

# JASだより JAS

農産物の産地と皆さんをつなぐ

フードチェーン情報公表農産物JAS

## ～レタス、メロン、ぶどう、いちご、米に注目です!～

皆さんは野菜や果物を買うときに、どのようなことを気にして選んでいますか?できるだけ新鮮なものや、見た目の良いものなどを選んでいるかもしれません。農産物がどのように管理されてきたのかわかると、品質を判断する目安になりますよね!そこで、農産物が出荷され、お店に届くまでにどのように管理されてきたのかがわかる、「フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格 (JAS)」をご紹介します。このJASは、「レタス・メロン・ぶどう」を対象にして、2023年3月に制定されました。また、「いちご」と「米」も対象とするため、2024年3月に改正されました。

### 知りたい情報がその場でわかる

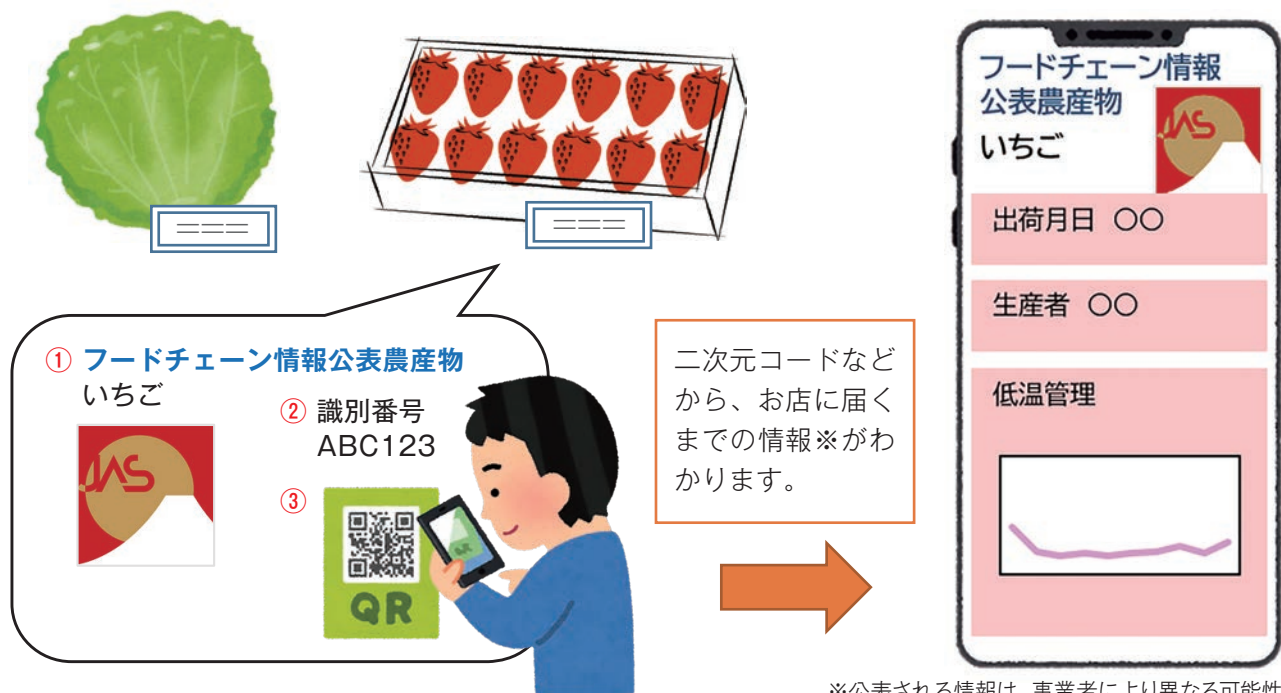
このJASでは、農産物の移動や所在、お店に届くまでにどのように温度管理されてきたのかなどの情報を「フードチェーン情報」と呼びます。このJASの基準を満たす農産物には、“フードチェーン情報公表農産物”という用語や、識別番号を表示することが定められています。さらに、フードチェーン情報の公表の方法の表示も定められています。お店で農産物を手にしたときに、表示されたホームページアドレスにアクセスしたり、二次元コードを読み込むことにより、フードチェーン情報を知ることができる仕組みです。

### このJASで求められている事項

- ① 識別番号の付与及び保持
- ② 流通行程管理基準に従った管理
- ③ フードチェーン情報の記録・保存及び公表

### 農産物に表示される事項

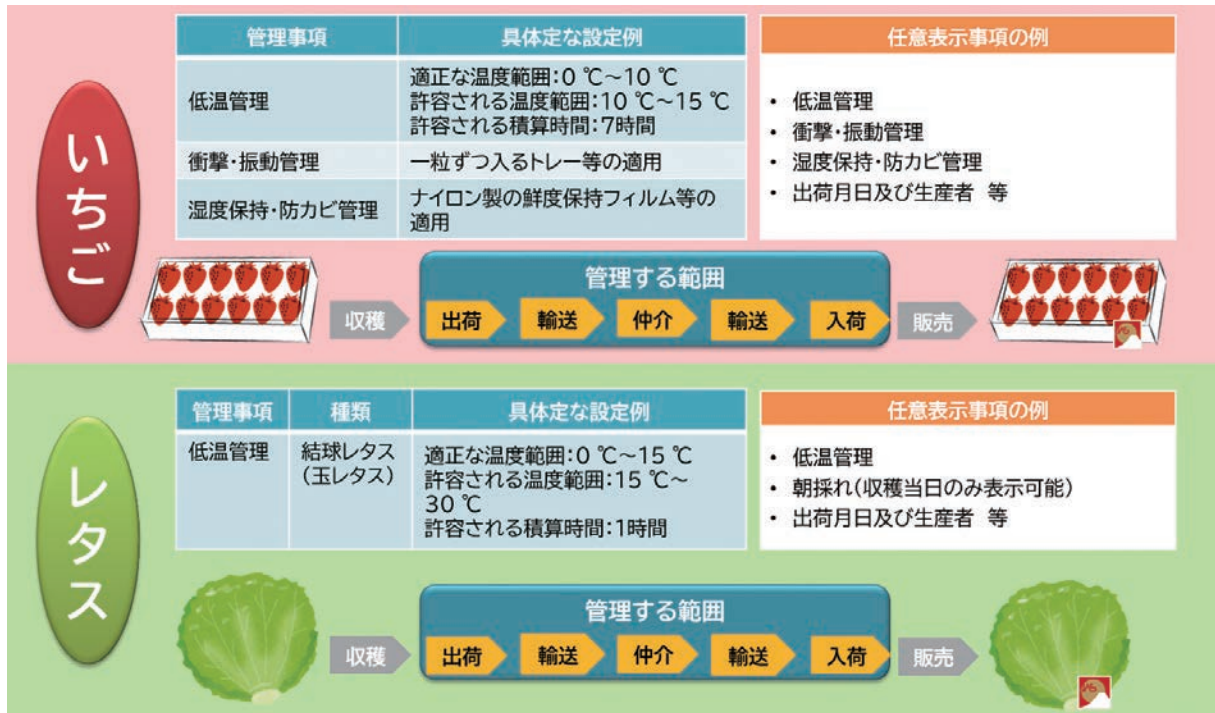
- ① “フードチェーン情報公表農産物”という用語
- ② 識別番号
- ③ フードチェーン情報の公表の方法 (二次元コードなど)



2024年2月9日開催日本農林規格調査会 資料3「日本農林規格の改正について」(農林水産省)  
<https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/attach/pdf/240209-4.pdf> をもとにFAMIC作成

## 実際にどうやって管理されるの？

このJASには、それぞれの農産物について、出荷されてからお店に届くまでの品質維持のための管理基準も定められています。さらに、具体的にどのような管理をすればよいか分かりやすいよう、科学的データに基づいた管理基準の設定例も示されています。いちごとレタスの例を見てみましょう。



2024年2月9日開催日本農林規格調査会 資料3「日本農林規格の改正について」(農林水産省)  
<https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/attach/pdf/240209-4.pdf> をもとにFAMIC作成

### いちご

いちごは、輸送中に衝撃で痛んだり、カビが生えたりして品質が低下しないように配慮する必要があります。そのため、低温管理、衝撃・振動の管理や、湿度保持・防カビ管理についての管理基準が定められています。

この参考として、流通時の適正温度や、衝撃やカビなどからいちごを守る包装の方法などが例示されています。このうち適正温度については、凍結によっていちごの品質が悪くなることを避けるため、0℃~10℃が例示されています。他に、積み降ろしのときなどの温度管理ができない場合も考え、このようなときに許される温度条件も例示されています。

### レタス

レタスは、出荷前に冷やして中心温度を下げておくと、周囲の温度が上がっても、レタス自体の温度があまり変わらないことが知られています。そのため、結球レタス(玉レタス)では、出荷前の中心温度について、管理基準が定められています。他にも、レタスを「朝採れ」と表示して販売する場合には、午前0時から午前9時までに収穫したレタスで、かつ、収穫の当日中でなければ表示できないように厳しい管理基準が定められています。

また、いちごと同様、流通時の適正な温度や、温度管理ができない場合に許される温度条件などが、参考として例示されています。

このような農産物の管理の情報や、出荷日などの情報を、事業者が任意で表示することができます。

メロン・ぶどう・米も管理基準が定められています。それぞれ特徴があるため、チェックしてみてください!



▼JASはこちらから(出典:農林水産省ウェブサイト)

[https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_standard/attach/pdf/index-336.pdf](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_standard/attach/pdf/index-336.pdf)