

日 本 農 林 規 格 調 査 会
(令和2年度第2回)

農林水産省食料産業局食品製造課

日本農林規格調査会（令和２年度第２回）

日時：令和２年１１月２７日（金）

場所：日比谷国際ビル コンファレンススクエア ８Ｆ

時間：１４：００～１５：５９

議 事 次 第

１．開 会

２．議 題

（１）日本農林規格の制定、改正について

- ・接着たて継ぎ材の日本農林規格の制定
- ・しょうゆの日本農林規格の一部改正
- ・有機畜産物の日本農林規格の一部改正

（２）その他

３．閉 会

日本農林規格調査会委員名簿

【本委員】

折 戸 文 夫	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 理事（欠席）
木 村 純 子	法政大学 経営学部 教授（欠席）
里 井 真由美	フードジャーナリスト
鈴 木 滋 彦	静岡県立農林環境専門職大学 学長
中 嶋 康 博	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
森 光 康次郎	国立大学法人お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授
米 岡 優 子	公益財団法人日本適合性認定協会 前専務理事

【臨時委員】

青 木 英 紀	日本チェーンストア協会 食品委員会委員
五十嵐 友 二	一般財団法人日本食品分析センター 常務理事
岩 崎 康 江	全国地域婦人団体連絡協議会 常任理事（欠席）
大 谷 敏 郎	公益財団法人日本植物調整剤研究協会 理事長
川 上 志 江	公益社団法人日本農業法人協会 理事（欠席）
清 野 明	一般社団法人日本ツーバイフォー建築協会 技術部会顧問
富 松 徹	一般財団法人食品産業センター 技術環境部長
原 田 寿 郎	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所 研究ディレクター
松 田 りえ子	国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 客員研究員
水 野 葉 子	一般社団法人日本オーガニック検査員協会 監事
桃 原 郁 夫	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所 関西支所 支所長
森 曜 子	一般社団法人AOAC日本 理事（欠席）
山 根 香 織	主婦連合会 常任幹事

（五十音順、敬称略）

午後2時00分 開会

○長谷規格専門官 定刻となりましたので、ただいまから日本農林規格調査会を開会させていただきます。

事務局の長谷でございます。よろしくお願いいたします。

皆様には、御多忙のところ、御出席いただきまして誠にありがとうございます。

本日御参集の委員、20名の方のうち、折戸委員、木村委員、岩崎委員、川上委員、森委員から欠席の御連絡を頂いております。里井委員におかれては少し遅れるとのことでございます。委員の過半数の方の御出席を頂いており、今日の調査会は成立していることを御報告いたします。

また、里井委員と清野委員におかれましては、所用により審議の途中で御退席されると伺っております。

なお、今日の会議は公開で行います。今回の調査会は、コロナ感染拡大の防止ということから、通常より傍聴者の方をかなり少なく募集しております。今日は6名の方が傍聴されています。

それでは、議事進行を、議長の中嶋会長にお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 皆さん、こんにちは。このような状況の中、お集まりいただきましてどうもありがとうございました。

それでは、まず初めに、食料産業局食品製造課、西川基準認証室長から御挨拶を頂きたいと思います。

○西川基準認証室長 皆様、こんにちは。食料産業局基準認証室長の西川です。

本日、急遽所用で太田食料産業局長が本調査会に出席できないということですので、日本農林規格調査会の開催に当たり、私から御挨拶を申し上げます。

委員の皆様方も御承知のとおり、連日、新型コロナウイルス感染症に関する報道等がなされているところでございます。ただ、本日は、感染症対策をしっかり取った上で、J A Sの審議をこうして皆様で対面で御審議いただくという形とさせていただきました。本日は、調査会に御出席いただき、皆様、誠にありがとうございます。

また、平素より、農林水産行政に御理解、御協力を賜りまして、この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

J A Sを付加価値の高い産品を高く売っていくためのツール、また、差別化、ブランド化としてのツールとして使うために、平成29年に我々 J A S法を改正いたしました。その後、この

調査会において、14の新たなJASを御審議いただきまして、順次制定してまいったところでございます。委員の皆様方の御尽力に対しまして、改めて御礼申し上げます。

おかげさまで、新たなJASであるノウフクJASですとか、持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉JASですが、こちらについては商品の流通も始まっておりまして、農林水産省といたしましても、このJASが活用される機会が増えて、また、その食品産業の競争力強化に結び付くということを期待しております。

本日の調査会におきましては、接着たて継ぎ材のJASの新規制定、また、しょうゆのJAS及び有機畜産物のJASの改正について御審議いただきます。

委員の皆様方におかれましては、それぞれの専門のお立場から忌憚ない御意見を頂きまして十分御審議を賜りますようお願い申し上げます。

本日は、どうぞよろしくお願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

続きまして、調査会の議事録署名人の指名を行います。

日本農林規格調査会運営規程第11条により、会長が指名することになっておりますので、米岡委員、それから青木委員、お二人にお願いしたいと思います。どうぞ、よろしくお願いいたします。

それでは、次に、事務局から資料の確認及び議事内容の公表についての説明をお願いいたします。

○長谷規格専門官 それでは、資料の確認をさせていただきます。

本日の調査会は、紙の資料の席上配付を最小限にするということで、いつものとおりタブレットで資料を御覧いただきたいと思っております。資料はタブレット上に開いた状態で置いており、資料0、1、2、3という形でタブを設けておりますので、説明に合わせて必要なところを御覧いただきたいと思っております。

また、途中でタブレットの調子が悪くなったとかフリーズしたというときは、事務局員がサポートいたしますのでお申し付けください。よろしいでしょうか。

また、本日の議事の内容は、御発言いただいた方々のお名前を明記の上、後日、農林水産省のホームページ上で公表いたしますので、御了承願いたいと思います。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、議事に入りたいと思います。

まず、日本農林規格の制定及び改正についての審議を行います。

農林水産大臣から、今回審議する3規格に係る諮問を頂いております。資料2にございます。そちらを御覧いただきたいと思います。

それから、本日の審議のため、運営規程第10条第4項により、独立行政法人農林水産消費安全技術センターから渡部英悦課長、大村敏幸主任調査官、横田彩子係長、藤田真司係長、それから、日本醤油協会から加藤裕久参与、そして、愛知県味噌溜醤油工業協同組合から富田茂夫専務理事、以上の方々が御出席されています。

それでは、全体の説明を事務局からお願いいたします。

○西川基準認証室長 資料3を御説明いたします。

資料3の表紙をめくりまして2ページ目です、日本農林規格の制定・改正についてというこの2ページ目を御説明いたします。

資料3の上の方にある一つ目の丸に書かれていますとおり、JASについては、日本農林規格の制定・見直しの基準により、制定・見直しの内容の妥当性を判断しているということです。今回の調査会では、この基準に照らしまして、二つ目の丸にありますとおり、まずは新たに制定するJASとして接着たて継ぎ材の日本農林規格を、そして、改正を行うJASとしてしょうゆの日本農林規格及び有機畜産物の日本農林規格について御議論よろしくをお願いいたします。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。それでは、接着たて継ぎ材の日本農林規格案についての審議を行いたいと思います。

事務局から、御説明をお願いいたします。

○三重野課長補佐 林産物を担当しております三重野と申します。よろしくお願いいたします。

私の方から、接着たて継ぎ材の説明をさせていただきたいと思います。資料3の5ページ目から7ページ目が接着たて継ぎ材の資料になります。

まず、本件ですが、新しい規格ということで、本日お見えになっていないんですけれども、宮崎の吉田産業さんと県の試験所の方から御提案があった規格でございます。

まず、たて継ぎ材が何かということを簡単に御説明したいと思います。

たて継ぎ材といって住宅の部材なんですけれども、スライドお願いできますか。

(在来軸組工法で建築中の住宅の写真を投影)

スライドが見にくい場合は、7ページ目の写真も援用しながら見ていただければなと思います。

まず、日本の木造住宅の建て方を御説明しますと、日本の木造住宅は大きく二つ造り方がご

ざいます。一つはツーバイフォー、この前審議いただきましたけれどもツーバイフォーですね、枠組壁工法というものです。

そして、もう一つ大きな方法としまして、在来型の軸組工法というのがございます。今回提案のあった部材はこの軸組工法というものに使われる部材についてとお考えいただければと思います。

このスライドの写真が軸組工法の写真でございます。

軸組工法がどういうものかということ、柱とか梁ですとか、あと、ちょっと分かりにくいですが筋交いとか、こういう主要な構造部材で建物の重量などを支えるように設計されてございます。

こういう建物の重量とか、そういうかかる力全てを、この主要な構造、柱とか梁とか筋交いとかで受ける。それ以外のものについては構造の計算には入れない、力の計算には寄与しないとして設計されているものでございます。

今回のたて継ぎ材なんですけれども、こういう柱とか梁などの主要な構造材ではない部材、つまり力学的にそれほど要求されないものとして使われる部材について、J A S 規格の製品を作るというものでございます。

ここにも代表的な図がありますが、我々が想定しております使われ方としまして、ここに間柱というのがございます。間柱とは何かというと、こちらが柱ですね。本当の柱です。ここで建物の重量とかを支えるんですけれども、その横に間柱という細い柱を皆さんどこかで見たことがあると思うんですけれども、ここに合板を張るときにはくぎを打ったりとか、あと断熱材を隙間に入れたりすることがあると思いますが、そのときに間に入れるようなこういう細い柱ですね、こういうものとか、あと、胴縁と言いまして、もっと細い角材を指しているんですけれども、こういうのに使う。

これ何かというと、最近の住宅は外側の壁にサイディングという既製品の壁を張っていくことが多いんですけれども、そのときにここに空気が流れるように通気層というのを今は作るようになっています。その通気層の隙間を作るために隙間を浮かせるためにこういう胴縁というのを張りつけたりする。つまり、力学的に建物の構造に影響を与えないような部品について、今回新たな規格を作るというものでございます。

今回、先ほど宮崎の方から御提案があったということですが、我々何をしたいのかというお話を簡単にさせていただきたいと思います。この間柱だとか胴縁について、今まで無垢の1本の木を使っていましたが、それを1本の木ではなくたて継ぎ材、短い木をフィンガージョイン

トといって、ツーバイフォーのときにも御説明したと思いますが、指と指を合わせたようなフィンガージョイントで短い材をつないで長くしたものを使いたいという御提案がございました。

なぜ、そういうことをしたいのかということなのですが、一つには木材の有効利用、端材をつなぎ合わせて1本の材を作りたい、節とかそういうものを除いて、悪い部分を除いて、つないで一つの材にしたいというものです。もう一つは、こういうつないだ材、たて継ぎ材のようにつないだ材のメリットは曲がらない、狂わないというものです。普通の真っすぐな1本の本木だと、乾燥したり時間の変化につれてどうしてもぐにゃりと曲がったり反ったりしてしまうことがあります。そうすると、それをこういう部屋の内側に横胴縁というのをに入れてあり、こういうところに壁用の薄い合板を張ったりするのですが、そういうときにこの胴縁が曲がってしまうと壁が膨らんでしまったり、あと、例えば表面に張っているクロスが破れてきたりとか、そういうことでクレームが発生するということもございまして、大手の住宅メーカー、例えば住友林業さんとか、タマホームさんですとか、そういうところなんかはもう最近こういう下地に使う材についてはたて継ぎ材を既に使っているということでございます。

実際、寸断がない1本の本材よりも、このたて継ぎ材にした方が値段的には高いらしいのですが、クレーム防止対応として、品質が安定しているため、もう既にこういうたて継ぎしている材を使っております。

ただ、J A S規格が今までなかったため、基準がなかったものですから、各工場とかメーカーさんによって、それぞれ自分たちの独自の基準を作って納入させていたようです。そうすると、住宅業界の方から、それでは効率が悪いのでJ A S化してくれないかというお話がありまして、今回J A S制定に至ったということでございます。

それで、6ページをめくっていただきたいんですけども、さっきから話していますように、構造的に力が大して掛からないということなので、構造用製材乙種と同程度、構造用製材というのは普通のつなぎも何もしない無垢の製材品なんですけど、甲種と乙種というのがございまして、甲種というのはよりシビアな環境で使われるもの、乙種というのは緩い環境で使われるようなものというふうに御理解いただければと思いますが、緩い方により近い形の基準を援用しようということ考えてございます。

接続部については、前回もツーバイフォーの試験のところで御説明しましたがけれども、ツーバイフォーのたて継ぎ、これを援用しようということで、二つのいいとこ取りのような形で今回規格を作ったというところでございます。

今回J A S化されることによって、先ほど各工場が独自の基準を作ってと言いましたけれど

も、それがJAS化されることでいろんな製材所から出てくる製品をハウスメーカーさんが買うことができる。今でもずっとお付き合いのあった製材所からしか入れてなかったものが、隣の県の製材所でも同じ品質のものを作っているということでそれを買って来ることもできることで、下地用の材の市場ができるというような効果も見込まれますし、また、クレームが減ることで木造住宅全般の信頼性といいますか、ブランド性が上がるということも考えられます。

それから、これはハウスメーカーさんの売り文句になるのかもしれませんが、うちの家はJAS材何%使っています、90%使っていますよとか、そういう宣伝方法とかアピールの方法にも使えるのではないかと考えております。もちろん今まで使われていなかった曲がっていたり、節が多くて捨てざるを得なかったような材料を有効活用するということも、一番重要なことであると思っているところでございます。

実際、規格の中身ですが、次のページ、7ページをめくっていただければと思います。ページ数書いていないですが、写真のある方でございます。

そのテーブルの上にもサンプルが置いてございますが、こういうふうにフィンガージョイントという、指と指を合わせたようなものでたて継ぎした材、細目の材を今回規格化しようということでございます。最初の接着たて継ぎ材とあるオレンジの四角囲みのところを見ていただきたいのですが、今回これの材の定義としまして、フィンガージョイントによって使う構築物の屋根、床、壁などのうち、建築物の構造耐力上主要な部分に使用するものを除くということで定義してございます。つまり、こういう構造耐力上主要な部分ではないところに使うということをも明記しております。

では、実際の基準についてはこの緑側の四角囲みになりますが、これも先ほど言いましたように、構造用製材乙種とツーバイフォーのフィンガージョイントのたて継ぎ材のハイブリッドのような形になってございます。

寸法許容差についても構造用製材と同じもの、同程度のもの、接着の程度に1サイクルとは書いていますが、これは煮沸試験のことで、煮沸試験1回するということです。接着の程度などはツーバイフォーのフィンガージョイント材と同じ基準を使っています。

それから、含水率につきましては、これは前回ツーバイフォーのときにも御説明しましたけれども、やはり最近住宅の品質が上がってきていることに伴いまして、非常に含水率の低い材が求められるという傾向がございますので、含水率15%以下ということで考えてございます。

次の材面の品質、節、集中節、丸身、貫通割れ等と、材面の品質というのは、これは林産物の独特の言い回しなんですけど、要は節ですとか、割れとか、そういうものを材面の品質という

言い方をいたします。それについて先ほど申しましたように構造用製材の乙種、弱い方ですね、シビアじゃない方と同程度の基準を設けております。

それから、たて継ぎ部の品質、フィンガージョイント部の品質については、ツーバイフォーのたて継ぎ材と同程度のものを援用しております。

材料につきましては、構造用集成材と同程度の基準を用いております。

今回、本当に新たに何か作ったというよりも、いろんな規格のいいところ取りをした形で、ハウスメーカーさん、それから製材さんの意向を最大限生かせるような形で規格を作ったというところでございます。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見を頂きたいと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、清野委員、お願いいたします。

○清野委員

一つは質問ですが、構造用のたて継ぎ材の場合にはたて継ぎの強度試験を行うんですが、今回は強度試験の規格が入っていないんですが、これについては、審議の中でどんな経過があったのか。例えば、全く審議がなかったのか、あるいは経験則からいって特段問題ないということだったのかとか、その辺の経緯を聞かせていただきたいというのが一つ目です。二つ目は意見ですが、今後もこういった形で集成材以外の、エンジニアドウッドが新しく規格がいっぱい出てくると思うんですね。表示の問題なんですけど、前回御審議いただいたツーバイフォーの構造用のたて継ぎ材が「F J」という表示をするんですけれども、今回は「接着用F J」と表示をするんですが、大変紛らわしいなというふうに思います。今後たくさん出てくると思いますので、表示方法全般を例えば構造用材料の印字は黒にして、構造用じゃなかったら緑にするとか、スタンプの色も含めて、総合的に考えていただければいいかなと、そんなふうに思いました。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、御質問一つと、御意見一つ頂いております。これについていかがでしょうか。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） F A M I C の大村でございます。

今、清野委員の方から御質問いただいた件にお答えします。

F A M I C で今回、提案自体は宮崎の吉田産業と宮崎県木材利用技術センターから新規格制

定の御提案がありました。やはり建材の場合、全国的に製造するということもありまして、F A M I Cの方で検討会を主催させていただきました。

今回、間柱、メインの用途はもう間柱用ということで、検討会の方でも間柱がどういう位置付けなのかというのは大分議論になりました。検討会では、下地用ではないけど構造用でもない。その間ぐらいのものじゃないかという委員からの御意見も頂きまして、材面の品質等は構造用製材の材面の品質を持ってきております。

清野委員から御質問あったフィンガージョイント部の強度のお話なんですけれども、当初規格に入れてもいいんじゃないかという話もあったんですけど、今回は、国土交通省が定めている建築基準法の基準強度ですが、この設定をお願いする予定もないこと及びF A M I Cの方でもたて継ぎの間柱を120本ほど買わせていただいて、市場流通しているものがどのぐらいの強度にあるのか、あと、フィンガー部の品質がどのぐらいにあるのかというのを曲げ試験もしましたし、あと剥離試験もしました。そうしたところ、一般的に作ってられる工場での強度というのは、試験方法自体は枠組壁工法のJ A S 600のたて継ぎ材の試験方法、この間もちょっと改正、昨年改正させていただいたんですけれども、あの試験方法で試験をやったところ、J A Sの甲種のS P F、一般的に国内で使われるものはS P Fというカナダからの輸入材なんですけれども、その強度の1級の強度程度は出ている。また、J S IIというのと比べても、1級以上の強度が出ているということで、フィンガーの長さ、あと接着がちゃんとしていれば、強度はある程度見込めるということは確認しております。

そのため、今回、基準強度設定をお願いしない製品だということもありましたので、曲げ試験をすると日々3本なり、5本なりとどんどん試験していきますので工場の負担も大きいということで、今回はフィンガーの長さ、あと接着の剥離試験をするということで曲げ試験は課さないことにさせていただきました。

もう一点、表示の方なんですけれども、色で見分けられるようにしていただきたい。あと、フィンガーというのがJ A S 600の方と重複しているんじゃないかとのことですが、確かにJ A S 600の方と重複している部分はあるんですけれども、J A Sのマークの方も工夫して見分けられるようにもしたいと思っていますし、あと、色分けの方、以前は構造用集成材も含め、色分けは大分してきていたんですけれども、最近ラベルじゃなくてインクジェットでやりたい、インクジェットだと黒になってしまいますので、色をできれば規定しない方向でやってほしい。インクジェットもスピードを出すためには複雑なのが流れてしまうので、できるだけ簡単にしてほしいということもありまして、できるだけ簡単に、ただ、見分けられるようにはするよう

な中身では規定はさせていただいているところです。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

ほかに御意見、それでは桃原委員、お願いいたします。その後、原田委員、お願いいたします。

○桃原委員 ちょっと資料４－１については、今質問してよろしいのでしょうか。それともこれはまた後で説明ありますか。大丈夫ですか。

○中嶋会長 お願いします。

○桃原委員 資料４－１の３ページです、ちょっとここについて、今すぐというわけじゃなくて、今後の課題にさせていただきたいんですけれども、程度の軽い腐れ、腐れ部分が柔らかくなっていないものをいうと書いているんですけれども、じゃあ、どこからを腐れと考えるのかとか、恐らく非常に難しいところだと思うんですね。これ、製材のＪＡＳにもある文章だったと思うんですけれども、この辺、検査する人が非常に負担に感じるようなところでもありますので、ちょっと今後の検討としていただければと思います。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 腐れの程度についてはやはり難しい、認証機関の熟練の検査員の方、あとは、認証機関の講習会でも工場の方にも伝えているんだと思うんですけれども、これ以上文章をどういうふうにすると分かりやすいかというのはなかなか難しいという意見が毎回上がりますので、今後も専門家の方と相談させていただいて、分かりやすい規格の書きぶりにさせていただければと思います。

○中嶋会長 今回の規格はこのままでもよろしいですが、これはあと検討して今後改善ができればという御意見でよろしいですね。ありがとうございました。

それでは、次、原田委員、失礼いたしました。よろしくお願いいたします。

○原田委員 森林総合研究所の原田でございます。

同じく今の資料の４－１の３ページのところなんですけれども、フィンガーの形状の関係のところで御質問させていただきます。

今回の規格では、フィンガーの形状１２ミリ以上ということになってございますけれども、最近歩留りを上げるというようなことの中でマイクロフィンガージョイントというのが開発されていまして、大体半分の６ミリ程度のフィンガーでというようなものも開発されているんですが、今回その辺りのところの御議論というのはどのようなことがあったのかというようなことを教えていただきたいと思います。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） マイクロフィンガージョイントなん

ですけれども、前回、構造用集成材のフィンガージョイントについては、6ミリ以上であれば強度が出るということでマイクロフィンガージョイントという12ミリ以上というものを6ミリ以上というふうに制限を緩和しております。

今回、マイクロフィンガージョイント、6ミリのフィンガージョイントを入れるか、入れないかという検討をしたんですけれども、集成材の場合は積層していきませんが、間柱等は、力が掛からないといっても積層していないこと。また、今、構造用集成材の認証工場は、やはり以前12ミリ以上の基準でしたので、いまだに12ミリ以上のフィンガージョイントの刃を使われているということもありまして、一般的に使われている12ミリで問題ないんじゃないかという御意見がありましたので、今回12ミリ以上というふうにさせていただきました。

今後、データとか上がってくれば専門家の方に検討いただいて、これを12ミリ以上をもう少し小さい数字にするかどうかというのは検討していきたいと思います。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。ありがとうございました。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、鈴木委員、お願いいたします。

○鈴木委員 鈴木でございます。

お教えいただきたいことが2点ございまして、一つは、今の御説明でフィンガージョイント、たて継ぎによって材が有効に利用できるんだということは理解できる場所ですし、もう一点、質問の趣旨は、主要な部分というこの件なんです、柱、梁、筋交いは主要であって、今回のものは間柱、胴縁などと、これは主要な部分を除くという表現でその区分は担保される、あるいはどこかに、ほかの規格とか何かにそうしたものが明示されているんでしょうかというのが質問の1点。そこをお教え願いたい。

もう一つは、資料4-1、このような、一番最後のページの寸法表示がたくさんあるものがあつたと思うんですが、こうしたものが規格になるときにいろんな寸法がいろいろ盛り込まれる傾向にあるように思うんですが、最後の標準寸法とございますね。非常に幅広くあるように思うんですが、今回のこの規格が適用されると、どの辺りのものが主要で一番多用されるとか、そういう話を少しお教え願えると有り難いと思います。

もう一点細かなことですが、今の資料の一番最初のFingerJointedというのは、ハイフンかスペースか、このままなのかちょっと、また後ほど検討していただければと思います。

1ページの英語表記です。以上、よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 いかがでしょうか。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 主要な構造部という言い方は、構造用製材の J A S とか、ほかの規格でも使っております。あと、建築基準法とかでも告示の中に主要な部分というのは出てきます、また、先ほどの説明の中でもありましたし、鈴木委員の方からもあったような柱、梁（はり）、土台、桁等、主要な部分について、荷重がかかり設計をする部分については、主要な構造部かと考えております。

今回、検討会の方でも垂木や筋交いはどうなんだという話も実際にはやはりありました。専門家の方から垂木は構造材だろう、強度計算も積載荷重とかも見るので構造部なんじゃないのかという話もありましたので、今回は対象から外すということで委員会の方でも決めております。

寸法の方なんですけれども、附属書 B の方ですね、このページの 14 ページ、資料 4 - 1 の 14 ページを見ていただきますと、附属書 B です、参考と、標準寸法とさせていただいております。やはり地域地域で様々な寸法が使われているというのがあるようです。間柱にしても、30 ミリ、36 ミリ、45 ミリという短辺が使われておりますので、そういうものもありますので、規定寸法じゃなくて標準寸法ということで、あとは地域地域でいろんな寸法を使っていただければなと思うんですけれども、間柱については 30 ミリの 105、長辺が 105 ミリ、あと 120 ミリもございましたが、あと 36 ミリの 105 ミリ、120 ミリもございました。あと、一番厚いもので 45 ミリというものも 105 ミリ、120 ミリというのがありまして、あと、野縁とか胴縁といった先ほど図の方で説明したような細い材になりますと、この寸法に限らず様々なものがある。一応想定されるものは一応載せていますけれども、地方によってはやっぱり様々なサイズが存在しているというようなところになっております。

英語名の資料の 1 ページ目のところ、4 - 1 の資料の 1 ページ目のところですね。Finger Jointed Lumber というところです。前回、桝組壁工法の J A S 600 の方でも大分議論があったんですけれども、ハイフンを入れるのか入れないのかとか、あと、Jointed にするのか、Joint にするのかというのはいろいろ議論があったんですけど、I S O とかも参考にしながらこの形にさせていただいたというところですね。よろしいでしょうか。

○中嶋会長 スペースは入っているのですか。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） すみません、スペースですね、すみません、これスペース必要ですね。

○中嶋会長 スペースは入っているんですね。ちょっと見えにくいです。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） はい、抜けております。Finger と

Jointedの間にスペースが必要（Finger Jointed Lumber）になります。

○中嶋会長 分かりました。よろしいでしょうか。

すみません、ちょっと確認なのですが、主要な部分のこういう例はどうかという御説明の中に垂木ですか、これは構造材で、筋交いはどちらに。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 構造材です。

○中嶋会長 構造材になるんですね、分かりました。

それから、あと、標準寸法の話がありましたが、こちらに出ていない寸法のものも地域によっては使われているということなのですが、そうすると、それはJAS規格から外れることになるんですか。

○大村（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） ここは附属書を、「規定」じゃなくて「参考」にさせていただいていますので、ここは情報として使っていただければなというふうに考えております。なので、これ以外のものもJASの格付は可能でございます。それは、構造用製材も製材のJASの中にも標準寸法様々決めておりまして、それ以外でも問題ないというふうにこれまでも運用させていただいているところです。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見出尽くしたと思いますので、この接着たて継ぎ材の日本農林規格案については、原案どおり制定するということでよろしいでしょうか。

（発言する者なし）

○中嶋会長 ありがとうございます。

異議はないということでございますので、そのように報告させていただきます。

それでは、続きまして、審議事項の2のしょうゆの日本農林規格の一部改正についてでございます。

それでは、事務局から御説明をお願いいたします。

○内村課長補佐 基準認証室で有機のJASと飲食のJASを担当しています内村です。今日はよろしくお願いいたします。

まず、しょうゆの日本農林規格の改正案の説明をさせていただきます。本規格案につきましては、日本醤油協会から規格の改正の申出がありまして、これを受けて本調査会に諮るものです。

本規格案の関係書類につきましては資料3と資料4－2の規格案、あと、資料5のパブコメ

と、あと机上配付資料の2の規格改正案の申出書になります。

それでは、資料3を用いて規格改正案の概要を説明させていただきます。

資料3の10ページ目を開いていただいて、そちらの方で説明させていただきます。

しょうゆのJASでは、しょうゆの種類ごとに色度の標準値を規定しておりまして、原料の蒸煮工程や食塩水の仕込み量などの製法の違いによって、色の特性は様々です。この色度を測定するために使用する標準色の見本がございますので、皆様に今お渡し、ちょっと回しますもので御覧いただければと思います。

たまりしょうゆの蒸煮工程において、大豆を蒸煮する機械がこれまで改良されてきておりまして、効率的にうまみが抽出されるようになってきた一方、色の特性が変化したことから、このようなたまりしょうゆについても、JASの対象とするため、たまりしょうゆの色度を改正するというものです。

具体的には、しょうゆの標準色18番未満となっているものをしょうゆの標準色22番未満とするものです。

このほかの改正事項としては、うまみ成分の指標としての全窒素分、無塩可溶性固形分等の基準値の単位をパーセント（容重）によって表記しておりますが、分かりやすくするため、これらの単位をg/100mLに改正するというものです。

この改正に合わせましてパブリックコメントを行っていきまして、資料5のパブリックコメントを御覧いただきたいのですが、パブリックコメントを求めた結果、3つの法人、個人から合わせて6件の御意見を頂戴しております。

パブリックコメントの5ページになりますけれども、主な意見を紹介しますと、特級、上級、標準と3種類の等級のうち、特級のみ本醸造になっているが、本醸造のみを特別扱いする理由は何か、また、香り等の主観に頼る性状は客観性に欠けると思われる。窒素分、塩分、色度など、客観的評価で示せるもののみにしてはどうかという御意見です。

これに対する農水省の考え方を紹介しますと、本規格は、しょうゆの製造は本醸造方式が基本であること、また、醸造方式によって風味等の品質が異なることから、こいくちしょうゆなどでは、特級の対象となる製造方法を本醸造に限定しております。事業者における生産、取引等においては、JASにおける格付の有無や等級が指標となっており、その機能を十分に果たしていると考えております。なので、現行のままとします。

なお、JASでは、全窒素分や無塩可溶性固形分などの基準を設けるだけではなく、工場における施設の条件や品質管理の方法などの基準に適合することを第三者機関によって確認して

おり、等級に関わらず一定の品質を満たしている製品であり、下等というものではないというふうに考えております。

また、しょうゆの種類ごとに特徴的な色、味、香りを有しており、全窒素分等の数値では表せないしょうゆ独特の風味や熟成の度合いを判定する上で、性状に規定した基準は重要な指標となっております。

なお、適合性の確認については、登録認証機関において、毎年しょうゆの見方統一会などを行うなど、適正に実施されていると考えております。というような回答をしたいと思っております。

農水省からの説明は以上でして、この後は規格改正の申出者の日本醤油協会から補足説明をお願いしたいと思っております。

それでは、よろしくお願いします。

○加藤（日本醤油協会） 日本醤油協会の加藤と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、改正要望につきましての補足説明ということでさせていただきます。

改正要望につきましては、先ほど説明がありましたように、たまりしょうゆの色度の改正というものと、全窒素分などの単位の改正、この二つを要望しております。

まず、たまりしょうゆの色度の改正について御説明いたします。

参考資料1を見ながら説明したいと思えます。たまりしょうゆは、製造方法と製品の特性の違いなどから2種類に分けられております。一つは、5分と書いて「5分（ごぶ）たまり」といいますが、もう一つは、10の水と書いて「10水（とみず）たまり」というふうに言っております。それぞれのたまりしょうゆの製造方法の違いを資料の図1と図2の工程図で示しておりますが、赤字の部分になっておりますところが主に違う部分になっております。

3点あります。まず1点目ではありますが、このもろみというものを作るのですけれども、このもろみを作る際のしょうゆ麹というものと、食塩水を混ぜたものをもろみと言っておりますが、このときの食塩水の量といいますか、この比率ですね、これが5分たまりの場合は、しょうゆ麹が10に対して食塩水が5、それに対して10水たまりの方は図2の様に、しょうゆ麹10に対して食塩水10ということになっております。この名前の由来もこの仕込み水の、食塩水の量の違いから来ているというところであります。これが1点目。

それから、2点目ではありますが、このもろみを発酵熟成する工程になりますが、もろみを均一化するために、5分たまりの方には赤字で汲み掛けと書いてあると思うのですが、そういうことを行います。それに対して10水たまりの図2の方は攪拌となっていると思いますが、これ

は一般のこいくちしょうゆなどと同じようにもろみを攪拌するということを行います。この汲み掛けというものが多分わからないので、次のページに写真を示しておりますが、これは写真の1になります。汲み掛けの様子とありますが、これは、下にたまっている液をひしゃくでくんで上に掛けるという操作なので汲み掛けと言っておりますが、ちょっと分かりづらいのでもう少し説明します。実はこれ、たまりしょうゆの木桶で、ここの中にもろみが入っており、下の方に液がたまってくるのですが、ひしゃくのちょっと脇に塩ビのグレーの管が見えるかと思いますが、これが底まで管が設置してありまして、底の方にたまっている液をこの塩ビの管にひしゃくを入れまして、それをくみ上げて上に汲み掛けていているということです。

更に、この写真では上がもろみじゃなくて石になっていますが、5分たまりの場合には、もろみが浮いてこないようにこのように石を乗せて重しにしているものですから、直接もろみが見えてないのですけれども、この下にもろみがあるということになります。

このように汲み掛けということを5分たまりで行うのですが、10水たまりでは通常の攪拌を行っているというものであります。これが2点目です。

それから、3点目、圧搾工程というところ、上の工程図を見ていただきますと、図1の方では味噌圧搾と書いてあると思うのですが、それに対して図2の方は単に圧搾と書いてあると思います。

この単に圧搾というのは、こいくちしょうゆなんかでやられております半液体状のもろみというものを布に包んで搾ることなんですけど、この味噌圧搾というのもなかなか分かりづらいので写真で示しております。次のページの先ほどの写真の下になりますが、5分たまりにおいては、もろみが味噌のように結構固い物になっております。なので、通常のこいくちのような搾り方ができなくて、この固いもろみを人手でタンクや桶などから掘り出して、写真の2の赤い枠でありますけれども、これ味噌切り機といいますけど、これは下に細いワイヤーが設置してありまして、ここの上に5分たまりのもろみを乗せて、そして、下のワイヤーで写真の3のように薄く切るということを行います。そうしないとなかなか搾れません。それを布に包んで写真の4のように積み上げて圧搾するというところなのですけれども、こういったことを味噌圧搾という呼び方をしております。

このように5分たまりは、10水たまりに比べて仕込むときの塩水が少ないということ、あと、先ほど説明しましたように、汲み掛けとか、味噌圧搾というものは結構時間も掛かりますし、空気に触れることが多いんですね。当然空気に触ればしょうゆの色も濃くなるということもありまして、あと、醸造期間も長いこともあるのですけれども、5分だまりというものは一般

にどろっとした色の濃いものが出来上がるということです。

一方、10水たまりの方はそういうことは少ないのですけれども、近年、10水たまりは製造方法、先ほどもちょっと説明がありましたが蒸煮工程を改良してきておりまして、大豆を高温、短時間で蒸すようになってきております。これによって、大豆中のうまみ成分が効率よく抽出できるようになってきておりますが、一方、色に関しましては変化がありまして、淡くなるというか、J A Sの規格値が現状のものに合わなくなっているということでもあります。

更に、近年、10水たまりというのは加工用とか家庭向け調味料として出荷量が増加しております。こいくちしょうゆというものが一般的ですけれども、これに比べてたまりしょうゆというのはうまみが強いんですね。それなのに、香りはアルコール発酵はあんまりしないものですから弱いというような特性があつて、これがこいくちにはない特性ですから、それに適用するような、たれなどの加工の需要が増えているということもありまして、実際の出荷量も増えているというところ です。

このように、10水たまりは加工用として需要が増えておりますが、製造業者は取引先の加工業者から、このJ A Sの基準値に合うものを納めてもらいたいというふうに言われるのですね。なのですけれども、現状では先ほど申しましたように色が少し変化してきておりますから、これに応じることができないということになっております。

そういうことで、今回の要望としては、この10水たまりの製造工程に起因する色の特性の変化に合うようにJ A Sのたまりしょうゆの色度を改正するということが一つ目であります。

それから、二つ目の単位の方の改正ですけれども、全窒素分などの単位は、現在、無塩可溶性固形分などもそうなのですけれども、パーセント（容重）、容量・重量ということになっております。

これは、取引などにおいて、単にパーセントというふうに表示しますと、パーセントにはパーセント重量・重量もありますし、これによって数字も当然違ってきますので分かりにくさが生じているというところもあります。

そこで、このような分かりにくさを解消するためにこれをg/100mLというふうにすればそういった間違ふこともないということで、これに変更するというこの2点であります。

以上が補足説明になります。

○中嶋会長　ありがとうございました。

それでは、ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見を頂きたいと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、桃原委員、お願いいたします。

○桃原委員 ちょっと素人の質問なんですけれども、これはやっぱり色は規定しておかないといけないんですか。

○加藤（日本醤油協会） はい。しょうゆにおいて、色、味、香りはいずれも重要でして、色は例えば例で申しますと、皆さん、麵を食べるときにつゆなんかを使われて、例えばストレートつゆなんていうのを最近結構売られていると思うんですけれども、一番多い原料はしょうゆなんですね。そのまま使えますし、見た目の色が当然消費者の方もそれがすぐ見えるわけで、そういったものが今度は作る側の話にもなってくるんですけれども、ロットごとに色が規定されていなければ、ロットごとに変わってきてしまったら非常に問題というのがあります。

そんなこともあって、やっぱり色を一定にするということは非常に大事なことでありますし、あとは、今はたまりの話をいたしました、しょうゆは5種類ありまして、それごとに特徴があります。こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆというのがありまして、それぞれ色の特徴を持っております、やはりこういったものを特徴付けるためにも色というものは大事な基準になりますので、色は必要だということになります。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

ほかにいかがでしょうか。

すみません、じゃあ、米岡委員、お願いいたします。

○米岡委員 米岡でございます。

このしょうゆの件と、それから先ほどの接着のたて継ぎ材の件も、もっと言うと多分JAS全体のことに関わるかもしれませんが、必ずしもどなたか委員からも御発言ありましたが、客観性を保つために数値で規格を定義し切るということは困難であったり、場合によってはそれが正確さを欠くということもある、品質としてのありようの正確さを欠くということはあると思うんですね。

ですので、それはやむ得ないというふうに思いますが、例えばしょうゆに関しましても、香りも先ほどの御発言で同じように官能試験に頼らざるを得ないというようなことがあると思いますし、また、この規格を見ますと、特級と上級とかの違いも優良と良好の違いであったりして大変分かりにくい、香り等が優良であるものが特級、良好であるのは上級だ、どこに切れ目があるのかなというふうに思うわけでございますが、それは今の時点では難しい、数値化することは難しいということはいくぶん理解します。

一方で、人間が関与するということになりますので、その場合には立てつけとしてそれを認定する、判断する人の資格要件や教育要件を補足して規定をしておく、それは規格の中ではなくて違うものでいいと思うんですが、ガイドラインのようなものでいいと思いますが、それをおきませんとやっぱり信頼性や一貫性に欠けてしまうと思いますので、是非制度としてそういう立てつけで原則運用するというようなことを御検討いただければなというふうに思います。

以上です。

○加藤（日本醤油協会） 一言よろしいですか。

○中嶋会長 はい。

○加藤（日本醤油協会） すみません、今の御発言、非常にもっともなもので、私どもも正に官能検査というものは人によりますから、今言われたように文言で優良とか書いてありますけれども、どうやって判断しているんだということになるかと思いますが、実は規格にはないんですけれども、私ども基準品審査会というのを毎年開催しておりまして、そこでは全国のしょうゆを検査して判断しているところのしょうゆを、全てこちらの本部の東京の方に出していただいて、そこで審査員がそれを判定しています。そこで皆さんのレベルを合わせるとかしております、そういうことはやっているということを一言御説明しておきます。

○中嶋会長 役所の方から何か、もしくはそのほかの団体の方からほかにございますか。

官能評価に関しましては、かなりしっかりした仕組みがあるというふうに私は理解しておりますけれども、しょうゆはしょうゆの官能評価制度というのがあるのでしょうか。

○加藤（日本醤油協会） 申し遅れましたけれども、官能検査員という資格がありまして、私どもの方で検定をしているというか、試験をやってそれに合格した方には官能検査員という資格を与えております。

○中嶋会長 じゃあ、業界としてその仕組みを作って運用されていらっしゃるという理解でよろしいですね。

○加藤（日本醤油協会） そうですね、そういうことです。

○中嶋会長 分かりました。何かありますか。

○米岡委員 米岡です。

実態としてそうであるということはよく理解をしておりますけれども、一方でJ A Sの規格の運営の中に、例えば試験方法を特定するのと同様に官能試験が必要な場合には業界の認める試験のできる方に委託するとか、そういったものをJ A Sの運営の側としてきちんと書き込む

ことによって、実態がどうかということもさることながら、そのアカウンタビリティというか、説明責任の上、明文化しておく、どこかに、それは信頼につながるんじゃないかなという意見です。

○中嶋会長 これは、重要な意見として役所の方で少し御検討いただけますか。

○内村課長補佐 正に米岡委員の御指摘ごもっともだと思っておりますし、例えば、ヨーロッパの方でオリーブの規格とかは品質規格と官能規格で明確に分けて認証をやっているというふうに聞いていますので、そういうのを見習いながら今後考えていきたいと思えます。

○中嶋会長 御検討よろしく願いいたします。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、富松委員、お願いいたします。

○富松委員 御説明ありがとうございます。一つ教えてください。

5分たまりと10水たまりだと、10水たまりは希釈されているように見えるわけですが、この特級、上級、標準のたまりしょうゆの基準とこの製法は関係ないのでしょうか。10水たまりでも作りようによっては特級が作れるということなんでしょうか。

○加藤（日本醤油協会） 先ほども製造工程の改良といいますか、高温、短時間という話をしたと思うんですけども、あれによっては実はうまみがたくさん出るという話をしましたが、しょうゆJASで特に重要視している基準は全窒素分ということになります。そこでうまみも決まりますし、これに関しては、実は10水たまりの方が、先ほど言いましたように、その窒素が非常によく出てくるところで高いものができます。色は淡いんですけども、色とは逆に窒素なんかは高いものが出るということで、決して薄まっているというか、そういうことではないということでもあります。

○富松委員 単純に考えると、分解が進んでタンパク質が可溶化しているということになるのかなと思いますが、そういうものでも特級になりうるというのが今の評価基準と理解してよろしいですか。要するに窒素が多くて、それなりに無塩の固形分が多ければ、あとは風味や調整はいろいろあると思いますが、特級になりうるということですね。何か5分たまりの方が高級そうな感じがするのですが、そこはあんまり関係がないということでもよろしいのでしょうか。

○加藤（日本醤油協会） はい。規格上は、今、富松さんが言われたとおり、数値で決めておりますから、その数値を満たせば特級、上級、標準という形になります。

ただ、これはやはりどうしてもほかの種類もそうなんですけれども、事業者の方は日々改良してよりよいものを作ろうとして、この場合も、できるだけ窒素の利用が高いものを作ってい

こうという形でこういうことも出てきたわけなんですけれども、ただ、物としては、先ほど富松さんも言われたように、5分たまりのようなどろっとしたようなものと10水たまりのさらっとしたものがありまして、それを実際に選ぶのは消費者の方とか、あとは加工メーカーの方がそれを選ぶという形で、規格としては数字で、それで決まってしまうんですけれども、使われ方は選択できるという形になっているというところです。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

ほかにいかがでございますか。

それでは、五十嵐委員、お願いいたします。

○五十嵐委員 御説明ありがとうございました。日本食品分析センターの五十嵐と申します。

単純なお尋ねなんですけれども、先ほどの10水たまりが色とか今回のフォーカスを当てている部分かなと理解しているんですけれども、もう一つは、最近そういう10水たまりといえますか、加工用とか含めて増えてきているというお話があったかと思うんですけれども、ざっくり5分たまりの方と10水たまりは、生産量的にはどんな比率になるのでしょうか。

○加藤（日本醤油協会） これは、実は余り正確に分かっていないんですが、主要な生産地というか、県で言いますと愛知県と三重県と千葉県で90%ぐらいなんですね。かなり地方性のあるものなんですね、たまりしょうゆというのは。そこに聞き取りをしますと、多分5分たまりの方が4割ぐらいで、10水たまりが6割ぐらいではないかというような情報は入っておりますが、余り正確な情報は集計はしておりません。

○五十嵐委員 ざっくりそんなにニアリーイコールといえますか。

○加藤（日本醤油協会） そうですね。でもやはり10水たまりの方が多く、4割と6割ということです。

○中嶋会長 それでは、里井委員、お願いいたします。

○里井委員 フードジャーナリストの里井です。今日は丁寧な御説明どうもありがとうございます。

すごくプロとして出席しているんですが、素人的な質問で恐縮なんですけれども、おしょうゆで5分たまり、10水たまりとかという言葉というのは、ふだんそんなに実は正直消費者からすると、はてと言われるジャンルかなということと、あと、うまみ成分イコール全窒素分ということというのは、何となく言葉がまだまだ難しいのかなというのが本音ではあるんですね。

今日、最後ですので意見ということで、すごく今回の案というのを大賛成しておりまして、というのは、奥深いしょうゆのことですのでまだまだそれを魅力と思って取ってくださる方が

多いと思うんですが、今後の課題として、やっぱり更に分かりやすく、もっともっと見直して
いけたらなというのが私自身としてのあれもあります。

そもそも5種類、こいくち、うすくち、たまり、さいしこみ、しろということだけでもすごい
ですし、消費者はどちらかという、買手側とすれば何となくしょうゆって地域性、九州ち
ょっと甘いよねとか、何かそういうことで単純に買っていたりとか、とろっとしているとか、
その程度で選んでいる方も多んじゃないかなという気はしているので、そういうことも含め
て、結果こうなったことが、こういうふうにしてなったことが分かりやすくもう一段階言葉遣
いや買うときに更に進んだ表現方法がお醤油協会さんの方でももっと進むと更に魅力と購買が
つながるのかなという気がいたしました。今回のこの見直し案についてはとても賛成しており
ます。

以上です。

○加藤（日本醤油協会） ありがとうございます。

確かに、5分たまりとか10分たまりというのは、今回のこういう要望があったのであえてお
話ししておりますが、一般にそういう説明はしておりません。言われるように、私どももでき
るだけ皆さんにしょうゆの魅力というのを理解していただきたいと思っておりますので、今後
更にもう少し興味を持たれるように説明なんかもしていきたいと思っております。

ありがとうございます。

○里井委員 あと、付け加え、個人的なんですけれども、J A Sというのを発信をしたときに、
ああ、おしょうゆのラベルでよう見た、という意見を一番よく消費者の方から頂いていたので、
多分しょうゆとJ A Sってすごくイメージが根付いているものなんだなというのがありました
ので、今回このいろんなお話をさせていただくときに、結構私もおしょうゆの例を出すことが
今まででも多かったですので、ちょっと付け加えで思いました。

以上、よろしくお願いします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、青木委員、お願いいたします。

○青木委員 チェーンストア協会の青木です。本日はどうもありがとうございます。

2点あるんですけれども、1点目は半分質問と意見のような形になるんですけれども、等級
を表す特級、上級、標準とあるんですけれども、これ一般のお客様の感覚、例えば特級のもの
を選んだときとこの標準のものを選んだときに、こっちの方が明らかにおいしいよねとお客様

が感じられる感覚のものと、この特級、上級、標準というのはどれぐらい一致するものなんですか。

○加藤（日本醤油協会） 先ほども言いましたけれども、しょうゆのうまみ成分というのは、言ってしまうとグルタミン酸とか、これに尽きます。これは窒素にほぼ比例しますので、このうまみを窒素分で表すというのは結構妥当なとか、それに対して実際消費者の方も感じ方としてもそれほど乖離したものではないと思っております。

○青木委員 例えば、この特級と上級の窒素分の基準の差というものが、この数字上これがどれぐらい人間の感覚に影響を与えるか分からないんですけども、これがやっぱり感覚的に違いが分かるほどの基準の差になっているんですかね。

○加藤（日本醤油協会） そうですね。必ずしもこの決め方がお客様の感じ方で決めているわけではないので、これがストレートに分かるかと言われますと、直接的なお答えにならないかもしれませんが、先ほども言いましたように、当然窒素の濃度でうまみというのは違いますし、私の感覚から言えば実際の消費者の方もこの差であればそのうまみの違いというのを感じられるというふうに思っております。

○青木委員 ありがとうございます。

今回の改正の内容には直接関わらないんですけども、我々の小売りの事業者もお客様にこういう情報のお伝えの仕方をすればいいのかというのを考えたときに、やっぱり特級というと非常にすばらしいものだというふうにお客様は多分感じられると思うんですね。それが標準と言うと、パブコメでもあったと思うんですけども、割とこの下に、特級と標準とあったときに標準の方が下の方に見られるといったときに、多分今の価値観というのが多分うまみだけではないでしょうし、作り手のいろんな思いもあると思うんですけども、それがこの特級、上級、標準というだけでくられてしまいますとまた違うお客様に何がいい、悪いという伝え方が変わってくるんじゃないかと思っておりますので、この等級分けの言葉の使い方というのは、今後長い目で見たときに価値観の変化とともに変えてもいいんじゃないのかなというふうには思っております。

我々もJASの特級だと言うと非常にすばらしいよねという売り込みの仕方にしちゃいがちかと思うんですけども、それが本当にお客様にとって価値のあるものというものと直接リンクをしないのであれば、特級という言葉の使い方は考え直してもいいんじゃないのかなというふうには思っております。

2点目なんですけれども、今回の改正する内容については特に異議はないんですけども、

この改正を公表するときの出し方をお願いしたいんですけれども、この新旧対照表があると思うんですけれども、私もこれを最初資料をもらって見たときに、変わるところは2点なんですよと言いつついろんなところに新旧下線が引っ張ってあって、結局どこが変わっているのというのがよく分からない、多分様式が変わったのでそれによって変わったところが全部線が引っ張ってあって、実質的な中身は2点ということなんでしょうけれども、それがちゃんと分かるような形で公開をしていただきたいと思います。

○内村課長補佐 新旧対照表の方は、ちょっと工夫して公開したいと思います。

あと、特級、上級の話なんですけれども、昔、日本酒で特級、一級などの話があって、それがいろんなあれはたしか無鑑査とかという、鑑査以外ということで業界の方がそういうふうに動いて、今は特級とか一級がなくなったということがあったので、今の時代そういったことも考えると、しょうゆもそういうものもちょっと考えつつ、在り方はいま一度業界と農水の方で少し考えたらいいかなと思いますので、また今後考えていきたいと思います。

○中嶋会長 J A S 全体の制度を見直すときに、特級の意味とかもかなり議論はされたと思うんですが、それも踏まえながらも一度御検討いただければと思います。

それから、ちょっと確認なんですけど、確かに新旧対照表で全部に線が引いてあるんですけれども、これはなぜなんですか。

○内村課長補佐 林産の方で先ほど見てもらったんですけれども、J I S 様式に変わるもの、様式が変わる都合上、基本的に全部改正みたいに、様式変更があって全部改正という形になっているので、古い規格の表現からすると全部下線が入ってしまうということなので、確かにおっしゃられるとおりに見にくい、分かりにくいというところがあるので、ちょっとその辺工夫したいと思います。

○中嶋会長 法律のプロからすればこうせざるを得ないけれども、一般の国民的に見るとちょっと分かりにくいということで、これも少し御検討いただければと思いますが、線を引いてあること自身は規格の内容には関係ないですよ。それは大丈夫ですよ、分かりました。

ほかにいかがでしょうか。

それから、私だけが途中まで分かっていたみたいなんですけど、この全窒素分や無塩可溶性固形分等の単位というのは、全てのしょうゆの種類に関係することです。つまりしょうゆだけではないんですよ。

○加藤（日本醤油協会） すみません、説明が悪かったかもしれませんが、単位の方は全ての種類に関係します。

○中嶋会長 分かりました、ありがとうございました。一応確認させていただきました。

ほかにいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見出尽くしたと思います。しょうゆの日本農林規格の一部改正案につきましては、原案どおり改正するという事でよろしいのではないかと思います、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(発言する者なし)

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、異議がないということです、そのように報告したいと思います。

それでは、続きまして、有機畜産物の日本農林規格の一部改正について審議を行いたいと思います。

○渡部（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） F A M I C の渡部でございます。F A M I C で J A S の制定や改正を担当しております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、資料 3 の 12 ページを御覧ください。

有機畜産物の日本農林規格の見直し案ということでございます。今回は七面鳥、これを対象に加えるという改正でございます。

七面鳥といいますと、なかなか日本ではなじみが薄いのかなという気がしますが、世界に目を転じてみますと、生産量のおよそ半分はアメリカで生産されており、そのほか、E U 各国、カナダ、中国などで生産されているところでございます。

もともとの七面鳥、アメリカ大陸が原産でございまして家きん化されたものなんですけれども、アメリカとかカナダとか感謝祭、あるいはクリスマスといったときにこのターキーですね、七面鳥を食べるという習慣がございます。

ちょうどアメリカの感謝祭が昨日なんです。11月の第 4 木曜日ということで、昨日がその日であったようでございます。生産量の 2 割ぐらいをその日に食すというふうに言われているようでございますけれども、そういった状況でございます。

これが日本ではどうかといいますと、先ほど言いましたようになじみがないということでございますが、資料 3 の 12 ページの上の四角に書いてございますけれども、有機生産に取り組む希望というものが生産者の方からございました。そういった意欲の高まりというものを後押ししていくというために今回七面鳥を追加してはどうかという御提案でございます。

ここでは生産者と書いてございますが、流通関係の方ですとか、それから消費者の方なども追加に賛成だという御意見を頂いているところでございます。

2つ目に書いてございますが、コーデックスガイドライン及び有機畜産物の同等性を締結したアメリカ、カナダ、スイスなどでは、こういった七面鳥が有機畜産物の規格の対象になってございます。

それらを踏まえまして、その下3つ目に書いてございますが、具体的な基準については、コーデックスガイドラインの考え方、あるいは現在、日本で七面鳥を飼養されている事業者、主には北海道、石川県、それから、高知県といったところにおられる事業者の方が主に生産をされているんですけれども、そういったところの方々にいろいろとお話を伺ってまいりました。それらの生産実態を踏まえまして基準を設定していくということといたしました。

その下に、見直しの概要と書いてございます。有機畜産物のJASは、有機的に生産した飼料、餌を与えるということ、それから、アニマルウェルフェアに配慮するといったようなことがその内容となっているところでございます。

現行、何が対象になっているかといいますと、家畜としては牛、馬、めん羊などということで、あと家きんが対象となっています。例えば、牛の場合は、水牛などが含まれていたりするんですけれども、家きんの方を見えますと鶏ですね、それからウズラ、ダチョウとございますけれども、七面鳥は含まれていなかったのここを追加するというものでございます。

この家きんに七面鳥を追加することによって、七面鳥の基準を新たに設けなくてはいけないということになるわけでございます。

下の方に書いてございますが、有機七面鳥の飼養の基準ということでございまして、これまで規定している有機畜産物の共通の基準につきましては、そのまま七面鳥に適用できるのですが、ここに挙げている3点につきましては、七面鳥用に新たに定めないといけないということで定めるものでございます。

「野外の飼育場の最低面積」、それから「家きん舎の最低面積」、「平均採食量」というものを七面鳥用に定めるというものでございます。

その内容を新旧対照表で御説明したいのですが、実は資料の4-3が新旧対照表なんですけれども、先ほども新旧対照表見やすいようにという御指摘いただいたところなんです、これは略がいっぱいありますのでちょっと分かりにくいので、机上配付の資料の方で御説明いたします。

一番右側のタグになりますが、机上3というものがございましてでしょうか。こちらの13ページをお開きいただきたいと思います。一番右側の机上3の13ページでございまして。よろしいでしょうか。

こちらのまず第3条を御覧いただきますと、ここには定義が書いてございます。家きんというところに、ダチョウの次に七面鳥を追加するというものでございます。

それから、その下です、ちょっと飛ぶのですが、25ページを御覧ください。

25ページの中ほどに別表3というものがございます。こちらに平均採食量というものを規定してございます。この平均採食量とは何かということなのですが、有機畜産物の場合、基本的には有機の飼料を与えるというものでございますけれども、その有機の飼料が入手困難であったり、あるいは災害が発生したような場合は、転換期間中のものであったり、あるいは有機でないものを与えてもいいですよという基準がございます。

その際、与えることができる非有機の飼料などの量について制限がございます。その制限の仕方が平均採食量の何%まではいいいですよというような決め方になっています。その平均採食量って何かといいますと、家畜ですとか家きんが1日に食べる、1日当たりに食べる餌の量ということになっております。

原則は、実際に事業者ごとに実測値といいますか、実際に食べる量を把握して計算していただければいいんですけれども、放牧をしたり、鳥の場合も野外で飼育をするということがございます。そうすると、どれぐらい食べているかがはっきり把握できないというようなケースもございますので、そういった把握できない場合に使っていただく基準として、標準的な基準として別表3に家畜や家きんの種類ごとの平均採食量というものを定めているところでございます。

26ページです、下の方になります。26ページの表3の一番最後になりますが、七面鳥というのが赤字で追加になってございます。

ここで、8週齢未満と、それから8週齢以上に分けているんですが、ほかの畜種もそうなんですけれども、生育のステージに応じて食べる量が違いますので、それに応じているというものです。

一般的に七面鳥の場合は、8週齢未満というのはひなということになります。育すう期に該当します。8週齢以上が大人といいますか、若い成鳥ということになるわけでございます。8週齢未満の場合は106グラム、8週齢以上の場合は318グラムというのを平均採食量として定めたいと思っています。

七面鳥のちょっと上の方にウズラと記載してあって、その上に鶏が二つ載っているかと思えます。肉を生産することを目的として飼養する鶏でございますが、例えばそこを見ていただくと、49グラムと152グラムとなっております。鶏に比べて七面鳥の大きさは大体2倍から4倍

ぐらいの大きさなんですね。ですので、食べる量もここでは倍になっているというものでございます。

それから、その下、同じく26ページの下の方になりますが、別表の5を御覧ください。

こちらは、家きん舎の最低面積ということでございまして、七面鳥を飼うその施設の面積について、1羽当たりの最低必要面積を定めているものでございます。

表の下の方に行っていただきますと、27ページの終わりの方になりますけれども、一番下に七面鳥ということで8週齢以降のものに限るということで、0.3平方メートルということを規定したいというふうに考えております。

ここでも8週齢以降というのは出てまいりますが、ひなから成鳥になっていくことによって食べる餌の量も増えると同時に運動量も上がってまいります。このため、それに必要な面積というのを確保するというので、運用を8週齢以上としています。

では、8週齢未満のものは定めなくていいのかということでございますが、一般的に鶏でもそうなんです、家きんの場合、ひなというのは寒さに弱く、密集するという習性がございします。このため、ひなのときには定めず、成鳥になってからの広さの基準を定めるというものでございます。

0.3平方メートルというのはどれぐらいかといいますと、1辺が55センチメートルぐらいの正方形ということになります。1羽当たり少なくともそれだけの面積を確保してくださいというものでございます。もしかしたらちょっと狭いんじゃないかなというふうに思われることもあろうかと思えます。

FAMICでの検討会でもそういった御意見が出ましたが、実際の生産をされている方にお話を伺って実情を見たり、それから、他国の基準であったりなども参考にしてみたところ、0.3平方メートルという数字そのものは同様の水準であるということと、それから、この0.3平方メートルというのは平面の面積なんですけれども、飼育施設には止まり木であったり、上の方にも立体的に空間がございします。そういうところも入れれば十分な面積、空間を確保できているのではないかなというふうに考えているところでございます。

ちなみにですが、別表5の七面鳥の上の「肉を生産することを目的として飼養する家きん」「卵を生産することを目的として使用する家きん」なんですけれども、これは七面鳥以外の家きんの基準ですけれども、28日齢以降ですが、肉を生産するものは0.1平方メートル、卵を生産するものは0.15平方メートルということで、鶏を想像していただければ、鶏との体の大きさを考えるとこれぐらいの広さは必要かなというふうに言えるかと思っております。

続きまして、その下ですが、27ページの最後のところ、別表6となっておりまして、野外の飼育場の最低面積でございますけれども、先ほどの施設の中でございますが、こちらは野外、外の運動場のようなところでございますけれども、そちらの基準として、これも同じく0.3平方メートルということで、29ページの方になっておりますけれども、定めることとしてございます。

今回の変更点は以上でございます。私からの説明は以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの御説明につきまして、何か御質問、御意見ありますでしょうか。

それでは、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 水野です。

畜産の有機JASの対象品目がもともと少なく限られているというのがとても消費者にとって紛らわしいのですが、その中で日本で消費されるものというのも限られていまして、今、ターキーというのは健康面でも注目されているものなので、今回私も要望出させていただいたんですが、追加になってよかったなと思います。

ちなみに昨日の、先ほど渡部さんがおっしゃっていましたが、サンクスギビングでやはりオーガニックのターキーが一番売れている。このコロナの関係でオーガニックの需要が今ますます伸びている中で、オーガニックのターキーって一番に売り切れたんだというニュースを友達から聞きました。

今後ともやはり、ターキーサンドイッチとかそういう感じで日本で売っていますが、有機のターキーのサンドイッチがとか、そういう感じで消費されていくといいなと思います。

○中嶋会長 御意見、それから情報提供ありがとうございます。

それでは、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 ありがとうございます、山根です。

この原案作成の過程にちょっと関わったので、一言発言させていただきます。

会議としては、委員が集まる形でなく、二度個別のヒアリングを受けました。それで、私としては飼育場の面積について、有機としてふさわしいのか、動物福祉の点からどうなんだろうかということで何度か質問等させていただいたんですけれども、海外の規定と比べて問題がないということ、生産者がこれで意欲的に取り組めるというお話を伺いまして了解をしたということがございました。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、森光委員、お願いいたします。

○森光委員 もう少し情報が欲しいと思いましたのは、正に面積のところに関係があって、鶏の場合と比べて十分であるという反面、問題はひなから出荷までの期間が結構大事だと思いました。鶏は、結構短い期間で実はぼんぼんと出荷可能なサイズになります。私が分からなかったのは、ターキーのひなから8週齢にとっては十分な面積だったとしても、8週齢後のサイズでも平均的なというか大丈夫な面積なののでしょうか。出荷に至るまでが、例えばものすごい長いような家畜に比べて、このサイズで十分な広さかどうかという、その辺の係数みたいなものを掛けなくてよいのかという心配があったので、もし情報があったら教えてください。

○中嶋会長 ありがとうございます。

いかがでしょうか。

○渡部（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 8週齢以降、育成をしまして、大体24週から40週齢ぐらいが肉用として出荷されるものでございます。

24週というと5キログラムぐらいなんですね。普通の鶏の出荷サイズが3キログラムぐらいで、地鶏だともうちょっと大きくて4キログラムぐらいなんですけど、それよりもう一回り大きいぐらいです。40週齢になりますと13キログラムぐらいになります。ここまで育てると半年ちょっと、240日ぐらいで出荷ということになっております。

○中嶋会長 その大きさ、海外でも大体そのぐらいの体重で出荷されるんですか。

○渡部（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 海外はもっと大きいようです。13キロ以上のものも出荷されております。国内の場合は、例えば御家庭で丸焼きを作る場合を考えて、お店でもそうなんですけど、オーブンが小さいらしいですね。なので、そういう御家庭用には5キロぐらいのものを出荷、それから、もうちょっと大きいものは業務用ということで、余り大きいものは出していないというのが実態のようでございます。

○中嶋会長 昨日、テレビ見ていたらトランプ大統領が七面鳥の前で何か話をしていましたけれども、あれすごく大きかったですよね。あれは特別なのでしょうかけれども、それだけ大きくてもこの面積で対応しているというふうに理解すればよろしいですか。

○渡部（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） そうです。アメリカの場合は、具体的な基準はないんですけれども、EUですとかカナダ、スイスなどには基準がございまして、それと比べて遜色のないところだなということで判断をしたところでございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。

ほかにいかがでございますか。

じゃあ、米岡委員。

○米岡委員 米岡でございます。

コーデックスには面積について具体的な基準がないということをよく分かりました。一方で、EUの方では年齢ではなくて体重で面積を規定しているということでございますので、今すぐにということは難しいと思いますけれども、最近1年生でもすごい大きい子もいますし、いろいろだと思いますので、やっぱりどこかで体重というものを基準にするということを将来的に御検討いただく必要はあるんじゃないかなというふうに思いました。

今、実態として大体大きさは同じぐらいだと思いますので、日本の運用上は問題ないとは思いますが、やっぱり国際整合性等とも考えたときに、その必要性はあるかなというふうに思いました。意見です。

○渡部（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 貴重な御意見ありがとうございます。検討の段階でもそのような御意見はございました。検討したんですけれども、実は日本の場合、出荷の直前まで重量を量らないということが実態として多うございまして、それから、生きた鳥を測るって結構苦痛なんですね、鳥にとっても。このため、アニマルウェルフェアの観点からも重量よりも数の方が見てすぐ数えられますので、鳥にとって負担が少ないのかなということでそちらを日本は採用いたしました。

○米岡委員 アニマルウェルフェアの観点でもということよく分かりました。今後いろいろなテクノロジーが進むと、体重計に乗せなくても大きさが測れるようになる日が来るとしますので、その頃にはまた再度御検討いただければと思います。

○中嶋会長 では、検討課題ということで控えておいていただければと思います。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、青木委員、お願いします。

○青木委員 面積のことばかり続いて大変申し訳ないんですけれども、私も事前資料のところで0.3というところの妥当性がどこにあるんだろうということを疑問に思っ、多分海外とも比較して問題ないし、今の日本の生産実態からしても問題ないということで、この0.3自体にどうこう言うつもりはないんですけれども、一番最初に動物福祉のという観点が入ったときにいろんな多分御意見があると思うんですね。七面鳥はこれでいいといったときに、例えば今度家きんの方が狭いんじゃないかという逆転の発想があると思うんですね。餌から見ると2倍です、体重から見ると2倍ですといったときに、その0.3の0.15で家きんの方はあるべきなんじ

やないのといったときに、じゃあ、今の0.1というのは狭過ぎるんじゃないかというような話にもなるんじゃないかと思うんですけれども、そこで米岡委員からあったとおり、この体重当たりなのか、体の体積なのか分からないですけれども、そのあたりに何平方メートルぐらいというものを、これは多分家きんの種類によって変わらない基本的な概念というものがあってもいいんじゃないのかなと思いますので、最低それを満たしているというような概念を入れてもいいんじゃないのかなというふうにはと思いますが、いかがでしょうか。

○藤田（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 大体、E Uとか鶏の基準のアニマルウェルフェアの基準ですと、1平方メートル当たり33キログラムというふうなところが標準となっております。七面鳥の方ですともう少し重くて、1平方メートル当たり37キログラムぐらいまでたしかスイスの方であれば認められていたかと思います。

それで、国内の大体の出荷体重とかをお聞きして、これらを勘案して一羽当たり0.3平方メートル当たりであれば海外の基準を大きく超えるものではないと考えます、今回の基準はあくまでも最低面積を定めるというところもございまして一羽当たり0.3平方メートルとさせていただきます。

○青木委員 ありがとうございます。その1平方メートル当たり三十何キロというのは、これは七面鳥であっても、それ以外の家きんであっても一緒なんですかね。この数字って。

○藤田（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） 鶏の場合は、あくまでもアニマルウェルフェアの基準になりますが、E Uでは鶏が1平方メートル当たり33キログラムだったかと思います。スイスの基準になりますが、七面鳥であれば7週齢以降であれば1平方メートル当たり36.5キログラムという基準になっております。

おおむね似たような基準になっているのかなと考えますが、少し種によって平米当たりの重量は異なっております。

○青木委員 その考え方で行ったときに、この七面鳥以外の今の家きんの0.1平方メートルというのは、日本の生産の標準の体重からいくと、この1平方メートル当たり33キロというのは満たしているんですか。

○藤田（独立行政法人農林水産消費安全技術センター） おおよそ鶏の出荷体重が2.5キロから3キロ強ぐらいかと思うので、1平方メートル当たり25キログラムから30キログラム少し超えるぐらいとなりますので、その観点から考えますと同じような基準と判断されます。

○青木委員 分かりました。その辺の考え方が説明できるのであればいいと思いますので、ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。よろしいですか。

それでは、これで御意見は出尽くしたと思いますので、有機畜産物の日本農林規格の一部改正案については、原案のとおり改正するというところでよろしいでしょうか。

(発言する者なし)

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、その旨報告させていただきます。

以上、諮問事項である議題1について御審議いただきまして、順番に申し上げますが、接着たて継ぎ材の日本農林規格案については、原案のとおり制定すること、それから、しょうゆの日本農林規格の一部改正、有機畜産物の日本農林規格の一部改正については、いずれも原案のとおり改正するというところで御了承いただいたところでございます。

このため、調査会長から農林水産大臣への議決報告は、資料2の諮問の中の1については原案のとおり制定すべき、2及び3については、原案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

それから、また、今後の取扱いにつきましては会長一任とさせていただくことでよろしゅうございますでしょうか。今後、告示の手続を行うに当たりましては、内容変更を伴わない字句の修正等が必要な場合に当たっては、事務局と調整するというところで今のようにさせていただきたいと思います。

ありがとうございます。それでは、そのようにさせていただきます。

一応これで議題の(1)が終わりまして、次に議題の(2)その他であります。事務局から報告があるということなので、御説明をお願いいたします。

○西川基準認証室長 その他のところで二つ、私から報告させていただきます。

まず資料7、一つ目のところですが、資料7を御覧ください。

こちらにつきましては、先般のJAS調査会で皆様に御議論いただきました持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉JASにつきまして、本年10月に第1号の認証事業者が誕生いたしましたので、この場でも皆様に御報告いたします。

新規格ができてゴールということではなくて、新規格に基づく認証事業者がこの世に誕生して、JASマークが貼られた商品が消費者の目に留まることでJASマークの認知度が更に上がり、また、JASマークの意味を知ってもらい、消費者に、引き続き、JASマークの付いた商品を選んでいただくというこのサイクルが生み出されるという効果もありますので、今回

この規格においても認証事業者が誕生したというこの状況を委員の皆様とも共有したいと思ひまして、報告させていただきます。

これが一つ目の報告事項です。

二つ目につきましては、動画を今回初めて取り入れまして、皆様に御覧いただければと思ひているのですが、J A Sにつきまして、様々なチャンネルで消費者への普及を今行っているところですが、今までは消費者の皆様に集まっていたいただいて、対面で皆様に説明をしたりですとか、紙のパンフレットを配って説明をするというスタイルがほとんどでした。しかし、今こういうコロナ禍の中では、オンラインでの対応に、「新しい生活様式」ということで切り替えていかなければいけませんし、今SNSを多用する若い方々にも是非J A Sを知っていただきたいと強く思っています。

そこで、今日はユーチューブを活用したJ A Sの紹介について、農林水産省全体で取り組んでいるBUZZ MAFFというものがあるんですけども、その中のJ A Sチャンネルというものを御紹介させていただきます。

それでは、当室が作成した動画を御覧ください。

(J A Sチャンネルの動画)

○西川基準認証室長 ありがとうございます。

また、もう一つ、私が今、資料7で説明したように、鶏卵・鶏肉J A Sにつきましても分かりやすい動画、これはユーチューブではなくて、アニメーションのような紹介動画になりますけれども、こちらも続けて御覧ください。

(持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉J A Sの動画)

○西川基準認証室長 視聴ありがとうございます。こういった形で動画を使っているいろいろな方に向けてJ A Sを引き続き普及していきたいということで御紹介させていただきました。

ちなみに、アニメーションの前に皆さんに御視聴いただきましたユーチューブの方は、今日はダイジェスト版という形で見ていただいたのですが、今、10本、それぞれの動画が出ていまして、本日17時に最新作がアップされます。皆さん是非見ていただけると嬉しいです。

私からの報告は以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ただいまの御報告につきまして、何か御質問、御意見ございますでしょうか。

(発言する者なし)

○中嶋会長 よろしいですか。是非5時以降に新しいユーチューブを見ていただければと思ひ

ます。ありがとうございました。

それでは、以上で本日全ての議題が終了いたしました。

大変たくさんの議題でしたが、円滑な議事進行に御協力いただきましてありがとうございました。

では、議事進行を事務局にお返しいたします。

○長谷規格専門官 本日は、御審議いただきまして誠にありがとうございました。

本日御審議いただきました接着たて継ぎ材の日本農林規格の制定、しょうゆの日本農林規格の一部改正、有機畜産物の日本農林規格の一部改正につきましては、速やかに告示できるように所要の手続をしてまいりたいと思います。

以上をもちまして、今日の日本農林規格調査会を閉会いたします。

どうもありがとうございました。

午後 3 時 5 9 分 閉会