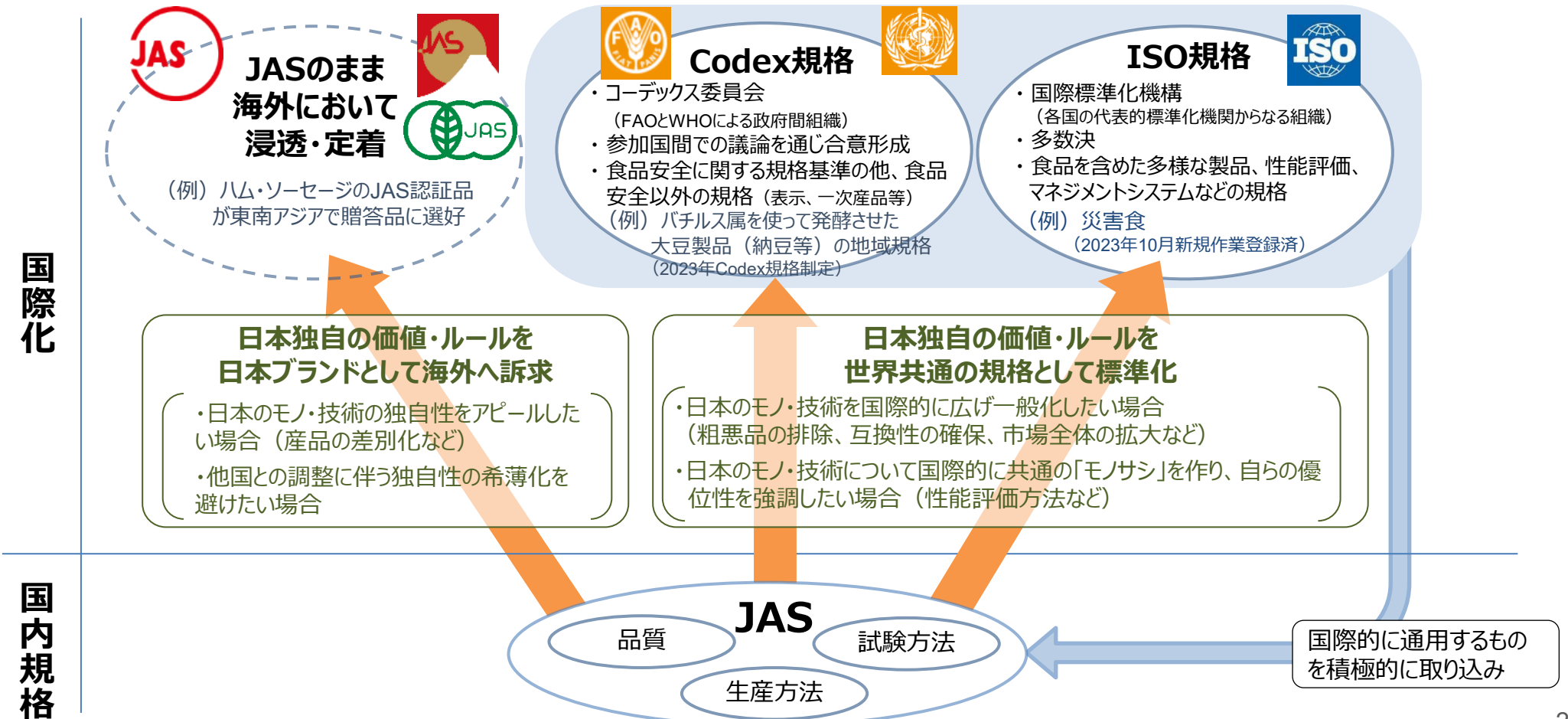


## 2 JASの国際化



# 海外でのJASの認知度・影響力を高める国際化

- 農林水産物・食品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・活用を進めるとともに、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。



# 機能性成分の用語の定義と試験方法の国際標準化



## 国際標準化で目指すもの

日本産品に多く含まれる機能性成分の定義と試験方法を国際ルール（ISO規格）にすることで、我が国産品の高付加価値化のツールとして、国内外で機能性成分を活用しやすい環境を整備するための取組を推進。



食品部会（ISO/TC34）において日本が主導する検討の場を確立、日本発のISO規格制定を目指す

→日本の事業者が有利となる市場環境を整え、輸出2兆円（2025年）・5兆円（2030年）目標に貢献

機能性成分試験方法JAS	
1	べ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（JAS 0002）
2	うんしゅうみかん中のβ-クリプトキサンチンの定量－高速液体クロマトグラフ法（JAS 0003）
3	ほうれんそう中のルテインの定量－高速液体クロマトグラフ法（JAS 0008）
4	生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法（JAS 0009）
5	きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量－高速液体クロマトグラフ法（JAS 0016）
6	りんごジュース中のプロシアニジン類の定量－高速液体クロマトグラフ法（JAS 0024）
7	米中の4-アミノ酪酸（GABA）の定量－高速液体クロマトグラフ法（JAS 0032）

# 「魚類の鮮度（K値）試験方法」のJAS制定・ISO規格化による輸出への貢献

## 現状の課題

魚の鮮度は、見た目による評価基準しかないため、日本の刺身のような「高鮮度」が正当に評価されていない。

### ◆ 欧州の魚の鮮度基準

欧州では、魚の見た目（色、形、ぬめり、においなど）を点数化した評価基準※により魚の鮮度を評価

※ QIM: Quality Index Method

保存時間： 0～2日    5日    10日    15日    20日

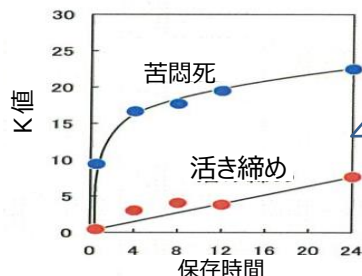


可食域にあるが、「刺身」など生食可能な0～2日の間の新鮮さの評価が難しい（見た目では判断できない）

実際には鮮度の劣る魚と同レベルに評価されてしまう

### ◆ 「活け締め」の優位性と誤った評価

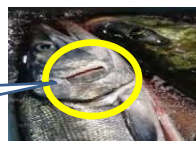
活け締めは、高鮮度維持に有効であることが科学的に証明



- K値が低いほど高鮮度
- 活け締めのK値が、通常の苦悶死よりも小さい

しかし、魚体に傷があるという理由で、買ったたかれることもある

活け締めの跡



## 輸出につながる規格策定プロセス

### 科学的な鮮度評価指標である「K値」

- K値はエネルギー成分
- これまで、研究には利用されてきたが、一般利用には至っていない

## 1. JAS制定

- 「鮮度の指標」ができることにより、国内生産者にとっては差別化、流通業者にとっては選択の指標として活用促進

- 近年拡大する電子商取引など、現物を見ずに取引する場合にも、信頼性の高い指標として有効

JASをベースとして  
国際提案

## 2. ISO規格化

- 国際標準として各国で通用するよう、ISOの新規規格提案として承認。今後検討が開始される見込み

## 国際標準化による効果

EUの中鮮度の魚と日本の「刺身」鮮度の魚を明確に差別化し、高価格で販売できる



K値 25  
(ISO鮮度評価指標による測定結果)

€ 10

K値 5  
(ISO鮮度評価指標による測定結果)

€ 20

ISOの評価法により、日本産の「新鮮さ」が証明されている！



「活け締め」の新鮮さが、ISOの評価法で証明できる  
↓  
高付加価値化が可能に！



取引契約書に高い基準(K値)を採用することで、日本の事業者の優位性を確保し、高価格の契約を可能に！

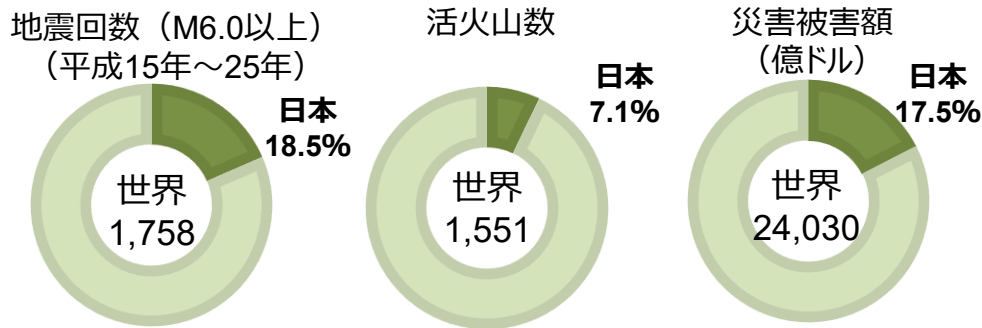
K値の鮮度評価法のISO規格ができることにより、

- 「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  
⇒日本産品の差別化による輸出拡大
- 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  
⇒生食市場拡大による和食文化の浸透

# 「災害食の品質要求事項」のISO規格化による輸出への貢献

## 現状及び課題

- ▶ 我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されているところ。



(参照：内閣府平成26年版防災白書)

- ▶ 避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養状態等に課題があり、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に。
- ▶ 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。

- ✓ 日本災害食認証制度  
食品安全、災害に適した食品基準を規定
- ✓ おもいやり災害食認証制度  
上記基準に要配慮者毎の基準を追加



## 戦略的な規格策定

各国における関心の高まりも背景に、我が国に優位な市場を形成するため、**国際規格の制定に向けた取組が進められている。**

- ・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。
- ・2023年7月 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**。
- ・2023年10月 各国からの投票の結果、賛成多数により**承認**。
- ・2024年1月 ISOのWGで各国の専門家と**規格内容の検討を開始**。
- ・災害食の民間認証の基準をベースとし、災害食の品質、安全性、保存性等最低限備えるべき条件と、様々なニーズに応じるための任意の追加要件のISO化に向けて取組が進められている。

## 国際規格化による効果

- ▶ 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**



- ▶ 国際的な災害食市場の拡大と我が国産品の優位性が向上することにより、**輸出増に寄与**
- ▶ 我が国の**食品加工・品質管理・評価技術を世界に展開**

### 3 有機JASの動向



# 有機JAS制度の概要

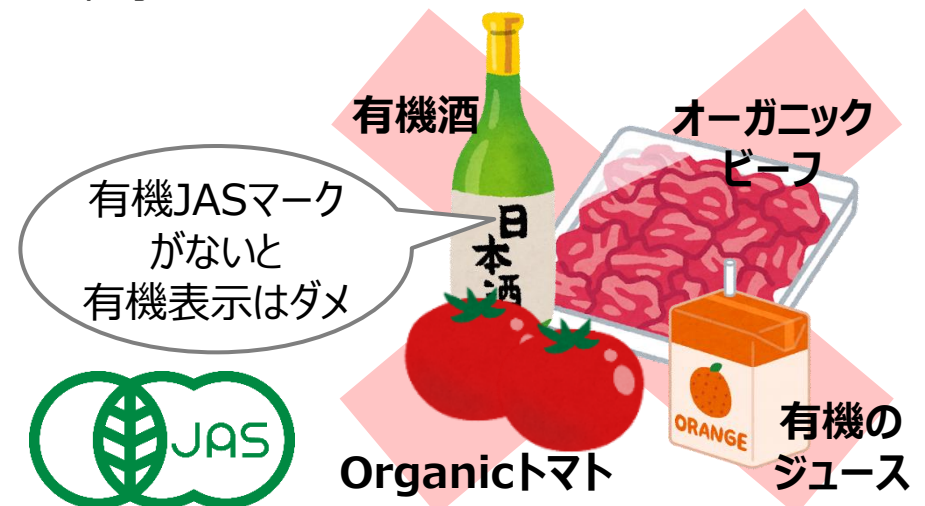
- JAS法に基づき、「有機JAS」に適合した生産が行われていることを第三者機関が検査し、認証された事業者が「有機JASマーク」の使用を認める制度。
- 農産物、畜産物及び加工食品は、有機JASマークが付されたものでなければ、「有機〇〇」と表示できない。令和7年10月1日から、有機酒類についても表示規制開始。

## 有機JAS

- 有機農産物、有機畜産物、有機藻類、有機加工食品、有機飼料の全5規格  
令和4年10月より有機加工食品の対象に有機酒類が追加。
- 諸外国と同様に、コーデックス(食品の国際規格を定める機関)のガイドラインに準拠し、農畜産業に由来する環境への負荷を低減した持続可能な生産方式の基準を規定。
  - 有機農産物にあつては、堆肥等で土作りを行い、化学合成肥料及び農薬の不使用を基本として栽培
  - 有機畜産物にあつては、有機農産物等の給与、過剰な動物医薬品等の使用の制限、動物福祉への配慮等により飼養
  - これらの生産に当たっては、遺伝子組み換え技術は使用禁止 など

## 表示の規制

- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品については、名称の表示の混乱により、一般消費者の選択に著しい支障を生ずることがないように、名称の表示の適正化を図ることが特に必要である物資として政令指定。
- これにより、有機JASを満たすものとして、認証事業者により格付の表示（有機JASマーク）が付されたものでなければ、「有機」、「オーガニック」又はこれと紛らわしい表示は不可。




# 有機JASに係る運用改善について



- **事業者の負担軽減策**として、以下の3つを実施  
(有機農産物、有機加工食品、有機畜産物及び有機飼料のJASのQ&Aを改正)。


## ① グループ認証におけるほ場のサンプリング調査の導入

- ✓ 事業者がグループで生産に取り組む場合、実地調査は全てのほ場を対象にJAS規格適合性を確認するのが原則であるが、生産行程管理者等が全てのほ場でこれを確認している等の条件が満たされれば、ほ場のサンプリング調査も認める。

 認証に係る調査時間及び認証費用の削減。


## ② 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査へのリモート調査の導入

- ✓ 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査は、訪問調査を原則とするが、2回目以降の実地調査について、前回調査の結果を踏まえて訪問調査を要しないと事前に判断されている等の条件が満たされれば、リモートを活用した調査も認める。

 登録認証機関の旅費、認証に係る調査時間及び認証費用の削減。

## ③ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストの農林水産省HPへの公表

- ✓ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストについて、農林水産省がホームページに一元的に公表。

 事業者は、有機JASで使用できる資材について、公表された資材を使用する限り、登録認証機関や資材メーカーへの個別の問い合わせが不要。

# 有機認証制度の同等性

## 有機同等性

- 諸外国の多くは、「有機」の名称表示を規制。  
(その国・地域の有機認証を受けた産品でなければ「有機」と表示できない)
- 一方、国家・地域間で有機の認証体制等について「同等性」が認められれば、他国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能。これを「有機同等性」という。

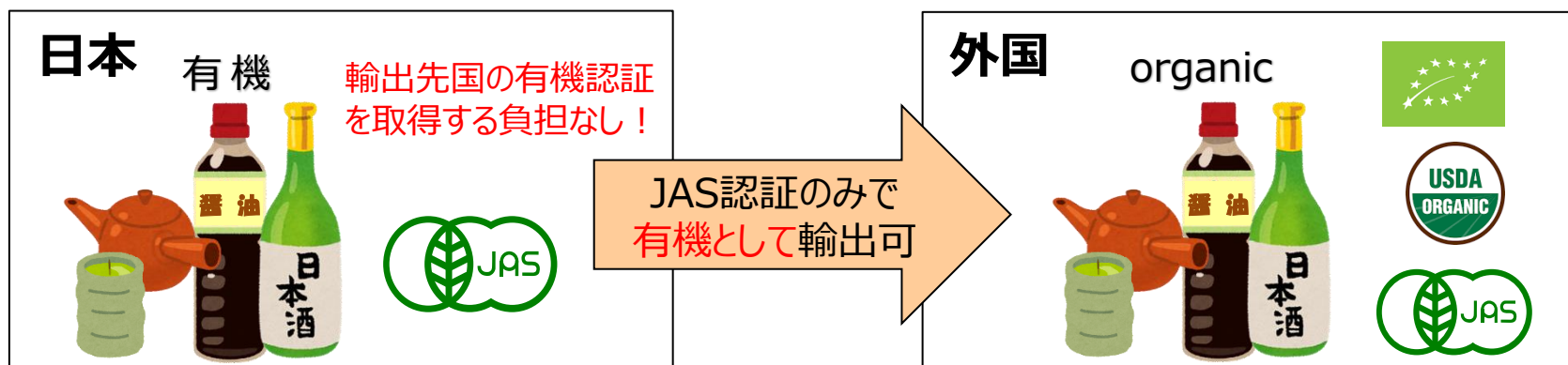
日本について有機同等性を承認した国・地域（令和8年4月1日現在）

	農産物	農産物加工食品 (酒類を除く)	酒類	畜産物及び 畜産物加工食品
米国	○	○	○	○
EU	○	○	○	○
カナダ	○	○	○	○
台湾	○	○	○	—
英国	○	○	○	○
スイス	○	○	—	○

有機同等性を相互承認する国・地域や同等性の対象とする品目を拡大し有機食品の更なる輸出拡大を目指す

豪州、NZなど、日本の有機制度に基づく有機食品であれば輸出可能な国もある（有機同等性の承認は不要）。

## 有機同等性が認められている場合



# 有機食品の輸出拡大

## 有機食品の輸出

- 米国・EU等の海外市場においては、有機食品の人気の高く、その市場が拡大しており、有機同等性を利用した有機食品の輸出は、増加傾向。
- 令和4年10月1日に改正JAS法が施行されJASの制定の対象に有機酒類が追加された。
- 有機酒類の同等性を海外の主要市場国・地域と相互承認し、有機酒類の輸出拡大を目指す。



## 有機酒類の同等性

有機酒類の同等性発効済みの国等

カナダ (R5.8から) ・台湾 (R6.1から) ・EU (R7.5から) ・米国 (R7.10から) ・英国 (R7.10から)

- ▶ 有機同等性を利用した主要輸出3品目 (茶・しょうゆ・みそ)
- ▶ 有機酒類の輸出量の増加も期待される。

品目	国内格付数量	輸出量
茶	35,278 t	4,489 t
しょうゆ	6,045 t	2,156 t
みそ	3,719 t	466 t
酒類	1,649 t	16 t

※国内格付数量はR6年度の実績。輸出量はR7年の実績。

- ▶ 有機同等性を利用した有機食品の輸出数量は、2025年には約8,000トン。10年間で7,000トン増加。

米国、カナダ、EU加盟国、英国、スイス及び台湾向け有機食品輸出数量 (同等性の仕組みを利用した輸出分)

