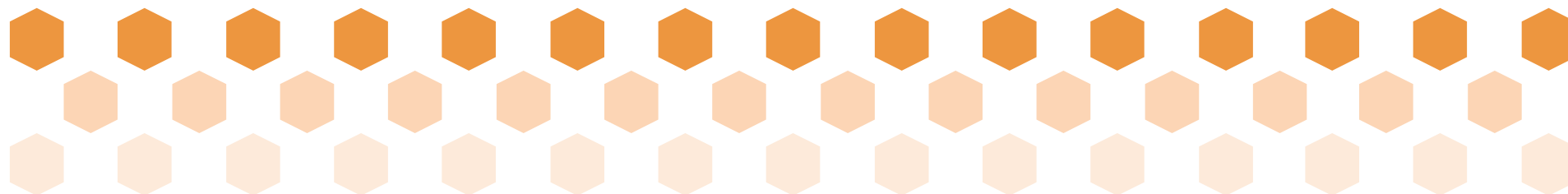


日本農林規格の制定・見直し・確認について



2018年10月19日

農林水産省
食料産業局

日本農林規格の制定・見直し・確認について

- JASについては、「JAS規格の制定・見直しの基準」(平成30年6月1日日本農林規格調査会決定)により制定・見直し内容の妥当性を判断。
- 今回の調査会では、上記の基準に照らして妥当と考えられる①「有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格」等の2規格の新規制定、②「フローリングの日本農林規格」等8規格の見直し、③「構造用パネルの日本農林規格」等の8規格の確認を実施。

1 新たに制定するJAS規格

- (1) 有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格
- (2) 人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格

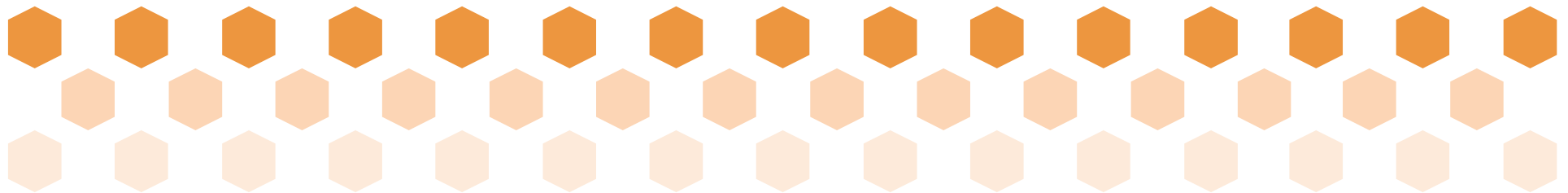
2 改正を行うJAS規格

- (1) フローリングの日本農林規格
- (2) ショートニングの日本農林規格
- (3) ぶどう糖の日本農林規格
- (4) マーガリン類の日本農林規格
- (5) マカロニ類の日本農林規格
- (6) 食用精製加工油脂の日本農林規格
- (7) 精製ラードの日本農林規格
- (8) 農産物漬物の日本農林規格

3 確認を行うJAS規格

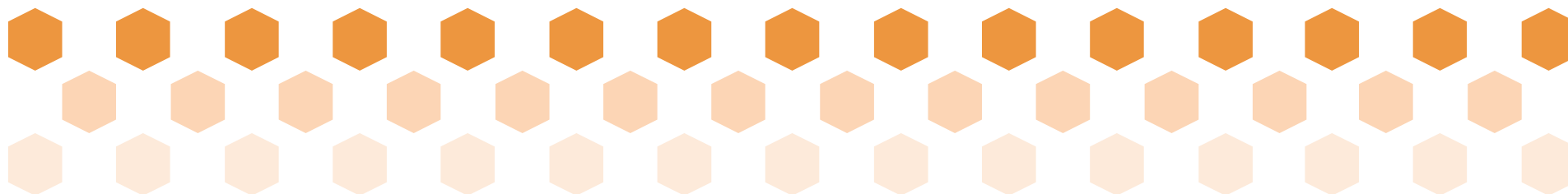
- (1) 構造用パネルの日本農林規格
- (2) ジャム類の日本農林規格
- (3) チルドハンバーグステーキの日本農林規格
- (4) チルドミートボールの日本農林規格
- (5) パン粉の日本農林規格
- (6) 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格
- (7) 削りぶしの日本農林規格の確認
- (8) 風味調味料の日本農林規格の確認

1 日本農林規格の制定について



1 日本農林規格の制定について

(1) 有機料理を提供する飲食店等の管理方法 の日本農林規格案



有機料理を提供する飲食店等の管理方法JASについて

現状と課題

- 近年、飲食店等では有機料理の取扱いを積極的に進める動きが拡大。
- 他方、有機料理に使用した有機食材の由来や使用量を証明する等の共通ルールが浸透しておらず、飲食店等ごとの管理方法が不統一な状況。
- これが続けば、有機料理を望む顧客層による選択への支障拡大だけでなく、今後一層の増加が見込まれる訪日外国人に我が国の有機制度への不信感を与える懸念。



規格の概要

- 有機料理に使用した有機食材の情報を正しく提供するための管理方法の基準等を規定。



効果

- 有機料理の情報を提供する等のサービスについて、その管理方法を標準化することにより、飲食店等における管理水準が向上。
- JASにおける第三者認証制度により、有機食材の使用を正しく情報提供できる飲食店等であることを担保。
- 有機料理を望む顧客層の期待に応えるとともに、有機生産者の取組拡大に寄与。

有機料理を提供する飲食店等の管理方法JASの概要について①

【規格の構成】

1 適用範囲

認証対象業態

- ・レストラン、食堂、喫茶店
- ・ケータリング、仕出し
- ・テイクアウト など

2 引用規格

3 用語、定義

4 原則（要求事項の基礎）

- ・環境に配慮した食材、製品の使用
- ・食材が持つ特性を損なわない調理
- ・食材の情報について正しい情報提供

5 運営管理

- ・方針の策定
- ・方針に基づく目標、計画の策定
- ・教育訓練

6 サービスの提供に関する要求事項

有機食材の調達

有機農産物、有機畜産物、
有機加工食品、有機水産物、
有機加工酒類 など



保管、配合、調理

- ・有機食材の受入れ、保管
- ・有機料理の配合計画
- ・有機料理の調理
- ・衛生管理



有機料理の提供

- ・有機食材を80%以上使用した料理を5品目以上提供

有機料理の情報の提供

- ・料理数、食材根拠、配合割合等を顧客に正しく情報提供

例)

メニュー

★★★

洋風サラダ ¥800

レタス（JAS有機認証）

ロースハム（EU有機認証）

クルトン

粉チーズ

有機食材の配合割合

★★★★ 95%以上

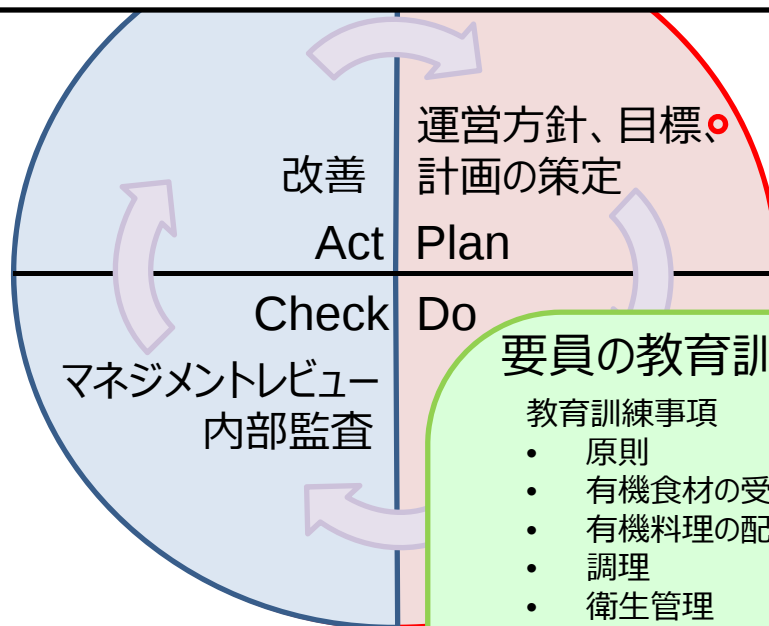
★★★ 80%以上

★★ 50%以上

★ 50%未満

有機料理を提供する飲食店等の管理方法JASの概要について②

継続的な有機料理の提供サービスを
可能とするためのPDCAサイクル



目標例

- ・3年以内に有機食材の調達比率を倍増。
- ・2020年夏までに有機料理を20品目に。

有機料理の提供サービス

要員の教育訓練

教育訓練事項

- ・ 原則
- ・ 有機食材の受入れ、保管
- ・ 有機料理の配合計算
- ・ 調理
- ・ 衛生管理
- ・ 情報提供



有機食材の受入れ、保管 有機料理の配合計画

- ・ 有機マークや証明書の確認
- ・ 非有機食材との区分管理
- ・ 有機料理の配合計画の作成



広告等にマークを貼付



顧客への情報提供

- ・ 有機食材及び有機料理に関する情報の提供
- ・ 記号による表示方法
- ・ 優良誤認の防止



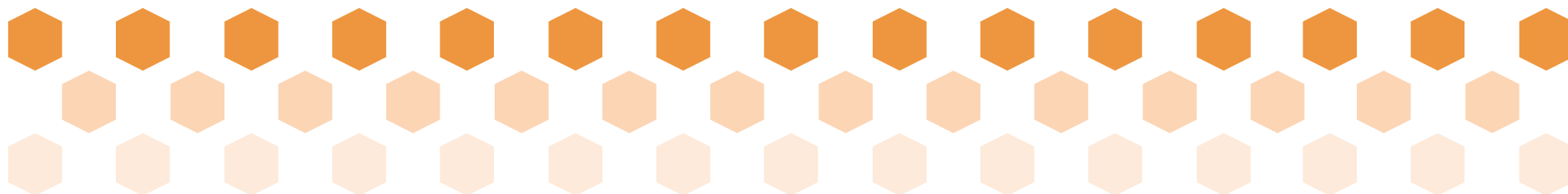
有機料理の調理、衛生管理

- ・ 配合計画に基づく調理の実施
- ・ 物理的又は生物の機能を利用した衛生管理



1 日本農林規格の制定について

(2) 人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格案



人工種苗生産技術による水産養殖産品JASについて

現状と課題

- 世界の人口増加に伴う水産物の需要増大には、養殖生産量の増産で対応。一方で、一部の天然稚魚に頼る養殖では、稚魚乱獲が海洋水産資源の枯渇の原因との指摘。
- 国際連合では、SDGsの目標の一つとして、海洋水産資源の保全を設定。SDGsに注目が集まる中、海外では、持続可能な認証商品のみを取り扱う小売業者も存在。
- 我が国が世界に誇る天然稚魚を採捕しない人工種苗生産技術は、持続可能な水産養殖の実現に大きく寄与することから、この技術を訴求する規格・認証を新たに整備する必要。

規格の概要

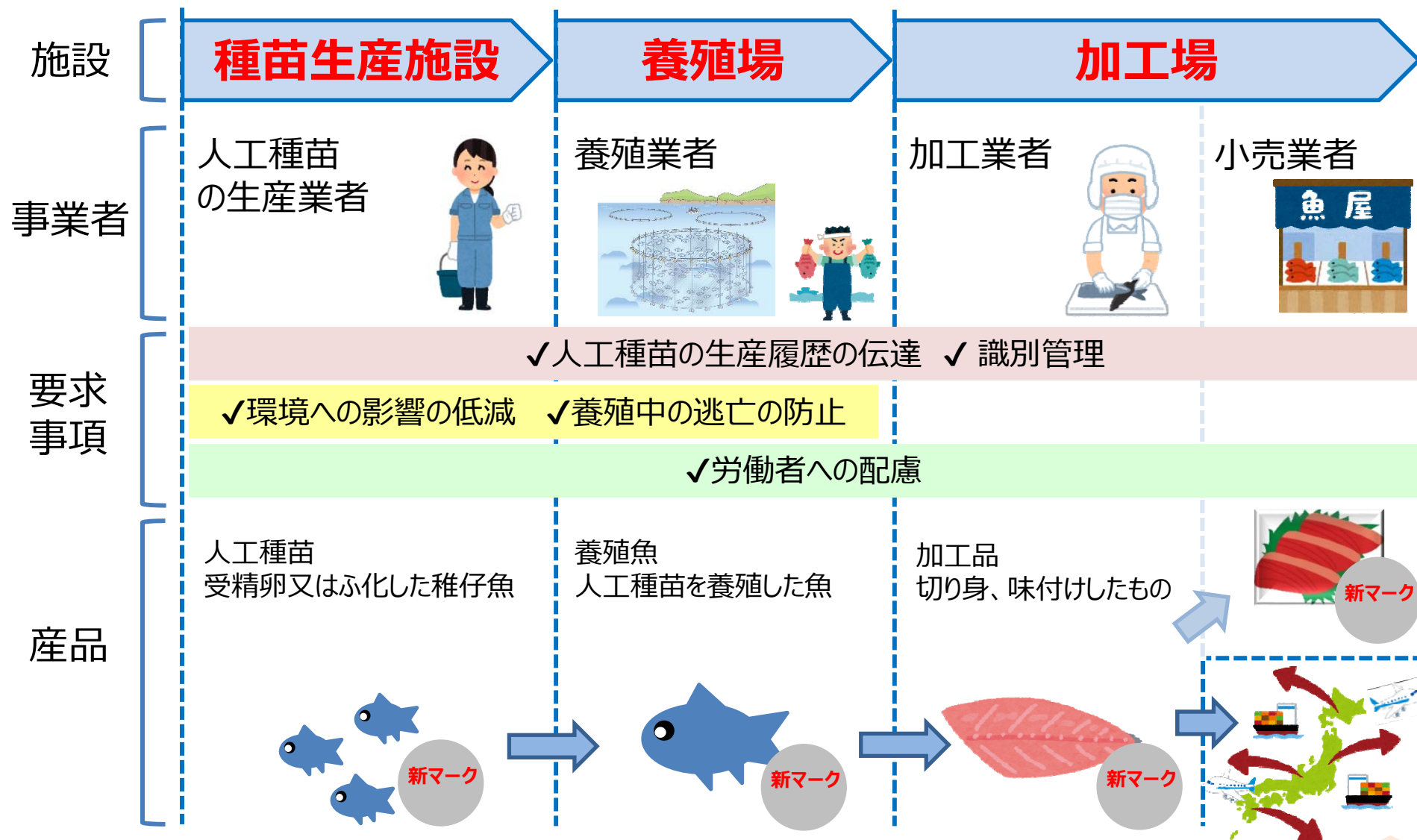
- 人工種苗生産技術により生産された養殖魚やその加工品について、その生産行程の基準を規定。

効果

- 人工種苗を用いた水産養殖産品の生産行程の標準化は、持続可能な養殖及び海洋水産資源の保全に寄与。
- JASにおける第三者認証制度により、人工種苗生産技術によって生産された水産養殖産品であることを担保。
- 持続可能な社会形成に寄与している養殖産品であることを、国内の流通・小売事業者、消費者に広くアピールすることが可能となるとともに、海外取引において必要な情報や信頼を規格・認証で担保することで輸出拡大を後押し。

人工種苗生産技術による水産養殖産品JASの概要について①

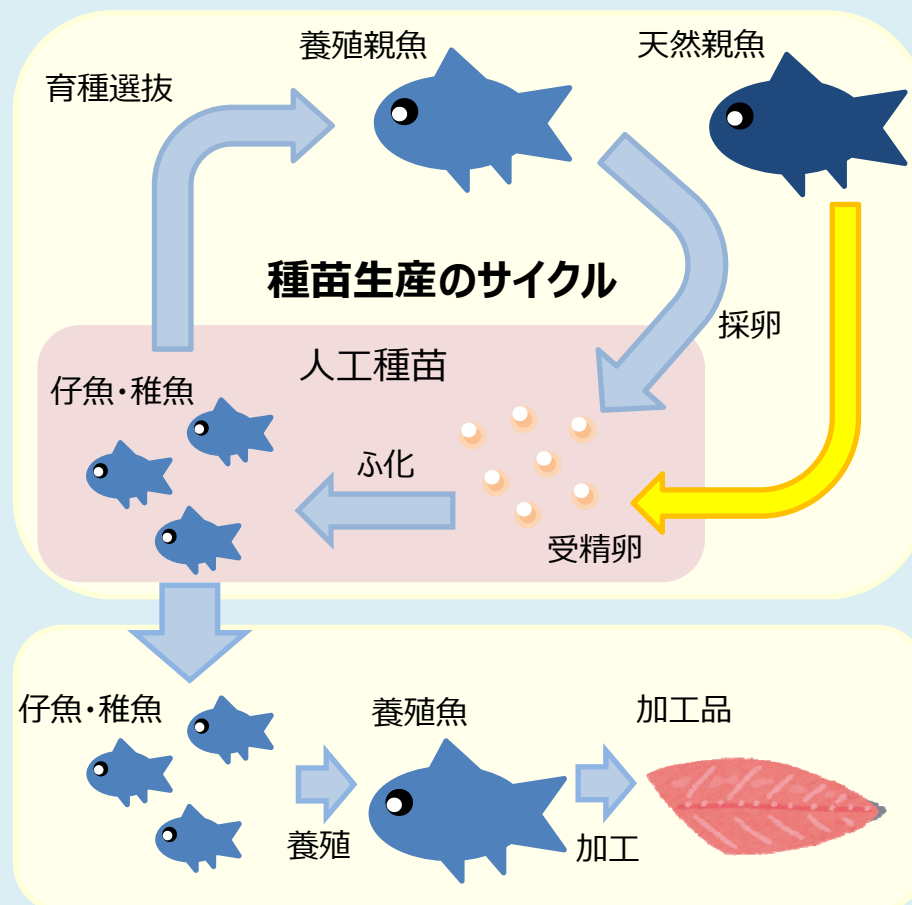
【認証の概要】



人工種苗生産技術による水産養殖産品JASの概要について②

【持続可能な水産養殖の取組】

人工種苗生産技術による持続的なサイクル



- 人工種苗生産技術により、天然稚魚乱獲による資源枯渇防止に寄与。

環境への影響の低減

- 育種選抜による飼料効率及び耐病性向上。
- 周辺環境に影響を及ぼさないための適正な給餌量の維持。
- 薬剤耐性菌の出現抑制のための抗菌剤使用の低減。
- 定期的な水質検査の実施。

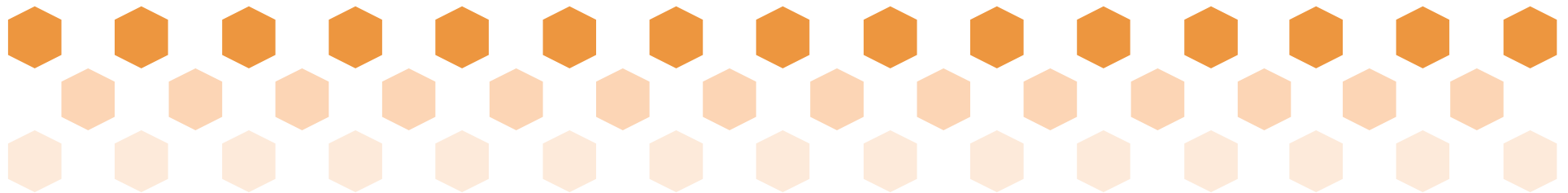
養殖中の逃亡の防止

- 周辺の生態系へ影響を及ぼさないための養殖魚に対する逃亡防止策の実施。

労働者への配慮

- 安全衛生の維持及び適切な労働環境の提供。
- 強制労働、差別的行為、ハラスメントの防止。

2 日本農林規格の一部改正について

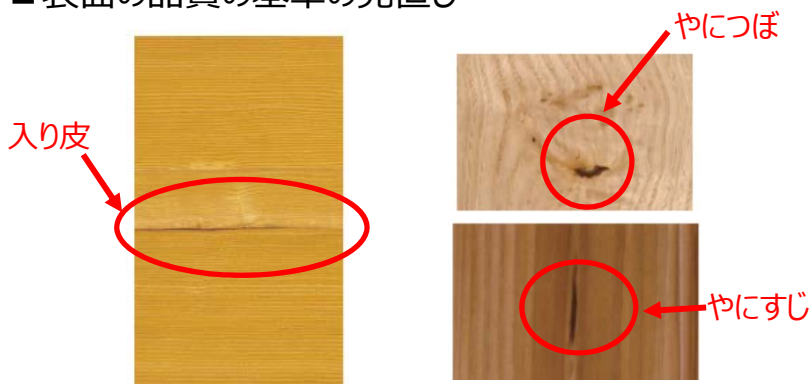


フローリングのJASの見直しについて

フローリングの規格について、製造実態や取引実態等を踏まえ見直し。

- 表面の品質の基準の見直し【複合フローリング】
従来欠点とみなしてきた「入り皮」等について、化粧目的で使用した場合の取り扱いを規定。
- 長さの寸法の許容差の見直し【複合フローリング】
原料事情の変化や製造の実態を踏まえ、通常の製品に比べ長い寸法の製品に関する寸法許容差の基準を設定。
- その他
現状の製造、使用及び試験実施の実態に合わせて、用語の定義、表示の方法、試験方法を見直し。

■ 表面の品質の基準の見直し



※ 入り皮 : 樹皮の一部が木部に包み込まれた部分
やにつぼ : 脂(やに) がたまっている部分
やにすじ : 脂がしみ出して条線となっている部分

入り皮、やにつぼ及びやにすじ :
目立たない程度のものであること→目立たない程度のものであること。ただし、入り皮、やにつぼ及びやにすじを化粧の目的に使用しているものについては、この限りではない。

■ 長さの寸法の許容差の変更

見直し前		見直し後	
長さの寸法	許容差	長さの寸法	許容差
900mm未満	±0.5mm	900mm未満	±0.5mm
900mm以上	±1.0mm	900mm以上	±1.0mm
		3600mm未満	
		3600mm以上	±2.0mm

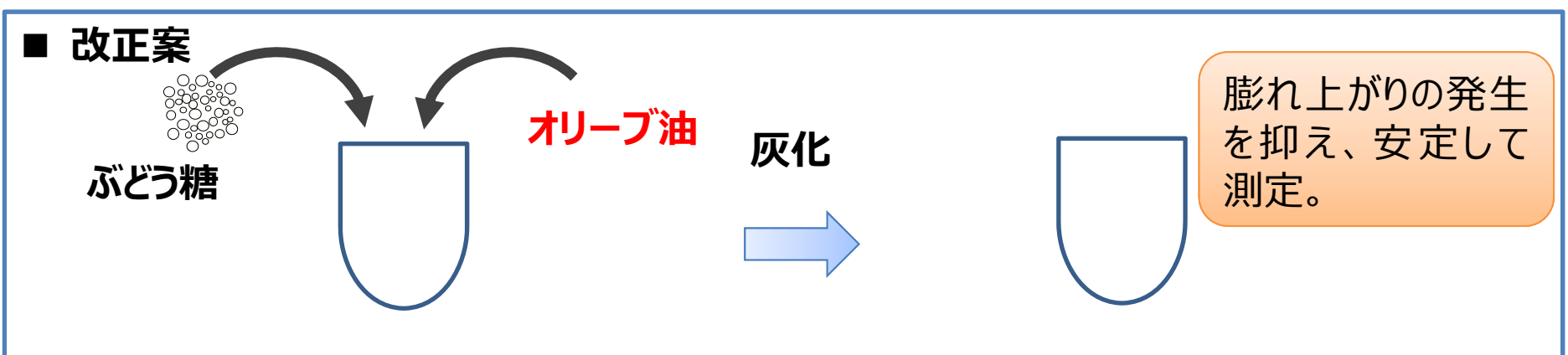
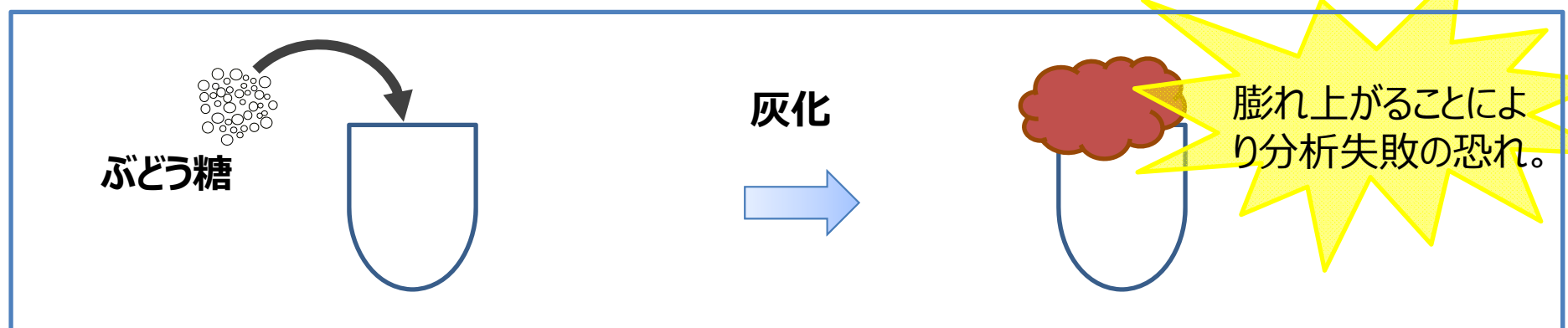
飲食料品のJASの一部改正

■ 一部改正を行う日本農林規格の改正事項

改正事項	対象規格
1. 灰分及び比旋光度の測定方法	: ぶどう糖
2. 見かけの比重の測定方法	: マカロニ類
3. 水分及び酸価の測定方法	: 精製ラード、ショートニング、食用精製加工油脂
4. よう素価及び融点の測定方法	: 精製ラード
5. 油脂含有率の測定方法	: マーガリン類
6. 塩分の測定方法	: 農産物漬物
7. 内容量の対象	: 農産物漬物（はくさいキムチ）

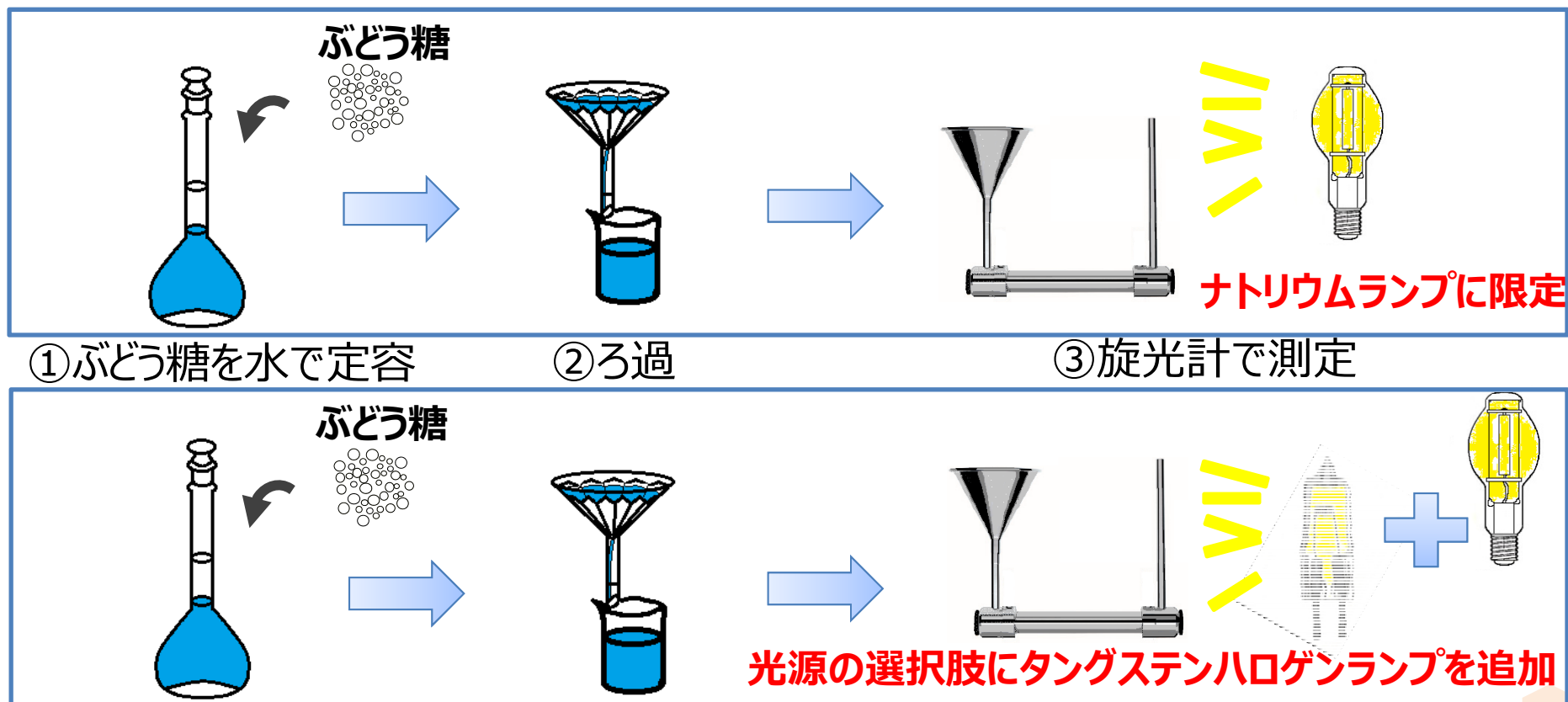
灰分の測定方法（ぶどう糖）

- ぶどう糖のJASの品質において「灰分」の規格値が定められている。
- 現行のJASの分析法では、糖が膨れ上がり、容器からあふれ出ることにより、正確な測定値が得られない事がある。
- このため、試料採取時にオリーブ油を添加することにより、糖が膨れ上がることを防ぎ、正確な分析値が得られるよう分析方法を改正する。



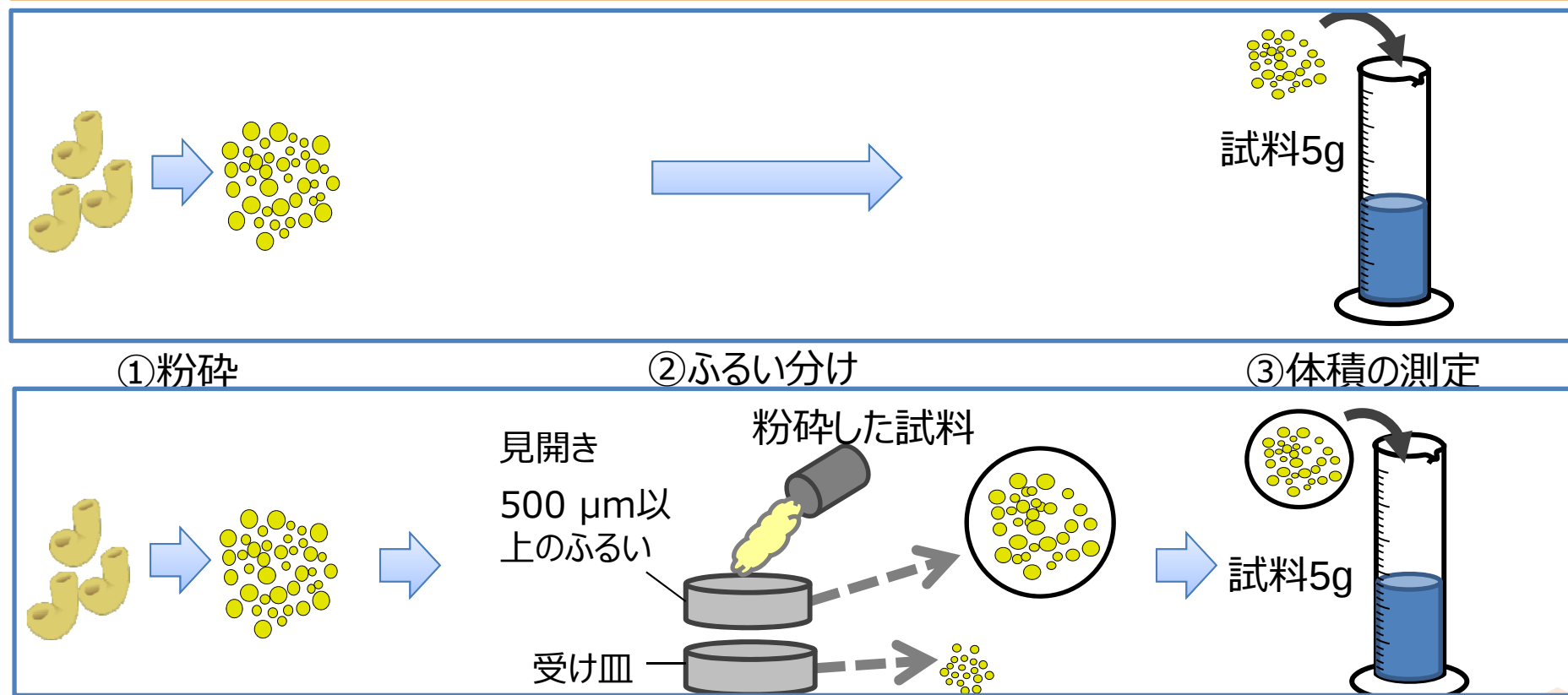
比旋光度の測定方法（ぶどう糖）

- ぶどう糖の日本農林規格の品質において、ぶどう糖の純度を表す指標として「比旋光度」の規格値が定められている。
- 現行のJASの分析法では、比旋光度を測定する旋光計に用いる光源は「ナトリウムランプ」に限定されている。
- 業界団体から、光源に汎用性のある「タングステンハロゲンランプ」の追加要望があり、分析法の妥当性が確認されたため光源の選択肢に追加するよう分析方法を改正する。



見かけの比重の測定方法（マカロニ類）

- マカロニ類のJASの品質において、組織の密度を表す指標として「見かけの比重の規格値が定められている。
- 現行のJASの分析法では、マカロニ類を破碎後、量り取り、溶液に投下したときのメスシリンダーの目盛りを読むことにより、見かけ上の比重を求めることとしているが、調製方法が規定されていない。業界団体から調製方法を規定し、わかりやすくしてほしい旨要望があった。
- 粉碎した試料の粒径に係る調査の結果、妥当性が確認されたことから分析方法を改正する。



水分及び酸価の測定方法（精製ラード、ショートニング、食用精製加工油脂）

- 水分の測定方法を変更することなく、精確に測定できるよう詳細に規定。
- 酸価の測定方法を変更することなく精確に測定できるよう詳細に規定。

改正概要

■ 水分（精製ラード、ショートニング、食用精製加工油脂）

【現 行】 試料 5 g を正確に量りとり、105℃で1時間乾燥した後、ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

【改正後】 試料の乾燥方法や重量を測定する際の桁数等を詳細に規定

■ 酸価（精製ラード、ショートニング、食用精製加工油脂）

精確に測定できるよう精製ラードの測定方法を追記するとともに、ショートニング及び食用精製加工油脂の測定方法を精製ラードの記載と同様に規定した。

【現 行】 試料10～20 g を150ml三角フラスコに正しく量りとり、50～60℃までの温度で加熱溶解し、エチルアルコールとエチルエーテル 1 : 1 の混液50mlを加え溶解する。(以下略)

【改正後】 試料の溶解方法や重量を測定する際の桁数等を詳細に規定

よう素価及び融点の測定方法（精製ラード）

- よう素価の測定に使用する試薬名の表記を食用植物油脂のJASで使用されている一般的な試薬名に変更。
- 融点の測定方法を変更することなく、精確に測定できるよう詳細に規定。

改正概要

■ よう素価の測定に使用する試薬名の表記

【現 行】 一塩化ヨウ素溶液

【改正後】 ウィイス液

■ 融点

【現 行】 試料を調整した毛細管を温度計の下部に密着させ、これらの下端をそろえ、水を満たしたビーカー中に浸し、水をかき混ぜながら加熱し、試料が毛細管中で上昇し始める温度を融点とする。

【改正後】 温度計と毛細管の下端のそろえ方、ビーカー中に浸す深さ、加熱の程度等を詳細に規定。

油脂含有率の測定方法（マーガリン類）

- 油脂含有率の測定方法を変更することなく、精確に測定できるよう詳細に規定。

改正概要

■ 油脂含有率

【現 行】 砂糖類又は風味原料を含まないマーガリン類にあつては、試料1.0～1.5gを50mlのビーカーに量りとり、エチルエーテルで分液漏斗中に洗い込み、無水硫酸ナトリウムを加えて脱水し、250mlの三角フラスコにろ過し、エチルエーテルを除去した後、105℃で20～30分間乾燥して得たものの試料重量に対する百分比を油脂含有率とする。

【改正後】 測定容器の準備、重量を測定する際の桁数等を詳細に規定

塩分の測定方法（農産物漬物）

- 塩分の規格値を考慮し、試料を量り取る際の桁の精度を改正。

改正概要

■ 塩分

【現 行】 均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに1mgの桁まで量りとり

【改正後】 均質化したもの5gをホモジナイザー用のカップに10mgの桁まで量りとり

塩分の規格値は「1.0%以上4.0%以下」と規定されており、小数点以下2桁目を四捨五入するので、測定値は小数点以下2桁で十分であり、1mgの桁（小数点以下3桁）まで必要ない。

例：5gを1mgの桁まで量ると測定値は5.015g

測定方法に従って、計算すると

塩分は~~2.90~~4・・・2.9%

5gを10mgの桁まで量った測定値が5.02g

測定方法に従って、計算すると

塩分は~~2.90~~・・・2.9%

内容量の対象（農産物漬物）

- はくさいキムチの内容量の基準のうち、薄切り等のはくさいキムチについての内容量基準を計量法に合わせ改正。

改正概要

■ 内容量

【現 行】 調味液を除いた重量が表示重量に適合していること。

【改正後】 薄切り又は細刻若しくは小切りしたものにあっては内容重量が表示重量に、その他のものにあっては調味液を除いた重量が表示重量に適合しなければならない。