

4 JAS の紹介

1 JAS 一覧

JAS は令和 5 年 9 月現在、92 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"> ・即席めん ・乾めん類 ・マカロニ類 ・植物性たん白 ・しょうゆ ・ウスターソース類 ・風味調味料 ・ドレッシング ・醸造酢 ・トマト加工品 ・りんごジュース及びりんごミックスジュース ・乾燥スープ ・マーガリン類 ・ショートニング 	<ul style="list-style-type: none"> ・精製ラード ・食用精製加工油脂 ・食用植物油脂 ・ぶどう糖 ・異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖 ・ジャム類 ・果実飲料 ・炭酸飲料 ・豆乳類 ・農産物缶詰及び農産物瓶詰 ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 ・水産物缶詰及び水産物瓶詰 ・農産物漬物 	<ul style="list-style-type: none"> ・ハム類 ・プレスハム ・ソーセージ ・ベーコン類 ・ハンバーガーパティ ・チルドハンバーグステーキ ・チルドミートボール ・削りぶし ・煮干魚類 ・りんごストレートピュアジュース ・パン粉 ・そしゃく配慮食品 ・精米
イ. 木質建材 …マークの種類：JAS マーク		
<ul style="list-style-type: none"> ・素材 ・製材 ・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 ・集成材 ・直交集成板 	<ul style="list-style-type: none"> ・単板積層材 ・構造用パネル ・合板 ・フローリング 	<ul style="list-style-type: none"> ・接着重ね材 ・接着合せ材 ・接着たて継ぎ材 ・木質ペレット燃料
ウ. その他 …マークの種類：JAS マーク		
<ul style="list-style-type: none"> ・畳表 		
(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"> ・熟成ハム類 ・熟成ソーセージ類 ・熟成ベーコン類 ・地鶏肉 ・手延べ干しめん 	<ul style="list-style-type: none"> ・人工種苗生産技術による水産養殖産品 ・障害者が生産行程に携わった食品 ・持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉 ・大豆ミート食品類 ・みそ 	<ul style="list-style-type: none"> ・プロバイオボニクス技術による養液栽培の農産物 ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 ・低たん白加工処理玄米の包装米飯
イ. 有機 …マークの種類：有機 JAS マーク		
<ul style="list-style-type: none"> ・有機農産物 ・有機加工食品 	<ul style="list-style-type: none"> ・有機畜産物 ・有機飼料 	<ul style="list-style-type: none"> ・有機藻類
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"> ・生産情報公表牛肉 ・生産情報公表豚肉 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産情報公表農産物 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産情報公表養殖魚
エ. その他 …マークの種類：特色 JAS マーク		
<ul style="list-style-type: none"> ・日持ち生産管理切り花 		
(3) 流通行程の規格 …マークの種類：特色 JAS マーク		
<ul style="list-style-type: none"> ・フードチェーン情報公表農産物 		
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"> ・有機調理を提供する飲食店等の管理方法 ・青果市場の低温管理 ・人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理 	<ul style="list-style-type: none"> ・ノングルテン米粉の製造工程管理 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・廃食用油のリサイクル工程管理
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"> ・べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量 ・うんしゅうみかん中の β-クリプトキサンチンの定量 ・ほうれんそう中のルテインの定量 ・生鮮トマト中のリコペンの定量 	<ul style="list-style-type: none"> ・きのこ（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量 ・魚類の鮮度(K 値)試験方法 ・りんごジュース中のプロシアニジン類の定量 	
四 その他の規格（法律第 2 条第 2 項第 4 号）		
<ul style="list-style-type: none"> ・錦鯉－用語 		

2 JASピックアップ

令和5年に新たに制定された規格を3つ紹介します。

フードチェーン情報公表農産物

令和5年3月30日に制定

流通段階のトレーサビリティ確保と品質を証明することを目的とした規格

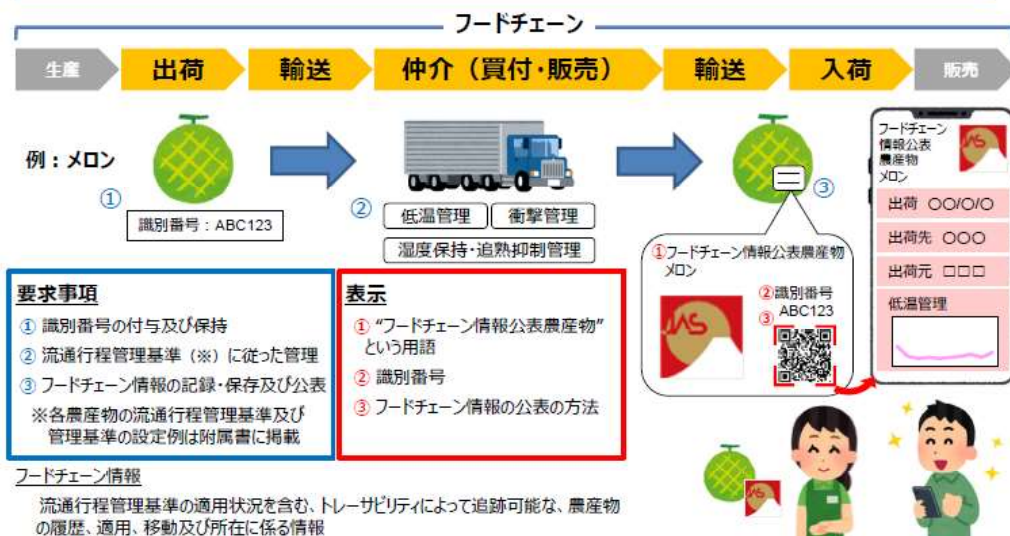


農産物の出荷時の品質を保持するために、出荷から小売店などにおける入荷までの流通行程管理基準（温度、湿度、衝撃等）を品目（レタス・メロン・ぶどう）ごとに規定し、流通管理基準の適用状況を含む、農産物の履歴、適用、移動及び所在に係る情報「フードチェーン情報」について、記録、保存及び公表する規格です。

「フードチェーン情報」が公表・見える化され、消費者ニーズと事業者ニーズがマッチングするほか、国内需要のみならず、海外市場における日本製品のブランド形成や、輸出の商談に活用されることが期待されます。

フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の概要について

- 農産物の品質を維持するために流通行程を適切に管理し、流通行程管理基準の適用状況を含む「フードチェーン情報」を記録、保存及び公表した製品にJASマークを貼付可能。
- JASマークとともに表示される識別番号や二次元コードを利用して、消費者がフードチェーン情報を確認することで、事業者の適切な管理や産地情報が見える化。



廃食用油のリサイクル工程管理

令和5年3月30日に制定

トレーサビリティ確保と異物混入を防ぐことを目的としたプロセス規格

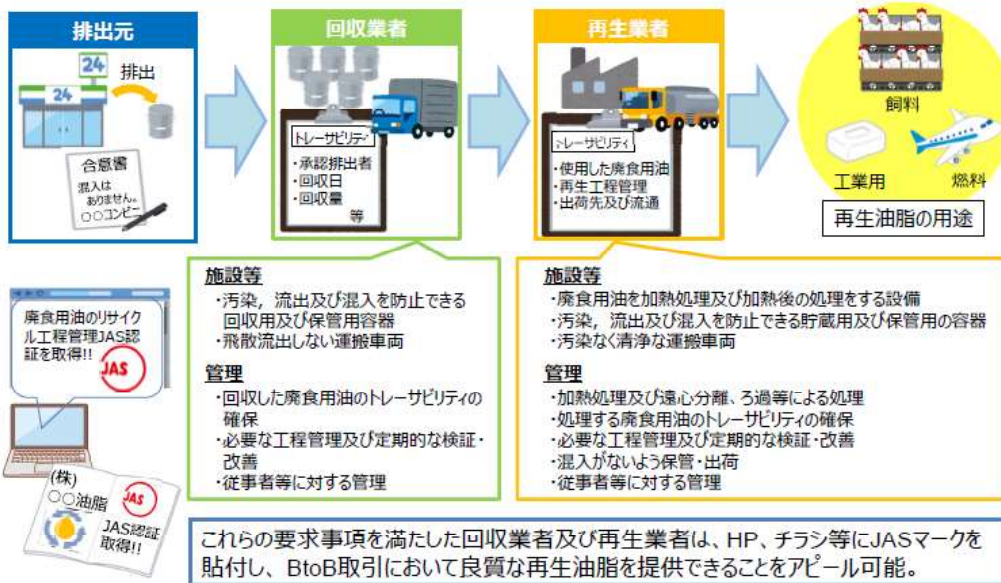


廃食用油を原材料として再生油脂を製造する事業者（回収事業者及び再生事業者）のリサイクル工程管理について規定する JAS。JAS マークによって、BtoB 取引で良質な再生油脂を提供できる事業者であることを、ユーザー側が容易に評価することが可能になります。

また、再生油脂の需要拡大を見据え、良質な再生油脂を安定的に供給することによって、環境問題対応や持続可能な社会に貢献することが期待されます。

廃食用油のリサイクル工程管理の日本農林規格の概要について

トレーサビリティが確保されていない廃食用油及び異物の混入がないよう、廃食用油を原材料とした再生油脂を製造するリサイクル工程を管理。



木質ペレット燃料

令和5年5月15日に制定

住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品質による分類及び仕様について規定



木質ペレット燃料とは、森林、植林地及びその他未利用の木材・端材由来の乾燥されたおが粉を、円筒状で小粒に圧縮成型した木質燃料です。昨今、再生エネルギーとして注目され10年間で国内の生産量は約3倍に増加しています。世界的にも生産量は増加傾向であり、諸外国では規格化が進んでいます。

本規格化により、国産木質ペレットの品質の改善・平準化を図り、量産や稼働時間によるコスト低下を実現するし、輸入木質ペレットに対する競争力を高めることが期待されます。

また、木質ペレットを燃料とした木質バイオマス機器（ストーブ、ボイラー等）による熱利用（冷暖房、給湯）の導入の拡大・普及によって、脱炭素化にも繋がります。

木質ペレット燃料の日本農林規格の概要について

木質ペレット燃料

- 住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品質による分類及び仕様について規定。
- 原料の起源及び由来により、A1、A2及びBの等級を規定。

主な基準（基準値は品質区分A1の場合）

- 直径：D06 6mm±1mm
D08 8mm±1mm
- 長さ：3.15mm以上 40mm以下
- 水分：10w-%以下
- 灰分：0.7w-%以下
- 機械的耐久性：97.5w-%以上
- 微粉率：1.0w-%以下
- 真発熱量：16.5MJ/kg以上
- かさ密度：600kg/m³以上
- 窒素：0.3w-%以下
- 重金属：一例として 銅 10mg/kg以下



表2-1 木質ペレット原料別区分

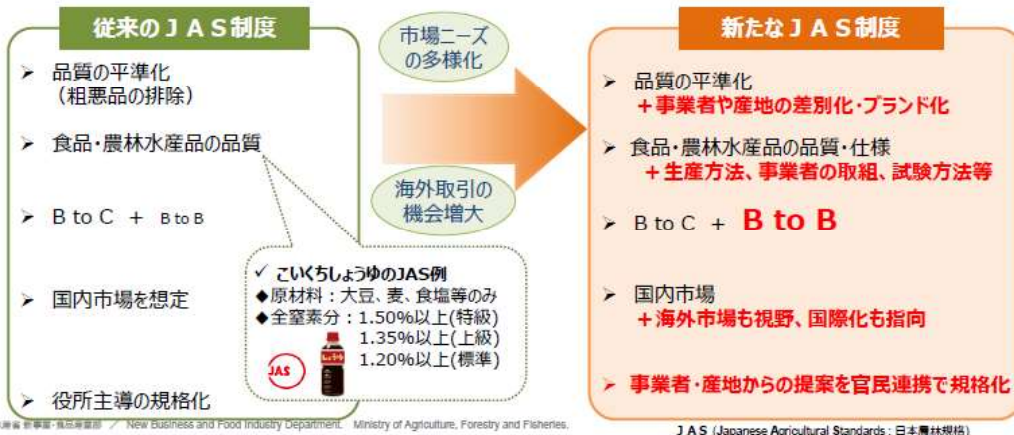
要求される性能	性能に対応する品質項目
① 燃料の安定供給に支障をきたさないこと。	直径、長さ、微粉率、かさ密度
② 燃焼異常や設備機器的トラブルの原因となる微粉の量が少ないこと。	微粉率、機械的耐久性
③ 移送や搬送過程での振動によって簡単に壊れないこと。	機械的耐久性、かさ密度
④ 着火性が良く燃焼安定性に優れ、出力が安定すること。	発熱量、水分、かさ密度、微粉率
⑤ 熱出力を的確にコントロールできること。	発熱量、水分、かさ密度、微粉率
⑥ 灰分が少なく、灰回収が容易であること。	灰分、灰の熔融温度
⑦ 環境リスクや有害物質の含有量が少ないこと。	環境汚染元素、有害重金属
⑧ 長期の保管においてもカビの発生や形崩れしないこと。	水分、機械的耐久性

種類	木部ペレット (ホワイトペレット)	樹皮ペレット (バークペレット)	全木(混合)ペレット
原料の種類	樹皮を含まない木質部を主体とした原料を用いて製造したペレット	樹皮を主体とした原料を用いて製造したペレット	全木ペレットと混合ペレットの総称 【全木ペレット】樹皮付丸太を原料として製造したペレット 【混合ペレット】樹皮と木部を仕舞の割合で混合した原料を用いて製造したペレット

3 これからの JAS

新たな JAS の展開方向について

- これまでの JAS は、市場に出回る食品・農林水産品の品質を一定の範囲に揃える「平準化」を目的とする制度。ビジネスでは、製品の品質を「見える化」し、サプライヤーの説明・証明の後ろ盾、バイヤーの判断材料に。
- 他方、食品・農林水産品をめぐっては、近時、新たな課題。
 - ① 品質が総じて向上する中、市場のニーズは品質以外の価値・特色にまで多様化
 - ② 海外展開が課題となる中、食文化や商慣行が異なる海外の取引相手に馴染みのない日本産品の品質や特色、事業者の技術や取組などを説明・証明していく機会が増大。
- これからの JAS は、食品・農林水産分野の競争力の強化に向け、事業者や産地の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」し「差別化」にも活用し易い枠組みに。これを足掛かりとする国際化も推進。



事業者・産地の提案による JAS の制定

- JAS については、事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などからの提案を受けて規格化する枠組みを整備
- 農林水産省及び(独)農林水産消費安全技術センター（通称：FAMIC）の相談窓口がサポート

- 事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などの提案を受けて規格を制定。民間規格のスキームオーナーからの提案も可。
- 規格の制定に向け、案件ごとに、ステークホルダーに加え、専門家・学識経験者、関係行政機関、さらに農林水産省の関係部局やFAMICからなる官民連携の体制で対応。
- 制定されたJASは、原則として提案者などの主体が維持・管理。その際、農林水産省の関係部局やFAMICがサポート。



新たに制定された J A S (その1)

【品質・仕様、生産プロセス】

- 令和5年6月現在、事業者団体等からの提案により、新たに30規格を制定。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

<p>平成31年 1月制定</p> <p>接着重ね材・接着合せ材</p> <p>製材（ラミナ）を接着した構造用建築材料の品質・表示基準を規格化</p> 	<p>令和5年 6月制定</p> <p>木質ペレット燃料</p> <p>住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品質による分類及び仕様について規格化</p> 	<p>平成31年 3月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>障害者が生産行程に携わった食品</p> <p>障害者が携わって生産した農林水産物及びこれを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化</p> 	<p>令和4年 2月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>大豆ミート食品類</p> <p>大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したものを（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を規格化</p> 
<p>令和3年 2月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>接着たて継ぎ材</p> <p>間柱や隅縁などに使用される接着たて継ぎ材について、材肉、たて継ぎ部などの品質を規格化</p> 	<p>平成30年 3月制定</p> <p>日持ち生産管理切り花</p> <p>切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化</p> 	<p>令和2年 3月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉</p> <p>国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化</p> 	<p>令和4年 2月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>プロバイオティクス技術による養液栽培の農産物</p> <p>新たな技術であるプロバイオティクス技術を用いた、有機物を用いた、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化</p> 
<p>令和3年 12月制定</p> <p>精米</p> <p>国内における精米のとう精技術の高度化に伴い、現在の技術水準における精米工場の日標となる品質の基準を規格化</p> 	<p>平成30年 12月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>人工種苗技術による水産養殖産品</p> <p>人工種苗技術によって生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化</p> 	<p>令和3年 12月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>有機藻類</p> <p>藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等を規格化</p> 	<p>令和4年 3月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>みそ</p> <p>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、これらについて、我が国独自の伝統的な生産方法について規格化</p> 

新たに制定された J A S (その2)

【生産プロセス、流通プロセス、取扱方法、試験方法、用語】

- 令和5年6月現在、事業者団体等からの提案により、新たに30規格を制定。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

<p>令和4年 9月制定</p> <p>ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品</p> <p>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、表示方法等を規格化</p> 	<p>平成30年 12月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>有機料理提供飲食店の管理方法</p> <p>有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化</p> 	<p>令和2年 10月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>ノングルテン米粉の製造工程管理</p> <p>ノングルテン米粉の製造を行う事業者について、製造工程における管理方法の基準等を規格化</p> 	<p>機能性成分の定量試験方法</p> <p>日本産品に多く含まれる機能性成分の統一した測定方法を規格化</p> <p>平成30年3月制定</p> <p>① べにふうき茶に含まれるメチル化カテキン</p> <p>② うんしゅうみかんに含まれるβ-クリプトキサンチン</p> 
<p>令和4年 9月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>低たん白加工処理玄米の包装米飯</p> <p>原料玄米の表面加工、低たん白加工処理等の玄米の包装米飯の生産行程について管理方法を規格化</p> 	<p>平成31年 3月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>青果市場の低温管理</p> <p>青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化</p> 	<p>令和4年 9月制定</p> <p>ベジタリアン又はヴィーガン料理提供飲食店の管理方法</p> <p>使用してはならない食材、混入防止の管理方法、提供すべき料理や情報提供方法等を規格化</p> 	<p>平成31年1月制定</p> <p>① ほうれんそうに含まれるルテイン</p> <p>② 生鮮トマトに含まれるリコペン</p> <p>令和3年3月制定</p> <p>きのこ（ぶなしめじ）に含まれるオルニチン</p> <p>令和4年3月制定</p> <p>りんごジュースに含まれるプロシアニン類</p> 
<p>令和5年 3月制定</p> <p>フードチェーン情報公表農産物</p> <p>農産物の品質を維持するために流通行程を適切に管理し、その情報を記録、保存、公表するための基準等を規格化</p> 	<p>令和元年 9月制定</p> <p>認定事業者有</p> <p>人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理</p> <p>人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化</p> 	<p>令和5年 3月制定</p> <p>廃食用油のリサイクル工程管理</p> <p>トレーサビリティが確保されていない廃食用油及び異物の混入がないよう、再生油脂を製造するリサイクル工程の管理方法を規格化</p> 	<p>令和4年3月制定</p> <p>魚類の鮮度（K値）試験方法</p> <p>科学的な鮮度評価指標であるK値の統一した試験方法を規格化</p> <p>令和4年2月制定</p> <p>錦鯉—用語</p> <p>品種ごとに異なる鯉の地肌の色、模様等に着目して品種別の錦鯉の定義を規格化</p> 

5 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
ホームページアドレス <https://www.famic.go.jp/>

(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）

※相談内容によって受付時間が異なりますのでご注意ください。

①有機 JAS 以外の JAS 等に関する事項

企画調整部交流技術課 TEL 050-3481-6023

受付時間：午前 9 時～12 時／午後 1 時～5 時（土・日・祝日・休日及び 12 月 29 日～1 月 3 日を除く）

②有機 JAS に関する事項

規格調査部規格調査課 TEL 050-3481-6013

受付時間：午前 9 時 30 分～12 時／午後 1 時～3 時 30 分（金・土・日・祝日・休日及び 12 月 29 日～1 月 3 日を除く）

(2) 新たな JAS の提案を希望する事業者・団体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 I

発行／令和 5 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)