



JAS オンラインセミナー 第2回 ベジタリアン・ ヴィーガンJAS

~ベジタリアンやヴィーガンの方
の適切な商品選択のために~

株式会社小杉食品 代表取締役 小杉 悟
製造部課長 大橋 延行
営業部 小杉 秀太

FAMIC名古屋センター 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)



- 1. ベジタリアン・ヴィーガンJASの概要説明**
- 2. ベジタリアン・ヴィーガンJASの事例紹介**
- 3. 質疑応答**

背景

- ・主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は約6.5億人（2018年）であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では約4%）
- ・訪日客約3119万人（2018年度）のうち約167万人がベジタリアン及びヴィーガンであり、訪日客から食材変更のリクエストに柔軟な飲食店や専門店が少ないことに対する不満が多数



出典：日本農林規格調査会
（令和4年6月29日開催）資料より作成

規格の制定（令和4年9月6日）

- ・**ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品
（ベジタリアン・ヴィーガン加工食品JAS）**
使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法などを規定
- ・**ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法
（ベジタリアン・ヴィーガンレストランJAS）**
使用してはならない食材や提供すべき料理とその品目数、情報提供方法などを規定

分類

JAS上の分類

卵及び乳製品を摂食するベジタリアン

卵を摂食するベジタリアン

乳製品を摂食するベジタリアン

ヴィーガン



生産行程管理に関する基準（ベジタリアン・ヴィーガン加工食品JAS）

・原材料及び添加物の受入れ

調達した原材料及び添加物が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した原材料であることを確認（2次原料まで）

・原材料及び添加物の保管

ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物との区分管理

・製造

ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物の意図せざる混入防止

ex) 適切な予防処置、製造前の洗浄徹底、適さない原材料を揚げた油の使用禁止

事例紹介の動画は、YouTubeにも公開しておりますので、音声等途切れる場合は、次のURLからご視聴ください

前半の動画



URL :
<https://www.youtube.com/watch?v=VbVfJzjCU0o>

前半の動画は約15分間

後半の動画



URL :
<https://www.youtube.com/watch?v=wY0XUTxbeXM>

後半の動画は約12分間

アンケートへのご協力よろしくお願ひいたします

JAS



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。

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

所要時間 : 約 1 ~ 2 分
回答期限 : 11月15日 (金) 12:00 〆

アンケート終了後、「×」ボタンを押してご退出ください。



JASオンラインセミナー 令和6年度

JASから始まるルールメイカーへの道

第3回

2024年11月28日（木）13:30～15:45

13:30～14:30

日持ち生産管理切り花JAS
～切り花の日持ち向上を目指して～

▶ 14:30～14:45

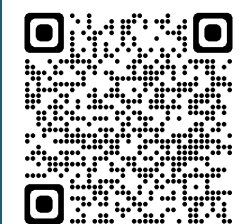
休憩

▶ 14:45～15:45

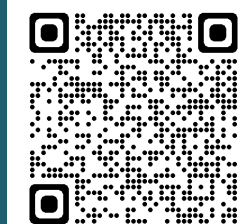
有機レストランJAS

～より使いやすいJASへ
もっと有機レストランを身近に～

YouTube



Facebook



ご参加の皆様へ

- ▶ ご興味のある方は、FAMICホームページからお申し込みください。
- ▶ 各プログラム終了後にアンケートフォームをご案内いたしますのでご協力ください。
- ▶ 「×」ボタンを押してご退出ください。ご視聴いただきありがとうございました。



主催

((独)農林水産消費安全技術センター)