

## 質疑応答

### <第2回 令和6年11月14日開催分>

プログラム名：「みそ JAS～日本の伝統を世界へ～」

御質問	回答
世界的には日本の「みそ」の知名度が高いのでしょうか？	<b>【事務局からの回答】</b> みその知名度については各国で異なると考えられますが、近年、海外市場において、海外のみそに類似するテンメンジャンやテンジャンの発酵大豆ペースト製品に「Miso」などと表示された製品が販売されている実態から、海外の消費者や販売者は日本のみそとこれらの違いを認識していない状況であると考えられます。
JAS取得後5年後の改正について、認証事業者から色々な要望があるとお聞きしましたがその内容について伺いたい。	<b>【全国味噌工業協同組合連合会 加藤氏からの回答】</b> 具体的な要望内容については、現在全国味噌工業協同組合連合会が確認・検討しているところです。
大豆が含まれない商品では、みそJASの定義に合わないということでしょうか。	<b>【事務局からの回答】</b> みそ JAS におけるみその定義においては、大豆は必須原材料となっており、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）別表第 3 に規定するみその定義と同様です。ただし、あくまで JAS は任意の制度であり、JAS の定義に当てはまらないからといって、商品名等の表示方法を制限するものではありません。 みそ JAS におけるみその定義 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

プログラム名：「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～」

御質問	回答
<p>食品製造業です。顧客から「ベジタリアンやヴィーガン対応品はありますか？」と問合せを頂く機会があるのですが、「認証を取得していない＝該当品なし」になりますか？</p>	<p><b>【事務局からの回答】</b></p> <p>ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 JAS の認証を取得していないと、容器包装に「ベジタリアン」や「ヴィーガン」といった表記ができないわけではありません。一方で、「ベジタリアン」や「ヴィーガン」といった表記の根拠（JAS 規格、国際規格、又は民間規格）は必要となりますが、国家規格である本 JAS の認証を取得し JAS マークを付すことは信頼のある根拠として、消費者にアピールすることができると思います。</p>
<p>ベジタリアンやヴィーガンを標榜する広告やパッケージがありますが、JAS 規格を満たさない場合に、有利誤認となる可能性がありますか。</p>	
<p>Vegan や vegetarian を Google で検索していたら以下の規格が見つかりました。JAS0025 に類似した ISO 規格のようですが、ご存じでしょうか。</p> <p>ISO23662:2021Definitions and technical criteria for foods and food ingredients suitable for vegetarians or vegans and for labelling and claims</p>	<p><b>【事務局からの回答】</b></p> <p>承知しております。ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 JAS は、ISO 23662 を参考として作成しています。なお、日本の実情に沿った実行可能性のある規格とするために、原材料、動物試験、区分管理、揚げ油の規定については、日本の実情に合わせて詳細に規定しているところです。</p>
<p>有機 JAS のように海外諸外国との同等性がありますか。</p>	<p><b>【事務局からの回答】</b></p> <p>ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 JAS には、有機食品 JAS のような同等性の仕組みはありません。なお、日本においてベジタリアン・ヴィーガンの表示に対する表示規制はなく、海外のマークや表示を付したまま国内で流通させることが可能です。</p>
<p>認証取得事業者はどのくらいありますか。またその業態や業界は。</p>	<p><b>【事務局からの回答】</b></p> <p>現在、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 JAS の認証事業者は 3 者（国内 2 者、外国 1 者）、ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等の JAS の認証事業者は 3 者</p>

	<p>になります。認証事業者様に関する情報は以下で公表しております。</p> <p><a href="https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_business_domestic.html">https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_business_domestic.html</a></p>
<p>原料がベジタリアンまたはヴィーガンに適したものであることの確認を“2次原料まで”とされた背景をご教示ください。また、これは国際規格や他国の認証と差はありますか？</p>	<p><b>【事務局からの回答】</b></p> <p>本 JAS の制定にあたり参考にした ISO23662 では「使用できる原材料について、いかなる段階でも動物由来のものを使用されていないものである必要がある。」と規定されており、何次原料まで遡って確認する必要があるのかは明確にされておられません。</p> <p>そこで、動物由来の原材料、食材及び添加物を使用していないことをどこまで遡って確認することが可能か、本規格の原案の検討において実行可能性を踏まえて検討されました。その結果、原則として、認証事業者（製造業者等、飲食店等）が直接使用する原材料、食材又は添加物（1次原料）及びそれらの原材料（2次原料）を、認証事業者が確認することを求めることといたしました。</p> <p>ただし、動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン並びに原材料及び添加物の名称等から動物由来であることが容易に判断できる場合にあっては、いかなる段階においても、当該原材料及び添加物を用いてはならないとされました。</p> <p>なお、他国の認証との差については、把握しておりません。</p>

その他、セミナーの内容に関する御意見については、次回のセミナー内容の企画の参考とさせていただきます。