

日 本 農 林 規 格 調 査 会
(令和3年度第1回)

農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課

日本農林規格調査会（令和３年度第１回）

日時：令和３年８月４日（水）

場所：農林水産省第２特別会議室（Web併催）

時間：１４：００～１６：２９

議 事 次 第

１．開 会

２．議 題

（１）日本農林規格の制定及び改正について

【制定】

精米の日本農林規格の制定

有機藻類の日本農林規格の制定

【改正】

素材の日本農林規格の改正

そしゃく配慮食品の日本農林規格の改正

（２）日本農林規格調査会運営規程の改正について

（３）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
木 村 純 子	学校法人法政大学 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
阿 部 徹	一般財団法人食品産業センター 技術環境部長
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
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
渋 沢 龍 也	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
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
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
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 皆さん、こんにちは。定刻となりましたので、ただいまより日本農林規格調査会を開会したいと思います。

事務局の長谷でございます。よろしくお願いいたします。

今回の調査会は、皆さん御存じのとおり、新型コロナウイルス感染症が、非常に広まっておりますので、感染拡大防止の観点から、当会議室とウェブとの併催という形で開催させていただきました。

皆様方には、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、委員20名の方のうち、木村委員から、遅れて出席する旨の連絡を受けております。また、折戸委員におかれましても遅れて出席とさせていただきます。現在、当会議室とオンラインでの出席を含めて18名の委員の出席を頂いております。日本農林規格調査会令第7条1項の規定に基づき、今回の調査会は成立しているということを御報告いたします。

また、6月21日に臨時委員2名の異動がございました。ここで新たに就任された臨時委員を御紹介させていただきます。

まず、阿部委員でございます。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○長谷規格専門官 続いて、渋沢委員でございます。

○渋沢委員 森林研究・整備機構の渋沢と申します。よろしくお願いいたします。

○長谷規格専門官 ありがとうございます。

なお、本調査会は公開で行います。傍聴希望者を募ったところ、約30名の方が申込みございまして、本日ウェブで傍聴されております。

それでは、議事進行を調査会会長の中嶋委員にお渡しいたします。

○中嶋会長 皆様、こんにちは。中嶋でございます。オンライン会議でいろいろ御不便をお掛けいたしますが、委員の皆様、どうぞよろしくお願いいたします。それから、本日会場に集まっていた委員の方に御礼申し上げます。

それでは、まず初めに、基準認証室の西川室長から御挨拶を頂きます。

○西川基準認証室長 ただいま御紹介にあずかりました農林水産省新事業・食品産業部食品製造課基準認証室長、西川です。皆様よろしくお願いいたします。

本来でありますと、審議官の安楽岡の方から挨拶という御予定でしたけれど、少し遅れているようですので、私の方から挨拶させていただきます。今回、日本農林規格調査会の開催に当

たりまして、開催のお言葉を申し上げます。

今回、会長からもお話しありましたとおり、オンラインとこの第2特別会議室でのハイブリッドという形で進めさせていただきます。本日、35度で熱中症に注意と天気予報で出ておりましたが、皆さん、体調お変わりなくてうれしく思います。よろしくお願いいたします。

今回は有機藻類ですとか精米ですとか、新しいものもありますし、あと改正物もございますので、今日3時間予定しており盛りだくさんでございますけれど、皆さん、この熱中症と余り関係ない、心地よい環境で忌憚ない御意見を頂ければと思っております。

また、7月1日に農林水産省の組織再編が行われました。私の挨拶の冒頭でもありましたが、食料産業局から新事業・食品産業部ということで新しい部になっております。名前のとおり新事業と食品産業をしっかりと進めてやっていくということですので、課の名前と室の名前は変わらないのですけれども、より食品産業ですとか、今日、木材の素材の話もございますので、木材産業と一緒に寄り添って行政を行っていくということですから、しっかりとやっていきたいと思っております。

今日も3時間強という長い間ですけれども、皆さんの忌憚ない御意見を頂いて、しっかりとJASをいろいろと制定するものは制定していく、改正するものは改正していくという形で進めていきたいと思っております。皆様、引き続きよろしくお願いいたします。ありがとうございました。

○中嶋会長 西川室長、ありがとうございました。

それでは、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、議事録署名人は会長が指名することになっておりますので、今回は森光委員、それから阿部委員、お二人にお願いしたいと思います。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、審議時の留意事項及び議事内容の公表について御説明をお願いいたします。

○長谷規格専門官 それでは、資料の確認について、お知らせいたします。

本日の資料は、当会議室にお越しの方は、お手元のタブレットにアップしておりますので、そちらを御覧いただきたいと思います。オンラインで出席の委員の方々におかれましては、あらかじめ送信しているものを御覧いただきたいと思います。

続きまして、審議時の留意事項でございます。今回、ウェブ併催ということもあって、審議中、御発言される場合は、会議室で御出席いただいている委員の方は挙手していただき、オン

ラインで出席されている委員の皆様方はWebexに挙手機能がございますので、お名前の横に手を上げるようなマークがあろうかと思うのですが、それをクリックしていただきますと、こちらのモニターに映りますので、発言するんだなというのが分かります。若しくはチャットで書くとか、何かしら発言するという意思をお示ししていただきたいと思います。

発言者は、中嶋会長が指名いたしますので、御発言の際にお名前を言っていただきたいと思います。御発言の最後に「以上です」とか、発言が終わったということを分かるように言っていただけると有り難いと思っています。

また、オンラインの出席の委員の皆様には、御発言のとき以外は、マイクをミュートにさせていただきますと思っております。

また、音声聞こえないとか、調子悪いというときには、チャット機能で書き込んでいただく有り難いと思っています。

最後に、議事内容の公表についてでございます。本日の議事内容は、御発言いただいた委員の方々のお名前を明記の上、後日、農水省のホームページで公表いたします。御了承をお願いいたします。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

何か今の点に御不明な点はございますでしょうか。よろしいでしょうか。

事務局の声が聞こえませんというチャットを頂きました。鈴木委員ですね。

○長谷規格専門官 鈴木委員、聞こえますか。

○鈴木委員 聞こえました。ありがとうございます。

○中嶋会長 何かありましたら、都度こちらの方に御連絡ください。

それでは、議題について審議を始めたいと思います。

農林水産大臣から、今回審議する規格に係る諮問を頂いております。資料2にございますので、御確認いただきたいと思います。

それから、また、本日の審議のために運営規程第10条第4項により御出席いただいている方がいらっしゃいます。今からお名前を読み上げますが、まず、一般社団法人日本精米工業会から武田法久常務理事、松本治技術部部長。それから、農林水産省農産局穀物課米麦流通加工対策室、大澤信靖課長補佐、大臣官房新事業・食品産業部食品製造課、川島昌和課長補佐、水産庁増殖推進部栽培養殖課、鐺木健志企画係長。それから、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、後藤裕二主任調査官、栗原秀夫主任調査官、山内一浩専門調査官、横田彩子専門調査官が出席されていらっしゃいます。どうもありがとうございました。

それでは、まず、精米の日本農林規格の制定案について審議を行います。事務局から御説明をお願いいたします。

○安井課長補佐 私、基準認証室で新 J A S を担当しております安井と申します。よろしくお願いいたします。

では、座って説明させていただきます。

それでは、資料の 5 ページを御覧ください。申し訳ございません。資料 3 の 5 ページです。大丈夫でしょうか。

現状、規格の概要、効果がまとめられた資料となっております。

現状につきまして、現在、精米工場で利用されている精米の品質基準として、業界団体の自主基準として、昭和48年に定めた「精米品位規格」、それから、米穀公正取引推進協議会が平成15年に定めた「米穀の品質表示ガイドライン」などがございます。いずれも制定されてから18年以上が経過しているということで、一方、近年、精米工場の機械設備とか施設、あるいは管理システムなどのとう精技術が高度化していることから、これを踏まえて基準を設定することが必要ということで、今回、精米工場の業界団体でございます、今日出席されていらっしゃいます一般社団法人日本精米工業会がこの規格の原案を申出されたということでございます。

規格の概要については、詳しくは次のページで説明いたしますけれども、国内における精米のとう精技術の高度化に伴いまして、現在の技術水準における精米工場の目標となる品質の基準を設定しているということでございます。

効果につきましては、精米工場の努力を促しまして、精米の品質の向上が促進される。さらには、J A S マークによって消費者が選択できるようになりまして、消費者自身がニーズに合ったお米を購入しやすくなるといったメリットがございます。

このマークにつきましては、これは国内の平準化ということで、一般の丸い J A S マークを考えているということでございます。

続きまして、次のページです。6 ページを御覧いただければと思います。

これについては規格の概要でございます。具体的な基準につきましては、委員の皆様にお配りしております机上配付資料の 2 を、両方見ていただければということでお願いしたいと思っております。

先ほど御説明差し上げたとおり、現在、業界団体で利用されている基準には、精米品位規格

の「雪」と「花」、二つの区分がございますけれども、そのほか米穀の品質表示ガイドライン、それから農産物検査規格、精米の1等、2等の基準がございます。これらの基準を参考にしまして、精米の見た目とか、あと炊飯時の特性に影響を与える項目、全部で8項目について、現在の精米工場におけるとう精技術のレベルに合わせて、精米工場の品質向上の努力を促すために、利害関係者の御意見を伺いながら、高位な基準を設定したということでございます。

個別の品質項目につきましては、白度について……ちょっと聞こえにくいということですね。ちょっとゆっくりで話しますので、もし聞こえにくいようでしたら、チャットでも言っていただければと思います。

続いて、説明させていただきます。

白度については、炊飯時の色と艶、水分については、精米の保存性、異種穀粒及び異物については、お米以外の穀粒で、着色粒については、病虫害により着色したお米です。粉状質粒につきましては、資料3の写真にもございますように、一部白く濁った粒でございまして、天候の影響によって粒の中でん粉が不十分に生成されたことによって起こる未成熟のお米になります。被害粒については、変形した形の悪いお米です。砕粒については、砕けたお米。最後、水浸割粒については、20分お米を水に浸して2分の1以上亀裂の入ったお米の割合という形になっております。

机上配付資料にもございますように、ほかの基準にはない部分の水浸割粒につきましては、自主規格はございませんけれども、この割合が高いと米飯、炊飯したときにべちゃつきといった、品質に影響がございます。既に民間取引で利用されている項目となっていることから、今回新たに加えさせていただいた基準となっているということでございます。

JAS原案の申出者でございます一般社団法人の日本精米工業会が精米の品質と米飯時の食味との関係について調査を行っておりまして、その結果、水浸割粒が5%から10%で有意差がないこと、あと15%以上になると有意差があることが確認されているということでございまして、このJAS原案を作成する利害関係者で構成されたプロジェクトチームメンバーにおいていろいろ議論されまして、検討された結果、10%以下と設定したというところでございます。

続きまして、資料4-1の「規格（案）」を御覧いただきたいと思います。

ページでいきますと3ページです。

3ページの方を御覧いただくと一部見え消しで修正している箇所がございますけれども、後ほど詳しくまた御説明いたします。

箇条5になりますけれども、今、見ているところが箇条5になると思いますが、箇条5に関

しましては、試験方法についてでございます。業界で古くから利用している実績のある試験方法を採用しておりまして、白度と水分以外は、目視による試験となっているところでございます。水分については、3ページから4ページのところにかけてなんですけれども、常圧加熱乾燥法と電気水分計、あるいは近赤外分析計の三つの方法を用いることができることとなっております。農産物検査法で用いる方法を採用していることから、相関のある妥当性の確認された方法となっているところでございます。

試験方法のところの一部修正がございましたけれども、委員の皆様などからあらかじめ御指摘を頂きまして、幾つか修正しております。先ほどの3ページのところで一部修正がございまして、上の方にケツト科学の社名が間違っていたところで、大変申し訳ございませんでした。ここは修正させていただきたいと思います。

その下に5.2のところです。試験用試料の調製のところで、「となるまで均分」のところを「に縮分し」と修正しております。

同じような修正が、次のページにも、5.5のa)のところでは、同じように「はかりとり」というところを「縮分し」というところ、それから、次のページ、5ページ目に5.7の被害粒のところのa)です。「はかりとり」というところを「縮分し」と修正しております。実際、はかりとるだけではなくて、縮分しているというところを明確にするために縮分するというところを修正しているところでございます。

最後、修正している箇所につきましては、5ページ目の5.10の水浸割粒のb)のところになります。これも委員の御指摘がありまして、100粒抽出しているんですけれども、実際の割合としては小数点以下にならないということがあったので、これは整数になるので、整数として修正させていただいたというところでございます。

式の方も W 、ウェイトというところが誤解を招くのではないかとということで、 N 、ナンバーという形で修正させていただいたというところでございます。

続きまして、資料5を御覧いただきたいと思います。

本規格（案）につきましては、パブリックコメントの募集を行っておりますので、その結果を御説明させていただきます。

資料中の資料5の1枚目です。事前意図公告につきましては、御意見がございませんでした。上の方の1の制定案に係る意見・情報の募集につきまして、3者から4件の御意見が寄せられたということでございます。

2ページ目以降に御意見とその考え方を記載しておりますので、簡単に御紹介させていただ

きます。

御意見の概要、それから御意見に対する考え方を対比した表になっております。御意見の概要につきまして、3の用語及び定義のところなんですけれども、御意見につきましては、玄米表面にあるロウ層等を除去した玄米は、玄米に入るのか、あるいは精米に入るのか、どちらなのかという御意見を頂いたところなんですけれども、玄米の表面にあるロウ層の部分除去したもので、ぬかと胚芽が取り除かれていないのであれば、玄米に該当するということでございます。

その下、4の品質につきまして、全体で3件御意見を頂きました。一つ目は、白度の部分なんですけれども、白度は39度以上という形で規格案は規定しておりますけれども、過とう精、とう精をし過ぎていることを助長するのではないかとということで、白度38度、誤差幅を考慮して37.5にしてほしいという御要望を頂いたのですけれども、白度については、先ほど説明したとおり、見た目、あとは白さに直結するものでございますので、取引先でも重要視されている指標ということで、とう精の指標ではございませんけれども、実際の取引においても、精米業者だとかスーパーが、品質の基準として39度以上で指定されているというところも、実態も踏まえて、業界基準も踏まえながら利害関係者等で構成されたプロジェクトチームで検討され設定されたということになっております。

続きまして、下の方に、水分のことについて御要望がございました。規格の水分の基準値を $14\% \pm 0.5$ に変更してほしいという御要望がございました。水分については、15%だからといって、直ちにカビが生えるものではないということと、今回、P Tの中で検討された数値でございまして、さらに、水分が低いことによる品質への影響というのも、実はP Tの中で議論されておまして、他の項目、具体的には砕粒だとか水浸割粒で品質が担保されているということから、今回のP Tの議論の中でも下限値というのは設定しないという方向になったということでございます。

3ページ目に続いておりますけれども、最後の御質問で、砕粒、粉状質粒、それから水浸割粒における基準値の設定根拠を明らかにしてほしいという御要望でございました。これについても業界の中で設置されたプロジェクトチーム、業界の実態も踏まえた形で実際のデータも検討しながら、踏まえてP Tの中で検討されて設定されたものというふうになっております。

そのほかにも意見はございましたけれども、制定案には直接関係ない御意見でしたので、今後、参考とさせていただくということでございます。

私の方からの説明は以上になりますけれども、今回、この規格を提案いただきました一般社

団法人日本精米工業会の方から補足の説明をしていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

○武田（日本精米工業会） 日本精米工業会の武田と申します。よろしくお願いいたします。

失礼します。座って説明したいと思います。

本件の前に、私ども日本精米工業会というところを皆さん、余り存じ上げられないと思いますので、どんな団体なのかと簡単に御案内させていただきたいというふうに思います。

私ども昭和44年、1969年に設立して、令和元年、2019年、創立50周年を迎えた団体でございます。設立当初の目的といたしましては、精米工場の合理化の促進を図り、それによって国民食生活の向上に寄与するということを目的に設立しております。

主な事業といたしましては、精米技術に関する調査・研究、それとか精米工場に関する施設設備の改善支援、品質管理や衛生管理の導入の支援、人材育成のための教育活動、また、精米だけでなく原料である玄米、それと精米の最終商品である御飯、そちらの方の調査・研究など、精米や精米技術に関すること、幅広い事業に取り組んでございます。また、近年は精米工場へのHACCPの導入ということで力を入れて進めております。HACCP支援法の指定認定機関となって、今、うちの会員で認定工場が196工場ですかね。随分、そういう意味では衛生管理、精米業界はしっかりしてきたかなというふうに思っております。

会員というのは、正会員と賛助会員というのがございます。正会員というのが精米機、大きい精米機、玄米を精米する精米機を所有し、主に主食用の米をとう精する会員、とう精事業を営む企業を正会員というふうに呼んでおります。それと賛助会員としまして、精米機器メーカーだとかいろんな検査機械のメーカーとか、あとは施設設備の施工業者さんとか、そういうところが、今、賛助会員となっていただいております。

正会員は今266企業、工場数としては295工場ございます。賛助会員は42企業で構成しているような団体でございます。

それと、本件の精米JASにつきましては、残念ながら、米の需要量が年々少しずつ減少してしまっております。その中でも消費者とかユーザーに対して精米の安全・安心を確保して、もっといいもの、信頼を獲得するためにこの精米の品質を一つJAS規格に是非掲げたいなという思いで、極めて重要であるというふうに考えております。

先ほど安井班長からも説明ありましたように、ここ近年、10年ぐらいで精米工場の設備というのがものすごく進歩しております。先ほど写真にあったような黒いお米とか、あれよりももっと小さい黒いお米とか、小さい、本当に欠けているようなお米、選別するような工場になっ

てきております。

そういう意味も踏まえまして、やはり一つ目標となるような数値の J A S が必要だろうというふうに考えております。

今回の精米 J A S を制定することによって、第三者の J A S 認証、精米の品質の信頼性を担保を是非したいなというふうに考えております。それをもって、日本人のやはり主食でありますので、皆さんの期待に応えていきたいというふうに考えております。

今、申したようなことで、J A S 原案を提案させていただきました。簡単になりますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。御審議のほど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。

途中、ちょっと音声がかえにくいというお話がありましたが、今、オンラインで参加している委員の皆様は聞こえていらっしゃるでしょうか。トラブルがある方はチャット等で書いていただければと思いますが、よろしいでしょうか。私の発言すら聞こえないとなると問題なのですが……。聞こえているというメッセージを里井委員から頂きました。

それでは、続けさせていただきます。

今、事務局、それから精米工業会さんから追加の御説明も頂きました。御提案がありました件につきまして、御質問、御意見を頂きたいと思います。いかがでございましょうか。

それでは、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 日本オーガニック検査員協会、そして有限会社リーファースの水野です。

御説明ありがとうございます。

精米の検査は有機ですとか、生産情報公表 J A S で多くの精米業者さんの加工場を検査させていただいたのですが、J A S 規格となるに当たって、当然、ほかの J A S 規格と同じように、ほかの J A S の認証機関が手を挙げれば、この検査をすることになると思うのですが、その検査をする際に、この規格に合っていることを加工場さんが定期的に検査して出荷しているということを認証機関として確認すればよろしいのでしょうか。

○中嶋会長 お答えいただけますか。

○安井課長補佐 基準認証室の安井です。

もちろん同じようにほかの J A S と一緒に、認証機関が工場、精米工場を認証して、検査して、認証するという形になります。もちろんこれ、自己格付になりますので、J A S マークを付けるについては、工場が確認して検査して、J A S マークを貼るという形になります。ほかの J A S と同じでございます。

○中嶋会長 よろしいですか。

それでは、森光委員、お願いいたします。

○森光委員 お茶大の森光です。どうもありがとうございます。

古いタイプの丸 J A S マークですが、是非こういう規格が増えていけばと思う一方で、一つ確認したいのは、多分、事前にもお伺いしたのかもしれませんが、この J A S の規格が机上資料を見ると、パーセンテージ的には少し小さい値になって、厳しい値になった上で、さらに水浸割粒の値が追加されています。これが新しい J A S 規格になったときに、先ほどの「二百何箇所の工場とか会員の」という中で、どれぐらいが、簡単にと言ったら申し訳ないですけど、今やっているやり方のまま J A S マークがぼんと付く割合はどれぐらいですか。つまり、この規格がそんなに厳しくない話なのかどうか。

○中嶋会長 これは業界の方から御説明いただいた方がよろしいかもしれません。

○武田（日本精米工業会） 精米工業会の武田です。ありがとうございます。

そうですね。流通している米自体では、7割から8割は、と思います。

○森光委員 厳しいですね。

○武田（日本精米工業会） はい。ただ、お米以前に、技術的基準というもので認定工場というんですかね。そちらはもう少し、もしかしたら減るのかなというふうに考えております。

○森光委員 合わせて質問なのですが、現行で机上資料を見る限りは、米品位規格の「雪」「花」というのと、あとは精米1等、2等であるようなパーセンテージはどれくらいでしょうか。これも余り表には出てこないのかもしれませんが、流通の中での「B t o B」で多分こういうのは使われるのかもしれませんが、要は、一般消費者が J A S マークと、例えば精米1等が同時に包装に書いてあると、精米1等の方がいいかなと思ってしまう。この辺は、多分これからの皆さんの公に対しての宣伝の仕方だとは思いますが、これも J A S のマークが認められ、精米 J A S が認められて、農産物検査規格も当然残っているわけですから、同時進行のまま併用するという考えでしょうか。

○安井課長補佐 基準認証室の安井です。

これは、J A S は J A S です。今まであった農産物検査法、業界基準も含めて、併用する形になると思います。

○中嶋会長 ほかにいかがでしょうか。

今、森光委員から、消費者がどういうふうに認識するかという御質問があったと思うのですが、消費者は1等とか、そういう言葉を見ていらっしゃるのですかね。J A S マークが付くと

かなりアピール度が高くて、「ああ、これはいいものなんだな」というふうな認識を持つのですが、今の袋を見て、どこを一体見ているというふうに認識されていらっしゃるでしょうか。

○武田（日本精米工業会） 精米工業会の武田です。

ざっくりばらんに、今の消費者の人たちが一番見て、米袋の中でどこを見て買うか。精米年月日、やっぱりそこになると思います。より新しいものを買いたい。その次に、産地、品種・銘柄というんですかね、そこになると思います。それがあって、今回の、なおかつJASマークが付いていれば、そういうものに対して品質の間違いないものですというもので、何と言ったらいいんですかね。最後の後押しというんですかね、になってもらえればというふうに考えております。

○中嶋会長 なるほど。そこは改めてきちんと消費者の方に認識していただく機会になるということですね。丸JASだと、昔々に遡ったら、品質の悪いものとそうじゃないものとを分かるようにするためだったと思うのですが、ただ、今のお話だと、今、流通しているお米は全部、基本、高い品質のものでしたよね。そこは安心して買っていただけるものだと、私は信じているんですけども。

○武田（日本精米工業会） 精米工業会の武田です。

今のでも駄目ということは、まずないです。

○中嶋会長 もちろんないですね。

その上でも、業界としてきちんと保証できているものなんだということをアピールするための、より信頼を高めるようなものだという認識でよろしいでしょうか。

○武田（日本精米工業会） そうです。

○中嶋会長 分かりました。

森光委員、お願いいたします。その後、山根委員、お願いします。

○森光委員 時間ばかり使って申し訳ない。

本当は、我々のような研究者が研究すべきなんですけど、面白いと思うのは、今、ちょうど中嶋先生が言われたように、もし同じ銘柄で、とう精日も同じで、銘柄、例えば福島のお米ですといったときに、JASの精米、JASが付くような、すなわち今回、水浸割粒が10%未満のものと、例えば精米2等で食べ比べて有意差が出て出るとかいう科学的な根拠みたいのはまだ出ていない。たまたま、今、酒米のことを少しやっていて、本当に機械の進歩が素晴らしいですね。真空で熱が上がらないようにしてとか、どんどん精米技術が進歩していく中で、とてもいいのを目にしています。こういう進歩の中で、輸入米は別に排除するわけではないですけ

ど、国産の、しかもすばらしいJASマークを付けたところの、要は日本のとう精工場から出たものは、実はおいしいんだと。そういうのも絶対宣伝で必要だと思うので、国産米がなぜおいしいかというときに、このJASが生きてくるけど、まだそういう科学的なデータというのは持ち合わせてはいないですか。

○武田（日本精米工業会） 精米工業会の武田です。

今の委員の方の問いは、この今回提案させていただいている数値でしたら、まず間違いのない御飯になるというふうに確信しております。これは僕ら、設立、先ほど50年来ずっと食味等の研究もやってきまして、この数字でしたら、もう間違いのないというふうに確信しております。

○中嶋会長 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 主婦連合会の山根です。よろしくお願いします。

お米にJASマークが適切に付いて、御説明にあったように、精米の品質全体の向上の促進と、あと消費者への分かりやすい情報提供というのが広がることを希望しています。

消費者が選択するとき、等級というのは直接伝わってこないです。やはり年月日であるとか、あと、先ほどのお話にもあったように、産地と銘柄にとってもこだわる人がいたり、あとは今、全てがいい品質だというお話もあったけれども、一部に量販店などで余りよろしくないような、かなり格安のお米も目にすることもあって、そういったものが安くていいと言って買う消費者もいたり、いろいろ分かれているように思います。

本来日本人にとって大事なお米なので、ちゃんと中身を知って買うべきであると思いますし、お米マイスターの方とかもいろいろと地域で頑張っている取組もありますけれども、そういったことももっと後押ししていただいて、もっとお米を知って大事に、たくさん食べるように、というふうに思っていますので、どうぞよろしくお願いします。

○中嶋会長 ありがとうございました。

ほかに委員の方から。

それでは、阿部委員、お願いいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

今のに関連しまして、このパブリックコメントの質問の四つ目のところに、「砕粒、粉状質粒、水浸割粒における基準値の設定根拠を明らかにしてほしい」というコメントがあって、これについて、回答の方は、「プロジェクトチームにおいて検討され、設定されたものとなっています」というような書き方なんですけど、先ほど安井さんの方から、例えば水浸割粒の場合、

10%以下だったら有意差がない、15%だったらあるというような科学的データがあるという御説明だったと思うんです。であれば、もっと積極的に、例えば水浸割粒が少ないことがおいしさに直結する。そういうようなことを、業界団体として宣伝するといった方が、むしろこのJASの規格を有効に活用するということになるのではないかなと思っています。パブコメの書き方としては、これでももちろんしょうがないなと思いますが、業界として検討してもらった方がいいのではないかなという感じがしました。

以上になります。

○中嶋会長 ありがとうございます。

これはこのままでよろしいですか、回答の仕方としては。

○阿部委員 これはこれでいいと思いますが。

○中嶋会長 分かりました。そういう御意見もあったということで受け止めていただければと思います。

ほかにいかがでございましょうか。

桃原委員、それから、その後、折戸委員にお願いいたします。

桃原委員、お願いいたします。

○桃原委員 よろしくをお願いします。

2点、ちょっと試験方法についてコメントさせていただきたいのですが、資料の3ページです。分析方法のところで、近赤外分析計という言葉が出てきます。この近赤外分析計だと、どうしても汎用機を思い浮かべてしまったと思いますので、例えば近赤外式水分計とかにした方がよろしいと思います。

それと、もう一つなんですけれども、先ほどあった縮分ですね。200グラムに縮分と書いていくと、ぴったり200グラムにしないといけないわけですが、実際、試験する場合には非常に難しい。ですから、ここは範囲を一応入れておいた方がよろしいのではないのでしょうか。

こちらからは以上になります。

○中嶋会長 ここにつきまして、いかがでしょうか。

○安井課長補佐 基準認証室の安井です。

御意見ありがとうございます。この点につきましては、またちょっと調べて御回答させていただきますので、先ほどの「近赤外分析計」のところについても検討させていただきます。あと、縮分のところについても、実情を調べまして回答させていただきますので、よろしくお願いいたします。

○桃原委員 よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 それでは、折戸委員、いかがでしょうか。手を挙げていただいています。

○折戸委員 折戸でございます。

附属書Aに関しましてコメント申し上げたいのですが、この写真の例示でございますけれども、この根拠、そこを明確にすべきだという、パブリックコメントにもコメントございましたけれども、農水省のホームページ、農産物規格規程に関わる「検査用語の解説」というページがございます、その中に同様の写真と、それぞれ定義が文章で書かれております。やはりこの規格に規定するもの、例えば着色粒の定義はこうであるというようなものは、ホームページの中にちゃんと文章で記載している内容がございます。粉状質粒に関しては、逆にホームページの方は写真が載っていない、今回は載っているということで、やはりそのところの整合性ですね。それから、せっかく文章で書いているものがあるのだったら、この附属書Aでできないのかというところをやはり検討した方がいいのではないかということを考えます。

以上です。

○安井課長補佐 基準認証室の安井です。

御意見どうもありがとうございます。

附属書Aの部分につきましては、参考という形に付けさせていただいているところでございます。それぞれの着色粒とか被害粒とかいうところについては、本文のところに3の用語及び定義のところ、もう既にそこで定義しているところでございますので、定義はそちらを参考という形にしたいというふうに思っておりますけれども、その辺の部分については、今後検討いたしますけれども、基本的には、この用語及び定義のところ規定しているということでございます。

○折戸委員 であれば、それを引用するなり、整合性を取るべきなのではないかなと思いますけど。

○安井課長補佐 分かりました。附属書Aの部分について、その辺を明記した方がよろしいという理解でよろしいでしょうか。

○折戸委員 利用できるのなら利用するし、双方で整合性を持って示すことがやはり重要だと思ったので、事務局の方で御検討いただければと思いますが。

○安井課長補佐 はい。承知いたしました。その点についてはこちらの方で検討させていただきます。どうもありがとうございます。

○折戸委員 よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 すみません。確認ですが、今の御指摘はほかの場所で利用している写真等と統一した方がよろしいということですか。

○折戸委員 できれば、そう思いますね。農水省のホームページにちゃんと載っている写真と、こちらの J A S 規格の方は、別々のものでもいいと思いますけれども、整合していないのはまずいと思うので、ある程度合わせておくということと、ホームページの方には文書でちゃんと定義が書いてありますから、そこは引かずに写真だけ載せるにしても、ホームページを引用してちゃんと記載するとか、その方が親切なのではないかなと、このように思います。

○中嶋会長 分かりました。混乱を招かないように、その整合性をちゃんと確認した方がよろしいという御指摘だと思います。それは事務局の方で御確認いただきたいと思います。

○折戸委員 よろしく願いいたします。

○中嶋会長 先ほどの近赤外分析計でしたか。縮分という用語を使ったことによるかなり厳密な取扱いの必要性みたいなことについては、これは事務局の方で御確認いただくということでよろしいですか。

○安井課長補佐 はい。

○中嶋会長 桃原委員も先ほどそのように、結構だと言っていたと思いますので、よろしいでしょうか。

ほかに。

渋谷委員、手を挙げていただいております。よろしく願いいたします。

○渋谷委員 よろしく願いいたします。

資料 4－1 の 3 ページの 4 行目、先ほど御説明いただいた注記ですが、これは必ずしも規格の本体に影響がある事柄ではなくて、いわゆるインフォーマティブと呼ばれる情報ではないかと思います。I S O のルールでは、こうしたものは附属書に書くようになっていたのではないかと思うのですが、あえて規格の本体に書くべき理由のようなものがあればお教えいただきたいと思います。

○渡部（F A M I C） F A M I C の渡部でございます。座って説明させていただきます。

規格の原案の方、私どもでサポートさせていただいたという関連から、御説明させていただきますが、注記につきましては、I S O の基準を基にした J I S の基準がございまして、これは規格を作るときの様式ですとか、そういったものが決まっているのですけれども、そのルールに従って注記を付けております。その中では、この注記につきましては、必ずしも附属書だけでなく、本文中の方に。

○渋沢委員 申し訳ありません。ちょっと聞こえないのですが。

○渡部（F A M I C） 失礼いたしました。もう一度説明させていただきます。

この規格の方、I S Oを基にしたJ I Sがございまして、そのJ I Sで規格の書き方ですか様式などが決まっております。それをJ A Sでも採用させていただいております。その中では、この注記の付け方につきましては、必ずしも附属書だけでなく、規格本文の方にも注意書き的に書くことができるということになってございます。

以上です。

○渋沢委員 申し訳ありません。また、後半の方が聞こえなかったのですけれども。

○渡部（F A M I C） 大変失礼いたしました。渡部でございます。

再度説明させていただきます。

J I Sの方で決まっている規格の書き方、これに倣って書いているものでございますけれども、この注記につきましては、附属書の方に必ずしも記載しなければならないというわけではないので、規格本文中にも用いることができるというふうになってございますので、それに従って書いているというものでございます。

以上です。

○渋沢委員 ルールは私もJ I Sの規格の原案作成委員長もしていますし、I S Oの委員長もしているので、分かっているのですが、一般にそういうときの注記というのは、この測定法においてはこれこれをしてよいとか、これについては気にしなくてもよいというような、直接品質の確保に関係がある事柄が書かれるべきであるというふうに、私は理解しているんです。この言葉は必ずしもそうでなくて、例えばここで研究しているこれには、こういうものがあるということは、一般には、I S Oの世界では、附属書に書いているのではないかというふうに、私は理解しているのですが、いかがでしょうか。

○安井課長補佐 基準認証室の安井ですけれども、その部分はちょっと確認させていただきたいと思います。基本的には、使い勝手もございまして、この規格を使う人が使いやすいように、この文言を本文に入れた方が使いやすいだろうという意味で入れたということもございまして、その点についてはまた確認させていただきたいと思います。

御指摘ありがとうございます。

○渋沢委員 ありがとうございました。1社の1製品だけが上がっているというものが、規格の本体にあることは、若干気になるということで申し上げましたので、御検討いただければと思います。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。

ほかのこのJASの規格の書きぶりも確認して、整合性を取りながら、ここの調整をしていただきたいと思います。御指摘ありがとうございます。

ほかにかがででしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見は出尽くしたようでございます。幾つか御指摘いただいた点があると思うのですが、伺った内容は事務局の方で御確認いただいて、それで調整できる範囲だと思っておりますが、よろしいでしょうか。確認は会長の方でもさせていただきますけれども。

それでは、それを踏まえた上で、精米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ところでよろしいでしょうか。

(発言する者なし)

○中嶋会長 それでは、異議はないと判断させていただきますので、そのように報告するようにいたします。ありがとうございます。

今、席を入れ替えますので、少しお待ちください。

それでは、御用意ができたようですので、再開したいと思います。

次に、有機藻類の日本農林規格の制定案について審議を行います。

事務局から説明をお願いいたします。

○安井課長補佐 引き続き、基準認証室の安井と申します。よろしくお願いいたします。

有機藻類の日本農林規格について説明をさせていただきます。

資料3の8ページを御覧ください。

有機につきましては、皆様も御存じのように、有機農産物、有機加工食品、有機飼料、有機畜産物、四つの有機JASが既に存在しているんですけれども、今回、新たな有機のJASのシリーズとして、有機藻類の規格化を提案させていただくことになりました。

有機藻類は、有機農産物と比べますと土壌がございませんので、イメージはしにくいのかなと思いますけれども、有機的な管理としては、栄養塩類などを用いないで、環境への負荷をできる限り低減した管理とか資源量の管理、それから、生態系の維持に支障のない採取方法などということで、そういったものについては、有機藻類ということになっております。

現状の課題につきましては、有機藻類のC o d e xとかI S Oなどの国際規格はございませんけれども、昨今の消費者の環境意識の高まりを受けまして、有機だとかオーガニック、その需要というのは世界的に拡大しているということでございます。

このような有機的な管理を行ったコンブとかワカメなどの藻類を海外市場へオーガニック

として販売する場合、EUやカナダなどの認証制度を利用する必要がございまして、海外からの審査員の旅費の負担だとか、あるいは言葉の問題など、認証を取得するための費用が掛かるといったことが課題がございました。

そこで、今回、他の既存の有機JASの見直し等を担当してございます独立行政法人農林水産消費安全技術センター、FAMICからこの規格の原案の申出がございました。

規格の概要については、次のページで詳しくFAMICの方から御説明させていただきますけれども、規格の効果につきましては、国内における有機藻類の認証取得が安易となりまして、有機生産の取組の進展と輸出拡大に寄与するものというふうに考えております。今年5月に当省が策定しました「みどりの食料システム戦略」におきまして、2050年までに耕地面積に占める有機農業の取組面積を25%、100万haに拡大することを目標に掲げておりますので、有機食品の市場の裾野を広げるという意味でも、この目標に向けた効果はあるのではないかというふうに考えております。

また、JASの影響力を高めるために、将来にJASの国際化も視野に見据えて、SDGsの12と14の目標でございます「つくる責任 つかう責任」あるいは「海の豊かさを守ろう」の取組にも貢献できる規格なのではないのかなというふうに考えております。

次のページを御覧いただきたいと思います。9ページでございます。

規格の概要をまとめた資料となっております。今回申出に至った経緯、検討経緯なども含めまして、FAMICの渡部課長の方から御説明をお願いしたいと思います。

○渡部（FAMIC） FAMICの渡部でございます。

私の方から、原案を検討した経緯から、規格の内容について御説明させていただきます。

先ほど安井課長補佐からもございましたように、この有機藻類につきましては、Codexなどの国際規格はないということでございます。

一方で、EUですとかカナダといった幾つかの国では、そういった規格があるということになってございます。これも安井補佐からの説明にございましたが、この規格を使って輸出をしていきたいという御要望がございましたので、であるならば、相手国、各国の規格と同等なものにしていけないと意味がないだろうというところから検討が始まりました。

各国の規格を見てみますと、おおむねそろっていました。環境への影響ですとか栄養、施肥の管理ですね。こういったものや、それから、有害動植物をどのように防除するか。転換期間、採取の方法などが、大体共通して決まっております。また、ほかの有機でも原則というものを定めてございます。同様にこの藻類につきましても原則を定めてございます。水環境、藻類は

水の中で作りますので、土壌とかそういったところではないということで、水環境。水環境は何かといいますと、そこに書いてございますけれども、海象、水質、水底の底質、その他水に係る環境ということで、これの維持増進を図るため、化学的に合成された資材の使用を避けることを基本とするということで、まず定めてございます。

この環境への負荷をできる限り低減した管理方法、これはほかの有機とも同様でございますが、それから生態系の維持、これは海藻などを採取してくるというときに、取り過ぎたりしてはいけませんよという意味で、生態系の維持ということに支障が生じないように採取してくださいということで、まず原則として規定してございます。

具体的には、その下にございます八つに分けてございますけれども、生産基準として規定してございます。

まず、一般管理でございます。こちらは、使用禁止資材による汚染を防止してください、漁具を再利用してください、無駄にしないということでございます。先ほどSDGsの説明がございましたけれども、SDGsの考えにものをもって、漁具を再利用するというようなことを入れております。それから、付着生物の除去ということでございますが、養殖をしておりますと、フジツボとか、いろんな付着生物が付きます。それを物理的に取って、可能ならよその海域に放流してあげる。そういったことをこの一般管理で求めているというものでございます。

次に、養殖場、それから採取場。採取場というのは、天然の海藻などを取ってくる場所ということになるわけでございますが、こちらでも使用禁止資材に汚染されないように防止を図ってくださいということ。それから、環境評価ですね。有機の新しく養殖を始める場合、あるいは採取を始める場合に、環境評価をしてくださいということを定めています。それから、養殖の密度ですとか採取方法など、こういうものを規定してございます。

次に、管理期間ということでございますが、生育期間が6か月です。生育といいますと生物の生育期間のように見えますけれども、ここでは養殖なので、養殖期間というふうに置き換えていただいても構わないかと思っておりますけれども、それが6か月未満のものは丸々6か月以上です。それから、生育期間が6か月を超えるものについては、ワンサイクルは有機的管理をやって初めて有機になるというふうに規定してございます。

それから、種苗でございますが、海藻などの藻類を育てる場合、種だったり苗だったりというものに当たるものを用意するということになります。これは基本的には有機的に生産されたものを使ってくださいということでございますが、陸上の有機農産物と同様に、段階を付けておりまして、有機的なものが入手困難な場合はその下の自然の海域で採苗されたものなどを使

ってくださいという規定になってございます。組換えDNA技術を用いたものは駄目ですということ。

それから、左下、栄養源、これは肥料ということになるのですが、基本、肥料は与えないということになっておりますが、陸上の閉鎖されたプール養殖のような場合、この場合は天然物質に限って使えますというふうに規定してございます。

それから、有害動植物の防除でございますけれども、これも農産物などと同じように耕種的、物理的、生物的防除を行ってください。それでも駄目な場合は天然物質に限って使っていいですよと、そういった規定になってございます。

それから、収穫後の管理ということでございますが、当然、有機以外のものと混ざらないように管理してください。それから、使用禁止資材に汚染されないようにしてください。放射線照射は駄目ですということで規定してございます。

最後、調製（加工）と書いてございますが、ワカメを湯通しして塩蔵したりとか、コンブを乾燥して流通するということがございます。物理的、生物的機能を利用した方法であれば、調製（加工）が可能。それから、食塩は使ってもいいですよというふうに規定してございます。

右の方に表示基準と書いてございますが、ほかの有機と同様に、名称あるいは原材料名について、有機という文字を使ってくださいとしています。例えば表示例で書いてございますが、「有機藻類」、これ、有機海藻と書いても構いません。それから「ワカメ（有機）」「オーガニックワカメ」などと表示してくださいと規定してございます。

私からは以上です。

○安井課長補佐 渡部課長、ありがとうございます。

表示の基準につきまして、若干補足説明させていただきます。

表示の基準のところの下の方に※印にもございますように、他の有機と違うところについては、有機とかオーガニックの表示の規制の対象になってございませぬ。今後の状況によっては、有機藻類の生産が増えたり、あるいは消費者の選択に支障が来すようでしたら、指定農林物資として政令で指定することも考えられますけれども、現段階では、そのような状況でございませぬので、表示の規制の対象としては、今のところ考えてございませぬ。

JASマークにつきましては、他の有機と同様に有機JASマークを考えているということでございます。

資料3については、以上になります。

続いて、本規格もパブリックコメントの募集を行っておりますので、その結果を御説明させ

ていただきます。

資料5のパブリックコメントの募集結果を御覧ください。ページでいきますと、4ページからになります。

資料中の2のところの事前意図公告につきましては、御意見がございませんでした。

上の方の1の制定案に係る意見・情報の募集につきましては、10の法人・個人から合計19件の御意見が寄せられたところでございます。

次のページ以降、5ページ以降に御意見を記載しておりますので、主なものを御紹介させていただきます。

また、このパブリックコメントの結果を受けまして、規格案を一部修正している関係から、資料4-2も修正された規格案と照らし合わせながら見ていただけると分かりやすいかと思います。

資料5について説明させていただきますけども、資料5の5ページです。5ページの方を説明させていただきます。

総論のところなんですけども、合わせて大きく分けると四つ御意見を頂いたところでございます。一番上のところ、認証の技術的基準の策定、それから、有機加工食品の日本農林規格の改正、それから、海外への有機藻類の輸出入に係る同等性の締結については、本規格の制定後に速やかに行われるのかという御意見を頂いたのですけども、認証の技術的基準につきましては、生産行程管理者、あと小分け業者が認証の技術的基準を、規格の制定と併せて定める予定でございます。

それから、有機加工食品の方の改正につきましては、あとそれから、他の国との有機同等性につきましては、有機の原料とする有機藻類の利用の状況ですとか、あるいは事業者の要望を踏まえて、今後の検討課題ということに考えているところでございます。

続いて、その下の方に陸上養殖のことです。陸上養殖については、環境的側面においてむしろ悪影響を及ぼすのではないかと、有機の考えにそぐわないのではないかと御意見を頂いたところでございます。陸上養殖につきましては、栄養素となる資材を使用している。さらに、養殖が行われること、養殖については、栄養素を含む排水により、水質汚濁の一つである富栄養化を防ぐということが、本規格では規定しているところでございますけれども、流出水の栄養素の濃度の水準を流入水の水準と同等ということで、同等にするということにしております。水環境の維持や環境への負荷の低減、生態系の保全に貢献するというふうに規定しているところでございます。

したがいまして、本規格を取得する事業者が増えることにより、水環境の維持増進が図られるというふうに考えているところでございます。

その下、5 ページの一番下の方に、ゲノム編集技術の取扱いについて説明してほしい。ゲノム編集技術の利用を禁止すべきだという御意見を頂いたところでございます。

委員の方、御存じのように、有機農産物等の日本農林規格におけるゲノム編集技術の取扱いにつきましては、調査会におきまして、ゲノム編集技術を種苗等に使用できないよう規定する方向とされた上で、登録認証機関が行う具体的な確認方法、それらを検討する必要があるということから、今後ゲノム編集技術を用いたものの生産・流通状況、あるいは食品関係法令、あとは他国における取扱いを踏まえた上で、引き続き検討しているところでございます。本規格においても、ゲノム編集技術の取扱いについて同様の検討を行う必要があると考えておりますので、制定後、有機農産物等と併せて調査会において検討を行う予定でございます。

それから、総論の最後なんですけれども、植物プランクトンの閉鎖水系のところなんですけれども、植物プランクトンの養殖については、環境への影響の大きい物質に限って使用禁止資材とすることで十分ではないかという御意見を頂いたところでございます。使用禁止資材の使用を避けるということを原則で規定しているところでございますけれども、植物プランクトンについても、化学的処理が行われた資材を一律に使用禁止資材という形にしているところでございます。

続いて、3 の用語及び定義のところ、6 ページです。藻類の用語なんですけれども、ミドリムシは含まれるのかという御意見なんですけれども、これは含まれますという回答でございます。

植物プランクトンを含むとされているが、植物プランクトンを培養等により人工的に増殖させることは、水環境の維持増進に貢献しない。植物プランクトンを含めるのは適切でないという御意見を頂いたところなんですけれども、植物プランクトンを含む陸上養殖におきましては、水だけでは藻類を適切に育成できない場合も想定されるということから、使用禁止資材以外の栄養素となる資材を使用できるということとしております。しかしながら、陸上養殖場からの排水に含まれる栄養素によって水質汚濁の原因となり得る富栄養化を防ぐため、流出水の栄養素の濃度水準を、流入水の水準を超えてはならないとする規定を設けております。このことから、陸上養殖場における養殖においても、水環境の維持増進が図られるというふうに考えているところでございます。

続きまして、7 ページの使用禁止資材の用語なんですけれども、資材という用語のことなんです、資材については、漁具に包含されるのではないかという御意見で、資材と漁具の定義を

それぞれ記載した方が良いのではないかという御意見を頂きました。その御意見、御指摘いただきまして、規格を一部修正しているところでございます。

規格の資料4－2の2ページ目です。3.11、使用禁止資材。資料4－2の2ページ目の3.11の使用禁止資材のところで、注釈を付け加えております。使用禁止資材の中に漁具は含まれないという形に注釈を入れているところでございます。具体的には「漁具のように使用後に取り除かれる資材は使用禁止資材に含まれない。」という形でしているところでございます。

これに関連しまして、4ページの箇条番号でいくと5.4.3、それから5.7.2、それから5.9.2、これは次のページにかかるのですけれども、「天然物質」という言い方にしておりますけれども、天然物質が漁具に含まれないという言い方に関連して、そこの辺を修正しているところでございます。使用禁止資材も使用せずという言い方です。天然物質の中に漁具は含まれませんよという意味合いになります。

また、資料5に戻っていただきまして、続きなんですけれども、4の原則のところになります。7ページです。「水環境の維持増進を図る」とはどういう意味かという御意見なんですけれども、水環境とは、養殖、採取ともに環境への影響を極力少なくする管理というのを求めて、水生生物等の保全の上で求められる水質の維持とか、生物多様性の維持が図られることにより、水環境の維持増進への貢献が期待できるということでございます。

ただ、規格案ですと、養殖場のことしか入れていなかったものですから、採取場においても、水環境の維持増進を図るということを明確にしたいということで、また、資料4－2の2ページ、2ページの一番下から3ページにかけてのところでは、養殖場と採取場が両方掛かるように、「水環境の維持増進を図る」というところの位置を変えたということでございます。

また、資料5に戻っていただきまして、行ったり来たりで申し訳ございませんけれども、資料5の8ページ、生産基準でございます。5.1の一般管理のところで、コーティング剤が使用されているロープや網、船底保護剤が使用されているボートを使用することはできるのかという御意見を頂いたんですけども、コーティング剤などが溶出するようなことで、藻類が汚染する場合には、当然使用することはできません。なお、使用後、ロープとかが物理的に除かれるのであれば、当然汚染の懸念がないというところがもちろんなんですけれども、除かれるのであれば、使用することは可能でございます。

続いて、その下5.2の養殖場、5.3の採取場なんですけれども、これについては、養殖、採取の場合ですね。水域との明確な分離というのを要求しているところでございますけれども、注記に例示はしているのですけれども、日本における数的あるいは思考的目標を設けるべきではない

かという御意見を頂いたところでございます。

具体的な判断につきましては、養殖場に置かれている状況によりいろいろ異なるということが考えられるので、使用禁止資材による汚染を防止するための必要な処置だとか、養殖場間の距離、あとは潮流などを総合的に考慮して判断していくという形になると思いますので、一律的に数値みたいなものを設けることはなかなか難しいということでございます。

その下、8ページの下の方なんですけれども、藻類の最大密度の決め方について、具体的な明確な基準を示しておく必要があるのではないかという御意見を頂いたところでございます。

養殖場ごとに考慮すべき環境というのは異なります。一律的な基準を示すというのは適切ではないというふうに考えているところなんですけれども、規格の中でも、例として漁場改善計画の養殖密度を参考として、例に挙げているところではございます。

続きまして、9ページの5.4、養殖場に使用する種苗のことなんですけれども、5.4.4のところにも書かれておりますけれども、一般種苗に使用できる規定については、不要ではないかという御意見を頂いたところでございます。基本、使用できる種苗というのは、段階的に記載しているところでございます。規定しているところでございます。

一般種苗を自由に使えるということではございません。ただ一般種苗が分かりやすく規格の中で、この規格に適合する種苗というのが分かりにくいところもあるので、これも若干、規格を修正しているところでございます。規格の資料4-2を見ていただきますと、5.4のところですね。4ページのところで、「この規格」というのを、どこを指すのかというのを明確にしたというところでございます。箇条5の基準という形で明確にしたというところでございます。

また、資料5の方に戻っていただきまして、9ページの5.6です。養殖場における栄養塩類の管理のところでございます。植物プランクトンの培養におきましては、栄養塩以外の使用できる成分というのは、通常使用可能ということで、使用可能な一覧表を明示すべきではないかという御意見を頂きました。栄養塩類以外の栄養素となる資材についても、実は、規格の中では、天然物質であれば使用できることになっております。そのことが明確に分かるように、規格案を修正しているところでございます。

また、戻っていただいて、資料4-2の4ページです。4ページの5.6のところでは、5.6、5.6.1、5.6.2のところで、「栄養塩類」という言い方を「栄養素となる資材」、栄養素という形に置き換えているところでございます。

また、資料5の方に戻っていただきまして、10ページになります。

10ページの中ほどに陸上養殖についてのことの御意見を頂いています。流出水中の栄養塩類

の濃度、流入水の濃度水準を超えてはならないという基準は厳し過ぎるのではないかという御意見を頂いています。

天然物質である栄養素となる資材を使用できることという形にしておりますけれども、栄養素を含む排水による水質汚濁の原因となり得る富栄養化を防ぐため、これが陸上養殖では基準としておりますけれども、この基準を設けている。厳しいというか、そういう考えで基準を設けているということでございます。

最後、ちょっと長くなって恐縮です。表示のところで御意見を一つ頂いております。表示に関する基準につきましては、養殖場由来か、採取場由来かを分かるように表示すべきではないかという御意見を頂いたところなんですけれども、養殖場由来か、採取場由来かというのを任意で表示することはできますので、それを妨げるものではございませんという回答でございます。

すみません。長くなりましたけれども、私の方から説明は以上でございます。

○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、それでは、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 3点質問させていただいてよろしいでしょうか。

基準の中の5.2.3と5.3.3に、年間産20トン以上の藻類と書いてあるのですが、これは水揚げ時の重さなのか、又は製品の重量なのか、どちらでしょうか、ということと、2番目、5.2.3に「年間20トン以上の藻類を養殖する新規の養殖場は」と書いてあるのですが、これは新規に申請する養殖場ということでしょうか。というのも、新規の養殖場は、養殖による影響について、環境影響評価が行われていなければならないとあって、既存の養殖場は必要ないようにも取れる文章で分かりにくいです。

それから、3点目、湖における自然採取や人工養殖はどのように判断されるのでしょうか。

その3点、お願いします。

○渡部（FAMIC） FAMICの渡部でございます。私の方から回答させていただきます。

まず、3点、水野委員からございました。1点目、5.2.3、5.3.3の20トン以上とは質重量です。こういった海藻類の統計というのは、水揚げ時のもので統計を取るというのが通常でございまして、この規格も同様に考えてございます。

それから、2点目でございますが、新規の考え方でございますけれども、考え方としては、二通りあるのですけれども、これまで有機でない養殖をしていた方が有機に転換する場合、それから養殖をしていない方が新規で有機をやる場合、両方ありますが、いずれも環境影響評価は

必要です。ただ、今まで養殖をやられている方は既に環境影響評価をされている可能性もあります。その場合は、それを使っていただければよろしいですよということになります。書き方でございますが、書き方が分かりにくいということでございましたので、少しこちら、事務局の方で検討させていただきます。

3点目ですが、湖は内水面でございますので、そこでの養殖も適用されます。基本的に同じ考え方です。

○水野委員 海面のとか海上とか、海のことは明確に書いてあるのですが、湖がここの中でどこで読んだらよいのでしょうか。

○渡部（FAMI C） 池とか湖沼は内水面となります。川もですね。

○水野委員 分かりました。すみません。ありがとうございます。

○渡部（FAMI C） よろしいでしょうか。

○中嶋会長 すみません。この養殖場の規定のところに、海面養殖、内水面養殖及び陸上養殖を行う場所というような書き方をしているので、それで読み取れるということによろしいですね。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、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 山根です。2点発言したいと思います。

1点は、表示基準のところで、JAS法に基づく有機表示規制の対象ではないということでスタートするということになるわけですが、混乱が起きたら検討を始めるという説明でしたが、起きる前に早めの手だてができないものなのかというふうに思うところというのが1点と、あとパブリックコメントでゲノム編集技術のところに言及しているものがありましたので、触れたいと思ったのですが、この調査会で改正案が提出されてからもう1年半以上たっていて、そのまま今に至っていて、早く改正すべきだという声も多く聞こえてきていますし、私もそう思います。市場に実際食品が出てくるのはまだしばらく掛かるようですし、ゲノムの研究や開発そのものに反対しているわけではないのですが、ただ商品化はどんどん進んでいるようですし、なるべく早く決定はなされるべきと思っています、ということです。

以上です。

○中嶋会長 いかがでしょうか。

○安井課長補佐 基準認証室の安井です。

まず、1点目の表示の基準につきましては、以前、畜産物の有機を制定したときもそうなん

ですけれども、制定されてから10年以上たった後に、有機畜産物が指定農林物資化されたということも実際ございます。状況がどういう形になるのかというのは、実際起きてみないと分からないところがありますので、その辺のウオッチをしながら、表示規制するかどうかというところも検討していきたいと思っておりますので、御意見どうもありがとうございます。

最後のゲノムの御意見につきましては、西川室長の方から御説明させていただきます。

○西川基準認証室長 ゲノムにつきましては、様々な意見を頂いております。こちらのJAS調査会においても皆さんと議論させていただいておりますし、委員の皆様からは登録認証機関の方がしっかり確認できる方法をしっかりと決めましょうというところになっているかと思えますので、その方法について、今、諸外国と我々、有機の同等性、結んでおりますので、その諸外国の状況をしっかりとウオッチして諸外国ともその確認方法は具体的にどういう形であればしっかりと認証機関、確認できるかという方法を見ながら議論していくということでしたので、そこは引き続き私たち、外国の状況も注視していきたいと思っています。

以上です。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

以前に御議論いただいた状況からそれほど進展していないという御理解でよろしいですかね。

○西川基準認証室長 カナダが唯一、この有機の規格の中でしっかりと遺伝子組換えとともにゲノムも使えないという形で書いた国で、唯一進んだ国の一つです。ただ、カナダにおいても、私たちが今、どうだと言われている認証機関の確認方法について明確になっていないので、そこがまだ進捗がないという状況になっています。

○中嶋会長 状況が進んだら、そのときまた御報告いただき、また御議論いただければというふうに思います。

○西川基準認証室長 よろしくをお願いします。対応します。

○中嶋会長 それでは、ほかにいかがでしょうか。

特に手を挙げていただいている方はいらっしゃらないですし、この会場の委員の皆さんからも、特に御発言がないようですので、よろしいでしょうか。

それでは、御意見は出尽くしたと理解いたしました。

先ほどの書きぶりについて、若干事務局の方で少し検討するということでございましたけれども、内容としては特に大きな変更の御意見はなかったというふうに理解しておりますので、一応原案どおり制定するというところで御理解いただいて、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、そのように報告したいと思います。

それでは、少し入れ替えがありますので、お待ちください。

それでは、準備ができたようでございますので、続いて、審議3の素材の日本農林規格の改正でございます。

事務局から御説明をお願いいたします。

○三重野課長補佐 基準認証室で林産物を担当しております三重野と申します。

座って御説明させていただきます。

今回の素材の農林規格は、5年おきの見直しの改正でございます。まず、素材の農林規格についてですが、素材とは丸太のことを指します。製材や合板等の原料になる丸太、それを取引する時にどのぐらいの材積があるのかだとか、長さはどうやって測るのかだとか、そういうものを現場で扱う際の便利な基準として定めているものと理解していただければと思います。

資料3の12ページ、13ページに基づいて説明させていただきたいと思います。

今、画面に出ておりますが12ページの左下の方に素材のJASで規定されている基準として、品質の基準、寸法の測定方法、それから、材積の計算方法、縦振動ヤング係数と、こういう現場の人たちが、現場での実際の取引で使うのに必要なものの測り方とか、計算の仕方について規定しているものでございます。

この右側に、認証事業者数と、柿色の表示がございます。11業者ということでちょっと少ないと見受けられるかと思いますが、この11業者というのは、皆さん、北海道の人たちでございます。北海道というのは、歴史的な経緯がございます、本土では丸太を一本一本とか、写真に出ている一山一山で競りに掛けて販売する原木市場というのが発達しており、そこで現物を見て値段を付ますが、北海道は、国有林が多かったり、製紙業のパルプ材が多かったことなどにより、山の土場から直接工場の方へ納入する、そういう流れが多かったのかなと思われます。そういうときに、きちんと材積が測られていることを証明するために、北海道ではこの規格を利用する業者が増え、規格というか、資格も含めてですけども、利用する業者が増えてきたという経緯があると考えてございます。

ただ、北海道ではこういうふうに資格を持った人が計測しておりますが、一般的にJASで定められた計測方法だということで、全国的にJASに則った計測方法、日本のスタンダードな方法ということで定着しているということもございますので、一概にこの業者だけではなく、全国的なスタンダードとして運用されている性格のものであるということを御理解いただけれ

ばと思います。

それでは、次のページ、13ページを見ていただきたいと思いますけれども、今回、改正するのは、ヤング係数の計測のところだけでございます。あとは、ISOのフォーマットに変えるということで、規格のフォーマットは変わりますが、実質変わるのはこの2点だけでございます。

ヤング係数については多分御説明要らないと思いますので、まず改正点1の方から説明させていただきたいと思いますが、ヤング係数の測り方で、この図にありますように、ハンマーでたたいて、その音の伝わり方で計測するという方法があり、素材についても、この方式で計測することになっております。

そのときに、今までは、この左側にあります据置き方式というふうに、地べたに置いて、ハンマーでたたいて音を拾っていましたが、今回、吊り下げ方式という右側の方式、これも追加した方がいいのではないかという意見があり追加することにいたしました。

このメリットなんですけれども、先ほどの写真にあるように、こういう土場で測ることが多いと思うんですけれども、そういうときに、わざわざ緩衝材を置くのも大変でしょうし、あと重量を量らないといけません。式の中に密度がありますけれども、そのために重量を測るのに、吊り下げ式でやった方が、直接クレーンですとかバックホーでつり上げて、中間に量り付けて測れることもあって、こちらも便利だということで、今回、付け加えることになりました。

この地べたに置く方式と、吊り下げ式で値が変わるのかということなんですけれども、計測値は変わらないということでございます。これについては、全国的なスタンダードなマニュアルとして、日本住宅・木材技術センターが作成しているマニュアルがあるのですが、そこでも示されてございます。

イメージしていただきたいのは、音叉ってございますよね。音叉を強く持って鳴らしても、ひもでつるして鳴らしても変わらないと思います。それと同じことだとイメージしていただければと思います。

改正点2でございますが、これ、計算方法です。今、たたいたときの音で測ると言いましたが、何を測っているのかといいますと、固有振動数というのを計測しているものでございます。固有振動数というのは何かというと、振動を与えたときに行って帰ってくる、振動が行って帰ってくるのですが、その波が行ってくる波と帰ってくる波がちょうど同じ波になったときを固有振動数といっています。これが、行ってくる波と帰ってくる波が違う、波にずれがあると、それぞれ減衰してしまいますので、それがちょうど山と谷がぴったり合うというような振動数のことを固有振動数と呼んでおります。このときに、ちょうどその周波数、山の大きさ

が半分である時とか、3分の1である時に、普通に行って帰ってくる間に2回行って帰ってくる、2山行って戻ってくるとか3山行って戻ってくるといふ、ちょうどきっちりと戻ってくるものがございます。それを2次振動とか3次振動というふうに申してございます。

その2次振動、3次振動も計測器で拾えるものですから、これを使って計算するようにしたいということでございます。

このメリットなんですけども、やはり1次振動だけでは、なかなか現場で拾いにくいことがあります。ここに、マイクロフォンと書いてありますけども、騒音があつたりとか、あと材の長さが長くなる、6メートルとか7メートルとかになると、ちょっとやはりずれとかが生じるらしくて、そういうときに、周波数の短い2次振動、3次振動の方が正確に測れるということがあるとのことで、2次、3次を入れた方が、より現場では便利だという意見がございまして、変更した次第でございます。

式を、よく見ていただければ分かりますけども、 n 次と書いてございますが、 n 次に1を入れるとか2を入れるとかというだけのことで、実際、何の変わりもない。何の変わりもないと言ったら変ですけども、結果上、変わらないような計算になってございます。

それから、パブコメですが、パブコメはゼロ件でございましたが、パブコメの時に上げた計算式が間違いまして、今回、皆様のお手元には正しい式が上がっております、そのことだけ御連絡させていただきたいと思います。

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、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、まず、鈴木先生、お願いいたします。

○鈴木委員 静岡の鈴木でございます。

ただいまの御説明、よく理解できまして、この本件、妥当な改正だろうというふうに思っております。

ちょっと質問ですけれども、今、少し触れられていましたけれども、高次の振動数ですね。1次でない方の高次振動を用いる場合のほうが多いのか。どのくらいの割合で使われるのかというあたりをお教えいただきたいと思います。要は、基本はできて、おおむね問題ないんだけれども、特別体制なのか。いやいや、そうじゃない。もっと頻繁に利用になっている。その辺の実態、もし情報がございましたら、お教えいただきたい。

○山内（FAMIC） FAMICの山内です。

では、お答えいたします。

振動につきましては、たたいた一番最初の振動が当然高いものになるのですが、だんだんそれは小さくなっていきます。1次振動というのが、木が端から端までで、たたいた瞬間が一番高く、反対の波が一番端で伝わるのが、それが1次振動になります。2次振動というのが、今度、山がその間に端から端の間に二つ、3次が三つというふうに、一つずつ山が増えていくような形になります。それは、振動がだんだん小さくはなるのですが、それは比例しておりまして、何次の、1次の次、2次はその2乗、3次はその2乗ということで、ちゃんと比例していくということが示されておりますので、そこについては、場合によっては、1次が取れなければ2次、2次が取れなければ、なかなか3次、4次というところまでは、取る機会はないかと思うのですが、そういったことでも確認は取れるといった内容となっております。

○鈴木委員 ありがとうございます。

御説明の趣旨は理解しておりまして、1次だけだとはっきりしないことがある。なので、2次、3次があると有り難いという話なのか。いやいや、1次よりも2次、3次の方がうまくいっているんだという、その辺の状況はいかがでしょうかというのが質問の意図です。

○山内（FAMIC） FAMICの山内です。失礼いたしました。

基本は、従来では、1次を取るというのが基本になっておりましたが、場合によっては1次で取れない場合があるので、2次、3次でも補えるようにという趣旨になっております。

○鈴木委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

それでは、清野委員、お願いいたします。その後、洪沢委員に御発言いただきます。

○清野委員 確認したいのですが、机上配付資料の説明をお願いしてもよろしいでしょうか。

机上配付資料1－3の6ページです。素材格付数量の推移というのがあるのですが、令和元年度で242m³の実績があるというふうに書かれています。この中でお聞きしたいのは、今回改正される縦振動ヤング係数を実際に測定して表示したものはどのぐらいの割合があるのか教えていただけないでしょうか。

○渡部（FAMIC） FAMICの渡部でございます。

そういったものはないようでございます。実績がないということでございます。

以上です。

○清野委員 せっかく試験法があっても利用されていないというのは大変残念なんですけど、

だからといって、否定するものではなくて、この試験法が J A S に入ること、大変いいことだと思っています。今後、これを使って製材とか合板等で使う丸太が、強度の確かなものが流通することを期待しています。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

私ども、ここの会場にいる者は、机上配付資料 1－3 が開けられなかったと思うのですが、画面で念のため見せていただくこと、できますか。どちらでしょうか。

今、画面にオンラインの接続画面の表の 4 の部分でございますね。これは、今、清野委員の方から言及していただいたと思う件ですが、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。失礼いたしました。

それでは、続きまして、渋沢委員に御発言いただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○渋沢委員 ありがとうございます。先ほどの鈴木委員の御説明にちょっと現場の知識がある者としてお答えできればと思ひまして、発言させていただきます。

資料 3 の 13 ページにございますとおり、縦振動を取る側に緩衝材を介しているとはいえ、木口に近い 2 か所を支えるような形で安定的に維持をいたします。木口をたたくということは、この丸太の長手方向の端部が揺れまして、長さ方向の真ん中の部分が、節、揺れが少ないところになります。ですので、本来、揺れなければいけないところを支えてしまうと、1 次の固有振動数というものが測定し難いということは、現場での経験としてはございました。

これまでは、1 次の固有振動数を用いて測ることになっておりましたので、やはり残念ながら余り測定がうまくいかないというようなことがございましたが、高次の振動数を使ってよいとなると、この置かれている場合の支持のされ方で正しい数値が測れるということから、今後、この試験方法が使われるようになるのではないかと予測されるということだと思います。私ども、この改正は非常に現場の要望にそうものと思います。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

分かりやすい御説明をいただいて、大変有り難かったと思います。

ちなみに、この吊り下げ方式だと、今のような問題はかなり解消されるという理解でよろしいですか。

○渋沢委員 吊り下げでも、置いていても、2 点、木口に近いところを支えるのであれば、高

次の方法がよいということですね。1 次の方法ですと、丸太の長さ方向の真ん中を支持しなきゃいけなくて、そうすると、据置き式でも吊り下げ式でも、シーソーのようになってしまって現場では非常にやりにくかったということで、今回はこのいずれの方法でも 2 か所を支えるということで、測定がしやすくなるものと思われます。

○中嶋会長 ありがとうございます。よく分かりました。

それでは、ほかにいかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

オンラインで参加していただいている方も、特に挙手はございません。会場の方からも手は挙がっておりません。

それでは、御意見が出尽くしたということだと理解いたしましたので、確認させていただきたいと思います。素材の日本農林規格の改正案については、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 では、御異議ないということで、そのように報告したいと思います。ありがとうございました。

それでは、ちょっとまた入れ替わります。お待ちください。

それでは、そしゃく配慮食品の日本農林規格の改正案について審議を行います。

事務局から御説明をお願いいたします。

○酒瀬川（基準認証室） 私、基準認証室で飲食物品や有機の J A S の担当をしております酒瀬川と申します。どうぞよろしくお願いします。

座ってお話しさせていただきます。

そしゃく配慮食品の日本農林規格の改正案につきまして、説明させていただきます。

本規格につきましては、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 の方から規格の改正の申出がございまして、これを受けて本調査会に諮るものでございます。

本規格の関係資料につきましては、資料 3 の最後のページですね。これがメインになってございます。あとはパブリックコメントの募集結果が資料 5、机上配付資料の 1－4、規格改正原案の申出書というのがございます。

では、最初にざっくり見直しの内容なんですけれども、そしゃく配慮食品というのは、通常の食品と比べまして、そしゃく、かむことに要する負担が小さい性状であったり、固さ等の品質を備えた食品ということになっていますが、今回、このそしゃく配慮食品に関する J A S につきましては、規格の内容については現行どおり、規格の様式につきまして、ほかの J A S の

と同様に I S Oの様式作成の手引きを考慮して作成された J I S Z 8 3 0 1に従って様式の改正を実施するという改正案となっております。

では、この規格の内容、改正案の内容につきまして F A M I Cの方から御説明いたします。

○渡部（F A M I C） F A M I Cの渡部でございます。よろしくお願いいたします。

そしゃく配慮食品というのは、介護食品のうちの一つということでございまして、かむこと、そしゃくすることに支障のある方に向けられた食品ということになってございます。通常の食品と比べ、先ほどもありましたけれども、そしゃくに要する負担が少ないということでございまして、具体的に資料 3 の15ページを御覧ください。

資料 3 の15ページの中ほど、左側に規格の内容というふうに記載してございます。そこに「そしゃく配慮食品 J A Sにおける 4つのカテゴリ」ということで、4つに区分されてございまして、まず固さ、これは摂食時の固さということで分けているのですが、一番固い方から言いますと「容易にかめる食品」ということでございます。次に軟らかくなるのが「歯ぐきでつぶせる食品」、左下にいきまして、「舌でつぶせる食品」、それから、最後「かまなくてよい食品」という順に、だんだんとそしゃくがしやすくなっていくというものでございます。

規格の内容ですが、その下に基準を書いてございます。この摂食時の内容物の固さをどのカテゴリに応じるかということによって基準がそれぞれございます。その基準に適合していなければならないということでございます。

そのほか内容量ですとか添加物、容器又は包装の状態などの基準がございしますが、最後、表示とございます。内容物の固さを表示してくださいということなんです。「容易にかめる食品」であれば「容易にかめる」というふうに表示してください、「歯ぐきでつぶせる食品」であれば「歯ぐきでつぶせる」というふうに表示してくださいということで、右下にその表示の例を載せてございます。これは、「舌でつぶせる」というものでございますが、このように見やすい箇所に表示をしていただくということになっております。

そのほか調理方法なども表示してくださいということになってございます。

右側の方ですが、そしゃく配慮食品の生産状況ということでございます。ちょうど5年ほど前にこの規格ができました。平成28年に制定されてございます。その8月ですので、ちょうど5年ほどたっておりますが、この間の認証事業者数を見ますと、4、5、6ということで、微増ではございますが、増えてきています。それから、そしゃく配慮食品全体の生産数量というのが、その表で言いますと、下から2番目にございますけれども、これがかなりの勢いで増えておりまして、令和2年度は7万トンを超えてございます。

一方で、J A S 品は、格付数量というのは J A S マークが付いている商品のものですが、どうかといいますと、これも順調に増えてきてはいるのですが、いかに分母の方が急激に最近増えてきておりますので、残念ながら、格付率は若干下がったようなことになってございますけれども、数量的には増えてきている、そういった状況でございます。

今回の見直しを、私ども F A M I C で担当させていただいたのですが、見直しに当たっては、業界団体、事業者の方、認証事業者の方、それから、認証機関などの利害関係者の方々からお話を伺って対応させていただきました。この規格の利用実態でございますとか、製造の実態などを聞かせていただいて、見直しの必要があるかということで検討させていただきましたが、結果的には改正する箇所はないということで、様式の変更という改正のみを今回しております。

J I S Z 8301 というのが、規格の様式、書き方を定めたものでございますけれども、これに従った様式の改正をするということで、今回の改正の申出をさせていただきました。

私からは、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、御質問、御意見を頂きたいと思います。

それでは、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 とても良い規格だと思うのですが、格付率が著しく低いのは、原因は何なのでしょう。とても残念なように思います。あと認証機関は幾つぐらいあるのでしょうか。

○渡部（F A M I C） F A M I C の渡部でございます。

水野委員から格付率が低く残念であるという御指摘でございました。

まず、認証機関の方は、現在二つございます。格付率が低いということでございますけど、J A S 以外にも似たような基準があったりして、どういうふうを選んで使っていけるかということは、その事業者さんの考え方かなと思っておりますけれども、今、J A S を選んでいただいている方は、微増ではございますが、増えてきているというところでございます。これからの伸びに我々も期待しているというところでございます。

○中嶋会長 よろしいですか。何か追加で。

○水野委員 やはりこれはすばらしい規格だと思うので、農林水産省としてもこの規格についてもっと宣伝するとかして、この J A S マークがもっと広められるように力を入れていただきたいなと思います。

○酒瀬川（基準認証室） 承知いたしました。御意見ありがとうございます。

なお、この格付率が低いということだったのですが、実際に格付されている以外にも業界内の商品開発の目安として使用されているということもございますので、格付されているということ以外にもきちんと活用がされているという実態がございますので、そのことを申し上げておきます。

○中嶋会長 森光委員、お願いいたします。

○森光委員 森光です。

恐らく5年前のときに、正に認証機関の方がここへ来られて、確かあのとき番号が少しずれていたから一致しようということで、J A Sの中で、結局、ちょっと言い方悪いんですけど、今のお話を聞いていると、J A Sマークを付けてくれないということは、結局そちらの方でスマイルさんだか何かの方の番号が余り商品としては、広く認知度が高くて、あえてそこでJ A Sマークをダブルで付ける必要はないから、だから、貢献はしていると思うのでとてもいいことだと思うのですが、実際の実利用者である消費者の方々は、そちらの番号で見た方が、何というんでしょう、分かりやすいからだというふうに、よく捉えればそれだし、という、さみしい気もちよっとしたんですけど、5年前、一生懸命、番号をすり合わせたの何だろうというふうな気がしましたが、よく捉えれば今7万という数まで伸びているというのは、正に超高齢化、しかもおいしいものがどんどんできています。特にそれで期待したかったのは、本当は日本のこういう高齢化向けのそしゃく配慮食品が、というふうに資するようところで業者さんに聞いてくれたけど、改正の余地はないみたいな、少し寸詰まりな気もしましたが、悪く考えるとそうですし、よく考えれば順調に進んでいるということで理解してよろしいでしょうか。業界的にも問題なく伸びている業種であるのは間違いなく、ただ、J A Sマークよりはそういう番号というのがとても見やすいので、「あ、3番だ」とかいうのが、そちらの方が理解されているということでしょうか。

○渡部（F A M I C） F A M I Cの渡部でございます。

森光委員の御指摘のとおりといいますか、国内の認知度におきましては、その番号を使ったような認証の方が、より広がっているのかなというところはございますが、一方で、J A Sがまた海外で活用できないかということに期待されている事業者さんもいらっしゃいますので、そういった活用も今後していただければというところに期待しているところでございます。

○中嶋会長 それでは、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 山根です。

今の御意見と重なるのですが、スマイルケア食ということでいろいろあったものが整

理整頓されて分かりやすく区分もされて、消費者にも普及が進むのかなと思っていたのですが、なかなかはっきり見えてこないところもありますし、ユニバーサルデザインフードとか、介護食品とか、やわらか食とか、いろいろと名称も分かれてわかりにくい現状もあるので、やはり整理して啓発をするようにリーダーシップを取っていただけるといいかなというふうに思います。

以上です。

○酒瀬川（基準認証室） 御意見ありがとうございました。

○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。

すみません。折戸委員、お願いいたします。

○折戸委員 よろしいですか。折戸です。

今のスマイルケア食の実情なんですけども、今年6月の農水省のホームページを見る限り、スマイルケア食の黄色の4番というのが、1企業で4品目出されています。それで、スマイルケア食の黄色の番号の付いたものを表示するためには、このJASのそしゃく配慮食品の規格に適合しているということがうたわれているわけなんですけど、パッケージを見ると、スマイルケアの番号が書いてあるんですけど、JASが余り見当たらないんですね。せっかくだったらやっぱりJASでちゃんと規格化されたもので、このスマイルケア食ということで普及しているという、ある種の信頼性といいますか。JASマークがもうちょっとちゃんと活用されているということで消費者に訴えかけて普及が進むという面があるのではないかなと思うので、その辺、企業さんにも訂正していただけるといいんじゃないかなというふうに思いますけど。

以上です。

○川島課長補佐 スマイルケア食の黄色のマークについては、今、御指摘のとおり1企業4品目ということでございますが、引き続き食品事業者等には、継続してスマイルケア食の普及と働きかけを継続して進めていきたいと思っております。

○中嶋会長 今、折戸委員から御指摘のあった点の確認なんですけど、黄色の4番とおっしゃられましたかね。それであるためには、JASの基準を満たしていなければいけないという条件が付いているわけですね。

○渡部（FAMIC） FAMICの渡部でございます。

スマイルケア食品、青と黄色と赤と、マーク三つがあるんですけども、このうち黄色については、JASを取っているということが要件になってございます。

○中嶋会長 そのときにJ A Sマークはその商品に付けるべきものなんですか。

○渡部（F A M I C） そうですね。付いていると思うのですが、裏面とか。

○中嶋会長 今、改めて気がついたのですが、J A Sマークって、色とか形とか大きさとかはいろいろ規定があるんじゃないかと思うんですけど、容器包装のどの場所に付けるかという指示はあるのですか。

○渡部（F A M I C） 見やすい箇所ということになっておりまして、色については色の指定はありません。単色、1色であれば、赤でも黄色でも緑でも、背景と分かりやすく表示していただければ、ということになってございます。

○中嶋会長 なるほど。裏面にあっても見やすい場所という理解になるわけですね。

○西川基準認証室長 そこは何も規定がないので、だんだん容器包装が小さくなってきている状況ですから、なかなか全部を表に書くとなると、それは物理的に難しいので、裏でも見やすい場所というところに入ると考えています。

○中嶋会長 なるほど。どちらがイニシアチブを取るかという問題ではないと思いますけれども、分かりました。状況を理解いたしました。課題があるのかもしれませんが。

ほかにいかがでございましょうか。

特にほかにはないでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、御意見が出尽くしたと思いますので、そしゃく配慮食品の日本農林規格の改正案については、原案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 特に御異議はないということでございますので、そのように報告したいと思います。ありがとうございました。

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た。

それではちょっとまとめますと、精米の日本農林規格案、有機藻類の日本農林規格案については、いずれも原案とおり制定する。それから、素材の日本農林規格の改正案、そしゃく配慮食品の日本農林規格の改正案については、いずれも原案とおり改正するということを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及び２については「原案とおり制定すべき」、それから３及び４については「原案とおり改正すべき」と報告させていただきます。

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いでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 オンラインの方々からも異議がなく、会場では異議なしと言っていました。

それから、なお、今後、告示の手続を行うに当たりまして、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ことで会長一任とさせていただきたいと考えております。これは先ほど指摘させていただいたことでございますが、よろしゅうございますか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 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。

それでは、議題（２）でございます。日本農林規格調査会運営規程の改正について、事務局から御説明お願いいたします。

○長谷規格専門官 事務局の長谷でございます。

日本農林規格調査会運営規程の改正ということで、資料６を用いて説明させていただきます。

１ページ目、お願いします。

日本農林規格調査会に関する規定はＪＡＳ法であつたり農水省の組織令やＪＡＳ調査会令などに、いろんなところに規定されております。例えばＪＡＳ法ですと、ＪＡＳ、今日の規格の制定とか改廃については、ＪＡＳ調査会の審議が要りますとか、書かれています。農水省の組織令でも農水省にＪＡＳ調査会を置きますとか、このような規定があります。調査会自身の規定として、ＪＡＳ調査会令というのがあって、この調査会の大きな決まり事です。例えば委員は２０名以内ですとか、委員の任期は２年ですとか、庶務課は食品製造課ですとか、そういった大きな決まり事がＪＡＳ調査会令で定められています。

実際にＪＡＳ調査会の運営に当たっての決まり事は、今回のＪＡＳ調査会運営規程で定めています。例えばＪＡＳ調査会の総会の招集は会長が行いますというようなことが書いてあるので、今日、皆様方、招集に当たっては、中嶋会長から開催通知が届いたと思います。、審議の議決はどうするんだとか、会長が議事録の署名人を２人選びますとか、そういうことが書かれています。

調査会運営規程、資料６の２ページから（改正案）と、見え消しの形で書いてあって、運営の決まり事がつらつらと書いてあるのですが、３ページのところで、見え消ししております。冒頭で、室長の西川の方から御挨拶あつたとおり、７月１日に農水省が、内部組織が再編され

まして、食料産業局が、輸出国際局とか新事業・食品産業部に分かれたりしております。J A S調査会の庶務課の食品製造課は、この大臣官房新事業・食品産業部というところに属しておりますので、この運営規程上で食料産業局の語句を「大臣官房新事業・食品産業部」に改めたいと思います。運営規程上は議事録のところで、意見を述べたい人は食品製造課に届出しなさいという、この2か所が今回の改正箇所でございます。

皆様方の御異議がなければ、今日から改正案のとおり改正したいと思います。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。

ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見ございますでしょうか。

すみません。画面、どなたかが手を挙げているかどうか見えるようにしていただけますか。

よろしいでしょうか。特にどなたからも手が挙がっていないと思いますが。

ありがとうございます。

それでは、日本農林規格調査会運営規程の改正については、事務局の提案を御承諾いただいたということで確認させていただきます。よろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。

では、提案とおりの改正をしていただきたいと思います。

最後、議題（3）その他でございますが、これ、事務局から何かございますか。

○長谷規格専門官 特にございません。

○中嶋会長 委員の皆様方から何か御発言ございますでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、本日の議事はこれで終了させていただきます。

いろいろ接続の面とか運営上のトラブルが多くて、誠に申し訳ございません。ストレスが多い会議で恐縮でございました。ただ、円滑な進行ができたこと、大変有り難く思っております。御協力に感謝いたします。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。今、中嶋会長からも御発言ございましたが、議事の途中で接続が非常に不安定になった状態もあって、音声途切れたということがあったんですけれども、申し訳なく思っております。

また、本日御審議いただきました日本農林規格につきましては、速やかに制定や改正の告示

ができるように所要の手続を行ってまいりたいと思います。また、調査会の運営規程の改正も行いますので、よろしくお願いいたします。

では、以上をもちまして、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４時２９分 閉会