベーコンエッグ フルーツヨーグルト	サツマイモご飯 高野豆腐含め煮豚汁	ご飯　サバ味噌煮　五目豆 白菜とワカメのすまし汁

３．和食の減塩・敵塩

家森幸男先生は、和食と健康について、魚食によるタウリン、大豆のイソフラボン、一般にコレステロールが低い、マグネシウムの摂取量が多いなど、健康的な食事であるが、食塩の摂取量が多いのが注意点であるとして、「適塩和食」を推奨されている[3)]。

食塩の 2025 年度日本食品摂取基準 [4] に示された目標値など（g/日）を図１に示す。

食塩の推定平均必要量は､1.5g程度である。現在（令和 5 年）の摂取量は、男性（成人）10.7g､女性 9.1g であり､目標量は､男性 7.5g 未満、女性は 6.5g 未満である。目標量は日本人の食生活を考慮したものであるが、生活習慣病などを予防するために現在の日本人が当面の目標とすべき真の目標量は 5g 程度とされた。

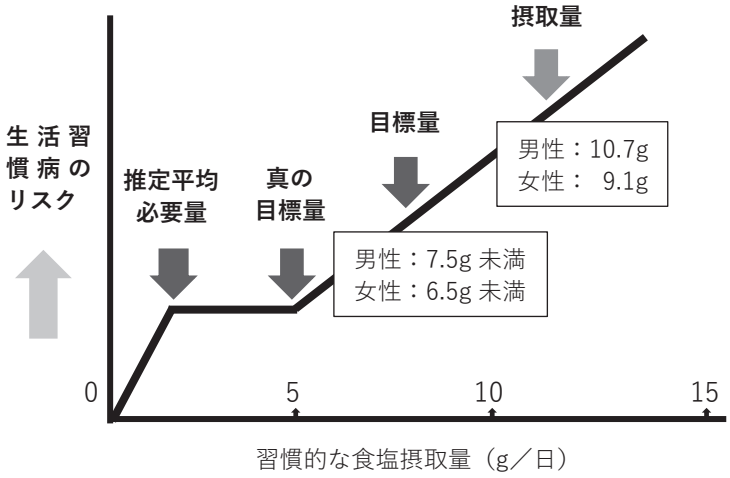


図１　日本の食塩の食事摂取状況

4. 最近の食事と健康に関する研究

近年、食事の健康に及ぼす影響について解析され､「全死亡（1100 万件）のうち 22%は食事因子によること、食事の影響は、喫煙を含む他のどの因子よりも大きい。」と報告されている [5]。

表 5 に世界で広く使われている加工食品の分類を示す。

表５　加工食品の分類の概要 [6]

1. 未加工／最小の加工の食品	植物や動物の食用部分、菌類､藻類、水を自然界から分離したもの	卵、野菜、果物など
2. 加工済調理原材料	圧搾、精製、粉砕、製粉、乾燥などの工程を経て、第１群の食品又は自然界から得られる物質	油、バター、砂糖、塩など
3. 加工食品	第２群の食品を第１群の食品に加えることによって作られる食品	茹でた野菜、魚や果物の缶詰、チーズなど
4. 超加工食品	大部分又は全部が食品由来の物質と添加物から作られる調合食品で、そのままの第１群食品は殆ど含まれていない食品	清涼飲料、包装された菓子やスナック､肉加工品、冷凍された料理など

上表の 4.に分類される超加工食品（Ultra-processed foods）の摂取量が多い程、肥満、心血管・脳血管疾患の潜在的な危険因子が多いなどの問題点が指摘されている。この原因は、野菜、食物繊維、ビタミン、ミネラル類などの摂取不足や脂肪比率と添加糖類の高さなどが原因と予測された [6]。

また、日本の国立健康危機管理研究機構では､「日本食パターンと抑うつ症状との関連ー職域多施設研究ー」として、勤労者 12,500 人を対象に、日本食パターンと抑うつ症状との関連を調べ、伝統的日本食やこれに果物、生野菜、乳製品を取り入れた「改良型日本食パターン」のスコアが高いほど抑うつ症状が少ない傾向であったとの報告が出されている [7]。

おわりに

1975 年頃の和食は、美味しくて健康に良いことが認められ、輸出やインバウンドの増加などに寄与している。一方、和食では食塩摂取量が増える傾向があり、減塩・適塩に注意

することが重要である。また、超加工食品に見られるように健康面の問題点も明らかになってきた。和食のおいしさと健康に優れていることの更なる解明と世界への普及が重要と考える。

＜引用文献＞

1）農林水産省 HP,　ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは.
2）都筑　毅：Journal of The Japan Dietetic Assoiation,60(11),29(2017).
3）家森幸男：おいしい減塩プロジェクト 2025,講演要旨集,p21,(2025).
4）厚生労働省：「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」策定検討会報告書, p 247.
5）Calixto Andrade G,et al. :Nutrients,2021;13:682.
6）篠崎奈々、村上健太郎：東京大学　PRESS RELEASE.（2023/5/10）.
7）国立健康危機管理研究機構：プレスリリース（2025.6.23）.

お知らせ

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構 発足のご案内

日頃より、当機構の業務の推進に当たりましては、格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、先の通常国会において「食品等の流通の合理化及び取引の適正化に関する法律及び卸売市場法の一部を改正する法律」（食料システム法）が成立し、令和７年 10 月１日から当機構（旧：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構）は、新たに「公益財団法人 食品等持続的供給推進機構」として新たな歩みを始めることとなりました。

この食料システム法において、食料のサプライチェーンを通じた食料関連産業による食料の持続的供給の取り組みを支援するため、新たな計画制度が導入され日本政策金融公庫の融資等の支援策が盛り込まれたところです。この一環として当機構もこれらの事業活動に必要な民間金融機関からの資金調達への債務保証による支援策を実施することとなりました。

今後は、食料システム法によって与えられた新たな任務を十全に果たしていくため、体制の整備と財政基盤の強化を図りながら機構一丸となって取り組んで参ります。

皆様のなお一層のご支援、ご協力をお願い申し上げます。

記

新名称：公益財団法人 食品等持続的供給推進機構
（略称：食料システム機構）

旧名称：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

〒101-0032　東京都千代田区岩本町 3-4-5　第１東ビル６階
TEL 03-5809-2175（総務部）/　FAX 03-5809-2183
TEL 03-5809-2176（業務部）URL https://www.ofsi.or.jp/
※住所・TEL・FAX・URL・E-mail 等変更はありません。

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構
Organization for Sustainable Food Supply System
会　長　　村 上　秀 徳



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㈱ 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㈱ 学術部　北日本エリア長　島﨑光臣　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㈱ 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）~~ 終了
第 3 回：2/17（火）-18（水）　東京　受付中

▶ 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、日本農林規格、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　1日間　資　格
WEB　テスト　修了書

▶ カリキュラム・講師

【共通】 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　島﨑眞人
【Ａ＆Ｂコース】 ②有機加工食品の日本農林規格及び認証の技術的基準 【Ｃコース】 ②有機農産物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 板敷美加 氏
【Ａコース】 ③有機加工食品の各論：生産行程の管理または把握の方法及び格付の方法（外国格付け表示を含む）、小分けの方法及び格付の表示の方法 【Ｂコース】 ③輸入業者の各論：輸入品の受入れ・保管の方法及び格付の表示の方法 【Ｃコース】 ③有機農産物の各論：生産行程の管理または把握の方法及び格付の方法	（一社）日本オーガニック検査員協会 丸山豊 氏 福川美代子 氏 板敷美加 氏

▶ 対象

・生産行程管理者（有機加工食品・有機農産物）、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 3 回：2/5（木）　11 月中に受付開始予定

▶ 料金（非課税）

ＷＥＢのみ：17,000 円～

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

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

ＪＡＳ講習会・セミナーのご案内

03 ▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

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

会　場　2日間　資　格
WEB　テスト　修了書

▶ カリキュラム・講師

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

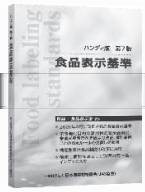
①開会挨拶、オリエンテーション	―
②食品表示法の解説	講義
③一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	講義・演習
⑤原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

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

▶ 日程

第３回：11/17（月）-18（火）東京　受付中
第４回：2/25（水）-26（木）　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→

御社の最終商品の
食品表示の点検をさせていただいています。

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。



M F C 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11月1日発行 第60巻11号（毎月1回1日発行）通巻679号　　年間購読料　¥11,000（税込）　送料無料



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