



JASオンラインセミナー 第1回

ルールメイキングに JASを!

～国際標準化まで見据えた標準化戦略～

一般社団法人日本農林規格協会 専務理事 島崎真人氏

農林水産省 基準認証室 課長補佐 栗原秀夫氏

農林水産省 基準認証室 課長補佐 三浦寛子氏

FAMIC規格調査課 課長 安井義徳

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

Food and Agricultural Materials Inspection Center (コミュニケーションネーム: FAMIC)



1. **ルールメイキング・標準 (Standard) とは**
2. **JASとは (Japanese Agricultural Standard)**
3. **JASのあゆみと規格の種類**
4. **ビジネスにおける競争力強化と標準化**
5. **標準化とメリット・デメリット**
6. **戦略的にJAS化の検討を行った事例**
7. **JASの広報活動の紹介**
8. **JASの提案から制定までの流れ・FAMICのサポート**
9. **国際標準化について**

ルールメイキングとは

- 適正なルールになるように、自らに積極的にルール（規制、規格、ガイドラインなど）の形成に取り組むこと。
- ルールには、規制（Regulation）と標準（Standard）が存在。

（例）JISをベースとした冷蔵庫の「省エネ性能」の評価方法の国際規格



試験条件	IEC62552-3 : 2007
扉の開閉	行わない
水などの負荷	投入しない
周辺温度	1条件 (25°C±1°C)
消費電力の評価	日本製 > EU製



試験条件	IEC62552-3 : 2015
扉の開閉	行う
水などの負荷	投入する
周辺温度	2条件 (32°C±0.5°C及び16°C±0.5°C)
消費電力の評価	日本製 < EU製

省エネ !!

省エネ !!

ルール作りを支配しなければ、技術で勝っても勝負に負ける。

➡ ルールメイカー への転換が重要！

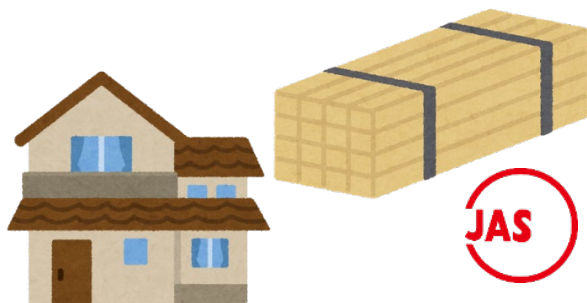
国主導

規制 + 標準

建築基準法 第37条

建築物の基礎、主要構造部その他安全上、防火上又は衛生上重要である政令で定める部分に使用する木材、鋼材、コンクリートその他の建築材料として国土交通大臣が定めるもの（以下この条において「指定建築材料」という。）は、次の各号のいずれかに該当するものでなければならない。

- その品質が、指定建築材料ごとに国土交通大臣の指定する日本産業規格又は**日本農林規格に適合するもの**



民間主導

標準 Standard

食品安全マネジメントシステム規格

- ✓ 危害要因の洗出し
- ✓ 危害管理上重要な工程（CCP）の決定
- ✓ CCPの危害管理基準の設定
- ✓ CCPモニタリング・改善措置・レビュー など



標準 (Standard) とは

- 標準 (Standard) とは、関係者が利益を受けられるようにモノ、サービス、取組などを一定の範囲に揃えるためのルール。
- 標準化とは、標準を確立するための活動。
- 品質や仕様、工程や方式を揃えることにより、生産効率の向上、適切な品質の確保、互換性の確保、情報の伝達・相互理解の促進に寄与。



● 乾電池



寸法 (単1形 : 高さ61.5mm、直径34.2mm)、電圧、寿命 など



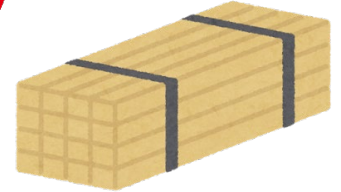
● 有機農産物



種まき前2年以上は
化学肥料・農薬を使用
しない など



● 集成材



曲がり・反り・ねじれ (1mm/m以下)、
接着性能、ホルムアルデヒド放散量、含
水率 など

● ウール製品



PURE NEW WOOL



羊の新毛の割合 (99.7%以上)、伸縮
性、染色堅牢度 など

● 食品安全管理



- ✓ 危害要因の洗出し
- ✓ 危害管理上重要な工程 (CCP) の決定
- ✓ CCPの危害管理基準の設定
- ✓ CCPモニタリング・改善措置・レビュー など

JASとは (Japanese Agricultural Standard)



- 食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格
- 国内市場に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃えるための基準の他、競争力の強化に向け、事業者や地域の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」するための基準も存在



JASマーク



有機JASマーク



特色JASマーク



試験方法JASマーク

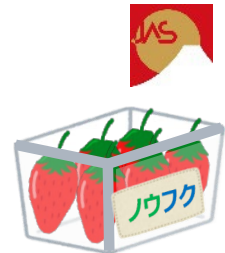
しょうゆ

- ✓ しょうゆの種類ごとに色度、全窒素分などの品質基準を規定
- ✓ 日本の食文化を代表する調味料であり、古くからあるJASの一つ



障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物

- ✓ 障害者が携わって生産した生鮮食品及びこれらを原材料とした加工食品並びに鑑賞用の植物について、その生産方法及び表示の基準を規格化



JASのあゆみ（守るべきルールから利用したいツールへ）






JASの特徴

- ・H29のJAS法改正により、より活用しやすいJASに。
- ・国家規格であることのブランド、第三者認証による信頼性確保。

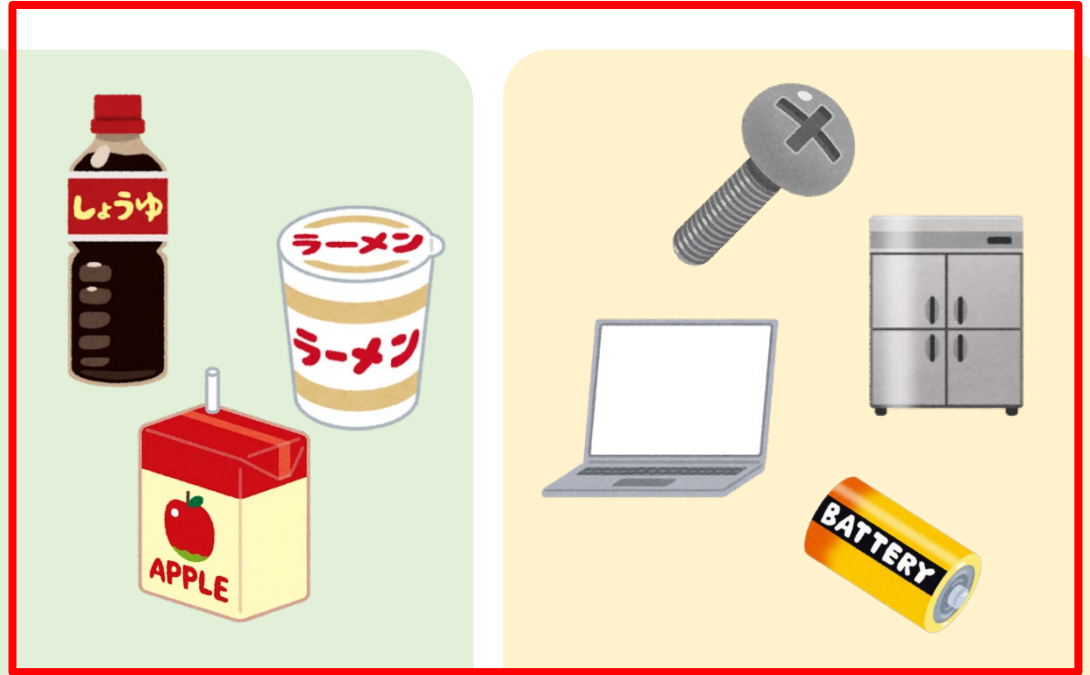
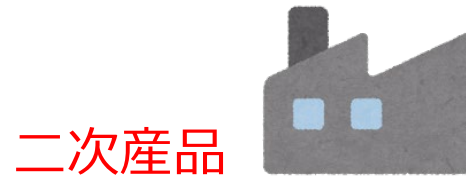
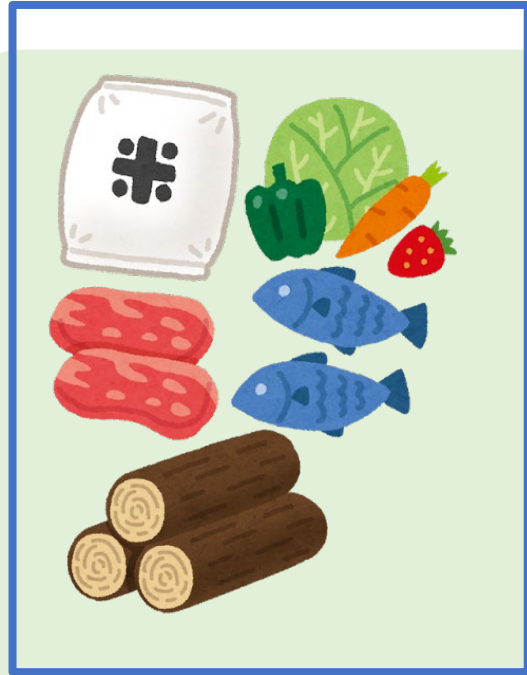
JAS制度で定められる規格の種類



- JASは、①製品の品質・仕様、②製品の生産・流通プロセス、③事業者による製品の取扱方法、④事業者の経営管理の方法、⑤製品の試験方法、⑥これらに関する用語など、多様な規格を制定可能。
- 規格に適合していれば、製品、広告等、試験証明書にJASマークの表示が可能。

対象		内容（例）	JASマーク
製品 (モノ)	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示 
	② 生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	③ 取扱方法	特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格、官能評価員や技量・力量に関する規格 など	広告等に表示 
	④ 経営管理 方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格など	
	⑤試験方法	成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書 に表示 
	⑥用語	①～⑤に関する用語の定義	—

標準化における農林水産・食品分野の特徴



農林水産・食品分野



官能的な味、食感を重視



工業分野



仕様、性能を重視



皆さんのビジネスで、このようなお悩みはありませんか？

- ・企業秘密の製法をオープンせずに、商品の宣伝をしたい
- ・技術力の高さをPRしたい
- ・自社製品の良さをデータで示したい
- ・市場が未成熟の新しい製品・技術を普及したい
- ・SDGsに配慮している産品であることをアピールしたい
- ・海外マーケットで信頼を得たい



品質や技術力を「見える化」することが必要

このとき活用できるのが **標準化**

標準化を使うと、、、

○企業秘密の製法をオープンせずに、商品の宣伝をしたい
→商品に求められるスペック等を規格化し、普及させる

例：
大豆ミートJAS
(大豆たん白質含有率10%以上)



○技術力の高さをPRしたい
○自社製品の良さをデータで示したい
→標準化された試験方法で試験した結果を使ってPRする

例：
きのこのオルニチンの含有量をJASで規定された試験方法で評価



○市場が未成熟の新しい製品・技術を普及したい
→新しい製品・技術の定義、基準を規格化し、規格を足がかりに普及させる

例：ノウクJAS



○SDGsに配慮している製品であることをアピールしたい
→SDGsに配慮した製品の生産プロセスを規格化し、規格を足がかりに普及させる

例：
SDGs鶏卵・鶏肉JAS



○海外マーケットで信頼を得たい
→海外で信頼のある規格の認証を取得する



例：有機JAS、NOP有機認証、EU有機認証

- 標準化は、同一規格の財・サービスを普及させることで相乗効果を生み出し、市場拡大等の長所がある。
- 他方、他社の参入が容易になり競争性が高まるなどの短所の面もあるため、何をどのように標準化するのかについて**戦略**を検討する必要がある。

長所 ○

✓ 市場創造・拡大

- ・標準化によって、一定の水準の製品・サービスを提供する事業者が増え、当該市場が拡大する可能性がある。

ノウクJAS等

✓ 市場の安定

- ・標準化によって、粗悪品や類似商品の排除、製品・サービスの質の保証が実現される可能性がある。

従来の丸JAS等

✓ 競争領域の限定

- ・標準化された領域では差別化が難しくなるため、非標準領域にリソースを重点配分できる可能性がある。(※)

※製品・サービスの品質の測り方が標準化される場合は、測り方は差別化が難しくなるが、測られる対象となる品質において差別化が可能となる。

短所 ✕

✓ 参入障壁の低下

- ・標準化された領域は技術がオープン化されるため、他社の参入が容易になる可能性がある。

オープン・クローズド戦略

✓ 価格の低下

- ・標準化された領域では競争が激化するため、価格が低下する可能性がある。

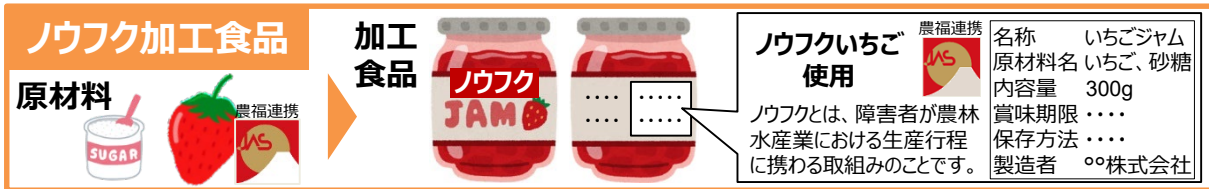
✓ 非標準製品・サービスの排除

- ・標準化された領域では、標準に外れた製品・サービスの提供が困難になる可能性がある。

戦略的にJAS化の検討を行った事例（ノウフクJAS）



ノウ フク



ノウフクJASの活用状況

	R1年度	R2年度	R3年度
認証事業者(数)	10	15	34
ノウフク生鮮食品の格付数量(kg)	16,458	152,540	782,253
ノウフク加工食品の格付数量(kg)	284	919	1,874

R6年の改正で
観賞用の植物にも適用範囲を拡大



戦略的にJAS化の検討を行った事例（プロバイオポニックスJAS）



プロバイオポニックス技術の概要

従来の養液栽培（養液栽培＋化学肥料）

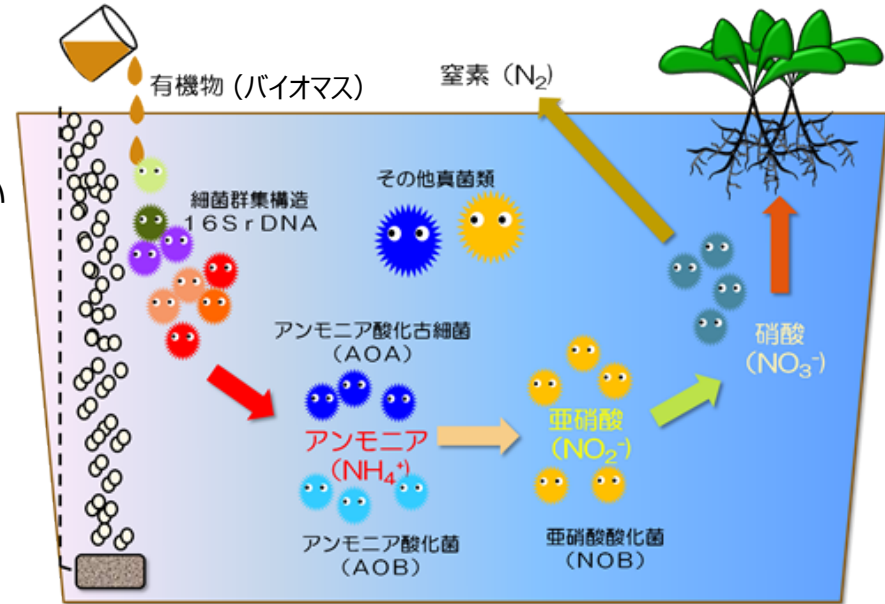
- ・水中では有機物（バイオマス）をアンモニアまでしか分解できない
- ・窒素源として化学肥料を使わざるを得ない



新技術（プロバイオポニックス技術）の確立によって、水中でもバイオマスを硝酸まで分解できる微生物を培養可能

プロバイオポニックス技術による養液栽培（養液栽培＋バイオマス）

- ・バイオマスを硝酸まで分解し、肥料として利用可能
- ・窒素源である化学肥料を削減可能



技術は開示しつつ、商業規模で展開するためのノウハウ等については、クローズ化



事業者の「強み」をアピールできるよう、
 新たなJASが誕生しています！

新 JAS 登場!!

JAS = 日本農林規格 (Japanese Agricultural Standards)

海外産品との差別化に

2022年誕生
みそJAS
(生産方法)



2022年誕生
魚類の鮮度試験方法
(モノの評価方法)



2022年誕生
錦鯉
(飼養)



多様な食を
楽しむ目印に

2019年誕生
ノウフクJAS
(生産方法)



2022年誕生
大豆ミート
食品類JAS
(生産方法)



2022年誕生
ベジタリアン・
ヴィーガンJAS
(事業者の取扱方法)








JASを知ろう、食べよう、使おう！
 11月はJAS普及推進月間





ぼくたちを
さがして
みてね




環境にやさしい
有機 JAS



品質の信頼の
丸 JAS



ちょっと他とは違う
特色 JAS



JASを知ろう、食べよう！
 11月はJAS普及推進月間



aff
あふ
Agriculture Forestry Fisheries

食とくらしの「今」が見えるWebマガジン

2024 OCTOBER

特集

10

知りたいJAS たのしい外食

特集 | 最新号&バックナンバー | 連載コラム | Instagram | 過去の連載



1

徹底解説！

「JAS」のすべて

食品・農林水産品の品質や仕様を、一定の範囲・水準に揃えるための基準であるJASの成り立ちや種類について、わかりやすく解説します。

2024.10.02

記事を読む



2

スーパーで

JASマークを探せ！

スーパーマーケットの棚に並ぶJASマークがついた生鮮食品や加工品、その種類や表示の見方などをJAS専門家にアドバイスしてもらいます。

coming soon

2024.10.09公開



3

認証事業者に聞く

JASの可能性

JAS認証制度はどのように行われるのか。実際に申請・認証され、JAS認証事業者になったメーカーやサービス提供者に話を聞きました。

coming soon

2024.10.16公開



4

日本人の食生活を支える

「外食の歴史」を振り返る

ライフスタイルの変化や災害対応など、外食産業を取り巻く環境は大きく変化しました。50年を振り返る年表を添えて、外食産業をレポートします。

coming soon

2024.10.23公開



5

キーワードで読む！

これからの「外食」

環境配慮、ダイバーシティ、インクルーシブ、生産性向上。4つのキーワードを軸に、事例紹介を通して外食産業の展望について解説します。

coming soon

2024.10.30公開



詳しくはこちらの農林水産省HPをご覧ください

JAS協会の活動 食育推進全国大会への出展

食育に関する理解と関心を深めるためのイベントに毎年出展しています。

2024年6月
於：大阪市



イベントには2日間で約30,000名のご来場があり、JAS協会ブースも大いに賑わいました。

JAS協会の活動 さがそうJASマーク

夏休みの子供たちを対象に、JASマークを見つけて報告するプレゼント企画でJASに親しむ機会をつくっています。

JASマークの探し方

スーパーやインターネットでふろせんの中の食品にどのJASマークがついているか探してみよう！

JASマークを見つけたら商品のおふせんどJASマークを「誰」でつないでね！
何個JASマークを見つけれられるかな？

JASマークって何のマーク？

JASマークは味や強度などの「品質」や「こだわりの作り方」「環境にやさしい作り方」が国に認められた安心マーク！

美味しさや安全な品質を表す **JAS JASマーク**

こだわりの作り方を表す **JAS 特色 JASマーク**

環境にやさしい作り方を表す **JAS 有機 JASマーク**

JASマークってどうやって検査しているの？

国から認められた検査機関（登録認証機関）が工場や産地を検査しているよ！

毎年検査をしているから安心！

見つけられたらラッキー！？
めずらしいJASマーク！

2つJASマークがついている商品もあるよ！
見つけられたらとってもラッキー！

実はJASマークには色が違うものもあるんだ！
めずらしい色のマークを探すのも面白いね！

線でつながろう！ 記録シート

見つけたJASマークと「ふろせん」を線でつなごう！
5個以上見つけたらWEBかEメールで応募できるよ
何個JASマークを見つけれられるかな？

なまえ _____
住所(〒) _____
電話番号 _____

特色JASマーク JASマーク 有機JASマーク

さがそう JASマーク

プレゼントは、
図書カードと
JASグッズ

JAS協会の活動 情報誌「JASと食品表示」

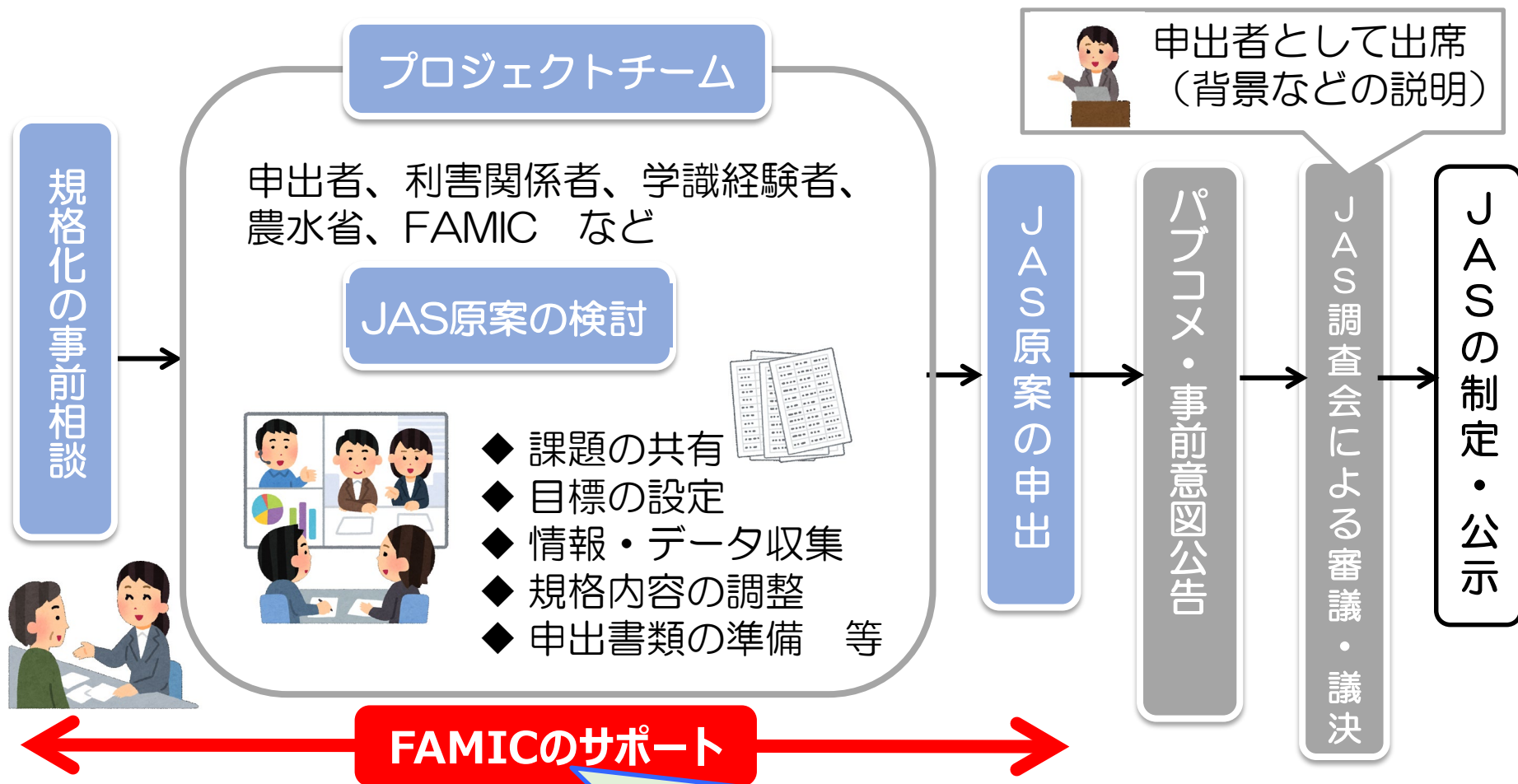
JASをはじめとする農林水産省関係の規格や、食品表示制度に関する関係省庁の検討状況などの最新の情報を毎月お届けしています。



詳しくは、
JAS協会HPを
ご覧ください



JASの提案から制定までの流れ



- 【例】
- ①「JASの制定・見直しの基準」を満たすJAS原案作成のサポート
 - ②JAS化に向けたプロジェクトチームの立上げのサポート
 - ③関係者間の意見調整のサポート
 - ④JAS原案の提案に係る事務手続きのサポート

申出までの所要時間目安

- ✓ 通常1年半～2年半程度
- ✓ 試験方法などはもう少し長くなる場合あり

FAMIC ファミック （独）農林水産消費安全技術センター

本部 規格調査部 規格調査課

TEL：050-3797-1846

shohin_mailbox@famic.go.jp

札幌センター 規格検査課

TEL：050-3797-1760

横浜事務所 規格検査課

TEL：050-3797-1880

神戸センター 規格検査課

TEL：050-3797-1909

仙台センター 規格検査課

TEL：050-3797-1890

名古屋センター 規格検査課

TEL：050-3797-1898

福岡センター 規格検査課

TEL：050-3797-1925

JAS制定等に関する申出相談窓口

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/soudan>



社会的課題に対応する農林水産・食品分野の国際標準化・規格活用推進事業

【令和7年度予算概算要求額 15（14）百万円】

<対策のポイント>

社会的課題に対応する農林水産・食品分野の国際標準化の議論に積極的・戦略的に関与する取組を実施するとともに、社会的課題への対応に寄与する新たなJAS等の規格の活用・啓発に向けた取組や、これらの分野の新規規格の制定等を推進します。

<事業目標>

- 農林水産・食品分野において我が国が強みを有する技術・取組を国際標準に反映
- JAS規格の制定件数（91件〔2023年〕→100件〔2030年〕）

<事業の内容>

1. 国際標準の議論への積極的・戦略的な関与

- ① 国際標準化機構（ISO）における「スマート農業」に関連する国際標準化の議論の動向を把握し、我が国の強みのある分野における新たなJASの制定やISO提案についての戦略を検討します。
- ② ISOにおける国際標準化の議論に積極的・戦略的に対応するため、ISOに新たに設置されたスマート農業関連の専門委員会等に対応するための国内委員会を設置し、国内体制を整備します。

2. 社会的課題に対応する規格等の活用・普及推進調査事業

- ① 持続可能な食料システムに貢献するJAS等の規格について、認証製品の取扱いの具体的な意義等について事例収集し、これらの規格の認知度向上・普及のための素材を作成します。
- ② ①の素材を活用したセミナー等を通じて、流通・小売業者等に規格の意義や効果等をPRする取組を行います。あわせて、規格の認証事業者やその製品を取り扱う流通事業者等が、消費者に対しこれらの規格をPRする取組を推進します。
- ③ 生産者・食品事業者を対象として、規格・認証の意義・機能・効果等を理解し、普及できる人材の育成のための研修会を実施します。
- ④ 社会的課題への対応に寄与する新規規格のニーズ・シーズを収集するとともに、それを踏まえた新規規格の制定等の取組を推進します。

<事業イメージ>



<事業の流れ>



【お問い合わせ先】 大臣官房新事業・食品産業部食品製造課基準認証室（03-6744-2098）

グローバル産地づくり推進事業のうち

JAS等の国際標準化による輸出力強化委託事業

【令和7年度予算概算要求額 36（36）百万円】

<対策のポイント>

輸出拡大に向けた環境を整備するため、輸出実績の向上に貢献するJAS等の国際標準化や農業・食品産業分野における国際標準の活用に向けた体制整備等を推進します。

<事業目標>

農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. ISO及び諸外国の国際標準化状況調査

ISOや諸外国の国際標準化の状況や、新たにJASを制定すべき分野、ISO提案を行う分野について調査を実施し、新規JAS及び国際標準化の検討を行います。

2. 国際規格の制定等

JAS等の国際標準化に向け、国際標準化戦略の検討、技術的データの収集、関係者間の合意形成、海外との調整・調査等を実施します。

3. 国際標準化等にかかる専門人材の育成

民間企業等において、国際規格文書の作成・解釈や国際会議での交渉に精通した専門人材を育成するための高度な研修を実施します。

4. 国際規格認証に向けた体制整備

農業・食品産業分野における日本発の国際規格を輸出力の強化に結び付けるため、当該国際規格の普及・認証体制整備を行います。

○ 輸出実績の向上に貢献するJAS等の国際標準化や農業・食品産業分野における国際標準の活用に向けた体制整備等を推進

JAS等をベースとした国際標準化の推進

1. ISO及び諸外国の国際標準化状況調査
2. 国際規格の制定等
3. 国際標準化等にかかる専門人材の育成

国際標準化活動の
実践

国際標準の戦略的活用

4. 国際規格認証に向けた体制整備

農林水産物・食品の
輸出環境整備

- 農林水産業・食品産業に国際標準化のノウハウ・経験を蓄積
- 業界による積極的な国際標準化、国際規格の活用の促進



- 民間の取引条件等の課題を解決
- 輸出拡大に向け、規格に既に合致している我が国産品をそのまま市場に出せる環境を整備

<事業の流れ>



改正のポイント①：国民一人一人の「食料安全保障」を基本理念の中心に

- ・国民一人一人の「食料安全保障」を柱として位置付け
- ・国内の農業生産の増大を基本とし、安定的な輸入・備蓄について新たな位置付け
- ・農業生産基盤等の確保のための輸出の促進を新たに位置付け
- ・合理的な費用を考慮した価格形成を新たに位置付け

25年間で明らかになった課題

<人口減少に伴う国内市場の縮小>

- ・生鮮食品への支出額が2040年には4分の3程度に減少
- ・加工食品の消費量も減少見込み
- ・これに応じた、農業生産基盤、食品産業の事業基盤の縮小

<デフレ経済下で低価格が定着>

- ・国内外における資材費、人件費等の恒常的なコスト増を賄うことが困難

○国内市場の変化（食料支出総額（単位：％））

	2015年	2020年	2025年	2030年	2035年	2040年
合計	100	101	100	100	99	98
生鮮食品	100	97	91	85	80	75
加工食品	100	103	105	107	109	111
外食	100	102	100	99	97	95

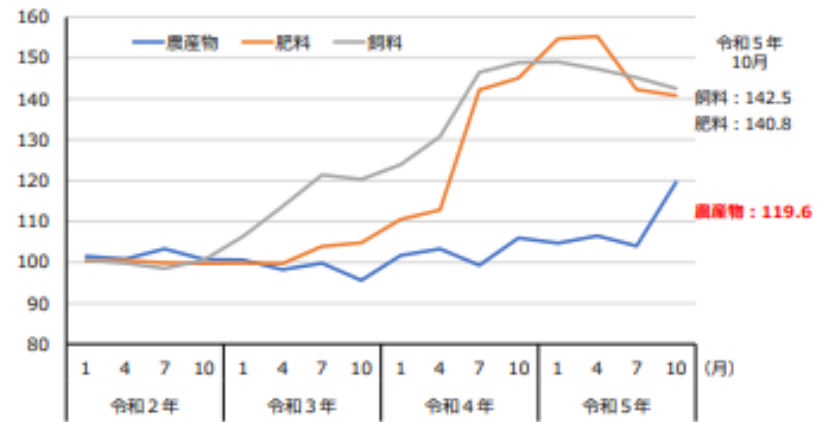
資料：農林水産政策研究所「我が国の食料消費の将来推計」（2019年版）

改正後の基本理念

- ・国内への食料の供給に加え、海外への輸出を図ることで、農業及び食品産業の発展を通じた食料の供給能力の維持が図られなければならないことを規定（第2条第4項）

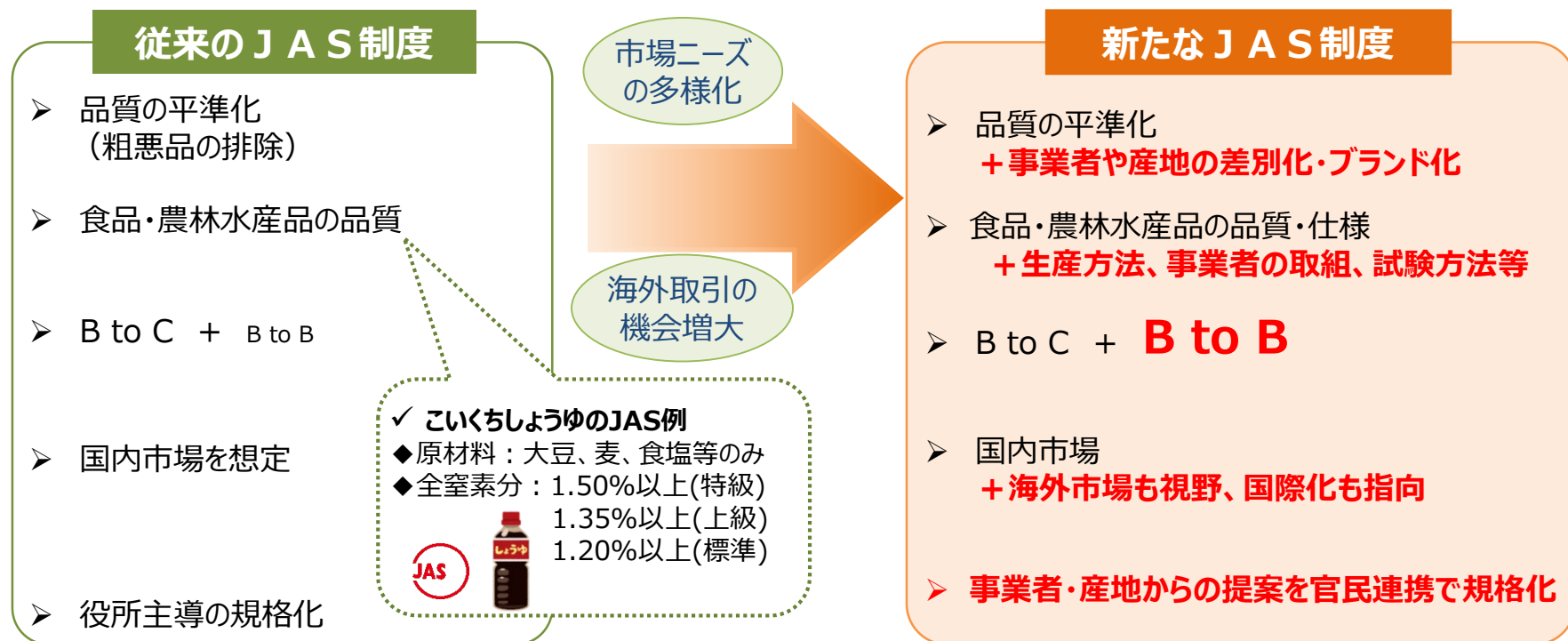
- ・食料の価格形成において、食料システムの関係者（農業者、食品事業者、消費者等）により、食料の持続的な供給に要する合理的な費用が考慮されるようにしなければならないことを規定（第2条第5項）

○農産物・農業生産資材（肥料、飼料）の物価指数の推移



資料：農産物価統計（令和2年=100）

- **これまでのJASは、市場に出回る食品・農林水産品の品質を一定の範囲に揃える「平準化」を目的とする制度。**ビジネスでは、製品の品質を「見える化」し、サプライヤーの説明・証明の後ろ盾、バイヤーの判断材料に。
- 他方、食品・農林水産品をめぐっては、近時、新たな課題。
 - ① 品質が総じて向上する中、**市場のニーズは品質以外の価値・特色にまで多様化**
 - ② 海外展開が課題となる中、**食文化や商慣行が異なる海外の取引相手に馴染みのない日本製品の品質や特色、事業者の技術や取組などを説明・証明していく機会が増大。**
- **これからのJASは、食品・農林水産分野の競争力の強化に向け、事業者や産地の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」し「差別化」にも活用し易い枠組みに。**これを足掛かりとする国際化も推進。

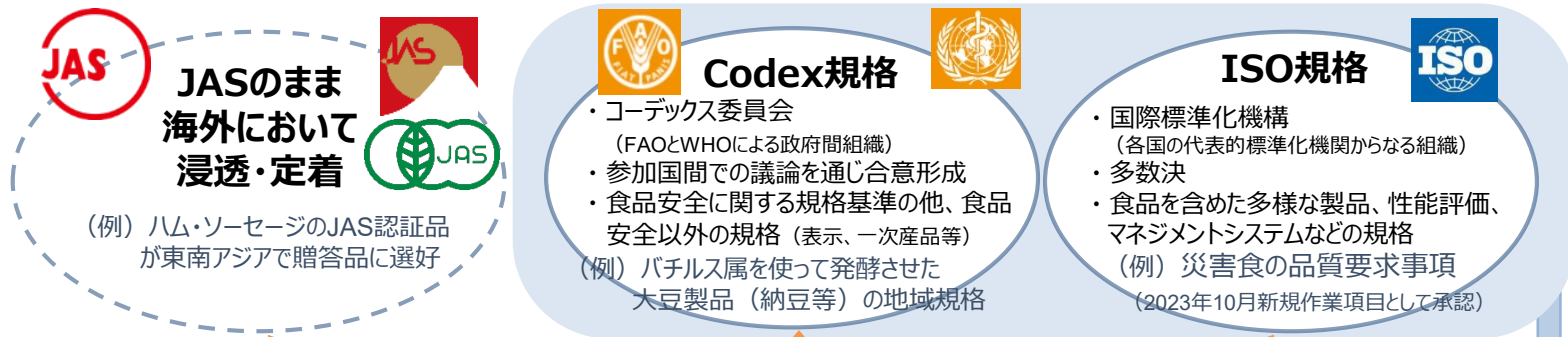


農業・食品産業分野における国際標準化の意義



- 食品・農林水産品の輸出力強化が課題となる中、海外との取引を円滑に進めるためには、日本の事業者にとって取り組みやすく有利に働く規格の制定・活用を進めるとともに、その国際的な認知度・影響力を高めていくことが不可欠。
- そのための手法としては、①日本発の規格である**JASと調和のとれた国際規格を制定**する手法、②日本発の規格である**JASそのものを海外において浸透・定着**させる手法があり、それぞれの規格ごとに、規格の目的や対象、影響力、実現可能性等を勘案した上で、戦略的に選択していくことが重要。

国際化



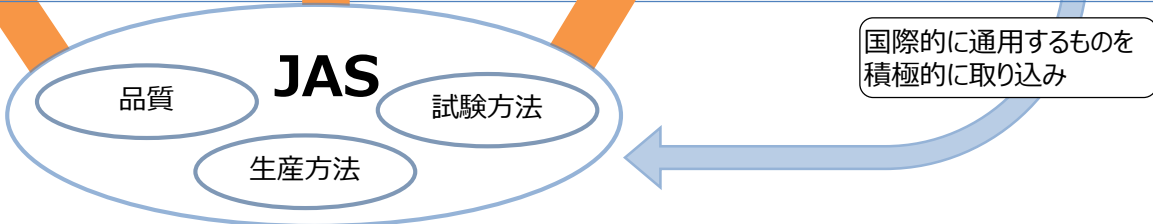
日本独自の価値・ルールを日本ブランドとして海外へ訴求

- ・日本のモノ・技術の独自性をアピールしたい場合 (製品の差別化など)
- ・他国との調整に伴う独自性の希薄化を避けたい場合

日本独自の価値・ルールを世界共通の規格として標準化

- ・日本のモノ・技術を国際的に広げ一般化したい場合 (粗悪品の排除、互換性の確保、市場全体の拡大など)
- ・日本のモノ・技術について国際的に共通の「モノサシ」を作り、自らの優位性を強調したい場合 (性能評価方法など)

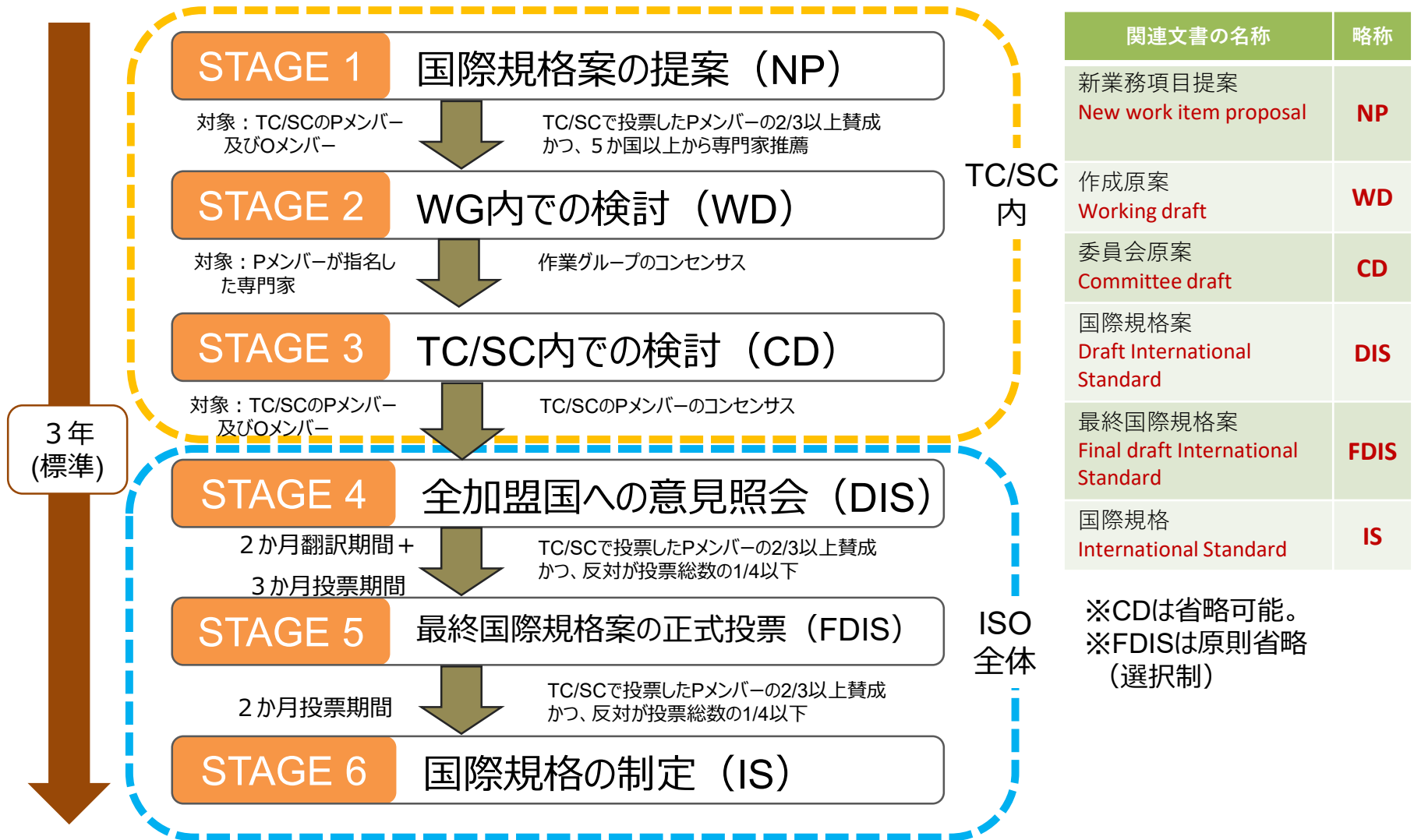
国内規格



ISOとは

- **国際標準化機構**（International Organization for Standardization, **ISO**）
- スイスのジュネーブに本拠地を置く、法人格を有する**非政府組織**。
- あらゆる分野（電気・電子、通信分野を除く）の**国際規格（IS: International Standard）**を発行する、国際標準化機関。
- ISOの目的
 - （1） 国家間の製品やサービスの交換を助けるために標準化活動の発展を促進する
 - （2） 知的、科学的、技術的、経済的活動における国家間協力を発展させる
- **1カ国1機関のみが会員**となれる。各国におけるもっとも代表的な国家標準機関が、会員団体、通信会員、購読会員のいずれかで加入。
- 我が国は閣議了解に基づき1952年に、**日本産業標準調査会（JISC : Japanese Industrial Standards Committee）**が会員団体としてISOに加入。
※ JISC: ①JISの制定・改正等や②国際標準化機関に日本の代表として参加する経済産業省の審議会。
- 組織の主な財源は、会員団体からの会費収入（著作権料を含む）と出版物の販売収入

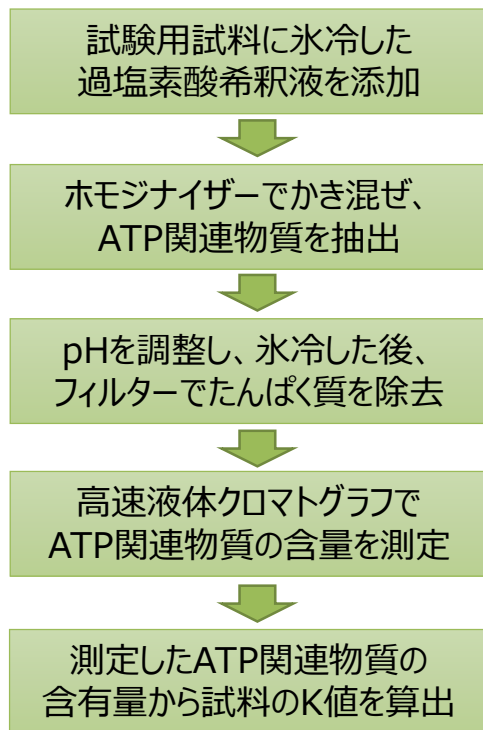
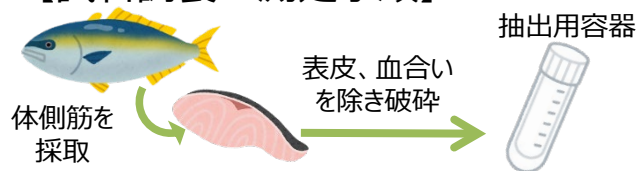
ISOにおける規格策定プロセス【ISの場合】



魚類の鮮度（K値）試験方法

- 鮮度評価指標であるK値を測定するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 破碎した試料に過塩素酸希釈液を加え、ATP関連物質分解酵素を失活させるとともにATP関連物質を抽出。高速液体クロマトグラフで試料溶液中のATP関連物質を測定、各物質の含有量からK値を算出。

【試料調製～測定手順】

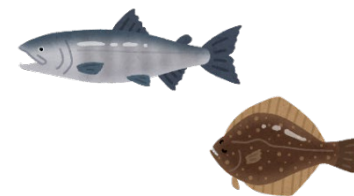


K値とは

- 主に水産物に関する**科学的な鮮度評価指標**。
- 死後時間経過に伴って増加する、魚類筋肉中に含まれるエネルギー成分である**ATP関連物質の含有量を測定して算出**。

市場に流通するほとんどの魚種に適用可能。

さらに、未凍結品及び凍結品のいずれにも適用可能。



ATP関連物質の抽出において、**遠心分離等の処理が不要**な簡便化された方法のため、迅速かつ容易に実施できる。



特殊な装置・器具・試薬を必要としないため、**公設試験所等も対応可**。

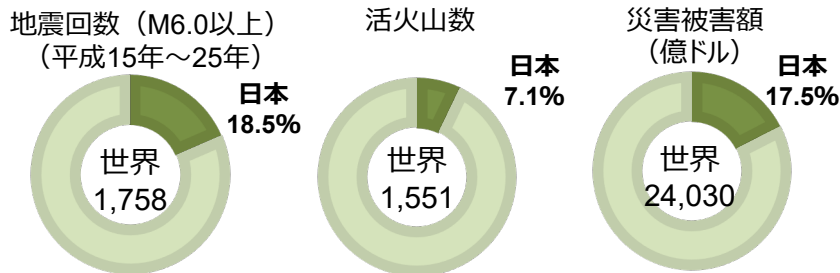


「災害食の品質要求事項」のISO規格化による輸出への貢献



現状及び課題

- ▶ 我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されているところ。



(参照：内閣府平成26年版防災白書)

- ▶ 避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養状態等に課題があり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要に。
- ▶ 国内には、世界に先駆けた災害食の民間認証制度が存在。各国防災の取組貢献に向けた、本制度に沿った備蓄のシステムとそれに資する加工食品の海外普及促進のためには、国際規格化 (ISO規格化) が有効。

- ✓ 日本災害食認証制度
食品安全、災害に適した食品基準を規定
- ✓ おもいやり災害食認証制度
上記基準に要配慮者毎の基準を追加



戦略的な規格策定

各国における関心の高まりも背景に、我が国に優位な市場を形成するため、**国際規格の制定に向けた取組が進められている。**

- ・日本が他国に先駆けて2021年に災害食ISO委員会を設置し、検討を開始。
- ・2023年7月 ISO/TC34 (食品) に「**災害食の品質要求事項**」を新たに規格開発する新作業項目として**提案**。
- ・2023年10月 各国からの投票の結果、賛成多数により**承認**されたことから、2024年1月より、ISOのWGで**規格内容の検討**を開始。
- ・災害食の民間認証の基準をベースとし、災害食の品質、安全性、保存性等最低限備えるべき条件と、様々なニーズに応じるための任意の追加要件のISO化に向けて取組が進められている。

国際規格化による効果

- ▶ 国際規格により、災害対策の仕組みとして備蓄習慣を海外に普及することが可能となり、**災害食としての国際マーケットが拡大**



- ▶ 国際規格により、**我が国産品の付加価値が見える化**され、**海外における取引増加**に寄与



- ▶ 国際的な災害食市場の拡大と我が国産品の優位性が向上することにより、**輸出増に寄与**
- ▶ 我が国の**食品加工・品質管理・評価技術を世界に展開**

FAMICがISO国際会議をホスト！



**ISO/TC34
Plenary Meeting**



If you love Japanese cuisine, Try food with JAS!

The Japanese Agricultural Standards (JAS) are Japan's national standards born in 1950. They preserve Japan's traditional food culture and create new value such as social considerations.

JAS

Food with the JAS logo are timeless classics



SHOJA SHOTO Co., Ltd. Yamamoto(Thailand) Co., Ltd.

Soy sauce

Indicators of deliciousness, such as umami content, are guaranteed.



Ajinomoto Co., Inc.

Flavored seasonings

The blending ratio of umami ingredients such as katsuobushi and kombu is guaranteed.



Worcester Sauce Co., Ltd.

Worcester sauces

The content of vegetables and fruits, which are the basis of deliciousness, is guaranteed.

JAS

Food with the Specific JAS logo brings new discoveries



Onaka Foods Co., Ltd.

Textured soy protein product

Products processed to have meat-like qualities, using high-quality soy protein that meet diversifying consumer needs



Naitto Foods Inc.



Murakami Co., Ltd.

Miso

Fermented soybean food made using Japan's unique traditional manufacturing method



Nofuku Farms Inc.

Nofuku Foods

Ethical foods made by people with disabilities involved in the production process, such as weeding and harvesting

Check here to learn more about JAS!

<https://www.maff.go.jp/e/policies/standard/jas/index.html>



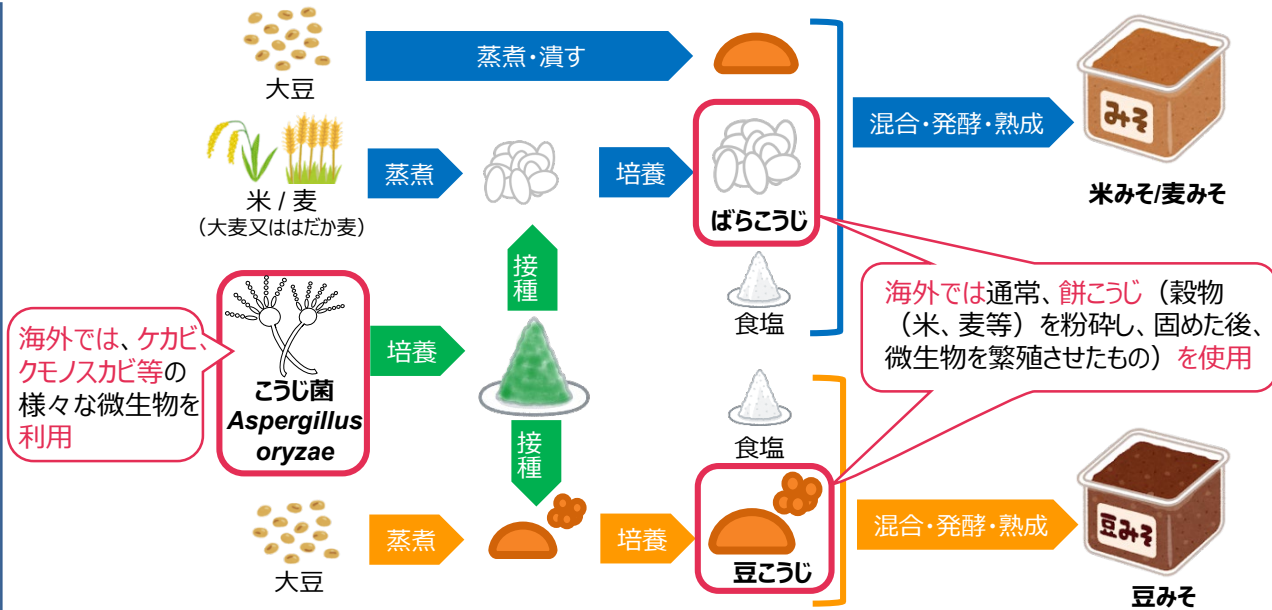
MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

- 海外市場において、みそを模した海外製品が、日本のみそと区分なく販売されており、安価な海外製品との競争を強いられている状況。
- 一方、国際規格であるCodex規格では、日本のみそを含むアジア地域の様々な大豆発酵食品が「発酵大豆ペースト」規格として存在。
- 国内で生産される米みそ、麦みそ、豆みそなどの多様なみそを網羅した、我が国独自の伝統的な生産方法を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ✓ 日本のみその海外市場における競争力の強化及び海外への輸出拡大に期待。

規格等の内容

- こうじ菌について、「*Aspergillus oryzae*」に限定。
- こうじについて、「ばらこうじ」又は「豆こうじ」に限定。

※海外では*Aspergillus oryzae*以外のこうじ菌を使用し、こうじの性状として「餅こうじ」を使用。



- 諸外国の多くは、「有機」の名称表示を規制。
(その国・地域の有機認証を受けた産品でなければ「有機」と表示できない)
- 一方、国家・地域間で有機の認証体制等について「同等性」が認められれば、他国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能。これを「有機同等性」という。
- 日本について有機同等性を承認した国・地域 (令和6年1月1日現在)

	農産物	農産物加工食品 (酒類を除く)	酒類	畜産物及び 畜産物加工食品
米国	○	○	—	○
EU	○	○	—	—
カナダ ^a	○	○	○	○
台湾	○	○	○	—
英国	○	○	—	—
スイス	○	○	—	○

- 豪州、NZなど、日本の有機制度に基づく有機食品であれば輸出可能な国もある (有機同等性の承認は不要)。

有機同等性が締結されている場合



対応策

○ JAS規格の対象に有機酒類を追加。

➡ 有機酒類の認証に関する同等性を海外の主要市場国の政府と締結し、有機酒類の輸出を拡大。

【慣行と有機】有機同等性を利用した主要な輸出品目及び酒類の国内生産・輸出量について

➢ 有機酒類は、有機同等性を利用した主要輸出3品目（茶、しょうゆ、みそ）と同様に、国内生産に占める輸出量の割合が高く、**有機酒類の輸出二ーズは高い。**

品目	慣行製品を含む総量			有機製品		
	国内生産量	輸出量	国内生産量に占める輸出量の割合	国内生産量	輸出量	国内生産量に占める輸出量の割合
茶	82,000 t	5,108 t	6%	4,810 t	891 t	19%
しょうゆ	740,238 kl	36,897 kl	5%	4,181 t	534 t	13%
みそ	481,671 t	18,105 t	4%	2,301 t	173 t	8%
清酒	491,799kl	24,928kl	5%	466kl	74kl	16%

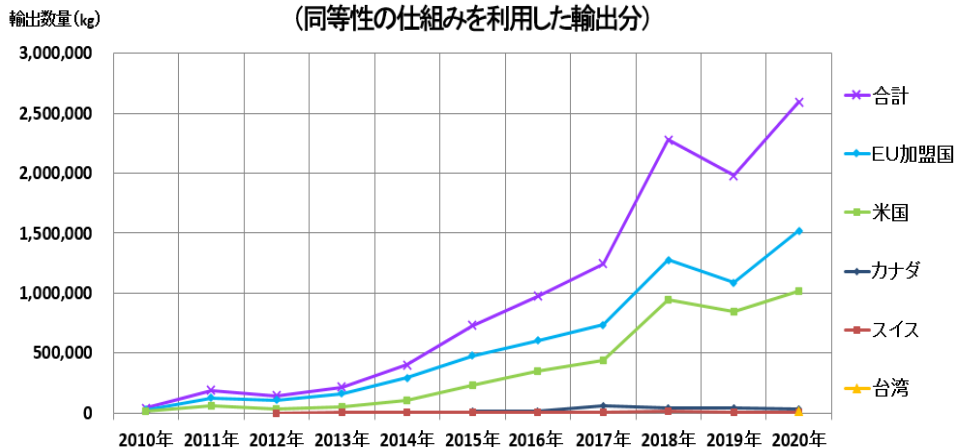
※慣行製品を含む総量：茶、清酒は2019年、しょうゆ、みそは2019年度の実績
 有機製品：茶、しょうゆ、みそについて、国内生産量は2019年度、輸出量は2019年の実績。
 清酒は2019年の実績。

出典：(茶)国内生産量：農林水産省「作物統計」、輸出量：財務省貿易統計
 (しょうゆ)国内生産量：食品産業動態調査、輸出量：財務省貿易統計
 (みそ)国内生産量：食品産業動態調査、輸出量：財務省貿易統計
 (清酒)国内生産量・輸出量：酒税課税状況表(速報・毎月更新)、財務省貿易統計

有機食品の輸出数量の推移

➢ 有機同等性を利用した有機食品の輸出数量は、**2010年の約40トンから2020年には約2,600トンに大幅増加。**

米国、EU加盟国、カナダ及びスイス向け有機食品輸出数量
 (同等性の仕組みを利用した輸出分)



PRESS RELEASE

報道関係各位

農林水産省
MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

令和5年8月31日

カナダに有機表示をして酒類を輸出できるようになりました！

～有機酒類の相互承認はカナダが初～



2023年8月31日(木曜日)から、有機 JAS 認証を受けた有機酒類について、有機(organic)表示を付けて、カナダへ輸出できるようになりました。また、輸入についても、カナダの制度による認証を受けた有機酒類を輸入し、JAS 制度に基づき「有機」等と表示することができます。

PRESS RELEASE

報道関係各位

農林水産省
MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

令和5年12月18日

台湾に有機表示をして酒類を輸出できるようになります！

～2024年から輸出可能に～



2024年1月1日(月曜日)から、有機 JAS 認証を受けた有機酒類について、有機(organic)表示を付けて、台湾へ輸出できるようになります。また、台湾の制度による認証を受けた有機酒類を輸入しても、JAS 制度に基づき「有機」等と表示することができます。

アンケートへのご協力 よろしくお願いいたします。



URL :

https://www.famic.go.jp/famic1412/jasseminar_questionar/1010/form.cgi

設問 1～4 まで回答いただき、
送信ボタンを押してください。

※一度送信ボタンを押すと変更
できませんので、ご注意ください。

設問数 : 4 問

所要時間 : 約 1 分

回答期限 : 10月11日 (金) 12:00✕

アンケート終了後、「✕」ボタンを押してご退出ください。