

日本農林規格の制定・改正・確認について



2020年8月21日

農林水産省
食料産業局

日本農林規格の制定・改正・確認について



- JASについては、「日本農林規格の制定・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「ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格」の制定、②「有機農産物の日本農林規格」等の有機4規格の見直し、③「地鶏肉の日本農林規格」等の2規格の確認を実施。

1 新たに制定するJAS

ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格

2 改正を行うJAS

- (1) 有機農産物の日本農林規格
- (2) 有機加工食品の日本農林規格
- (3) 有機飼料の日本農林規格
- (4) 有機畜産物の日本農林規格

3 確認を行うJAS

- (1) 地鶏肉の日本農林規格
- (2) ハンバーガーパティの日本農林規格

1 日本農林規格の制定について



ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格案





現 状

- 米の消費量が減少している中、パンやケーキ、麺類など、新たな用途への利用が期待される米粉の需要拡大は、米消費拡大の取組の一環として重要。
- 国内では、日本米粉協会によるノングルテン（グルテン含有量が1 $\mu\text{g/g}$ (=1 ppm) 以下）米粉の製品認証の制度が平成30年6月から始まったことから、国内のノングルテン米粉の認知度が高まりつつある状況。
- 海外では、グルテンフリー食品の需要は大幅に増加している中で、ノングルテン米粉は、海外でも高い評価を受けており、海外への輸出を後押しするため、「米穀の新用途への利用の促進に関する基本方針」（令和2年4月公表）において、JAS策定の検討を明記。



規格の概要

- 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定。



効 果

- 事業者は本JASの認証を取得することで、グルテンの含有量を1 $\mu\text{g/g}$ (=1 ppm) 以下となるように米粉を製造するための管理を行うことができる能力の高さをアピールすることが可能。
- すでに行われているノングルテン米粉の民間認証制度により製品を認証する仕組みと、本JASの認証により事業者の製造工程管理の能力を認証する仕組みの二本柱によって、米粉の輸出拡大に寄与。

ノングルテン米粉の製造工程管理JASの概要について

グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、最終製品のグルテン含有量が $1\mu\text{g/g}$ となるように、グルテン等の混入を防ぐよう**製造工程を管理**。

管理手法は定期的
に検証・改善



ノングルテン米粉の製造工程

原料・資材等の受入れ

小麦などのグルテンの混入防止が図られた原料を納入することを確実にすること



原料・資材等の保管

グルテンの混入を防ぐように保管すること



製造

製造に使用した原料米穀等の記録
製造設備や器具等の清掃に係る記録



出荷

グルテンの含有量を $1\mu\text{g/g}$ 以下に管理されたことの確認
トレーサビリティシステムの確認



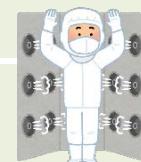
規格等

施設 敷地及び施設内外から生じるグルテン等の混入のリスクを管理できるよう設計、施工、維持

設備・器具等 グルテン等の混入がないよう使用、維持、保管



従事者等に対する管理 ノングルテン製造工程管理JASの適切な実施教育訓練



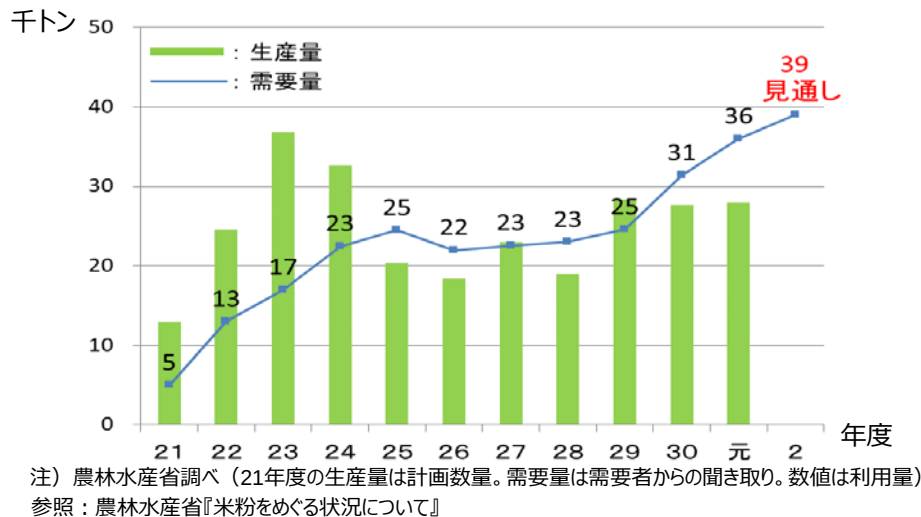
組織体制 グルテン等の混入防止に関する知識を有する取扱管理担当者及び取扱管理責任者の選任

これらの要求事項を満たした事業者が当該JASの認証を取得でき、
会社のHP、チラシ等にJASマークを貼付し、BtoB取引でJAS認証事業者であることをアピールできる。

(参考資料) 米粉について

米を粉にした米粉は、古くから米菓や和菓子などに使用されてきた。
技術開発により粒子の細かい米粉が製造可能となり、パンやケーキ、麺類など、新たな用途に適した米粉が販売されており、このような米粉の需要拡大が見込まれ、普及が行われている。

米粉用米の生産量・需要量の推移



米粉の特徴

- ◆ 米粉特有のもっちりとした食感
- ◆ 優れたアミノ酸バランス ○ アミノ酸スコア
米 65 小麦 41
- ◆ 油の吸収率が低い ○ 油の吸収率
米粉 21% 小麦粉 38%
- ◆ 小麦粉と異なりダマにならないので調理が簡単

米粉の需要拡大への取組み

米粉に適した品種の開発

● ミズホチカラ (2011年3月品種登録)

製粉時のデンプン損傷が少ないため膨らみやすく、主食用品種に比べ2割以上の増収が期待できるパンに適した品種。

米粉パンの形状比較



参照: 農林水産省『米粉をめぐる状況について』

● 越のかおり (2011年2月品種登録)

白米のデンプン成分のうち、炊飯米を硬くするアミロースの含有量が多く、茹でてでも溶けにくく、麺離れが良い品種。

米粉を利用した新商品

● ミックス粉

袋の中で材料を混ぜ、電子レンジで加熱するだけでできるグルテンフリーケーキのミックス粉。

● パスタ用米粉

福井県産「越のかおり」の玄米を使用したパスタ用玄米米粉。ノングルテン認証を取得。

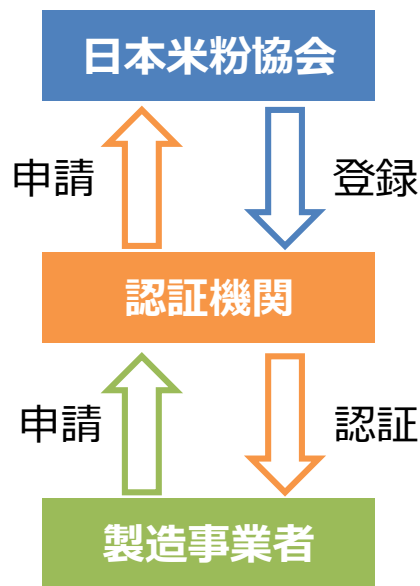


グルテンフリー
ケーキミックス

(参考資料) ノングルテン米粉を取り巻く状況

ノングルテン米粉第三者認証制度

日本米粉協会が運用する民間認証
平成30年6月より運用開始



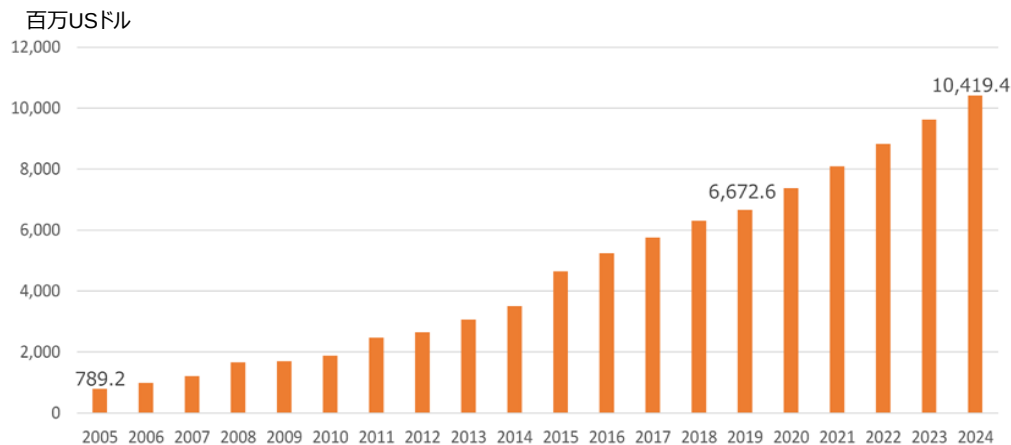
◆ ノングルテン米粉認証マーク

サンプル検査によりグルテン含有が1ppm以下であること、製造工場における当該製品の安定した生産・検査・出荷体制を確認した米粉に付与

ノングルテン米粉表示とグルテンフリー表示

	表示対象	表示可能なグルテン含有量
ノングルテン米粉表示	日本産の米粉	1 ppm以下
Codexのグルテンフリー表示	食品全般	20 ppm未満

世界のグルテンフリー市場の推移



注) 2020年以降は推測値

出典：農林水産省『米粉をめぐる状況について』

世界のグルテン市場の拡大により、ノングルテン米粉の国内外における需要拡大が期待される。

2 日本農林規格の改正について



有機 J A S における認証について

- 有機JASは生産行程の基準及び生産行程に関する表示の基準である(日本農林規格等に関する法律(以下「JAS法」という。)第2条第2項)。
- 有機JASでは、書類審査及び実地の調査(年1回)により、
 - (ア) ほ場又は加工場が有機の生産基準(有機JAS)を満たしていること
 - (イ) 当該規格に則して生産できるような生産管理の状況(例：ほ場や施設)や生産管理記録の作成が適切に実施されていることを確認する。

⇒有機JASに合致しているかどうか(例：農薬、化学肥料及び遺伝子組換え技術の使用の有無等)は、**個々の最終的な農産物について数値等の分析ではなく、生産行程の管理の確認により行っている。**

【基準による確認対象の違い】

生産行程の基準

(JAS法第2条第2項第1号ロ)

例：有機農産物

- ・種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用しない。
- ・ほ場に周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じている。
- ・遺伝子組換え技術を使用しない。
など

**生産行程の管理
の確認**

品位、成分、性能とその他の品質の基準

(JAS法第2条第2項第1号イ)

例：しろしょうゆ

色度：46番以上

(独特の淡い琥珀色)

無塩可溶性固形分(エキス分)：

特級・・・16%以上

上級・・・13%以上

標準・・・10%以上 など

**書類 + 最終的なしろしょうゆ
について数値等の確認**

【参考】E U等での有機農産物に使用できる種子の確認方法

E U等の登録認証機関から聞取り

○ E U等においては、農薬の使用や遺伝子組換え種子の排除等※、有機基準に従って生産された種子について、一元的にまとめられたデータベースがある。

※EUでは、ゲノム編集技術については遺伝子組換え食品と同じ扱いで運用すると聞いているが、具体的に、ゲノム編集技術を排除する方法については明文化されていない。

事業者は、種子会社等への確認や有機種子データベースにより、有機種子を探す。



有機種子を入手できない場合、事業者はその根拠を保管。

- ・種子会社等（3社以上）に有機種子の取扱いがないことを確認した証拠。
- ・データベースの検索結果 など



認証機関は、事業者が保管している文書を元に種子の使用の可否を定期的調査等で確認をする。

3 日本農林規格の確認について



- 地鶏肉のJAS では、地鶏肉の生産方法の基準として、「素びな」、「飼育期間」、「飼育方法」及び「飼育密度」を規定している。
- 直近5年間、認証生産行程管理者数は微減しているが、格付数量はほぼ横ばいとなっている。
- 現行の規格は取引先でも認知されており、今後とも規格の目的（品質の改善及び取引の円滑化）が発揮されるものと判断される。

規格における生産基準

- ✓ 素びな
在来種※由来血液百分率が50%以上
- ✓ 飼育期間
ふ化日から75日間以上
- ✓ 飼育方法
28日齢以降平飼い
- ✓ 飼育密度
28日齢以降 1 m²当たり10羽以下

※在来種：

明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した品種。比内鶏、コーチン、烏骨鶏、しゃも等38種を規定している。

生産状況

	H26年度	H27年度	H28年度	H29年度	H30年度
認証事業者数	15	13	13	13	12
格付数量 (千トン)	7.8	8.1	7.6	7.6	8.0
肉用鶏全体 (千トン)	2128	2132	2172	2215	2250
格付率 (%)	0.4	0.4	0.4	0.3	0.4

規格に対するご意見

- ✓ JAS認証を受けていることによる信頼が得られる。
- ✓ 地域ブランド確立などに利用している。
- ✓ こだわりを付加価値として価格に反映できる。

ハンバーガーパティの日本農林規格について

- ハンバーガーパティは、ハンバーガーの材料として加熱調理される冷凍食品。
- ハンバーガーパティのJASでは、上級と標準の2つの等級を設けている。また、品質の基準として、品位（加熱調理した状態での色沢等）、品温（-18℃以下）、厚さ（5mm以上）、粗脂肪（製品の28%以下）のほか、等級ごとに使用可能な原材料を規定している。
- 格付率（全生産量に占めるJAS製品の割合）は80%前後であり、現在も広く活用されている規格であることから、今後とも規格の目的（品質の改善及び取引の円滑化）が発揮されるものと判断される。

規格における原材料の基準

- ✓ 等級に応じて、使用可能な原材料を規定

等級	上級	標準
食肉	95%以上 （牛肉のみ）	75%以上（牛肉、 豚肉、家きん肉）
植物性たん白	含まない。	20%以下
野菜等	含まない。	20%以下
つなぎ	含まない。	5%以下
添加物	使用しない。	必要最小限の量に 限り使用可能。

生産状況

	H26	H27	H28	H29	H30
認証事業者数	3	3	3	3	3
格付数量（千トン）	24.2	21.9	27.7	31.6	32.6
生産量（千トン）	32.2	30.1	33.1	38.5	38.9
格付率（%）	75	73	84	82	84

注：格付数量は年度、生産量は暦年で計上。格付率は、格付数量（年度）÷生産量（暦年）で算出

規格に対するご意見

- ✓ ハンバーガーへの世帯当たりの年間支出金額が増加傾向にあることから（H26年：3,712円→H30年：4,099円）、引き続きハンバーガーパティの生産数量についても、一定の量が必要とされると考える。
- ✓ JAS製品を使用することが消費者に対する品質の保証の一つと考えられる。