



JASオンラインセミナー 第2回

みそJAS

～日本の伝統を世界へ～

全国味噌工業協同組合連合会 理事 加藤 妙子氏

株式会社丸十大屋 代表取締役 佐藤 利右衛門氏

FAMIC仙台センター 規格検査課 担当者

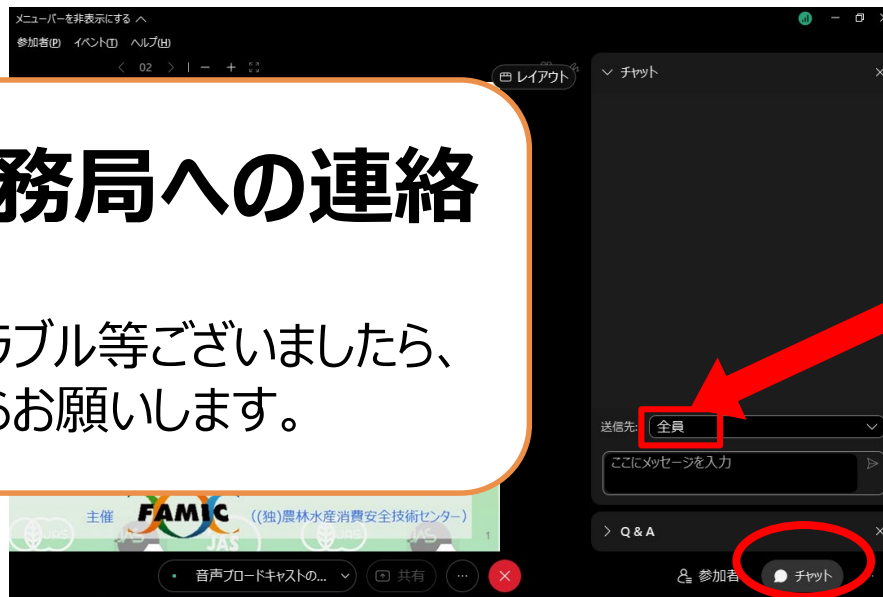
独立行政法人農林水産消費安全技術センター

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



御質問、事務局への連絡

御質問、音声トラブル等ございましたら、
右下のチャットからお願いします。



①「**チャット**」をクリックし、
チャットを追加ください

②「**全員**」を選択し、
御質問ください

※ Webexの「アプリ」から参加した場合、チャット欄が表示されないことがあります。この場合、一度退出いただき、「アプリ」ではなく、「ブラウザ」から参加いただくと、チャット欄が表示されます。



参加画面の
「このブラウザから参加」をクリックし、
参加してください。

・JASを活用したルールメイキング

・みそJAS

1. みその輸出を巡る情勢

2. みそJASの制定の経緯等のご紹介

3. みそJASの活用事例のご紹介

・質疑応答

JASとは (Japanese Agricultural Standards)



- ◆ 農林水産・食品分野において、農林水産大臣が定める国家規格
- ◆ 令和6年11月1日現在、92規格のJASが制定
- ◆ 平準化か、差別化か等、規格の目的に応じて、4種類のJASマークが存在



平準化規格



特色JASマーク



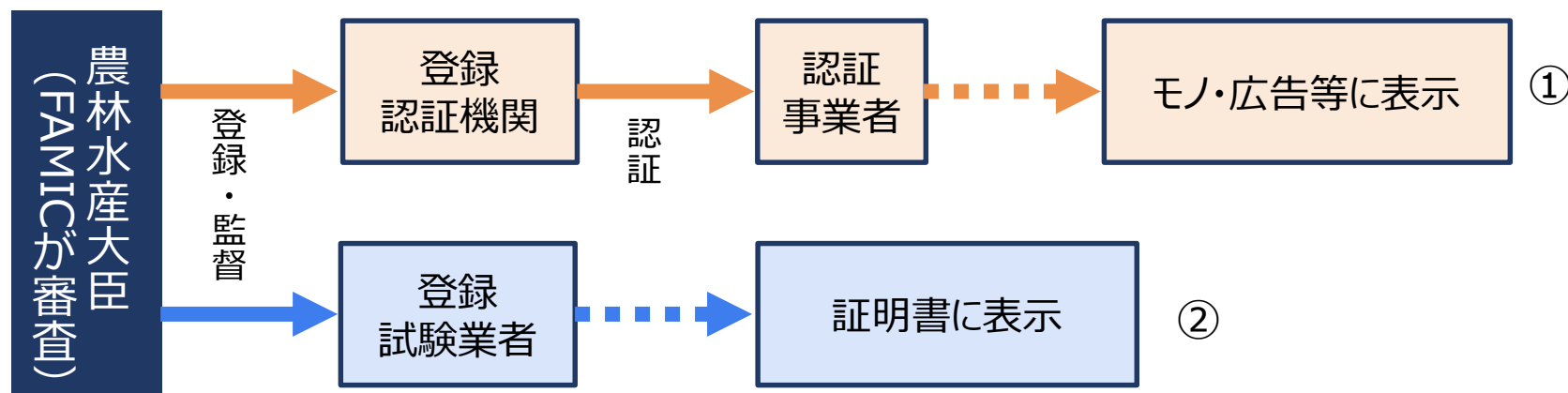
有機JASマーク



試験方法JASマーク

JASマークをつけるには

- ◆ JAS制度には、①認証制度、②試験所制度が存在



- ◆ これらの登録は国際的に信頼のあるISO基準に準拠
- ◆ 認証を受けた事業者や、登録された試験業者のみがJASマーク利用可能とすることで、マークの信頼性を確保

（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

日本製



EU製



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)

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)

日本提案
により改正

消費電力の評価 **日本製 > EU製**

EU製の方が省エネ !!

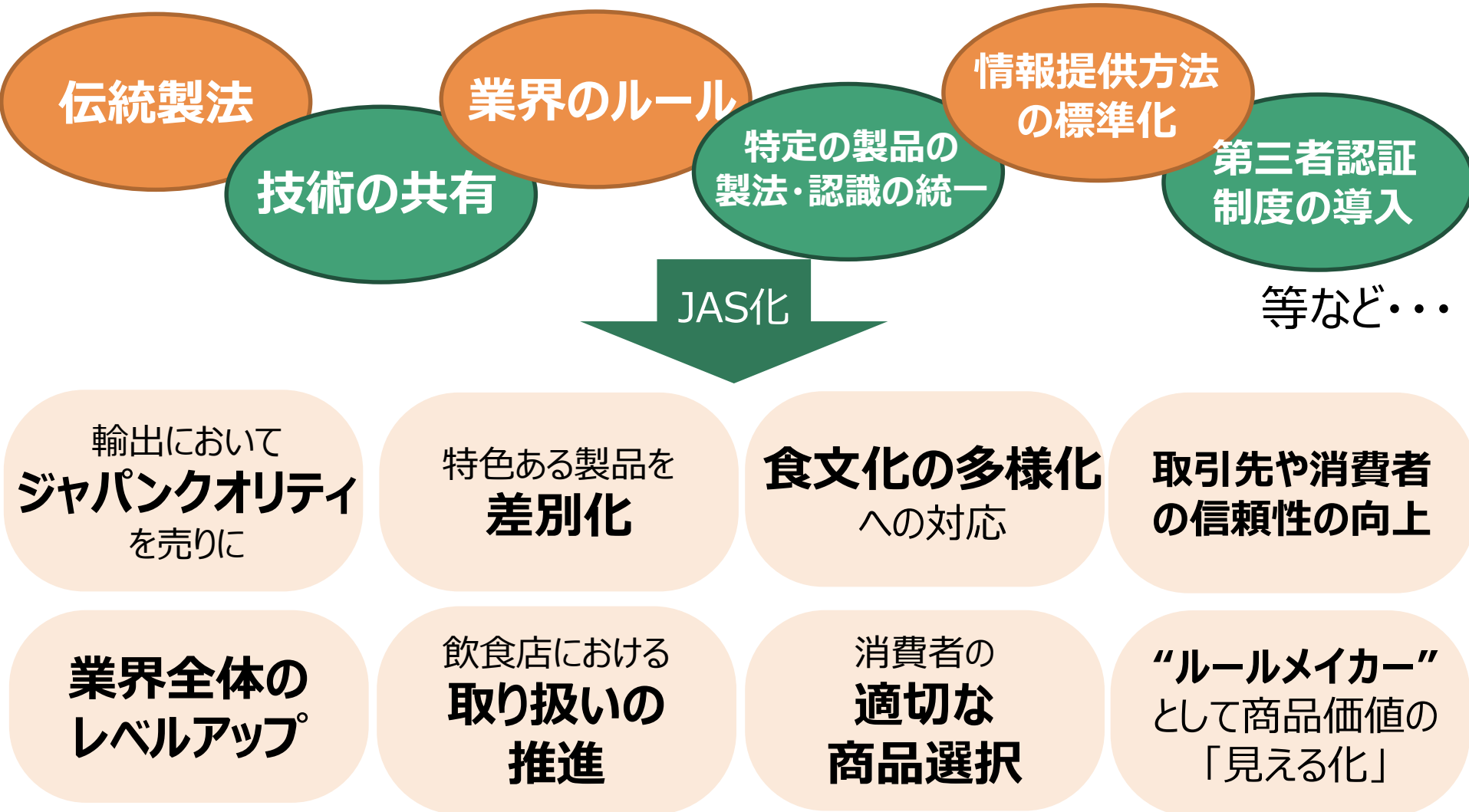
日本製 < EU製

日本製の方が省エネ !!

- 日本の輸出力強化のためには、アピールにつながる規格を国際標準化していくことが重要
- 事業者の競争力を更に高めるためには、他者が定めた既存の標準（ルール）に合わせるだけでなく、自ら新たな標準（ルール）を定め、自らに有利な競争環境を整備することが重要かつ有効

JASから始まるルールメイカーへの道

- ◆事業者団体等からの提案により、JASの制定が可能
- ◆幅広いタイプの規格を作成できる（モノの品質、事業者の能力、試験方法等）



・JASを活用したルールメイキング

・**みそJAS**

1. みその輸出を巡る情勢

2. みそJASの制定の経緯等のご紹介

3. みそJASの活用事例のご紹介

・質疑応答

1. みその輸出を巡る情勢

なぜ今、輸出の促進が必要か

- 国内では、食品市場の規模が、人口減少により今後縮小する見込み。
- 一方、海外では、
 - ・ 人口増加や経済成長に伴い、**食料需要が増える**見込み。
 - ・ アジアを中心に海外の消費者の所得が向上し、**日本の農林水産物・食品の潜在的購買層が増えている。**



国内市場のみに依存する農林水産業・食品産業の構造を、成長する海外市場で稼ぐ方向に転換することにより、

国内の農林水産事業者の利益の拡大、事業の継続、国土の保全
を図る必要。

1. みその輸出を巡る情勢

輸出促進への取組み（農林水産物・食品）

「食料・農業・農村基本計画（令和2年3月31日 閣議決定）」等

・これまでの輸出拡大の成果を踏まえ、政府の戦略として、

2025年までに2兆円、2030年までに5兆円の輸出額目標を設定

進捗状況

・令和3(2021)年の農林水産物・食品の輸出額は、前年に比べ25.6%
(2,522億円) 増加の1兆2,382億円となり、初めて1兆円を突破。

・令和5(2023)年の農林水産物・食品の輸出額は、前年に比べ2.8%
(402億円) 増加の1兆4,541億円となった。

参照元：農林水産省HP 農林水産物・食品の輸出に関する統計情報

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html

1. みその輸出を巡る情勢

輸出重点品目（みそ）

- 農林水産物・食品の輸出拡大のための輸入国規制への対応等に関する
関係閣僚会議（令和2年11月）
- ・ 海外で評価される日本の強み
 - － **日本が誇る発酵食品**。和食文化の浸透とともに欧米・アジア地域で人気も上昇。

- 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略フォローアップ（令和3年5月28日）
- ・ 具体的な対応策（政府一体となった日本の知的財産の保護・活用のため）
 - － **「みそJAS」を令和3年度中に制定**し、国際規格化を目指す。

参照元：農林水産省HP 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略の進捗
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/progress/>

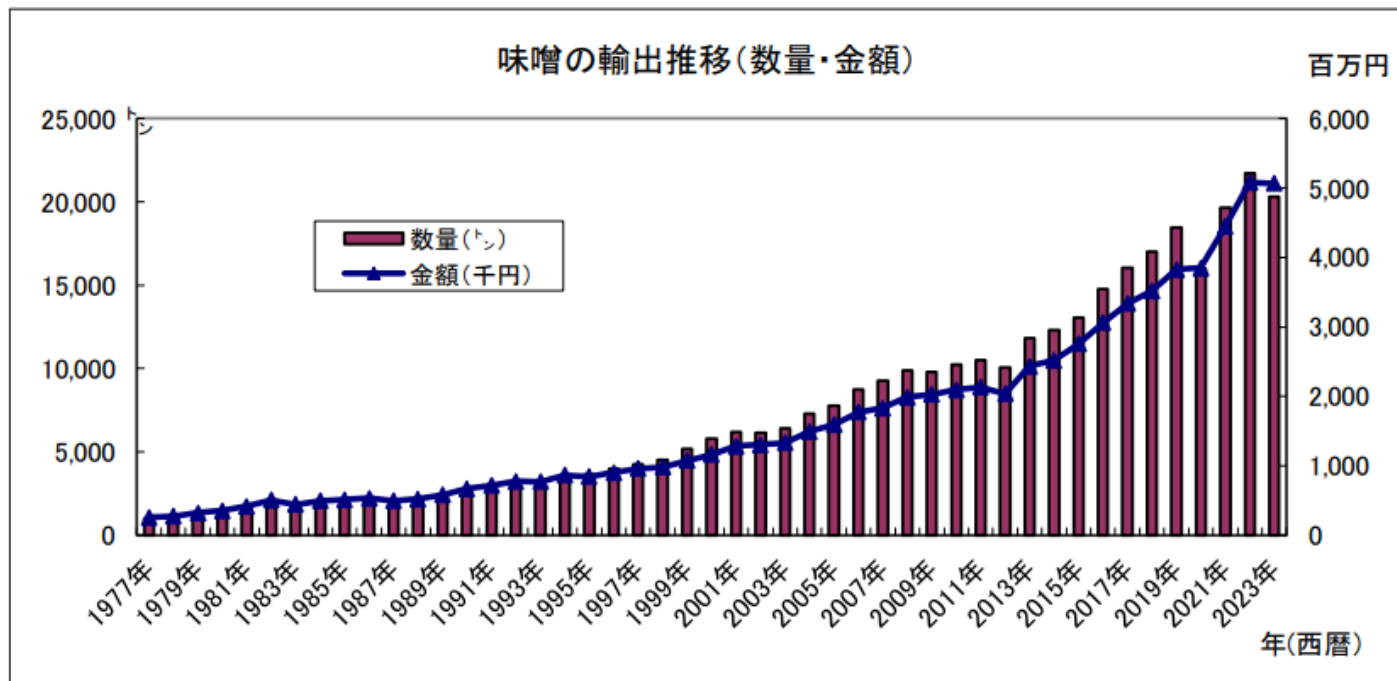
みその輸出推移

みそ輸出実績(数量・トン 金額・千円)

財務省・日本貿易月報

(5年間を抜粋)

西暦年次	数量	前年比	金額	前年比
2019年	18,444	108%	3,825,397	109%
2020年	15,994	87%	3,843,903	100%
2021年	19,654	123%	4,447,918	116%
2022年	21,712	110%	5,076,914	114%
2023年	20,298	93%	5,066,919	100%



・JASを活用したルールメイキング

・**みそJAS**

1. みその輸出を巡る情勢

2. **みそJASの制定の経緯等のご紹介**

3. みそJASの活用事例のご紹介

・質疑応答

JAS オンラインセミナー 2024-11-14

みそ JAS を制定するまで

全国味噌工業協同組合連合会

全国味噌工業協同組合連合会のご紹介

■ 設立

昭和35年12月19日

前身の全国味噌工業組合連合会は昭和15年1月設立

■ 事業内容

味噌に関連する情報の収集と発信

消費者ニーズに即した対応策

原材料の安定的な確保のための施策

消費者・マスコミなどへの広報活動

■ 会員組織

46組合781企業（2023年7月1日現在）

経済産業省工業統計による2019年時点のみそ製造業事業所数は1077か所

■ 関連組織

みそ健康づくり委員会

一般社団法人中央味噌研究所

全国味噌業公正取引協議会

■ 所在地

〒104-0033 東京都中央区新川1-26-19

全中・全味ビル2F



みそ J A S 制定のねらい

- 将来の世界市場における日本のみその競争基盤を確保
 - － 農林水産省は将来的にJAS規格の国際化を計画
 - － 全味はJAS規格とHACCP制度が輸出促進の両輪と認識

(主な参照情報)

- ・ Fermented soybean pasteのCODEXアジア地域規格制定 (2009)
- ・ 味噌の輸出実績 (令和2年: 1万6千ト/財務省)
- ・ 中国や韓国の安い類似品
- ・ 海外の日本食レストラン店舗数: 約15.6万 (2019年/令和元年)
日系人がオーナーとなる店舗は10%以下とされ、経営者の多くは中国・韓国・ベトナムなどのアジア系の移民が主流
- ・ 清酒の製法品質表示基準 (平成15年10月31日改正、国税庁)
「日本酒」と表示できる要件を規定
- ・ ウイスキーにおけるジャパニーズウイスキーの表示に関する基準 (2021年制定、日本洋酒酒造組合)
- ・ 2020年11月、中国・泡菜 (塩漬け発酵野菜) の I S O 認証
⇒ 中国と韓国のキムチ本家争い (中国ではキムチも泡菜の一種とされる)
(2021年1月20日付け 読売新聞)

2011-03-11 みそJAS第1回PT会合資料より

みそ J A S 制定の背景 過去の経緯

日本のみそは地域によって多様な醸造文化があり、様々な製品が存在。

水分、全窒素分、アミノ態窒素分などの数値を一律に規定するとみその多様性を損ないかねない。

品位、成分、性能その他の品質の基準を定めるJASの制定は困難。

過去には、各種みそに標準規格を設定することを検討したこともあったが、これも結論を報告するに至らず。将来的にJASの検討を行うことを考えつつ、格付をしないみその品質表示基準が導入され現在に至る。（1973年の日本醸造協会誌に解説あり）

味噌の品質表示基準について

JAS規格がしょう油に制定されてからすでに久しい。けれども、味噌ではそれが困難だといわれている。しかし、消費者保護の見地から正しい情報を提出すべきだというのが世間の大勢となり、少なくとも品質表示を行なわねばならなくなっている。この表示問題に対して味噌業界ではどのように取り組んでいられるかを述べて貰った。読者各位も十分な検討を行なっていただきたいと思う。

全国味噌工業協同組合連合会

宮地 和 男

1. 味噌の品質表示基準の必要性

味噌は日本酒やしょう油とともにわが国の主要な伝統食品であって、日本人であれば味噌を知らない人はいないと言ってよかろう。しかし一寸つっこんでみると味噌に関する一般の知識は意外に少ないことにおどろくことがある。最近消費者から味噌の規格や表示について要望されることがしばしばである。これは最近の食生活の洋風化、多様化により加工食品が広範囲に使われるようになり、いわゆる「うそつき食品」という原料のごまかしや、食品添加物の乱用が一部のものについて指摘され、政府も消費者対策として加工食品の規格や品質表示基準の設定を推進してきたためであろう。しょう油についてJAS規格の格付が始ってからすでに10年たっているのに、味噌についてJAS規格がないことに疑問がもたれるのは当然ともいえよう。しかし味噌にJAS規格が設定されなかったことにはそれだけの理由がある。全国各地にその風土の中で育った多くの種類の味噌があり、それぞれに規格を作ることは容易なことではないばかりでなく、味噌の特徴である「あじ」の規格化は不可能ではないか、また規格化は結局平均的な特色のない味噌ばかりになるのではないかなどの意見が根強くあり、41年から3年余の時間とエネルギーを費した「標準品設定委員会」の報告も遂に公表できなかった次第である。

しかし最近の消費者の加工食品に対する不信感をなくして味噌の消費拡大を図るためには、味噌を販売する立場から消費者に正しい情報を提供する必要があり、全国味噌連合会では表示委員会を設け、昨年9月以降、味噌の品質表示基準の検討を行ってきた。以下問題点の所在および今後の見通しについて解説することとする。

2. 規格と品質表示基準

農林省では農林物資の規格化について昭和25年公布された「農林物資規格法」にもとづく「JAS制度」の普及を図ってきた。JAS制度はその後の情勢の変化に対応して逐次改正されてきたが、45年に抜本的改正を行ない、「農林物資の規格化および品質表示の適正化に関する法律」と名称も改正された。この改正によりJAS規格(品質についての基準と品質に関する表示の基準)が制定された物資についてJASの格付をするかどうかは従来通り業者の任意であるが、JASの格付をしないものについても品質表示を義務づけることができるようになった。この義務づけは原則的にはJASのあるものとなっているが、近い将来JAS規格が制定される見込みのものにも適用できることになっている。味噌にJAS規格をつくることには問題があり、短期間に結論を得ることは困難なので、将来JAS規格の検討も行なうという前提で品質表示基準の検討を行なうこととした。

JAS規格および品質表示基準は農林大臣が農林物資規格調査会の意見をきいて制定することになっており、調査会はその原案を学識経験者で構成する専門委員会を検討することとしている。すでに業界の推せんした専門委員の任命を終えているが、全国味噌では業界としての意見をまとめるため表示委員会を設置して検討をしてきたわけである。

3. JAS法と景表法

品質表示の義務づけ制度としてはJAS法によるほか、景表示(不当競品類及び不当表示防止法)により公正競争規約を結ぶこともできる。公正取引委員会から景品お

みそ J A S 制定の背景 期待される効果

- ・ 世界市場における日本のみそのブランド力を確保
- ・ CODEX規格で一括りにされているアジア諸国の有塩発酵大豆製品との区別
- ・ アジア地域で生産され販売される安価な類似品との差別化
- ・ みそ類似品が国内に流通した際、日本のみその独自性を訴求
- ・ 海外でのみその理解度が向上

海外のみそ類似製品の表示事例



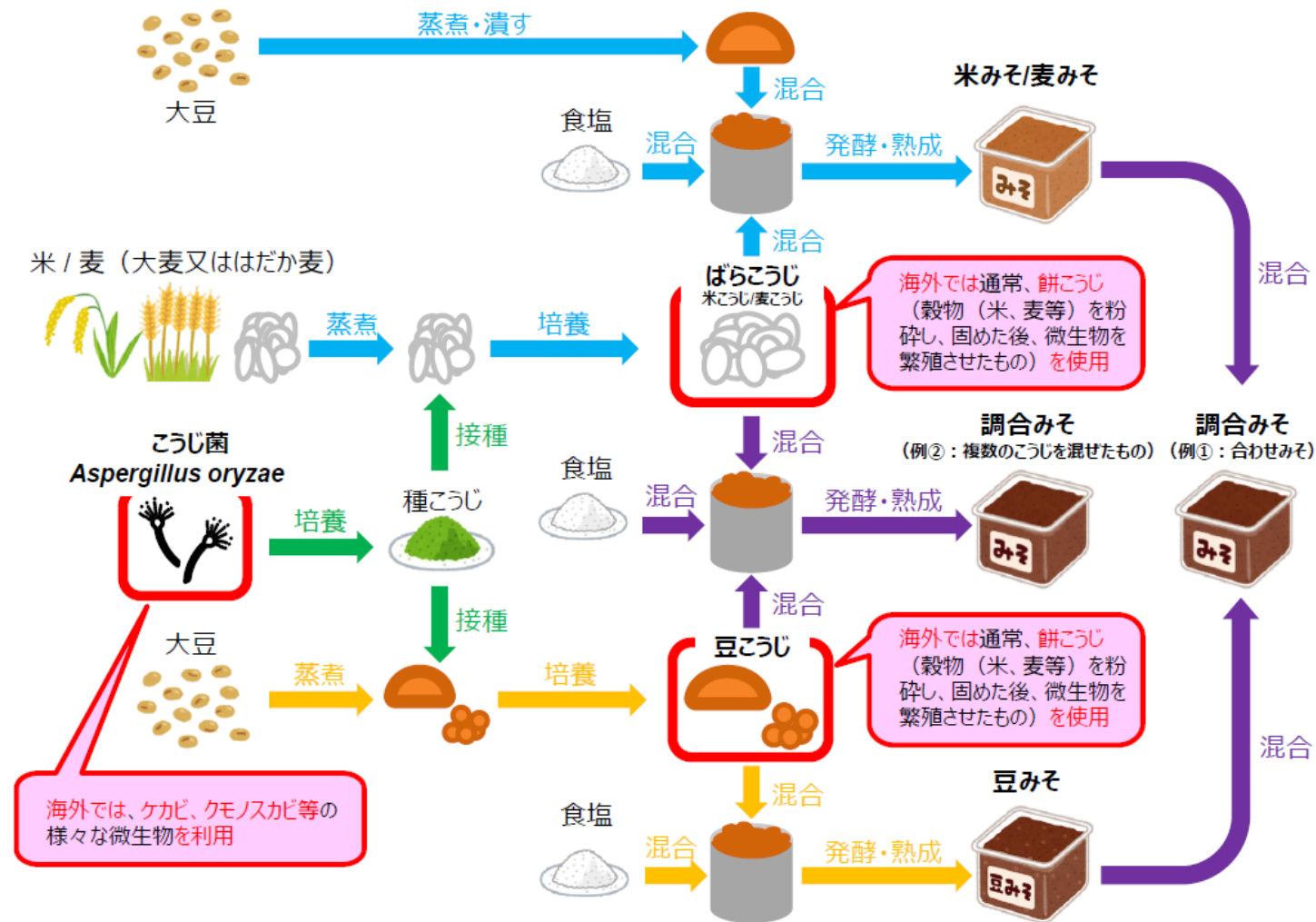
「みそ」とひらがなで表記
甜面醬
(テンメンジャン)



된장
(テンジャン)
「Miso」とローマ字で表記

2022-02-07 令和3年度第3回日本農林規格調査会資料より

日本のみその製造工程



※ 調合みそには様々なものがある。図に示した例 (①及び②) の他に、米、大麦、はだか麦及び大豆以外の穀類をこうじにしたものなど、米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のみそを総称して「調合みそ」という。

※ 米みそ、麦みそ、豆みそ及び調合みそのそれぞれについて、風味原料を加えた「だし入りみそ」がある。

2022-02-07 令和3年度第3回日本農林規格調査会資料より

日本農林規格
JAPANESE AGRICULTURAL
STANDARD

みそ

Miso

2022年3月31日 制定

農林水産省

みそ

Miso

1 適用範囲

この規格は、みその生産方法について規定する。

2 引用規格

この規格には、引用規格はない。

3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1

こうじ菌

でん粉やたん白質等を分解する酵素を分泌し、食品の発酵を促すのに有用な *Aspergillus* 属の糸状菌

注釈1 病原性がなく毒素を産生しないものに限る。

注釈2 みそ、しょうゆ、清酒、食酢、みりん及び焼酎の醸造に利用される *Aspergillus oryzae* や、しょうゆの醸造に利用される *Aspergillus sojae* 等が該当する。

3.2

種こうじ

米等にこうじ菌を接種・培養し、生成した胞子（分生子）を付着した米等とともに乾燥させたもの、又は、これをふりかきかけて胞子のみを分離したものであって、こうじを製造する際にこうじ菌を供給する目的で加えるもの

注釈1 一般的に、前者を“粒状種こうじ”、後者を“粉状種こうじ”という。

注釈2 種こうじにはでん粉等の賦形剤が混合されることがある。

3.3

こうじ

米、麦等の穀類、大豆又はこれらの副産物〔ふすま（麩）、めか（糠）等〕に微生物を繁殖させたもの

3.4

ばらこうじ

こうじのうち、米、麦等の穀類を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したものであって、粒状の原形を留めているもの

「でん粉やたん白質等を分解する酵素を分泌し、食品の発酵を促すのに有用な *Aspergillus* 属の糸状菌」と定義しています。

注釈で、「病原性がなく毒素を産生しないものに限る」とし、「*Aspergillus oryzae*」や「*Aspergillus sojae*」等が該当する」と記載しています。

世界的には *Bacillus* 属、*Rhizopus* 属及び *Mucor* 属等も麹造りに利用されますが、日本の国菌である麹菌が属する *Aspergillus* 属の糸状菌に限定しています。

みそ

Miso

「こうじのうち、米、麦等の穀類を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したものであって、粒状の原形を留めているもの」と定義しています。

通常日本のみそでは米や麦は粒のまま製麹しますが、海外のみそに類する食品では餅こうじを用いることが多いため、本規格ではわざと「ばらこうじ」という用語を設け定義しています。

1 適用範囲

この規格は、みその生産方法について規定する。

2 引用規格

この規格には、引用規格はない。

3 用語及び定義

この規格で用いる主な用語及び定義は、次による。

3.1

こうじ菌

でん粉やたん白質等を分解する酵素を分泌し、食品の発酵を促すのに有用な *Aspergillus* 属の糸状菌

注釈1 病原性がなく毒素を産生しないものに限る。

注釈2 みそ、しょうゆ、清酒、食酢、みりん及び焼酎の醸造に利用される *Aspergillus oryzae* や、しょうゆの醸造に利用される *Aspergillus sojae* 等が該当する。

3.2

種こうじ

米等にこうじ菌を接種・培養し、生成した胞子（分生子）を付着した米等とともに乾燥させたもの、又は、これをふりかきかけて胞子のみを分離したものであって、こうじを製造する際にこうじ菌を供給する目的で加えるもの

注釈1 一般的に、前者を“粒状種こうじ”、後者を“粉状種こうじ”という。

注釈2 種こうじにはでん粉等の賦形剤が混合されることがある。

3.3

こうじ

米、麦等の穀類、大豆又はこれらの副産物〔ふすま（麩）、ぬか（糠）等〕に微生物を繁殖させたもの

3.4

ばらこうじ

こうじのうち、米、麦等の穀類を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したものであって、粒状の原形を留めているもの

みそ J A S

「こうじのうち、大豆を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの」と定義しています。

いわゆる豆みそ用の麴のことで、豆みそ用の麴は玉握りしたものが一般的ですが、一部に大豆ばら麴を用いる事例もあることから、注釈に「粒状の原形を留めているもの（大豆ばらこうじ）と、潰して玉状の塊にしたもの（みそ玉こうじ）がある」と記載しています。

2
0022 : 2022

3.5

米こうじ

ばらこうじのうち、米を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

3.6

麦こうじ

ばらこうじのうち、大麦又ははだか麦を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

3.7

豆こうじ

こうじのうち、大豆を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

注釈1 粒状の原形を留めているもの（大豆ばらこうじ）と、潰して玉状の塊にしたもの（みそ玉こうじ）がある。

3.8

砂糖類

砂糖、糖みつ及び糖類

注釈1 糖類とは、単糖類又は二糖類であって、糖アルコールでないものをいう。

注釈2 みその生産に使用される砂糖類は、砂糖、ぶどう糖、液糖（ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖等）、水あめ等がある。

3.9

風味原料

かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚じょう（醤）油、たん白加水分解物、酵母エキス、その他これらに類する食品

注釈1 基本的に、魚介由来の原料が用いられる。

注釈2 とうがらしは風味原料等に該当しない。

3.10

みそ

次に掲げるものであって、半固体状のもの

a) 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもので若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの

b) a)に砂糖類、風味原料等を加えたもの

注釈1 半固体状とは、皿に出したときに流れて崩れない程度のものをいう。

3.11

米みそ

みそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮したものに、米こうじを加えたものに食塩を混合したもの

3.12

麦みそ

みそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮したものに、麦こうじを加えたものに食塩を混合したもの

3.13

豆みそ

みそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。）を蒸煮してこうじ菌を培養したものに食塩を混合したもの

規格を満たすための要求事項は、大きく以下の2点です。

こうじの形状：
米や麦は、粒そのままのバラ状の麴であること
大豆は、粒そのままのバラ状または塊状の麴であること

種こうじの菌種：
Aspergillus oryzae のみであること

3.14

調合みそ

みそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したものを等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のもの

4 要求事項

4.1 こうじ菌

みその生産に用いられるこうじ菌は、*Aspergillus oryzae* でなければならない。

注記 *Aspergillus oryzae* は、日本の伝統的なみその生産に使用されるこうじ菌である。

4.2 こうじ

みその生産に用いられるこうじは、ばらこうじ又は豆こうじでなければならない。

注記 ばらこうじ及び豆こうじは、日本の伝統的なみその生産に使用されるこうじである。

4.3 種こうじ及び生産行程中のみその管理

4.3.1 種こうじの管理

種こうじは、受け入れた種こうじの管理が開始された時点からみその生産に使用されるまでの間、*Aspergillus oryzae* 以外のこうじ菌を培養したものと混合しないように管理されなければならない。

4.3.2 生産行程中のみその管理

生産行程中のみそは、*Aspergillus oryzae* 以外のこうじ菌を培養したもの又はそれを用いて発酵させたものと混合しないように管理されなければならない。

4.4 生産の方法

みその定義に適合するように生産されなければならない。

みそJAS 認証申請について

- 2024年8月末現在、みそJASの認証機関は以下の3団体です。
 - 一般財団法人日本食品分析センター
 - 一般社団法人日本農林規格認証アライアンス
 - 海外貨物検査株式会社
- 認証取得に必要な書類の整備方法、具体的な作業内容、費用等は、これら認証機関に直接お問合せください。

(参考) みそJAS認証事業者 (2024年8月末現在)

株式会社丸十大屋

マルコメ株式会社 本社工場

かねさ株式会社 梵珠第一工場

—今後、会員を中心に、認証の取得が更に拡大することを期待しています。

みそ J A S 業界への普及と今後の展望

- 最初からパーフェクトな規格を作るのは難しいと思います。

まずは骨子を考えて規格をつくり

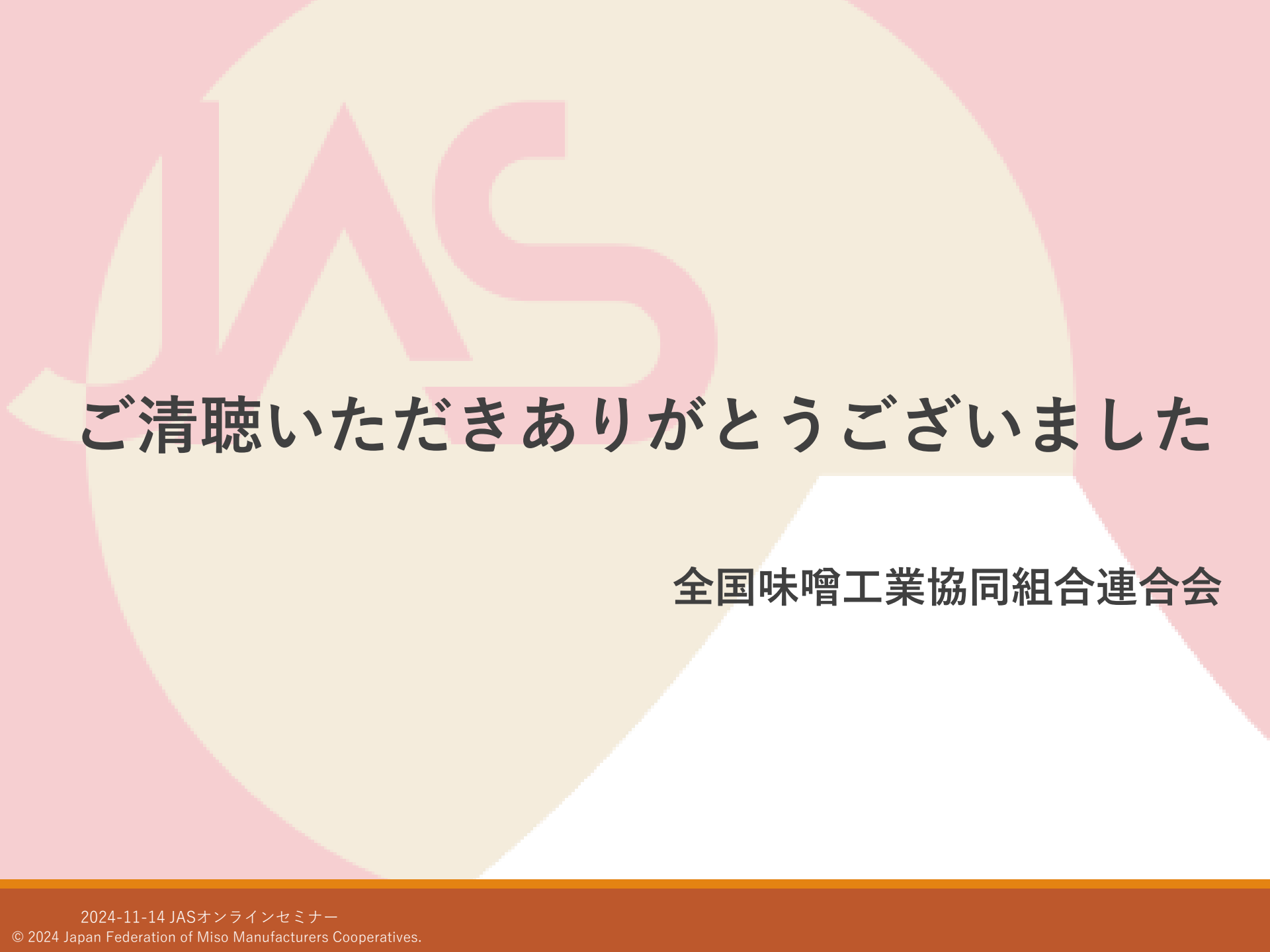
認証取得事業者が出てきたら問題点を洗い出し

業界内への普及啓発と並行して、**事業者がより活用しやすい規格にブラッシュアップしていくことが大切だ**と考えています。

→現在、5年以内の見直し作業を実施中

- CODEXやISOとは違い、日本語で、日本人的感觉で、規格をつくることができるのがJASの良いところだと思います。
また、JASを制定したことで、JASを持っている他業界との交流が増え、情報交換ができるようになりました。

- FAMIC・農水省の皆さまには、海外へのJASマーク普及啓発活動のより一層の推進をお願いいたします。

A large, stylized logo for JAS (Japan Agricultural Standards) is centered in the background. The letters 'JAS' are rendered in a light pink color with a white outline, set against a light yellow circular backdrop. The overall background of the slide is a gradient of light pink and yellow.

ご清聴いただきありがとうございました

全国味噌工業協同組合連合会

・JASを活用したルールメイキング

・**みそJAS**

1. みその輸出を巡る情勢

2. みそJASの制定の経緯等のご紹介

3. **みそJASの活用事例のご紹介**

・質疑応答

アンケートへのご協力よろしくお願ひいたします

※後半をお聞きになる方はセミナーの最後に回答いただけます。



URL :
https://www.famic.go.jp/famic1412/jasseminar_questionar/1114/form.cgi

チャット欄のURLからアンケートにご回答ください。
左のQRコードからもご回答いただけます。

※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。

所要時間：約 1～2分

回答期限：11月15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。