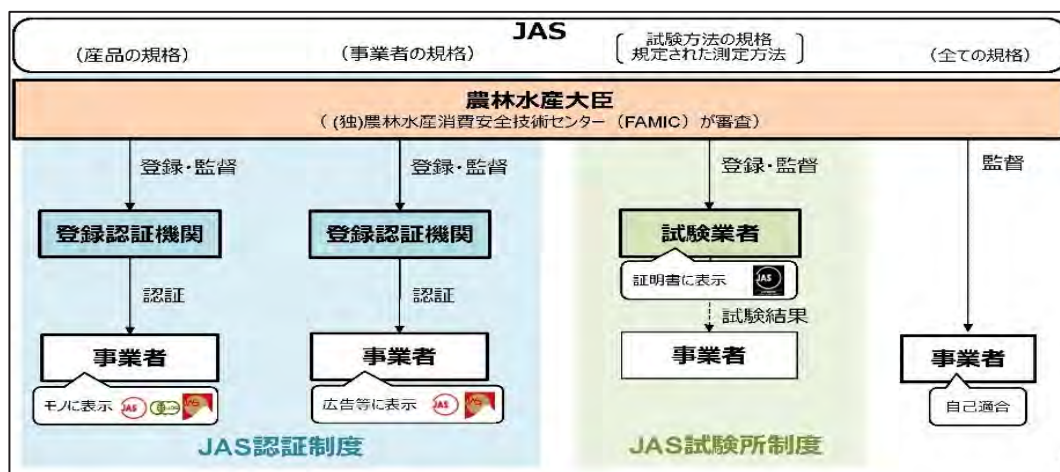


## Ⅱ JASマーク貼付のしくみ

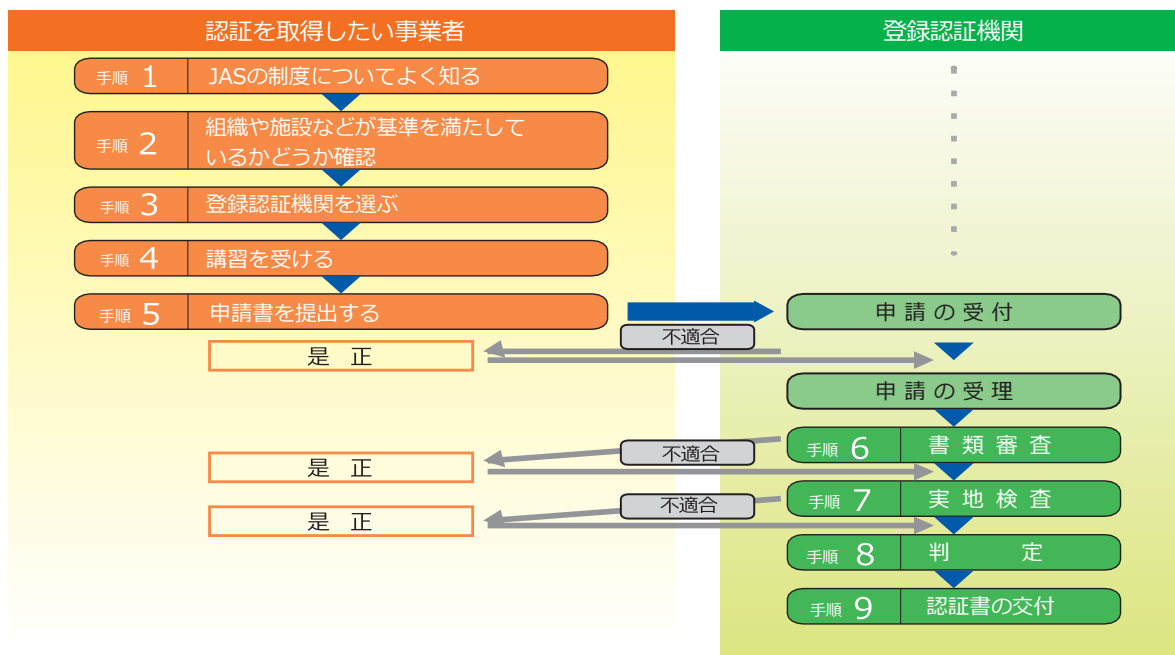
JASマークは、日本農林規格等に関する法律（JAS法）に基づき認証を受けた事業者（認証事業者）だけが貼付することができます。認証事業者とは、農林水産大臣に登録された第三者機関である登録認証機関の審査を受け、施設や品質管理等の状況が国の定める基準を満たしている事業者を指します。

製品にJASマークを貼付するには、日本農林規格（JAS：Japanese Agricultural Standards）が制定されている品目について、その製品が該当のJASに適合していると判定すること（格付<sup>1</sup>）が必要です。



## Ⅲ JAS認証取得の手順

JAS認証の取得にあたっては、手順1～手順9に従って準備を進めてください。



<sup>1</sup> JAS法に記載された「格付」とはJASの規格に適合していると判定することを指しており、製品にJASマークを貼付することを「格付の表示」を付すといいます。

JASの制度に関する資料は、農林水産省webサイトで公表しています。

農林水産省のwebページ <https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

認証取得に当たっては、まずJASの制度について理解することが重要ですので、上記URLから情報を入手してください。

認証は、JASの規格ごと、事業内容ごと（製造や小分けなど）に取得します。

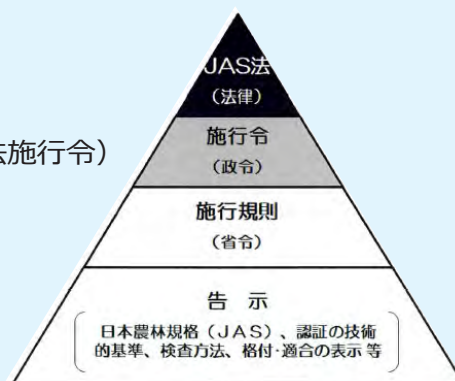


## 必ず読みましょう

- ・日本農林規格(JAS)（該当するもの）
- ・認証の技術的基準（該当するJASのもの）※1
- ・生産行程についての検査方法（該当するJASのもの）
- ・格付の表示の様式及び表示の方法（該当するJASのもの）
- ・Q&A（該当するJASのもの（Q&Aがない規格もあります））

### 参 考

- ・日本農林規格等に関する法律（JAS法）  
[特に、第1条～第2条、第10条～第12条、第37条～第41条の2、第63条]
- ・日本農林規格等に関する法律施行令（JAS法施行令）  
[特に、第2条、第18条]
- ・日本農林規格等に関する法律施行規則（JAS法施行規則）※2  
[特に、第16条～第39条、第48条、第78条]



※1 認証の技術的基準には、認証事業者が守るべき基準が示されています。  
(例：有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準の項目)

- ①生産及び保管に係る施設
- ②生産行程の管理又は把握の実施方法
- ③生産行程の管理又は把握を担当する者の資格及び人数
- ④格付の実施方法
- ⑤格付を担当する者の資格及び人数

※2 登録試験業者制度等について規定した省令「農林水産省関係日本農林規格等に関する法律施行規則」もあります。

## 手順 2

## 組織や施設などが基準を満たしているかどうか確認

認証を取得したいJASについて、JASの規格や認証の技術的基準を確認して、自らの組織（例：人員、資格要件）や施設（例：生産及び保管施設の条件）がこれらの基準を満たしているかを確認してください。

## 手順 3

## 登録認証機関を選ぶ

審査を依頼する登録認証機関を選んでください。

登録認証機関は、前述の農林水産省webサイト及び一般社団法人日本農林規格協会（以下、「JAS協会」という。）のwebサイトで公表しています。

JAS協会「関係機関一覧（リンク集）」のwebページ

<http://www.jasnet.or.jp/certifiers.html>



リンク  
➡



JASによっては、複数の登録認証機関がある場合もあります。認証を行う区域や手数料などは登録認証機関によって異なることがあるので、確認のうえ選択してください。

登録認証機関はコンサルタントサービスを行えませんが、認証の手順、権利と義務、認証手数料などについては、申請者に情報を公表する義務がありますので、申請する際はこれらの情報を収集してください。

## 手順 4

### 講習を受ける

講習会の受講が、認証取得の必須条件となっている規格があります。

生産行程管理責任者<sup>2</sup>、小分け責任者<sup>3</sup>、受入保管責任者<sup>4</sup>、格付（表示）担当者<sup>5</sup>などの担当者・責任者になる方は、認証の技術的基準に基づき、登録認証機関の指定する講習会を受講してください。

登録認証機関は、登録認証機関が自ら行う講習会を指定する場合と、他の機関（JAS協会等）が行う講習会を指定する場合があります。



## 手順 5

### 申請書を提出する

申請書の様式を登録認証機関から取り寄せ、必要事項を記入し、添付書類をそろえて提出してください。

登録認証機関は、申請書に不足がないかを確認し、かつその内容を見て受理可能かどうかを判断します。

#### 申請が受理されない場合

- ① 提出された申請書に不足の資料等があった場合
- ② JAS法施行規則（第48条第1項第1号ハ）により申請を受理できないことになっている事業者（認証を取り消され、その認証の取消しの日から1年を経過していない事業者など）の場合

<sup>2</sup> 生産行程管理責任者とは、生産行程の管理・把握に関する計画の立案・推進や、生産行程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>3</sup> 小分け責任者とは、小分けに関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>4</sup> 受入保管責任者とは、輸入品の受入れ、保管・包装に関する計画の立案・推進や、工程に生じた異常等に関する処置・指導などを行う者を指します。

<sup>5</sup> 格付（表示）担当者とは、格付（の表示）に関する業務を行う者を指します。

## 手順 6

### 書類審査

申請書が受理されると、申請書の内容が認証の技術的基準を満たしているかどうか、細かく書類審査が行われます。

#### ★是正★

書類審査で見つかった不適合については、その程度に応じて改善の指摘が行われたり、申請書の再提出が求められたりする場合があります。

## 手順 7

### 実地検査

書類審査が終わると、実地検査が行われます。

実地検査では、登録認証機関の検査員が工場やほ場など現場へ赴き、申請書の内容と現場の様子や実施状況が一致しているか<sup>6</sup>、また、認証の技術的基準を満たしているかを検査します。



#### ★是正★

実地検査において認証の技術的基準を満たしていない状態であれば、登録認証機関から事業者に対して改善指摘事項が提示されるので、期限までに是正を完了させます。

通常、是正の状況は検査員に報告し、検査員は是正内容を報告書に盛り込み、登録認証機関に提出します。

## 手順 8

### 判定

登録認証機関は、書類審査及び実地検査の結果をもとに、判定委員会などによって申請内容が認証の技術的基準を満たしているかどうかを判定します。（なお、書類審査や実地検査を行った検査員はその判定に加わりません）

#### ★異議申し立て★

判定結果に異議がある場合、申請者は異議申し立ての手続きをすることができます。

<sup>6</sup> 実地検査では、内部規程、格付規程、地図等の書類や資料などの申請書の内容と、管理記録、証拠書類、施設の状況などの実施状況に相違がないか確認が行われます。

## 手順 9

## 認証書の交付

判定の結果、基準を満たしていると認められた事業者は「認証事業者」となります。また、認証事業者には認証書が交付されます。



認証事業者となることによって、JASマーク製品の販売・流通ができるようになります。

申請書を提出（手順5）してから、認証書の交付を受ける（手順9）までにかかる期間は、JASの規格や事業者の規模によって異なります。順調な手続きの進行には、JASの規格や認証の技術的基準を理解し、格付のための適切な仕組みを整備することが重要です。

### 認証後

#### ★年次調査・不定期調査★

通常は年に1度、特別な場合は必要に応じて、登録認証機関の検査員が事業者に対し、認証の技術的基準が引き続き守られているかどうかを確認するために調査を行います。

#### ★格付実績（格付表示実績）の報告★

認証事業者は、毎年6月末までに、前年度<sup>7</sup>に貼付したJASマークの実績（製品の重量とJASマークの使用数）を登録認証機関に報告します。

<sup>7</sup> 前年度とは、前年4月から本年3月までの1年間を指します。

# IV

## JASの紹介

### 1 JAS一覧

JASは令和4年9月現在、89規格が定められています。

| 一 農林物資の規格（法律第2条第2項第1号）                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (1) 品位、成分、性能その他の品質の規格                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ア. 飲食料品及び油脂…マークの種類：JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・即席めん</li> <li>・乾めん類</li> <li>・マカロニ類</li> <li>・植物性たん白</li> <li>・しょうゆ</li> <li>・ウスターソース類</li> <li>・風味調味料</li> <li>・ドレッシング</li> <li>・醸造酢</li> <li>・トマト加工品</li> <li>・にんじんジュース及びにんじんミックスジュース</li> <li>・乾燥スープ</li> <li>・マーガリン類</li> <li>・ショートニング</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・精製ラード</li> <li>・食用精製加工油脂</li> <li>・食用植物油脂</li> <li>・ぶどう糖</li> <li>・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖</li> <li>・ジャム類</li> <li>・果実飲料</li> <li>・炭酸飲料</li> <li>・豆乳類</li> <li>・農産物缶詰及び農産物瓶詰</li> <li>・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰</li> <li>・水産物缶詰及び水産物瓶詰</li> <li>・農産物漬物</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ハム類</li> <li>・プレスハム</li> <li>・ソーセージ</li> <li>・ベーコン類</li> <li>・ハンバーガーパティ</li> <li>・チルドハンバーグステーキ</li> <li>・チルドミートボール</li> <li>・削りぶし</li> <li>・煮干魚類</li> <li>・りんごストレートピュアジュース</li> <li>・パン粉</li> <li>・そしゃく配慮食品</li> <li>・精米</li> </ul> |
| イ. 木質建材…マークの種類：JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・素材</li> <li>・製材</li> <li>・枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材</li> <li>・集成材</li> </ul>                                                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・直交集成板</li> <li>・単板積層材</li> <li>・構造用パネル</li> <li>・合板</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・フローリング</li> <li>・接着重ね材</li> <li>・接着合せ材</li> <li>・接着たて継ぎ材</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| ウ. その他…マークの種類：JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・畳表</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| (2) 生産行程の規格                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ア. 飲食料品及び油脂…マークの種類：特色 JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・熟成ハム類</li> <li>・熟成ソーセージ類</li> <li>・熟成ベーコン類</li> <li>・地鶏肉</li> <li>・手延べ干しめん</li> </ul>                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・人工種苗生産技術による水産養殖産品</li> <li>・障害者が生産行程に携わった食品</li> <li>・持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉</li> <li>・大豆ミート食品類</li> <li>・みそ</li> </ul>                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>・プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物</li> <li>・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品</li> <li>・低たん白加工処理玄米の包装米飯</li> </ul>                                                                                                                                          |
| イ. 有機…マークの種類：有機 JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・有機農産物</li> <li>・有機加工食品</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・有機畜産物</li> <li>・有機飼料</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・有機藻類</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     |
| ウ. 生産情報公表…マークの種類：特色 JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表牛肉</li> <li>・生産情報公表豚肉</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表農産物</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産情報公表養殖魚</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |
| エ. その他…マークの種類：JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・日持ち生産管理切り花</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| (3) 流通行程の規格                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ※ 該当なし                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 二 取扱方法の規格（法律第2条第2項第2号）…マークの種類：JAS マーク・特色 JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・有機料理を提供する飲食店等の管理方法</li> <li>・青果市場の低温管理</li> </ul>                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理</li> <li>・ノングルテン米粉の製造工程管理</li> </ul>                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> </ul>                                                                                                                                                                                            |
| 三 試験方法の規格（法律第2条第2項第3号）…マークの種類：試験方法 JAS マーク                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量</li> <li>・ウンシュウミカン中のβ-クリプトキサンチンの定量</li> <li>・ほうれんそう中のルテインの定量</li> <li>・生鮮トマト中のリコペンの定量</li> </ul>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量</li> <li>・魚類の鮮度(K 値)試験方法</li> <li>・りんごジュース中のプロシアニジン類の定量</li> </ul>                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 四 その他の規格（法律第2条第2項第4号）                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・錦鯉－用語</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## 2 JASピックアップ10

数あるJASの中から、注目されている規格をピックアップしてみます。

### ① しょうゆ

1963年(昭和38年)から制定されているJASの代表的規格。

多くの商品にJASマークがついている！



JASでは、しょうゆの種類（5種類）ごとに「特級」、「上級」、「標準」の等級区分を設け、等級区分ごとに、「製造方式」、色、香りなどを規定した「性状」、しょうゆ特有の色を規定した「色度」、うまみ成分の指標となるアミノ酸の含有量を規定した「全窒素分」、食塩分を除くいわゆるエキス分の指標を規定した「無塩可溶性固形分」等が規定されています。

また、しろしょうゆについては、上記に加えて小麦の使用量を担保するために「直接還元糖」が規定されています。



#### ▽しょうゆの主な品質項目

|               |    | 製造方式          | 色度※1               | 全窒素分<br>(g/100mL)                 | 無塩可溶性固形分<br>(g/100mL) |
|---------------|----|---------------|--------------------|-----------------------------------|-----------------------|
| こいくち<br>しょうゆ  | 特級 | 本醸造のみ         | 18番未満<br>(22番未満)※2 | 1.50以上                            | 16以上                  |
|               | 上級 | —             |                    | 1.35以上                            | 14以上                  |
|               | 標準 | —             | 18番未満              | 1.20以上                            | —                     |
| うすくち<br>しょうゆ  | 特級 | 本醸造のみ         | 22番以上              | 1.15以上                            | 14以上                  |
|               | 上級 | —             |                    | 1.05以上                            | 12以上                  |
|               | 標準 | —             | 18番以上              | 0.95以上                            | —                     |
| たまり<br>しょうゆ   | 特級 | 本醸造のみ         | 22番未満              | 1.60以上                            | 16以上                  |
|               | 上級 | —             |                    | 1.40以上                            | 13以上                  |
|               | 標準 | —             |                    | 1.20以上                            | —                     |
| さいしこみ<br>しょうゆ | 特級 | 本醸造又は<br>混合醸造 | 18番未満              | 本醸造：<br>1.65以上<br>混合醸造：<br>2.00以上 | 21以上                  |
|               | 上級 | —             |                    | 1.50以上                            | 18以上                  |
|               | 標準 | —             |                    | 1.40以上                            | —                     |
| しろ<br>しょうゆ    | 特級 | 本醸造のみ         | 46番以上              | 0.40以上<br>0.80未満                  | 16以上※3                |
|               | 上級 | —             |                    | 0.40以上<br>0.90未満                  | 13以上                  |
|               | 標準 | —             |                    |                                   | 10以上                  |

※1 しょうゆの標準色：JIS Z 8781-4の物体色の表示方法による

※2 火入れを行わず、火入れの殺菌処理と同等な処理を行ったもの

※3 添加した砂糖類は含まないこと

## ② トマト加工品

トマトジュース、トマトペースト、トマトケチャップなどの基準あり！



JASでは、香味、色沢等を規定した「性状」、糖分、酸分、アミノ酸などの成分が含まれる「可溶性固形分」、これから塩分を除いた「無塩可溶性固形分」、完熟トマトを原材料として使用するための指標として「原材料トマト等のリコピン量」等が規格ごとに規定されています。



### ▽トマト加工品（固形トマト以外<sup>※1</sup>）の主な品質項目

|                       |    | 無塩可溶性固形分                                      | 可溶性固形分        | 原材料トマト等のリコピン量 <sup>※2</sup> |
|-----------------------|----|-----------------------------------------------|---------------|-----------------------------|
| トマトジュース               |    | 4.5%以上                                        | —             | 7 x 10mg/kg<br>以上           |
| トマトミックスジュース           |    | 4.5%以上                                        | —             |                             |
| トマトピューレー<br>及びトマトペースト |    | トマトピューレー<br>： 8%以上24%未満<br>トマトペースト<br>： 24%以上 | —             |                             |
| トマトケチャップ              | 特級 | —                                             | 30%以上         |                             |
|                       | 標準 | —                                             | 25%以上         |                             |
| トマトソース                |    | —                                             | 8%以上<br>25%未満 |                             |
| チリソース                 |    | —                                             | 30%以上         |                             |

※1 固形トマトは、無塩可溶性固形分及び可溶性固形分の規定はない

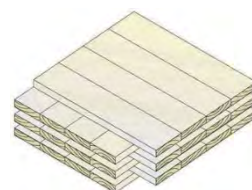
※2 濃縮トマトを使用した場合は無塩可溶性固形分4.5%に換算

### ③ 直交集成板

ひき板(ラミナ)を並べた後、繊維方向が直交するように積層接着した木質系材料。  
主に壁や床など構造材として使用！



直交集成板、英語名Cross Laminated Timberを略して「CLT」は、1990年代に欧州で開発された木質材料（木材を板状に加工したものをその繊維方向が互いに直交するように貼り合わせたもの）で、強度性能、遮断性、断熱性、遮音性、施工性等に優れ、欧米では主に床や壁の下地、構造躯体などの建築用の構造用部材として使用されています。



国内においては、スギの間伐材を利用して製造されており、平成25年12月にJASの制定、平成28年3月、4月にCLT関連の建築基準法告示の公布・施行により、一般利用が始まりました。

JASでは、建築物の構造用部材としての性能を担保するため、接着の程度、含水率、ラミナの品質、材面の品質、曲げ性能、ホルムアルデヒド放散量及び寸法の許容差等の品質項目が規定されています。

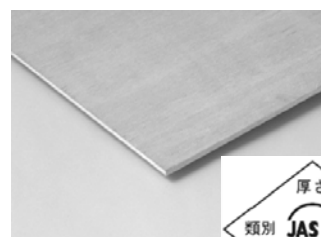
令和元年8月には、平成25年に制定した後を得られた科学的な知見に応じ、製品の適正な評価の観点から規格の一部改正が行われました。使用可能なラミナについて、余分な接着剤が製品中に残留することによる接着性能の低下を回避し、接着性能の安定化を図るため、強度性能や耐火性能に影響しない範囲で溝を設けた「面取りラミナ」の使用を可能とする他、強度性能（せん断及び曲げ）の基準について、研究成果に基づく本来の水準に見直しが行われています。

### ④ 合板

単板(ベニヤ)を、繊維方向が直交するように積層接着した木質系材料。  
建築物の構造用・内装用の他、幅広い用途に利用！



合板は、ロータリーレース又はスライサーにより切削した単板（新板にあつては小角材を含む。）3枚以上を主としてその繊維方向を互いにほぼ直角にして、接着したもので、建築物の壁、床下地等に使用されている他、家具、建具、看板、乗り物、玩具等、広範な用途に使用されています。



合板のJASには、普通合板、コンクリート型枠用合板、構造用合板、化粧ばり構造用合板、天然木化粧合板、特殊加工化粧合板の6規格があり、それぞれ用途に合わせた性能を担保するため、材面の品質、接着の程度、曲げ性能、化粧性能及びホルムアルデヒド放散量等が規定されています。

## ⑤ 熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類



生産方法に特色のあるJASの代表格！

### ①熟成ハム類のJAS

- 塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下）で7日間以上塩漬します。
- 品位、赤肉中の粗たん白質、原材料など品質についての基準があります。

### ②熟成ソーセージ類のJAS

- 塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下）で3日間以上塩漬します。
- 品位、水分、原材料など品質についての基準があります。



### ③熟成ベーコン類のJAS

- 塩漬剤又は塩漬液を用いて原料肉を低温（0℃以上10℃以下）で5日間以上塩漬します。
- 品位、赤肉中の粗たん白質、原材料など品質についての基準があります。

#### ▽熟成ハム類の主な項目

| 規格名   | 原材料                                                            | 生産の方法             |       |                             | 品質        |
|-------|----------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----------------------------|-----------|
|       |                                                                | 塩漬の温度             | 塩漬の期間 | 塩漬剤又は塩漬液の量                  | 赤肉中の粗たん白質 |
| 熟成ハム類 | 熟成ボンレスハム<br>：豚のもも肉<br>熟成ロースハム<br>：豚のロース肉<br>熟成ショルダーハム<br>：豚の肩肉 | 低温<br>(0℃以上10℃以下) | 7日間以上 | 原料肉重量の15%以下<br>(塩漬液を注入する場合) | 18.0%以上   |

#### ▽熟成ソーセージ類の主な項目

| 規格名      | 原材料    | 生産の方法             |       | 品質    |
|----------|--------|-------------------|-------|-------|
|          |        | 塩漬の温度             | 塩漬の期間 | 水分    |
| 熟成ソーセージ類 | 豚肉及び牛肉 | 低温<br>(0℃以上10℃以下) | 3日間以上 | 65%以下 |

#### ▽熟成ベーコン類の主な項目

| 規格名     | 原材料                                                              | 生産の方法             |       |                             | 品質        |
|---------|------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|-----------------------------|-----------|
|         |                                                                  | 塩漬の温度             | 塩漬の期間 | 塩漬剤又は塩漬液の量                  | 赤肉中の粗たん白質 |
| 熟成ベーコン類 | 熟成ベーコン<br>：豚のばら肉<br>熟成ロースベーコン<br>：豚のロース肉<br>熟成ショルダーベーコン<br>：豚の肩肉 | 低温<br>(0℃以上10℃以下) | 5日間以上 | 原料肉重量の10%以下<br>(塩漬液を注入する場合) | 18.0%以上   |

## ⑥ 障害者が生産行程に携わった食品(ノウフク)

農業と福祉が連携した規格！



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の生産方法及び表示のJASです。農林水産物の主要な生産行程に障害者が携わっていること、障害者が携わった生産行程の情報提供ができること、加工食品において使用する原材料やその管理並びに包装・容器等への表示の方法及び内容などが規定されています。

### ノウフク生鮮食品

- 障害者が主要な生産行程に携わっていること。

（農産物の行程例  
育苗，は種，定植，追肥施肥  
除草，収穫，調整，出荷等）

### 認証事業者求められる基準

活動計画の作成

①農業及び地域に対する活動、②障害者の賃金向上の活動 等  
障害者が作業しやすい環境の創出

①わかりやすい手順書、②差別排除、③事故防止、④バリアフリー 等

管理

①作業記録作成、②内部監査、③マネジメントレビュー 等

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（いちご）



- 消費者等から問合せがあった場合、障害者が携わった生産行程を情報提供すること。

### ノウフク加工食品

- ノウフク生鮮食品を、1種類以上使用すること。
- 原材料に使用するノウフク生鮮食品について、他のものが混ざらないよう区分して管理すること。

原材料



加工食品

加工



注：ノウフクとは、農業と福祉に由来する言葉で、障害者が農林水産業に就労し、農林水産物の生産行程に携わる取組を指します。

## ⑦ 有機農産物・有機加工食品



国際規格に準拠した有機食品の規格で輸出を。令和4年10月から有機酒類も加わる！

有機食品のJASのうち、有機農産物と有機加工食品の概要について紹介します。

### ▽有機農産物の主な項目

| 項目    | 基準（抜粋）                                                                                                                                                                                                                   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生産の原則 | <p>有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。</p> <p>①農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。</p> <p>②採取場において、採取場の生態系の維持に支障を生じない方法により採取すること。</p> |
| 生産の方法 | <p>①堆肥等による土作りを行い、播種・植付け前2年以上及び栽培中に（多年生作物の場合は収穫前3年以上）、原則として化学的肥料及び農薬は使用しないこと</p> <p>②遺伝子組換え種苗は使用しないこと</p>                                                                                                                 |



### ▽有機加工食品の主な項目

| 項目    | 基準（抜粋）                                                                                                                            |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 生産の原則 | <p>有機加工食品は、原材料である有機農産物及び有機畜産物の有する特性を製造又は加工の過程において保持することを旨とし、物理的又は生物の機能を利用した加工方法を用い、化学的に合成された添加物及び薬剤の使用を避けることを基本として、生産することとする。</p> |
| 生産の方法 | <p>①原材料及び添加物は、水と食塩を除いて、95%以上が有機農産物、有機畜産物又は有機加工食品であること</p> <p>②薬剤により汚染されないよう管理された工場で製造を行うこと</p> <p>③遺伝子組換え技術を使用しないこと</p>           |



令和4年10月から、有機加工食品のJAS認証に、有機酒類が含まれることになりました。



有機の規格にはこれ以外に、有機畜産物、有機飼料、有機藻類の規格があります。  
有機藻類の規格は、令和3年12月に新たに制定されました。



有機食品のうち、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品については、  
認証を取得し、JAS規格に基づき格付をし、有機JASマークを付したものでないと、有機〇〇、  
オーガニック〇〇という名称表示ができないという表示規制があります。

有機藻類には上記表示規制はありません。

有機酒類については、上記の表示規制がかかるのは、令和7年10月からとなります。

## ⑧ ベにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量－高速液体クロマトグラフ法



目や鼻の不快感を軽減する機能性が報告されている物質の含有量を試験！

べにふうきの茶葉及びその粉末中のメチル化カテキンを定量するための妥当性を確認した試験方法について規定しています。

粉碎した茶葉の測定試料から、30℃でリン酸/エタノール混合抽出溶媒によってメチル化カテキンを抽出し、高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いメチル化カテキンを測定します。



メチル化カテキンとは

- ・茶葉中に含有されるポリフェノールの1種。
- ・ハウスダストやほこりなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能性が報告されている。
- ・「べにふうき」、「べにふうじ」、「べにほまれ」というお茶の品種に多く含まれる。

## ⑨ みそ



令和4年に制定された新規格。日本独自の製法で海外製品と差別化を！

みそのJASは、我が国独自の伝統的な生産方法として主に以下の2つの基準を定めたものです。

- ①こうじ菌は「*Aspergillus oryzae*」に限定。
- ②こうじは「ばらこうじ」又は「豆こうじ」に限定。

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ており、日本の製造会社が認証を取得して、海外での他国のみそとの差別化に寄与することが期待されています。



# ⑩ ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品

## ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法



令和4年9月に制定された新規格。加工食品とレストランの2つの規格を制定！

基準を満たした加工食品及び料理が提供できるように、生産行程管理及びレストランの管理を適切に行うことが求められます。

### ●ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品

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しています。

### ●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

提供する料理に使用してはならない食材、提供すべき料理の数、混入防止などの管理方法、情報提供方法などを規定しています。

### ▽規格の主な項目

| 項目                                 | 基準（概要）                                                                                                                   |                                                                                                                                |
|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品・料理に関する基準 | 卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品（原材料又は食材）及び添加物を使用していないこと                                                                          |                                                                                                                                |
| 卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品・料理に関する基準      | 卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品（原材料又は食材）及び添加物を使用していないこと                                                                              |                                                                                                                                |
| 乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品・料理に関する基準    | 乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び（原材料又は食材）添加物を使用していないこと                                                                            |                                                                                                                                |
| ヴィーガンに適した加工食品・料理に関する基準             | 動物由来の食品（原材料又は食材）及び添加物を使用していないこと                                                                                          |                                                                                                                                |
| 表示・情報提供に関する基準                      | （ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品）<br> 製品にマークを貼付 | （ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等）<br> 看板等にマークを貼付 |

## V 問い合わせ先一覧

農林水産省 〒100-8950 東京都千代田区霞ヶ関1-2-1  
 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室 TEL 03-6744-2098  
 消費者の部屋 TEL 03-3591-6529  
 ホームページアドレス <https://www.maff.go.jp/>  
 (JAS) <https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

### 独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

#### (1) JASに関する一般的な問い合わせ先（制度の概要やQ & Aの内容）

|            |                                                               |                                      |                   |
|------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|
| 本部         | 〒330-9731                                                     | 埼玉県さいたま市中央区新都心2-1<br>さいたま新都心合同庁舎 検査棟 | TEL 050-3481-6023 |
| 横浜事務所      | 〒231-0003                                                     | 神奈川県横浜市中区北仲通5-57<br>横浜第2合同庁舎         | TEL 050-3481-6024 |
| 札幌センター     | 〒001-0010                                                     | 北海道札幌市北区北10条西4-1-13<br>道新北ビル         | TEL 050-3481-6021 |
| 仙台センター     | 〒983-0842                                                     | 宮城県仙台市宮城野区五輪1-3-15<br>仙台第3合同庁舎       | TEL 050-3481-6022 |
| 名古屋センター    | 〒460-0001                                                     | 愛知県名古屋市中区三の丸1-2-2<br>名古屋農林総合庁舎2号館    | TEL 050-3481-6025 |
| 神戸センター     | 〒650-0047                                                     | 兵庫県神戸市中央区港島南町1-3-7                   | TEL 050-3481-6026 |
| 福岡センター     | 〒813-0044                                                     | 福岡県福岡市東区千早3-11-15                    | TEL 050-3481-6027 |
| ホームページアドレス | <a href="http://www.famic.go.jp/">http://www.famic.go.jp/</a> |                                      |                   |

#### (2) 新たなJASの提案を希望する事業者向けの問い合わせ先

|         |                   |
|---------|-------------------|
| 本部      | TEL 050-3797-1846 |
| 横浜事務所   | TEL 050-3797-1880 |
| 札幌センター  | TEL 050-3797-1760 |
| 仙台センター  | TEL 050-3797-1890 |
| 名古屋センター | TEL 050-3797-1898 |
| 神戸センター  | TEL 050-3797-1909 |
| 福岡センター  | TEL 050-3797-1925 |

一般社団法人 日本農林規格協会（JAS協会） TEL 03-3249-7120

JAS活用マニュアル

発 行／令和4年11月1日

発行者／一般社団法人 日本農林規格協会

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-12

八重洲カトウビル4階

TEL : 03-3249-7120

FAX 03-3249-9388

(禁無断複製)



