

農林水産物・食品の輸出拡大に向けた国際標準化の推進



- 食品・農林水産物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、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等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



**JASのまま
海外において
浸透・定着**



(例) ハム・ソーセージのJAS認証品
が東南アジアで贈答品に選好



Codex規格



- ・コーデックス委員会
(FAOとWHOによる政府間組織)
 - ・参加国間での議論を通じ合意形成
 - ・食品安全に関する規格基準の他、食品
安全以外の規格(表示、一次産品等)
- (例) パチルス属を使って発酵させた
大豆製品(納豆等)の地域規格



ISO規格

- ・国際標準化機構
(各国の代表的標準化機関からなる組織)
 - ・多数決
 - ・食品を含めた多様な製品、性能評価、
マネジメントシステムなどの規格
- (例) 災害食
(2023年10月新規作業登録済)

**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

JAS等

品質

試験方法

生産方法

国際的に通用するものを
積極的に取り込み

これまでのテーマの例



○災害食の評価基準に関する国際標準化

現状及び課題

- 避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養格差等に課題があり、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。
- 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。

取組状況

- ・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。
- ・2022年度
国際的なワークショップを開催し、海外からの賛同者を募る。
規格案及び提案書を作成。等
- ・2023年度
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し、賛成多数により承認。
- ・2024年度
ISO/TC34/WG25で各国専門家とともに規格内容を検討中。

国際規格化により見込まれる効果

- 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

○生鮮水産物の新鮮度の試験方法の国際規格化に係る調査等

1. JAS制定 (2022年)

令和4年3月制定

魚類の鮮度(K値)試験方法

科学的な鮮度評価指標であるK値の
統一的な試験方法を規格化



JASをベースとして
ISO規格化

2. ISO規格化に向けた取り組み

国際標準として各国で通用するよう、ISO規格として提案 (2025年)

生鮮魚介類の鮮度評価法のISO規格ができることにより、以下の効果が期待

- ・「高鮮度」を証明でき、日本産品の鮮度の良さが世界的に認知
- ・刺身に適切な鮮度の目安ができることで、生食に適した魚が流通