

日本農林規格の改正及び確認について(概要)



2025年10月16日

農 林 水 産 省
新事業・食品産業部

日本農林規格の改正及び確認について(概要)

- JASについては、「JAS規格の制定・見直しの基準」(令和4年8月29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、「接着たて継ぎ材の日本農林規格」の改正、「しょうゆの日本農林規格」及び「ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格」の確認について審議。

改正を行うJAS

- ・接着たて継ぎ材

確認を行うJAS

- ・しょうゆ
- ・ノングルテン米粉の製造工程管理

1 接着たて継ぎ材（改正）



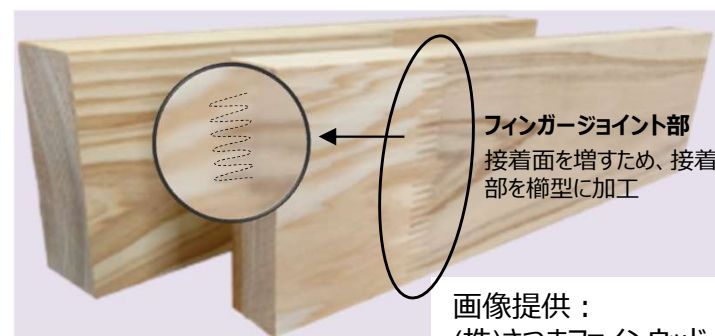
接着たて継ぎ材の日本農林規格について

- 接着たて継ぎ材は、針葉樹の木材をフィンガージョイントによって長さ方向に接着したもので、建築物の下地材等として使用。
- 本JASは、「寸法」のほか、「たて継ぎ部の性能（接着の程度）」、「含水率」、等級区分の指標となる「材面の品質」の基準等を規定。需要者の品質基準として利用されており、業界における品質管理指標としての活用が期待。
- 見直しの結果、当該JASは、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、引き続き取引の円滑化が期待されるところ、他の林産物JASにおいて見直された事項について、整合を取る必要があることから、以下の見直しを実施。

- ① 材面における貫通割れの測定方法及び含水率試験における試験片の作製方法の変更※1
- ② 表示の方法について、事業者情報の表示方法の明確化※2
- ③ 使用者の利便性の観点から、製品規格を定める第一部と試験方法を定める第二部に分離（他のJASと同じ様式に変更）

※1：令和7年5月のJAS調査会に諮問した、枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材JASの改正内容と同じ

※2：令和7年5月及び8月（書面開催）のJAS調査会に諮問した製材JAS等8規格の改正内容と同じ



JASで規定されている主な基準

寸法	厚さ（標準寸法）：15 mm ～ 45 mm （表示寸法との許容差）：-0.5mm ～ +1.0mm
	幅（標準寸法）：36 mm ～ 120 mm （表示寸法との許容差）：幅75mm未満：-0.5mm ～ +1.0mm ：幅75mm以上：-0.5mm ～ +1.5mm
	長さ（標準寸法）：規定なし （表示寸法との許容差）：+のみ可
接着の程度	フィンガージョイントの長さ、剥離試験の方法別に、 剥離率 を設定
含水率	15%以下
材面の品質	節、貫通割れ 等の大きさや有無に応じて「 等級 （1級～3級）」に区分

接着たて継ぎ材の状況

	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
格付量 (m³)	X	X	4,776	4,323
認証事業者数	1	1	3	4

Xは機密保持のため、公表しないもの
出典：登録認証機関調べ、製材統計、木材需給報告書

JASの活用事例

需要者（ハウスメーカー）の品質基準として本JASの基準が採用

2 しょうゆ（確認）



しょうゆの日本農林規格について

- しょうゆは、大豆、小麦、食塩を主な原材料とし、こうじ菌、乳酸菌や酵母による発酵、熟成を経て製造される調味料であり、原材料の配合割合等の違いにより、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、しろしょうゆの5種類に分類。
- 本JAS（JAS 1703）は、しょうゆの種類・等級ごとに製造方式、性状、色度、全窒素分、無塩可溶性固形分等を規定。
- しょうゆの出荷数量は減少傾向にあるが、格付率は5割を超えており、今後もJAS格付品の一定の需要を想定。
- 見直しの結果、当該JASは、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、かつ、妥当な水準となっていること、製造基準や取引基準として活用され、家庭用製品においてもJAS格付品が流通しており、農林物資に関する取引の円滑化及び消費者の選択の機会拡大に寄与していること等から、今後も平準化を目的としたJASとしての現行の規格がなお適正であると思料。

JASで規定されている主な基準

種類	等級	製造方式	色度※	全窒素分 (g/100mL)	無塩可溶性固形分 (g/100mL)
こいくち	特級	本醸造	・18番未満	1.50 以上	16 以上
	上級	本醸造 混合醸造 混合	・生(なま)しょうゆ は、22番未満	1.35 以上	14 以上
	標準	本醸造 混合醸造 混合	18番未満	1.20 以上	—
うすくち	特級	本醸造	22番以上	1.15 以上	14 以上
	上級	本醸造 混合醸造 混合		1.05 以上	12 以上
	標準	本醸造 混合醸造 混合	18番以上	0.95 以上	—

※ 色度：標準色は2～56の偶数番があり、番数が大きいほど淡色となる

しょうゆの生産状況

	R元年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度
出荷数量 (万kL) …①	74.4	70.2	70.4	69.7	68.3
格付数量 (万kL) …②	40.1	37.1	37.7	36.4	35.4
格付率(%)	54	53	54	52	52

注：出荷数量は日本醤油協会調べ
格付数量は（一財）日本醤油技術センター出典
格付率は①出荷数量に対する②格付数量の割合

JASの活用事例

- ✓ 自社の品質管理基準や取引基準として活用
- ✓ 消費者への訴求効果として活用
- ✓ 海外の現地法人の認証取得による、同国の日系レストランへの販売促進

3 ノングルテン米粉の製造工程管理（確認）



ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格について

- 米粉は、古くから米菓や和菓子などに使用されており、近年では、米粉製造の技術開発によって、小麦粉を米粉に代替したパンやケーキ、麺類などにも用途が拡大。
- このような米粉製品は、グルテンを含まない食品としても需要量は増加しており、今後も堅調な市場拡大が期待。
- 本JAS（JAS 0014）は、グルテンの混入量が1 μ g/g（1ppm）を超えないようにノングルテン米粉の製造工程を管理することを規定しており、認証によって諸外国のグルテンフリーの基準（10～20ppm）を上回る高水準の管理能力を国内外にアピールすることが可能。
- 現在、認証事業者は2者であるが、米粉及び米粉製品の需要拡大によって、今後も当該JASは業界における管理指標としての活用が期待。
- 見直しの結果、当該JASは、規格化すべき内容及び目的に照らし、必要十分な規定内容を含んでおり、かつ、妥当な水準となっていること、引き続き製造工程管理の合理化及び高度化並びに取引の円滑化が期待されること等から、今後も差別化を目的としたJASとして現行の規格がなお適正であると思料。

JASで規定されている主な基準

一般	・グルテンが混入する箇所の特定 ・グルテンの混入量が1μg/gを超えない管理 ・管理方法の検証と改善
施設	・グルテンの混入防止ができるよう設計、施工、維持 ・グルテンの混入がないように使用
設備・器具等	・適切な水準に維持、保管
原料米穀及び資材等	・グルテンの混入防止が図られた原料の納入 ・グルテンの混入を防止した保管
出荷	・適切な管理を確認し出荷 ・トレーサビリティシステムの確立・検証
従事者等	・適切な管理ができるよう教育訓練の実施

米粉用米の需要量の状況

	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
需要量（万t）	3.6	4.1	4.5	5.3	5.6
認証事業者数	0	2	2	2	2

注：認証事業者数は登録認証機関調べ

諸外国のグルテンフリーの基準

	JAS	Codex	GFCO認証
グルテン含有量	1 μ g/g以下 （1ppm以下）	20mg/kg以下 （20ppm以下）	10ppm以下

JASの活用事例

- ✓ 高水準な行程管理を継続的に実施
- ✓ 取引において管理能力の高さをPR
- ✓ 他社との差別化