

日 本 農 林 規 格 調 査 会

農林水産省食料産業局食品製造課

日本農林規格調査会

日時：平成30年2月20日（火）

場所：農林水産省講堂

時間：13：59～16：47

議 事 次 第

1. 開 会

2. 磯崎副大臣挨拶

3. 議 題

（1）調査会の運営について

（2）新たなJAS制度の展開方向について

（3）日本農林規格の制定、改正及び確認について

- ・ 日持ち生産管理切り花の日本農林規格（新規制定）
- ・ ベにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格（新規制定）
- ・ ウンシュウミカン中の β -クリプトキサンチンの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格（新規制定）
- ・ 有機畜産物の日本農林規格（一部改正）
- ・ 畳表の日本農林規格（確認）
- ・ 生産情報公表養殖魚の日本農林規格（確認）

（4）その他

4. 閉 会

配付資料

- 1 日本農林規格調査会委員名簿
- 2 日本農林規格調査会運営規程（案）

- 3 新たな J A S 制度の展開方向について
- 4 諮 問
- 5 日本農林規格の制定・見直し・確認について
- 6 日本農林規格（案）
 - ・日持ち生産管理切り花（案）
 - ・べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量－高速液体クロマトグラフ法（案）
 - ・ウンシュウミカン中の β -クリプトキサンチンの定量－高速液体クロマトグラフ法（案）
 - ・有機畜産物の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表
 - ・畳表の日本農林規格
 - ・生産情報公表養殖魚の日本農林規格
- 7 日本農林規格の制定・見直しの基準

日本農林規格調査会委員名簿

【本委員】

折戸文夫※	三菱ケミカル株式会社顧問
木村純子	学校法人法政大学経営学部市場経営学科教授
里井真由美	フードジャーナリスト
鈴木滋彦	国立大学法人静岡大学副学長
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常務理事

【臨時委員】

五十嵐友二※	一般財団法人日本食品分析センター理事
大谷敏郎	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構理事
神谷文夫※	セイホク株式会社技師長
川上志江	公益社団法人日本農業法人協会理事
川崎一平	一般財団法人食品産業センター技術環境部長
岸克樹	日本チェーンストア協会食品委員会委員
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長
長田三紀	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
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研究コーディネーター
安井明美※	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門アドバイザー
山根香織	主婦連合会参与

※試験方法分科会委員

(五十音順、敬称略)

午後1時59分 開会

○中村規格専門官 それでは、定刻より少し前ですがけれども皆さんおそろいになりましたので、これから農林物資規格調査会を開会させていただきます。

事務局の中村と申します。今日はよろしくお願いいたします。

皆様にはご多忙のところご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

開催に当たりまして磯崎副大臣からご挨拶を申し上げます。

○磯崎副大臣 どうも皆さん、こんにちは。

今、ご紹介にあずかりました副大臣の磯崎陽輔でございます。

今日はご多忙のところを農林物資規格調査会、いわゆるJAS調査会にご参加賜りまして、心から御礼を申し上げたいと思います。

今、日本の農業はいろんな転換をしているところでございますが、一番今、力を入れているのは海外の輸出を増やしていこうということでございます。日本の中の人口が減っていく中で農業を持続的に維持するためには、やはり国際展開というのもしっかりとやっていかなければならないと。そういうことで、政府は1兆円を目指して今頑張っているところでございます。なかなか厳しい目標というか、高い目標でありますけれども、何とかこれを達成するように努力してまいりたいと思います。

そうした中で、このJASにつきましてもいろいろ検討してきたところでございますが、従来のJASというのは、要はどちらかというと規制的なもの、こういう品質じゃないとだめですよというのにマークして、あとは表示しちゃだめですよと。そういう機能が中心であったわけでございますけれども、今後は法律を改正して、いわゆるコマーシャルというか、プロモーションに使えると。むしろ国内的にも、国際的にもそうでございますけれども、こういう良いもの、こういういいつくり方をしているんだ、こういう特徴があるんだということをより多く饒舌に語るといいますか、そういうマークに変えていこうというのが、今回の法律改正の大きなポイントであったと思うわけでございます。そうしたことで昭和25年の制定で長きにわたってやってまいりましたが、そういう事業者、地域のそういう工夫が活かせるような、そういう表示、規格にしていきたいと思っております。

本日はそういった観点から、切り花の生産管理の方法の規格であるとか、農産物の機能性成分の測定方法の規格案をご審議いただくこととなっております。こうしたことは非常に先進的な取り組みでございますので、そういう改革を通じて、今後、国民の皆さんにJASマークというのは従来のものとは違うんだと、ちょっと変わったなということ、またマークももう少し

わかりやすいマークを考えていただいて、よりアピールしていきたいと、そのように考えておるところでございます。

そうしたことで、本日の調査会は新たな J A S 制度、J A S 法改正後の初めての会合となります。そういう意義ある会合でございますので、先生方の忌憚のないご意見を賜りまして、明るい方向、より発展する方向にしていきたいと思っておりますので、どうぞご審議、ご協力を賜りますことを心からお願いを申し上げまして、ご挨拶とさせていただきますと思います。

本日はどうもありがとうございました。

○中村規格専門官 ありがとうございます。

磯崎副大臣におかれては、次の公務のためにここでご退席とさせていただきます。

また、井上食料産業局長におきましても、公務のためにここでご退席させていただきます。

(磯崎副大臣、井上局長退席)

○中村規格専門官 それでは、初めに本日の調査会についてご説明いたします。

J A S 制度につきましては、従来の品質に関する規格だけではなく、取扱方法、試験方法など多様な規格を定めるようにするための J A S 法の改正法が昨年 6 月に成立し、本年 4 月から施行されることになっています。

また、これらの規格を調査審議いただく J A S 調査会についても、試験方法に関する規格について調査審議いただく試験方法分科会を設置するなど、新たな J A S 制度に対応し得るよう枠組みを一新しました。

この新たな J A S 制度のもとで新たに制定可能となった規格については、改正法において本年 4 月の改正法の施行を待たずに、新しい枠組みにより定められる旨規定されております。本日の調査会もこれを受けまして、本調査会と試験方法分科会の合同会議という形で開催します。

次に、本日の会議の流れについてご説明します。

本日は、新たな枠組みのもとで行われる最初の調査会ですので、まずは調査会として定めるべき議事（１）についてご決定いただきます。その後、J A S 制度の今後の展開方向について事務局よりご報告した後、個別規格についての調査審議をいただきたいと存じます。

また、個別規格については 4 規格を調査会本会で、試験方法に関する 2 規格を試験方法分科会でそれぞれ調査審議いただきたいと存じます。

続いて、ご出席の委員、臨時委員をご紹介申し上げます。

委員の皆様方におかれては、ご着席のままでお願いいたします。

まず、五十嵐臨時委員でございます。

折戸委員でございます。

神谷臨時委員でございます。

川上臨時委員でございます。

岸臨時委員でございます。

木村委員でございます。

里井委員でございます。

鈴木委員でございます。

清野臨時委員でございます。

中嶋委員でございます。

長田臨時委員でございます。

松田臨時委員でございます。

桃原臨時委員でございます。

森光委員でございます。

安井臨時委員でございます。

山根臨時委員でございます。

米岡委員でございます。

本日は、大谷臨時委員、川崎臨時委員、水野臨時委員が所用によりご欠席となっております。

また、五十嵐臨時委員、折戸委員、神谷臨時委員、松田臨時委員、桃原臨時委員、森光委員、安井臨時委員におかれましては、試験方法分科会に所属していただきます。

本日は、分科会の委員及び臨時委員7名全員のご出席をいただいております。

なお、本調査会は公開で行います。事前に本日の傍聴を希望される方を公募したところ37名の応募がありまして、本日傍聴されております。

それでは、初めに日本農林規格調査会令第4条第1項の規定に基づきまして、本調査会の会長を委員の互選により決めさせていただきます。

どなたかご推薦いただきたいと思いますのですが、いかがでしょうか。

お願いします。

○米岡委員 食料、農業分野全般に高い見識をお持ちであり、食料・農業・農村政策審議会会長でもいらっしゃいます中嶋委員をご推薦申し上げます。

○中村規格専門官 ありがとうございます。

ただいま中嶋委員を推薦するというご意見が米岡委員からございましたが、いかがでござい

ましようか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中村規格専門官 異議なしということでございますので、中嶋委員が会長に選出されました。

恐縮ですが、中嶋会長には会長席にお移りいただくようお願い申し上げます。

ここからの議事進行は、中嶋会長にお願いいたします。

○中嶋会長 それでは、一言ご挨拶をさせていただきます。

私は東京大学の中嶋でございます。ただいま会長に推挙されました。

今回の J A S 法の改正によりまして、初めに磯崎副大臣よりもお話しいただきましたけれども、かなり J A S 制度の位置づけが変わってまいりました。この調査会におかれましても、今までどおり技術的な検討というのはしっかりやらなければいけないと思いますが、多分実務的、それから政策的な観点からも、有効性の判断というものも審議いただくのではないかなというふうに思っております。

今回、非常に多分野から委員の方々がご参集いただきましたので、皆様のご知見、ご経験に助けていただきながら会長を務めたいと思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは続きまして、日本農林規格調査会試験方法分科会長の選出を行います。

日本農林規格調査会令第 5 条第 4 項に基づき、試験方法分科会長を分科会に属する委員の互選により決めさせていただきます。

どなたかご推薦いただきたいと思います。いかがでございましょうか。

それでは、折戸委員、お願いいたします。

○折戸委員 前回の農林物資規格調査会の会長代理でいらっしゃって、食品化学の分野に高い見識をお持ちの森光委員を推薦させていただきます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ただいま森光委員を推薦するというご意見が折戸委員からございましたが、いかがでございましょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。

異議なしということでございますので、森光委員が分科会長に選出されました。よろしくお願いいたします。

それでは、議題に入る前に、日本農林規格調査会令第 4 条第 3 項に基づきまして会長代理を指名したいと思います。

会長代理は会長が指名することになっておりますので、私から森光委員に会長代理をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

続きまして、本日の調査会の議事録署名人の指名を行います。

農林物資規格調査会運営規程第7条第1項により会長が指名することになっておりますので、今回は木村委員、米岡委員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。

○中村規格専門官 それでは、資料の確認をさせていただきます。

本日の調査会より紙での席上配付は最小限とし、お手元のパソコンにて資料をご覧いただく形にしております。画面の上方に資料番号のタブ、ページ数の多い資料6については左横にしておりますので、説明に合わせてご覧いただきますようお願いいたします。また、新規格の制定申出書等の参考資料がパソコンのデスクトップに貼りつけてありますので、そこをご覧いただきたいと思います。

うまく動かないなどありましたら事務局員がサポートしますので、会議の最中であっても事務局員にお知らせください。

よろしいでしょうか。

次に、議事の内容ですが、ご発言いただいた方のお名前を明記の上、後日、農林水産省のホームページで公表いたしますのでご了承願います。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それではあと、調査会の運営ですが、本日1月に改正された日本農林規格調査会令のほか、詳細は日本農林規格調査会運営規程として調査会において決定する必要がございます。事務局から日本農林規格調査会運営規程（案）についてご説明をお願いいたします。

○中村規格専門官 それでは、ご説明いたします。

資料の2に運営規程（案）がございます。

運営の詳細を規定する日本農林規格調査会運営規程につきましては、従来の農林物資調査会運営規程に今般新たに設置することとした臨時委員、分科会に関する内容等を追加しております。この中の第6条がありますが、第6条には専門的、技術的な内容となる試験方法の規格について充実した審議を迅速に行う観点から、分科会の議決をもって総会の議決とする旨の規定をしています。

なお、一番下に附則があるんですが、附則にあるとおり、施行日は法、政令の施行にあわせて4月1日としていますが、政令と同様に施行日前に新しいJAS規格の調査審議をする場合の調査会にあっては、新運営規程を適用することと規定しております。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

今、ご説明のありました日本農林規格調査会運営規程（案）に基づいて運営するということでございますが、何かご質問、ご意見等がございますか。

それでは、これにて運営するということに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。

異議はないということでございますので、原案どおり決定することといたします。

それでは、臨時委員の方におかれては、規格の内容に応じて会長が招集させていただき、調査審議に参加していただくことになります。定足数の関係がございますので、本日も議決を行う臨時委員を案件に応じ明示させていただきますので、よろしくお願いいたします。

それでは、議題の（2）になります。

「新たなJAS制度の展開方向について」です。

これにつきまして事務局からご説明をお願いいたします。

○松本食品規格室長 皆さん、こんにちは。

食品規格室長の松本でございます。よろしくお願いいたします。

すみません、座ったままで失礼いたします。

お手元といいますか、デスクトップに資料3というのがございます。クリックいただきますと「新たなJAS制度の展開方向について」という資料が出てくるかと思います。こちらに基づきまして、JASについて冒頭に磯崎副大臣、それから先ほど中嶋会長からもご紹介がありましたけれども、JAS制度は大きく変わっております。今日はその変わった内容、方向でありますとか、今後、こういった形でJASの展開を考えているといった内容を簡単にご紹介させていただきますまして、委員各位のお話をいただければと思っております。

まず、1ページをお開きいただきたいと思います。

従来のJASは、一番下に「こいくちしょうゆのJAS規格例」というのがございますけれども、JASは昭和25年に制定された古い制度であります。このこいくちしょうゆのJAS規格の例が典型だというふうに思っておりますけれども、原材料でありますとか、あるいは成分

の量、こういったものに基準が定められておりまして、この基準を満たすものについて特級であるとか、上級であるとか、標準であるといったような形でJASマークがつくと。これによって市場に出回るしょうゆの品質が平準化されていくと。結果として粗悪品が排除されると。こういったような効果があった制度だろうと思っておりますし、今、これをメインとして運営してきた制度であります。

他方でこの矢印のところ、「価値の多様化」でありますとか、「海外市場への展開」というふうに書いてございますけれども、今の従来の価値や品質を高めていくと、あるいは粗悪品を排除するということでやってきましたけれども、その品質が総じてよくなった今、消費者の関心は品質以外のものにも大きく広がっているだろうというような、こうした市場の変化がございます。また、海外市場に展開していくということになったときに、日本の産品、あるいは自身の技術、取り組み、そういったものが確かなものだということをこの食文化でありますとか、商慣行の異なる方々を相手に説明、証明していかなければならないと。そういったときに、やはりこの規格認証というのをうまく使っていくということが非常に重要だろうということがございまして、そういったような社会の変化でありますとか、あるいはそういった輸出、海外展開といったことも見据えて、新たなJAS制度というものに見直すことといたしました。

新たなJAS制度、オレンジ色のところに書いてございますけれども、従来の品質の平準化というものに加えまして、今申し上げてきましたような事業者のブランド化であるとか差別化であるとか、そういったもののためにもJASを使っていくと。また、そうしたことから従来、品質、仕様に限定されていた制度を、生産・流通のプロセスでありますとか、あるいは性能の評価方法でありますとか、さらにこだわりであるとか物語であるとか、そういったものまで規格の内容に定めてアピールに使っていけるものにしようということでもありますし、一番下のところがございますけれども、そうした事業者の差別化、地域の差別化、ブランド化といったようなものに使っていくということから、そうした地域あるいは事業者、そういった方々からのご提案をいただいて、これを規格にしていくという仕組みに改めたところでございます。

続きまして、2ページをご覧くださいと思います。

2ページには、こうした新たなJAS制度のもとにおいて定められる規格の類型を整理してございます。

一番上のところ、品質・仕様という欄がございますけれども、ここが従来のJASが主として定めてきた分野であります。ただ、今後はこの②、③、④、⑤、⑥というふうにございますけれども、このような多様な規格を制定していくと。そうした枠組みを整備したということで

ありますし、またこうした規格に適合していれば、その内容が一見してわかるようなJASマークの表示も可能にしていくというような形で改正しております。

3ページをお開きください。

こうした新しい規格というのを使った差別化でありますとか、あるいはアピールといったようなものとして、例えばこういうものが考えられるのではないかというような例を今6つほど例示させていただいております。

簡単にいくつかかいつまんでご紹介いたしますと、「モノの生産方法の規格」というものが一番左側にありますけれども、ここの下の段に抹茶を例に出させていただいております。今、海外で抹茶が大人気ということもございまして、日本の抹茶とは異なるような質のよくない粉末のお茶、これが抹茶と称して世界中に出回っているというような状況も見受けられます。こうした状況を放っておきますと、何が本当の抹茶かわからなくなるというようなこともございますので、例えば日本の伝統的な抹茶のつくり方を規格にして、そうしたつくり方をしている抹茶について認証して、JASマークをつけて外に出していくというようなことをいたしますと、そうした海外のにせものといえますか、まがいものといえますか、類似品、そういったものの差別化が可能になるだろうということが挙げられるかと考えております。

また、真ん中の欄の上、「事業者による取扱方法の規格①」とございましてけれども、これに「例えば、鮮度をアピール」というふうにございます。日本の産品、特に農産品などは非常においしいということで評価も高いわけでございますけれども、これを鮮度の高いままお届けするということが非常に重要であります。こうした中で、日本の産品が実際に鮮度を維持したまま運ばれている、海外に市場に届けられていると。そういったことをアピールする方法の一つとして、こうした運び方、例えば一定の温度で管理ができて、一定の温度で輸送ができると。こうした輸送方法、管理方法、これを規格にいたしまして、そうしたやり方、そうした方法で運べる事業者さんを認証する。そうした事業者さんが取り扱った商品であるから、これは新鮮なのだというのが、根拠を持ってアピールできるようになるだろうというようなアイデアであります。

それから、そのお隣ですけれども、「モノに関する試験方法の規格」というようなものがございます。今、ここはハウレンソウの例を出させていただいています。寒締めハウレンソウと日本人ならではのこだわりといえますか、つくり方の工夫というようなアイテムでありますけれども、この寒締めをすると糖度が上がったり、あるいは機能性成分が増えたりといったような特徴があります。したがって、こうした日本人のこだわりでありますとか、日本の産品の

よさでありますとか、こういったものをアピールしていく一つの方法として、こうした糖度でありますとか、あるいは機能性成分のはかり方、これを統一するために規格をつくる。そうしたはかり方で、例えば日本の寒締めホウレンソウと海外のホウレンソウの糖度でありますとか、機能性成分の量を比較してみると。そうしますと、明らかに日本のホウレンソウのほうが優位な結果が出ると。このことをもって日本の技術力の高さでありますとか、日本人のこだわりでありますとか、そういったもののアピールにつなげていけないのではないかと。こういったようなアイデアでありますし、こういった使い方を今後もっともっとしていけないのではないかとというふうに考えております。

続きまして、4ページは割愛させていただきまして、5ページをご覧ください。

今申し上げたようなさまざまな規格を使って今後アピールしていくということになりますと、やはりそれが何を認証しているのかということをお知らせするようなロゴマーク、JASマークでありますけれども、そうしたのも重要だろうと思っております。また、こうしたいろいろな規格ができていきますと、従来JASマークといいますとここの資料にもございますが、主として赤い丸のJASマーク、我々は丸JASと呼んでおりましたけれども、この丸JASと、あと緑の有機のJASマーク、この2つが非常に知名度も高いというふうに思っておりますけれども、この2つになるわけですが、今後いろいろな規格、コンセプトが大分異なる規格というのでも出てくるであろうというふうに思っております。そういったものについても従来のようなマークを使いますと、規格の持っている内容でありますとか、認証の持つイメージといったものが異なってきますので、この際、新しいマークをつくって、この新しいマークと有機のJASマークと丸いJASマークでもって、この3点で展開していく。その際に標語の付与というのもございますが、いろいろな規格ができることに伴いましてその認証の内容も一言でわかるような標語のようなものをマークにつけるのか、あるいはマークに近接するところにつけるのか、これはちょっといろいろあるかというふうに思いますけれども、いずれにしてもこの認証内容がわかるような、そうしたわかりやすい訴求力の高いロゴに変えていきたいというふうに考えております。

それから、6ページをご覧ください。

今申し上げたような規格というのは、冒頭にも申し上げましたが事業者の方々、あるいは産地の方々、そういった方々にこそニーズがあるだろうというふうに思っております。そういう観点からそういった方々のご提案をいただきまして、これをJAS規格にしていくということを進めていきたいというふうに思っております。

実際の進め方につきましては、一番下にフローを載せさせていただいております。規格化の事前相談というのをいただきまして、規格化が適当だということであれば、官民連携の体制で対応していくと。具体的にはこの官民連携の体制というのは、実際のご提案者を加えましてステークホルダーの方々、さらに専門家、学識経験者、関係行政機関、さらに農林水産省の関係部局といったようなプレイヤーが連携して進めていくと。基本的な戦略を設定し、原案を作成していくと。その結果、J A S規格化、あるいは国際化をしていくということになります。

本日お諮りいたします新規の規格につきましても、このようなプロセスをたどって成案化を進めてきたものであります。

続きまして、7ページは割愛させていただきまして、8ページをご覧ください。

そうした形で規格をつくったものをどう使っていくかというお話でございます。現行のところ、今、J A Sの仕組み、事業者がものにマークがつけられるということになってはいますが、この事業者を認証機関が本当に適切な製造なり管理なりができるのかという能力をチェックするという役割を担っております。この認証機関を農林水産大臣が登録すると、こういった形になっておりますけれども、この仕組みを今後J A S規格、対応の規格ができることに対応いたしまして、それに応じた形で登録の基準なども策定し、それぞれ適正な運用ができるような枠組みを構築しておりますし、またいろいろな規格ができて、いろいろな事業者の方、あるいはいろんな登録認証機関、こういった方々もふえるだろうというふうに思っておりますので、この制度の適正な運用という観点から監督の強化でありますとか、あるいは万一不正な事案、違反が起こったときの処分の厳正化といったようなことも進めて、引き続き信頼の確保というものに努めていきたいというふうに思っております。

それから、9ページをご覧ください。

今るる申し上げてきましたようなJ A Sの規格、あるいはJ A Sの認証、そういったものを国際的に通用させていく、通用するようなものにしていくといったことが重要だろうと考えております。そうしたこのJ A Sの規格認証の国際化、これに当たりましてはいろいろなやり方があるのかなというふうに思っているところでありまして、今こちらにはC o d e x規格、それからI S O規格といういわゆる国際規格の枠組みと、右側にJ A Sのまま海外において浸透・定着というような3つのパターンといたしますが、国際規格グループとJ A Sのまま海外において普及・浸透させていくというパターンを載せさせていただいております。これはそれぞれ一長一短があるだろうというふうに思いますし、案件によって、あるいはそれこそ戦略次第でのフレームを使っていくのかということがあろうかと思っておりますけれども、こうしたフレームを

使い分けながら国際展開をしていきたいというふうに思っております。

実際にどういった形で進めていくのかというようなイメージを10ページ、11ページに載せさせていただきました。

簡単にご紹介させていただきます。

まず、10ページの最初の乳酸菌飲料の国際規格の制定というのは、9ページにあります国際規格グループ、C o d e x 規格にしたことが非常にうまくいったという実例をベースにしたものを御紹介させていただきます。

乳酸菌飲料、ご存じない方はほとんどおられないのではないかとこのように思いますけれども、当時、海外では必ずしも人気度が高くないということもございまして、ほかの乳製品は生活必需品ということで付加価値税が低率でしたけれども、他方でこの乳酸菌飲料、こちらは清涼飲料水にカテゴライズされまして高率な付加価値税が課されていたと。こうした状況を打開する一つの方法として、この乳酸菌飲料を国際規格の中の発酵乳の一類型に位置づけると、こういう改正を行いました。当然、発酵乳は右側にございますけれども、発酵乳、濃縮発酵乳、フレーバード発酵乳というこの3つのカテゴリーによって構成されていたわけなんです、これの4つ目のカテゴリーとして乳酸菌飲料を追加するということで、発酵乳、ヨーグルトのようなものですが、この一類型ということで食品のカテゴリーを決めたところ、実際にこれが乳製品並びということの認知が広がって、実際に食品分類が変更されて税率が軽減税率に変わったと。こういったような事例がございます。こうしたものは一つのいい、わかりやすい例かなというふうに思っております。

他方で、今度は先ほど J A S のまま海外において浸透・定着をさせていくといったようなお話をさせていただきましたけれども、これのモデルになろうかというふうに思っておりますのが11ページの例でございます。

11ページ、ウールマークとラベルルージュの2つの認証制度を例示させていただいております。いずれも特定の認証制度であります。J A S 制度と同じような特定の認証制度でありますけれども、これがそのまま国際ブランド化しているといったような例でございます。ウールマーク、もともとこれはオーストラリアの民間の認証制度であります。ただ、これはもう既に世界100カ国以上で推進されていると。日本でももう知らない方はいらっしゃるのではないかとこのくらい定着している。こうしたウールマークのようなものももう一つのモデルだろうというふうに思っておりますし、その隣、ラベルルージュ、これはフランスの国家規格であります。これも定められた生産方法で生産された農産物、そのことを証明して品質が保証されて

いるというものにこのマークがつくという制度でございまして、日本でも大手外食チェーン店などがラベルルージュフェアといったものを行うなどかなり認知度があると。特にフランスのイメージと結びつく形でこういったものも浸透しているということは、例えば日本のイメージが非常によかったり、高かったりするような地域、アジア地域とかそういった地域においてはそうしたイメージとJASを重ね合わせるといったような進め方というものもあるのではないかと、という一つの示唆になるのではないかと、というふうに思っております。

それから、12ページをご覧ください。

今申し上げたような戦略的なJASの規格・認証の使い方、つくり方、そういったものを進めていく上ではやはりいろいろな環境整備が必要だろうというふうに考えておりまして、そういった観点から我々農林水産省といたしましても、事業者向け、研究者向け、実際にこの規格を使っていただく方々、それから一般の方々向け、実際の受け手の側ですね、そうした方々、それから海外向けといったところに各般の取組みを展開しているところでございます。こうした取組みを今後も展開して新しいJASが早く事業者の皆様、それから国内消費者の皆様の間に定着し、かつこれが国際ブランドという形で展開していけるように取り組んでいきたいと考えておるところでございます。

私からは以上であります。

○中嶋会長 ありがとうございます。

資料3に基づきまして新たなJAS制度の展開方向についてご説明をいただきました。

この後、皆様からご質問、それからご意見を頂戴したいと思います。

何人かまとめてご発言いただいた後、適宜、事務局よりご返答いただくという形にしたいと思いますが、何分時間が限られておりますので、ご発言いただく場合はお一人2分ということでお願いいたします。

それでは、どなたからでも結構でございますが、いかがでございましょうか。

それでは、神谷委員、お願いいたします。

○神谷委員 神谷でございます。

私は林産物関係なんです、林産物は外国登録認定機関とかがありますし、それからJASの改定の際は外国の団体のご意見なんかも聞いているんですけれども、今日聞きましたお話はほぼ輸出中心の話なんです、輸入品のJASについて今回の例えば民間からでも提案できるとか、そういうことは日本国内だけじゃなくて外国にも適用できるんでしょうかというのが質問でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでございますか。

それでは、折戸委員、お願いいたします。

○折戸委員 折戸でございます。

ただいまのご説明で9ページ目のJASの国際展開ということに関してなんですが、まさに国際展開すべきであるということを申し上げたいんですが、その上の記述の2番目に「JASそのもののプレゼンスを高めJAS認証を強調し」というところですね。したがって、下の点々々はもったいないというふうに申し上げたいと思います。

理由は2つございまして、まず製品の輸出促進という観点では、現地での受け入れ検査、インカミング・インスペクションに対する体制強化という意味では、海外の認証機関をどう認定していくかということのあろうかと思いますが、これは輸出促進には極めて有効であると考えます。

それから、2点目ですが、コーデックスはもちろんそうなんですが、ISOにおいてもマネジメントシステム・スタンダードの制定というのはかなりハードルが高いと。さすれば、やはりJASをもって規格化し、それを国際展開し、それを標準化に持っていくというシナリオのほうが好ましいのではないかと考えます。その対応として事務局にお願いですが、必要に応じて英文を制定すると、もしくは最初から英文をつくるというようなことに関して検討いただいて、本委員会の審議に諮っていただくということを提案したいと思います。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、米岡委員。

○米岡委員 ただいまの折戸委員のご意見に非常に賛同したいというふうに思っております。

同じように9ページにございます点々々はもったいないなと私も知ったところでございまして、JASだからこそ受け入れられるというようなこともあり得るということですし、ISOにすることが必ずしも国際化ではないと。JASが海外で使われることによる国際化というようなことがやはり日本の産業の発展というものに大変寄与していくのではないかと思います。

その中で、やはりそうはいつでも国際取引の中でISOであることの優位性も捨てきれないという局面もあると思いますので、JASがISOを含有してと、プラスアルファの付加価値があるといったような建てつけもあり得るというふうに思いますので、ぜひJASか、ISO

かという二者択一ではなくて、I S Oの最大公約数的な規格にJ A Sの付加価値をつけるという方法論もあるというようなことを、ぜひお考えいただきたいということが1点。

もう1点は、製品にかかわる、もしくは機能にかかわる基準を制定するというだけではなくて、やっぱり試験能力、検査能力、分析能力というものが制度の健全かつ発展的な普及には非常に重要でございますので、認証機関や検査機関、試験所が海外に進出するといったような試験能力の海外展開というようなことも含めて、ぜひスコープに入れてご検討していただければいいなと、していきたいなというふうに思っている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。

今、関連する質問も出てまいりましたので一旦ここで区切りまして、お三人の方へのご返答をお願いしたいと思うんですが、いかがでしょうか。

○松本食品規格室長 ありがとうございます。

初めに、神谷委員から海外との連携といいますか、海外との関係のお話がありましたけれども、林産あるいは有機については既に強制規格化されている部分もございますし、日本の輸入において非常に重要な役割をこれまでも果たしてきているということがございます。今回のご説明につきましても、もっぱら食品の輸出というところにどちらかというとフォーカスしたご説明をさせていただきましたけれども、こうした林産でありますとか、有機もそうですけれども、あるいは伝統的なこの規格の役割というものが引き続き重要であることに変わりはありません。したがって、その規格の策定プロセスにおいてやはり海外を含めたステークホルダーの方々にご参画いただくといったようなことは、引き続き重要であろうというふうに思っております。

それから、折戸委員と米岡委員からいただきましたJ A Sが点々ではもったいないというお話に関連いたしまして、この部分のご審査、アドバイスを頂戴いたしましたので、そういった部分をまた引き続きいろいろご教示をいただきながら展開させていただきたいというふうに思っております。その中で英文の規格もというお話がありました。英文の規格も我々も問題意識は持っております。全てについてつくかどうかというのもございますし、あとJ A S調査会そのものの所掌との関係もございますので、調査会そのものに実際にどういった形で相談なりができるかというのは、少し検討する必要があるかなというふうに思いますけれども、ご指摘を受けとめさせていただきたいというふうに思います。

それから、米岡委員からの試験能力の関係、あるいは分析能力、そうした認証機関であると

か、試験機関の海外展開というお話もいただきました。こちらについては我々も問題意識を持っております。特に J A S をしていくということの関係からしても、J A S の認証があることの価値をどういうふうな形で、J A S の認証の価値そのものを高めていくというのは重要な課題だというふうに思っております。今年といいますか今年度ですか、法律を改正いたしましてまずは規格をというところで進めてきましたけれども、今後、そうした認証の分野、試験の分野、そちらの国際化といったことも検討を深めていきたいというふうに考えております。

ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

I S O 規格と J A S の関係の整理というのはいろいろ難しいところもあるんじゃないかと思うんですね。W T O の T B T 協定の枠組みの中でどういうふうに認識されて、またそれが差別的な対応をとったときにいろいろ問題を起こすこともあるんじゃないかと思うんですけれども、そこら辺もまた専門の皆様からご知見をいただきながら調整していただければと思っております。

それでは、ほかにいかがでございましょうか。

それでは、山根委員。その後、森光委員、お願いいたします。

○山根委員 ありがとうございます。

大変これから幅広い展開になっていくんだろうというふうに思っております。

新しい J A S マークもできるということで、これは消費者が直接手に取る商品で目にするものと、あとは国内外の事業者同士のやりとりというか、そこで使われるというものと、いろいろになるのかなというふうに思いますが、そのあたりの予想というのか、展開についてお話しいただきたいのと、消費者としては物を選ぶ目安と、J A S の意義がそこにあるというふうにならずと思っておりますので、そのところをちょっと伺えればと思います。

○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 ありがとうございます。

3 ページ、4 ページ、5 ページにかかわるところで 2 点ですが少し簡単にご質問したいのが、多分、今、傍聴されている業界の方々もきっと気になるところで、実は今日の議題にもあるようなまさに新たな J A S 規格の新提案が可能で、自分たちが持っている独自性のものが認められて J A S 化されて J A S のマークがつくと。本当のことを言えば、きっと今回の議題に出てくるような業界団体みたいな、例えば花だったら花の団体が出してくれると日本全体の底上げ

につながると思うのですが、今回は説明が省かれておりますけれども、4ページにある会社、ある企業団体、または地域が独自の秘密のそういったものがJASマークになる可能性があるということも考えようと。実際にどこまでを認めたり、逆に「チャレンジしてください」というイメージで考えているのか。それとも、ある程度の業界団体のような単位で申請していただきたいという点を、簡単にいえないのかもしれないですが、その辺のスタンスを少し教えていただきたいということ。

また、5ページ目が、前の委員であったときからぜひ新しいマークをと言いつけていたものですから、50年頑張ってきた赤丸JASが基本だとしたときに、実を言うとこれからの子供たちとか世界の、特にアジア圏の方が信頼の日本ブランドという意味で新JASマークができることへの期待感があります。このマークの決め方について、何かご意見や方策があるのかということ。

以上の2点をお願いいたします。

○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。

それでは、里井委員、お願いいたします。

○里井委員 実はほとんど今の山根委員と森光委員からの意見と同じということを先にここで意見として述べさせていただきます。

私はフードジャーナリストとしてテレビですとか情報のメディアを中心に発信しているんですが、一消費者として一番重要であるのが実はこのマークであるとか、新たにJASの公認になりましたという情報を受け取る側だと思うんですね。もちろん国として海外ですとか輸出、こういった幅広い視点というのは重要ではございますが、まず国民の皆さんの生産者さん、そして消費者さんに対しての浸透の仕方という点で、今後のマーク、それから発表の仕方というものの流れを繰り返しの質問になりますがさせていただけたらと思っております。

また、ちょっとつけ加えになるんですけれども、例えば資料3の3ページにもございますように、今回強みをアピールするという姿勢が非常にすばらしいと感じておりまして、例といたしまして生鮮品という形での例がほとんどではございますが、例えば事業者さんによる取扱方法では、最近ではビール、日本酒といったお酒なんかもチルド冷蔵輸送でしているですとか、世界で日本酒、こういったお酒なんかも非常に輸送の仕方ということで着目されているのを聞いたりもします。ですので、情報が散乱してしまっただけでは本当によさが埋まってしまうということも懸念されますので、スムーズな流れということで発信の方法というのをお聞かせいただけた

らと思います。

○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。

それでは、またここで一旦切りまして、お三人へのご回答をいただけますか。

○松本食品規格室長 ありがとうございます。

まず、山根委員から J A S マークの考え方ということだろうというふうに思いますけれども、資料の 5 ページにすみません、戻っていただければと思います。

基本的には従来の J A S マークというのがどちらかというと平準化を目的ということで、たとえば言えば最低基準といいますか、底上げといいますか、あるいはなるべく均質的なものをつくっていくというようなことを目的としているのが、従来の J A S の機能だっただろうというふうに思っておりますし、それを体現しているのが従来のこの赤い J A S マークだろうというふうに思っております。

今回、新しいコンセプトで J A S をつくっていくというのは、どちらかというとそういう均質化でありますとか、最低基準を満たしているというよりは、もうちょっと対象が絞られた形、それこそ特徴があるでありますとか、レベルが非常に高い高付加価値のものであるとか、非常にこだわっているといったようなコンセプトが違うところが、従来の J A S マークではあらわせないのかなというふうに思っているところがでございますので、そういったものについて新しいマークをつけていくということを考えております。

海外か国内かという問題については、そこはコンセプト自体であまり変えるのもかえってわかりにくくなるのかなというふうに思っておりますので、資料の右側にありますような標語といたしますか、何を訴求しているのかというところで外国向けと日本向けということで書き分けていくというようなことを今想定しております。ただ、余談ですけれども、結構、東南アジア、東アジアもそうかもしれませんけれども、海外ではありますが、日本産品だということが逆に価値が高いというようなこともありますので、そういう場合ですと英語じゃなくて日本語のままでいいんだというようなお話もあつたりしますので、これは必ず英語にしなきゃいけないとかというものでもないだろうというふうに思いますけれども、当座、そういう形で切り分けていくのが最も合理的ではないかというふうに考えております。

それから、マークに関連して森光委員と里井委員から発信、マークの決め方でありますとか、マークの浸透のさせ方というお話、問題提起がございました。マークは我々も非常に重要だというふうに思っております。特にこれは新しくマークをつくっても浸透していかないと全く意

味がないもんですから、どうやってマークの浸透を図っていくかということは非常に重要だというふうに思っております、今考えておりますのはこのマークのデザインもそうですし、あるいは決め方ですね、決めるプロセス、さらには浸透させていくところまでパッケージで企画競争をしていただきたいということを考えております。そういった形で事業の形で公募いたしまして、最も効果の高そうな主体に事業を落としていただいて、それでそのマークを制定していくプロセスでありますとか、あるいはデザインもそうですし、さらに今、海外との権利関係なども出てきますので、そうした権利関係なんかの調査も全部パッケージで取り組んでいきたいと思っております。そのマークを定める段階では、そういうような取り組みがあらうかというふうに思っております。

それから、実際にマークを制定した後ですけれども、例えば今回の12ページの資料をお開きいただければというふうに思います。12ページ、これがもちろん全てというわけではございませんけれども、現在、事業者でありますとか研究者、それから一般の方々向け、海外向けと、いろんな形でJ A Sのコンセプトを訴求していたり、あるいは特定の規格の内容を訴求するといったようなこともしておりますので、こういった形で引き続きやっていきたいというふうに思っております。

あとすみません、一番最後の14ページに予算の関係の資料をつけさせていただいております。この中で今回、今、J A Sの関係の予算といたしまして、規格の策定の段階、それからつくった規格を国際化していく段階、さらにこれを実際に使っていく段階と、3つのステージがあらうかというふうに思っておりますけれども、それぞれの段階に応じて予算措置を講じております。この中でJ A Sの活用というところで、これは30年度においてですけれども、海外においてJ A Sを展開する事業者様の認証取得費を補助させていただくというような事業を行うこととしております。マークを広めるにはやはり実際に消費者の方々に見て認識していただくというのが一番ですので、こういった枠組みなんかも活用して実際に消費者の目に触れる機会をふやしていくといったようなことも取り組んでいきたいというふうに考えております。

また、先ほどのコールドチェーンの文脈でありましたけれども、発信の方法も今申し上げたようなツールを使いながら進めていくということだろうというふうに考えております。

それから、森光委員から、独自の規格、特定の事業者に偏ったものができるのかどうかというご趣旨だというふうに思いますけれども、従来のJ A Sは業界のコンセンサスがほぼ必須だったというふうに思います。基本的に国の規格にいたしますので、公益性みたいなものが認められなければ、はなから国の規格にする必要がございませんので、そういった意味では

特定の事業者のみのものなのかどうかという視点というよりは、そういう公益性があるのかどうかという視点で判断していくべきものなのだろうというふうに考えております。

特に例えばですけれども、従来といいますか、極端な例かもしれませんけれども、日本で一人しか使えない規格があったとしても、その規格でもってその技術がアピールできることで、これがものすごい高いレベルの規格で世界を席卷できるようなものが例えばあったとすれば、それは応援していく必要があるんだろうというふうに思います。そういった意味では、ものによって若干の濃淡はあるのかなというふうに思っております。

以上です。

○中嶋会長 先ほどの里井委員のご質問だと、国民への浸透の仕方、それをどう発表していくのかという流れを確認したいということですが、例えば1年後とか2年後とか、そのスケジュールみたいなものも含めてのご質問だったですか。

○里井委員 基本はその取り組み姿勢ということですので、スケジュールはまた随時出ればというのは伺っておりますので、ありがとうございます。

○中嶋会長 よろしいですか。

それから、今、森光委員からのご質問に対するお答えで、例えば1社だけのために規格をというお話だったんですが、基本はやはり標準化して、そしてある意味オープンネスを確保しながら、どなたも使えるものというのが前提ですよ。そこら辺の兼ね合いはどういうふうにつけていくと考えればよろしいですか。

○松本食品規格室長 おっしゃるとおりだと思います。

規格はもともとそういう意味ではオープンにして、誰もが使えるというのが大前提ですので、そういった前提は崩すつもりは当然ないわけですが、今、私がちょっと極端な例として申し上げたもので想起しているのは、どちらかというと性能評価方法の規格とか、それは特定の社の技術であってもいいんですけれども、そういったものがどれだけすぐれているのかというのが客観的に測定できるような、従来の製品規格のように一定の規範なり、一定のモデル、一定の仕様を示して、これに向けて標準化していくものというよりは、どちらかというと今日ご紹介したような、例えば3ページにあるようなハウレンソウであれば、この糖度であるとか、あるいは機能性成分がどれだけ入っているのか、それがすごく高いのであれば、それが高いということが証明できるような規格をつくっていくというようなことを想起しているものであります。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

それからあと、山根委員のほうからは、国内の消費者に対しての新しいJAS制度の意味というあたりにご関心、ご懸念があったのではないかと思うんですが、やはり説明ぶりが海外の展開というところがどうしても中心になりがちだったものですから、そこら辺のところも注意いただければというふうに思っております。

○松本食品規格室長　ありがとうございます。

国内は先ほど冒頭の1ページ目でご紹介いたしましたけれども、国内に出回る商品、食品、農林水産物の品質が高まる中で、国内の消費者のニーズというのが品質だけではない価値、特色まで多様化しているのではないかという問題意識も当然ございまして、それが今回の改正の背景にもございます。今回、新しい規格をつくることで、そうした意味では逆に言いますと、こだわっている、こだわっているとどれだけこだわっているというふうに言っても、やはり消費者の方にはどれだけこだわっているのかが見えないという問題もございますので、今回、新しい規格ができることで生産者側、供給者サイドの独りよがりではなくて、それがちゃんと根拠のあるものに裏打ちされたものだということが消費者にとっても見えるようになるという意味で、非常に大きなメリットがあるのではないかというふうに考えております。それがまたわかるようなマークにもしていきたいというふうに思っております。

○中嶋会長　よろしいでしょうか。

それでは、ほかにいかがでしょうか。

どうぞ、神谷委員。

○神谷委員　TBT協定ができた後というのはちょっと勘ぐるかもしれませんが、アメリカのASTM、アメリカンスタンダードですか、あれが名前を変えまして、ASTMインターナショナルと変えたんですね。だから、JASもその感じに近いそういうネーミングに考えられたらどうかと、ちょっと感じました。

○中嶋会長　ありがとうございます。

貴重なご意見を承りました。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、長田委員。

○長田委員　ありがとうございます。

3ページの参考のところをちょっとお伺いしたいんですけれども、私の理解が不足しているのかもしれないんですが、右側の機能性成分を含有している農産物から抽出したものが、最終製品に入っているものにJASをつけるというわけではないんですか。この絵の意味がちょっ

とよくわからないんですが。

○中嶋会長 これに関しては今、お答えいただきたいと思います。

○松本食品規格室長 すみません、例がわかりにくかったかもしれません。

今ご指摘のような、例えば一定量以上の成分が入っているものにマークがつけられる仕組みというの、つくることは可能です。可能ですけれども、ここで申し上げたかったものはそうではなくて、例えば従来の J A S が 60 点以上であれば合格よというような基準があって、60 点以上とった製品であればマークがつくというものでしたけれども、ここで申し上げているのは 60 点以上かどうかというその線引きを決めるものではなくて、採点方法を決める規格です。

ですので、例えば A という製品と B という製品があって、この J A S の規格でもって測定したときに A の製品は 80 点、B の製品は 50 点、したがって、A の製品のほうがすぐれていますねというような使い方をさせていただくことを想定している規格です。

○長田委員 右側のほうがそうですか。

○松本食品規格室長 右側のやつです。

ですので、例えば同じハウレンソウがあったときにはかり方が違うと、結局、比較ができないということになります。

例えば私の体重が仮に 50kg だとして、隣の中村の体重も 50kg だということがあったとしても、そのときに私はボクサーがはかるような分銅つきのやつではかって、中村は従来のまさに病院のはかりのようなものではかったとしたときに、この 60kg、50kg という数字というのが本当にぴったり二人が同じ体重なのかというと、これはやっぱり誤差もありますし、どっちが重たいのか本当のところはわからないということでございますので、ここのはかり方を体重というのはこういう条件のもとで分銅ではかるものであると、こういうようなことをルール化して、そのルールのもとで、これも機能性成分の量がどっちが多いのかとか、糖度がどっちが高いのかというようなことはかれるようにするそのはかり方の規格であります。

○長田委員 そのはかり方の規格ができて、それではかって優位性があるもの、成分を最終製品に生かしていければという意味で、最終製品のところに J A S マークがついているんですか。

○松本食品規格室長 最終製品……

○長田委員 ごめんなさい、4 ページ。

○松本食品規格室長 すみません、4 ページの右側ですか。

すみません、これはちょっと今のお話とは違うのかもしれませんが、これはいわゆる規格といいますととかくよく企業秘密が漏えいするとか、ノウハウとか知見が流出するという

ようなことも指摘されることもままあるわけなんですけれども、他方で知的財産というのを規格・認証の仕組みを使うと、逆にお金に変えることができるというケースも当然ありまして、そうした戦略的な使い方をご紹介している一つのモデルの事例でございます。

この例自体は、最終製品の規格をこの会社の例でありますと、中間製品をつくる場所に強みのある企業がいたとして、この中間製品をたくさん売るために最終製品の部分の規格をつかって、認知も広げて皆さんがこれに則したような製品がつくれるようになって、この市場が広がれば中間製品の市場が当然広まりますので、この会社にとってはビジネスチャンスといえますか、利益を得られる幅が広がると。こういうような規格の使い方をご紹介しているモデルであります。

○長田委員 そうだとすると、これを見たときに今現在ある機能性表示食品のようなものにもJAS規格ということが可能になるという感じ、その前段階の抽出の技術のところでは何か特異性なものがあればということになるのかなと思って、マークが複雑になるなと思った感想なんですけれども、そう思ったんですけれども、そうはならないのでしょうか。

○松本食品規格室長 ご指摘は機能性表示制度との関係ということでしょうか。

○長田委員 同じものに両制度を利用した最終製品というのが出ていくことも想定できるかということを知りたい。

○松本食品規格室長 JASそのものは機能性そのものをうたうことはありませんので、そういう意味では機能性表示食品制度は一本です。

JASがどういう形か、ちょっとすみません、この例と離れますけれども、今日お話しするβ-クリプトキサンチンであるとか、あるいはメチル化カテキンの事例なんかは典型例かもしれませんが、機能性表示食品制度の場合ですと、生産者の方が自分の製品にどれだけ機能性があるのかということのデータを集めて、それで消費者庁に届出をするという制度になっております。その際に、その届出をするときに機能性がどれくらいあるのかと、あるいは機能性の成分がどれくらい含まれているのかということのはかり方というもの、あわせて消費者庁に届出をするわけなんですけれども、これを例えば事業者の方が自分で開発したり、自分で検討したりするのは非常に大変だということもありますので、例えば今回こういう規格ができれば、その事業者の方が消費者庁に申請するときにその仕組みを使っていただいて、それで申請していただくと。

そうすると、事業者の方にしてみると機能性食品の制度に取り組みやすくなりますし、消費者の方からしてみてもいい加減なはかり方で機能性がこれだけ入っているといううたい方をし

ているわけではなくて、ちゃんと根拠のあるしっかりしたはかり方で機能性がこれだけ入っているということが見えるようになりますので、消費者の方にとってもメリットはあるというふうに思っております。

いずれにしても制度そのものが複雑になるということはないと思います。

○長田委員 原材料段階で機能性を測定するJASの仕組みを利用した場合として、この最終製品にJASマークがついている絵だと思うのですが、その最終製品にJASマークがついている製品と、それからJASの仕組みを使って信頼できる情報だということで、申請する事業者さんが機能性表示食品制度を利用して作った同じような最終製品に、機能性表示を届出した表示ができるとします。複雑になると申し上げているわけでもないんですけれども、機能性表示食品の危うさのところがJASの仕組みで強化されない、よくなるというふうに考えますが、マークの意味が複雑になるのではないかというところを聞いたかったです。

○松本食品規格室長 まず、JASは機能性成分がたくさん含まれている商品にマークがつく仕組みではありません。

先ほど申し上げたように、そうした成分のはかり方を決めるものですので、そういう意味では先ほどの消費者庁の制度のほうで成分の量をはかることを求められていますから、その際のはかる際のはかり方としてJASのはかり方を使っていただく。あるいは取り締まる側も同じはかり方をしていただければ取り締まりやすくなりますし、申請する側も申請しやすくなる。そういう意味ではメリットになっているというふうに思います。

お答えになっていませんかね。

○長田委員 今のご説明はわかりました。

ただ単純に、このAの最終製品のところに「最終製品を規格化。市場を拡大。」と書いてあるので、そこにJASのマークがついている最終製品の絵があるのでお伺いしているだけなのでわかりました。

○中嶋会長 昔、JAS制度は品質表示基準があって表示と一体化した運営をしていたと思うんですが、食品表示法の制定によってそれが切り離されたわけですが、この機能性表示食品の表示の部分とここら辺が似ているような印象を持つというのは、率直な消費者からの感想だと承りました。

ここのご説明の部分についてはもう少しわかりやすく整理していただければ、はかり方については左側の性能評価方法の規格化というところであると思うんですけれども、ここの部分についてはそういう混乱はないと思いますけれども、少し表現ぶりを変えたほうがいいのではな

いかというご指摘だと承ったところです。

もうあとお一人か二人、お時間がありますが、それでは川上委員。

○川上委員 川上でございます。

3 ページの「事業者による取扱方法の規格」というところに関してなんですけれども、先ほど里井委員さんからも言われたと思うんですけれども、日本酒などは保管・輸送方法が格段によくなって、味もとてもしいものが海外に出ていっているというふうな状況だと思うんですが、実際の生産現場とすると、じゃ有機でつくったお米で日本酒をつくっても、そこに J A S はつきませんね。多分そういうふうに私は認識しておりますが、それはやはり農林物資でありながらほかのもう一つの酒税との絡みで、その日本酒に J A S 規格がつけられないというふうに認識しております。もし違っていたら訂正していただきたいと思うんですが、せっかくそういう取扱方法も規格化できて原料も J A S でつくってあるのに、それが J A S 規格のついたお酒ということで海外へ出れば、より付加価値というか、印象も多分大分違ってくると思います。イタリアなどは有機に対する認識がものすごく高いところでありまして、なのでそういうことは多分農林だけじゃなく、ほかの部署とのコラボがあって海外に向けてということにならないと実現できないものだなと思うんですが、その辺で今まで、それから今後どのようにお考えなのかちょっとお聞かせ願いたいと思います。

○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。よろしいでしょうか。

そうしたら先ほどの神谷委員からのご発言がありましたけれども、あわせてアメリカのスタンダードの話もよろしいですか。

○松本食品規格室長 ありがとうございます。

まず、今の川上委員のお話なんですけれども、お酒の話についてはおっしゃるとおり、今、J A S 法の対象となる農林物資からは酒類が除かれているということがありますので、有機のお米を原料にしたお酒については、有機 J A S の対象になっていないというのが現状であります。実はこの部分については、去年の J A S 法改正の議論の中でも、特に与党などの中でもこの点をご指摘いただいて国税庁を含めていろいろと調整はしたところでありまして、ただ当時の国税庁の見解としてということになってしまいますけれども、酒税の体系が別途向こうにもあって、その酒税の体系上、なかなか有機だけを切り出して J A S の中で規定するというのがちょっと難しいというような結論になったところであります。

ただ、問題意識というのは我々も共有しておりますので、直ちに何かができるという状況で

はないんですけれども、そういう何かの機会でありますとかチャンスがあれば、そういったところに何かうまいブリッジができるのかどうかということを含めて、調整なり検討なりというのをしていく今後の課題なのかなというふうに考えております。

あと、神谷先生からはいいアイデアをいただきましたので、ちょっと J A S のブランディングの一つの方法として検討してみたいと思います。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ワインはオーガニックワインなども非常に人気があると思いますので、今のような検討が進むならば大変ありがたいことだと思いました。

それでは、よろしいでしょうか。

では、議題の（２）は終了いたしまして、ここでおおむね10分間の休憩をとりたいと思います。ただいま15分ぐらいでありますので、25分ぐらいに再開したいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

午後 3 時 1 4 分 休憩

午後 3 時 2 1 分 再開

○中嶋会長 それでは、予定よりも早いんですけれども皆様ご着席いただいておりますので、議事を再開したいと思います。

次に、議題の（３）でございますけれども、「日本農林規格の制定、改正及び確認について」の審議を行います。

初めに、農林水産大臣から諮問をいただいておりますので、事務局より朗読いただきますでしょうか。

○松本食品規格室長 それでは、諮問ということで資料の 4 をご覧ください。

諮問を朗読させていただきます。

農林物資規格調査会長 殿

農林水産大臣 齋藤 健

日本農林規格の制定等について（諮問）

下記 1 から 3 までに掲げる日本農林規格については制定を行う必要があることから、農林物資の規格化等に関する法律及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター法の一部を改正す

る法律（平成29年法律第70号）附則第2条第1項の規定によりその例によることとされる同法第1条の規定による改正後の日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）第3条第4項に基づき、下記4に掲げる日本農林規格については改正を、下記5及び6に掲げる日本農林規格については確認を行う必要があることから、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

【制定】

- 1 日持ち生産管理切り花の日本農林規格
- 2 べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格
- 3 ウンシュウミカン中の β -クリプトキサンチンの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格

【改正】

- 4 有機畜産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1608号）

【確認】

- 5 畳表の日本農林規格（平成19年8月2日農林水産省告示第1017号）
- 6 生産情報公表養殖魚の日本農林規格（平成20年3月21日農林水産省告示第416号）

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございました。

それでは、諮問にありました中のまず「日持ち生産管理切り花の日本農林規格」の制定案、「有機畜産物の日本農林規格」の一部改正案、「畳表の日本農林規格」及び「生産情報公表養殖魚の日本農林規格」の確認案について審議を行います。

その後、試験方法分科会において、試験方法の規格の調査審議を行うことにいたします。

まず、「日持ち生産管理切り花の日本農林規格」の制定案、「有機畜産物の日本農林規格」の一部改正案、「畳表の日本農林規格」及び「生産情報公表養殖魚の日本農林規格」の確認案につきましては、委員7名と大谷委員、川上委員、川崎委員、岸委員、長田委員、水野委員、山根委員の7名の臨時委員により議決いただきますが、その他の委員におかれましても、適宜コメントをいただければありがたく存じます。

これらの議案につきましては、議決権のある委員及び臨時委員の計14名のうち11名が出席し

ていただいておりますので、日本農林規格調査会令第7条第1項の規定に基づき、本会議は成立しております。

また、日持ち生産管理切り花の規格の審議のため、運営規程第10条第4項により、一般社団法人日本花き生産協会会長、久家源一様、MPS ジャパン株式会社代表取締役、松島義幸様、農林水産省生産局園芸作物課花き産業・施設園芸振興室、綱澤室長が出席されています。

それでは、事務局から説明をお願いいたします。

○松本食品規格室長 それでは、資料の5をお開きください。

「日本農林規格の制定・見直し・確認について」という資料でございます。

まず、1ページ目、2ページ目でございます。

個別の規格の内容のご説明に先立ちまして、今回、JAS制度の見直しに伴いましてJAS規格の様式等を今後見直していきたいというお話をまずさせていただきたいと思います。

従来のJAS規格でございますけれども、いわゆる官報に掲載される告示の様式という、どちらかといえばガラパゴスといいますか、JAS規格独自の様式になっております。また、そのJAS規格の番号というものも存在しておりませんで、先ほど諮問のときにも朗読させていただきましたが、平成何年何月何日農林水産省告示第何号というようなもので、規格を特定していくという形をとってございました。

しかしながら、今日るるご説明をさせていただきますように、JAS規格については今後国際化も志向していくと。折戸委員からも英文のものを一緒につくるべきだというお話もございましたけれども、そうしていく中におきましてはやはり国際規格と様式そのものも合わせておく必要があるだろうというふうに思っております。

そのような観点から、今般、ISOの規格の様式というのがございますので、こちらを採用させていただくとともに、JAS規格の番号というのも今後固有の番号を振っていこうというふうに考えてございます。

下に絵がございますけれども、ここの絵が実際のISOに準拠した規格の様式であります。また、その採番も新しい規格から順番に001というふうに通し番号を振っていきます。その際に既存の規格につきましては、既に例えば典型的には先ほど神谷先生からお話がありましたけれども、林産物の規格などはかなり広く海外でも使われているということもございまして、例えば先ほどの告示第600号というところの番号をとってJAS600というような認識のされ方をしているものもございますので、既存のものにつきましてはそうした告示の番号を規格の番号に使うといったような形でやっていきたいというふうに考えております。

それでは、2 ページ目でございます。

現行の J A S の規格ですけれども、下に①番、品質基準、それから②番、品質管理基準というのがございます。今、特に食品の規格は典型かというふうに思っておりますけれども、先ほどしょうゆの例をちょっと出させていただきましたので引き続きしょうゆの例でご説明させていただきますと、原材料でありますとか、あるいは成分が何%以上といったような物そのものの品質の基準を定めておりますがこの品質基準、この部分が J A S 規格になっております。

こうした基準に従った製品について J A S マークをつけていただくわけですが、いかなる事業者の方であってもそういうことができるわけではなくて、この②番の品質管理基準（認証の技術的基準）というふうにございますけれども、この基準を満たしている事業者様が認証を取得していただきまして、生産する産品が①番に示しているような品質基準を満たしている場合に J A S マークがつけられると、こういう制度になってございます。

この品質管理基準の部分については、安定的に一定の品質を満たした生産がつけられるような管理の体制でありますとか、そういったものをチェックしております。この部分というのが昨今、特に品質管理体制というのを見える化していくといったような国際的な動きでありますとかがある中で、J A S の認証を取得していらっしゃる事業者の方々が既にそういった取組みが一定程度できておられるという状況にあるわけなんです、他方で世に出回っております規格のほうにはそういったことが一切わからない。そういった基準の内容が明らかになっておりませんので、その内容を規格の中に盛り込みまして、実際に事業者様の管理体制も含めて見える化していくというようなことで、今後、品質基準とあわせてそうした品質管理の体制の基準についても、規格の中に書き込んでいこうというふうに考えておりまして、今回の花につきましては早速このような形をとらせていただいております。

3 ページをお開きください。

続きまして、本日お諮りいたします J A S 規格についてお話しさせていただきたいというふうに思います。

本日お諮りいたしますのは、下に6つほど掲げておりますけれども、新たに制定する J A S 規格が3つ、それから改正を行う J A S 規格が1つ、確認を行う J A S 規格というのが2つございます。

まず、日持ち生産管理の切り花の規格でございますけれども、切り花の日持ちにとって適切な管理が死活的に重要であると。この管理がよくなって劣化してしまいますと、花は当然元に戻ることがございません。したがって、この管理の規格をつくりましてその管理手

法を徹底していくと。また、そうした手法でもって生産されている花については、認証を取得してJASマークがつくということで、国内外の流通の関係の方、あるいは消費者への訴求力が高まるであろうと。こういったものでございます。

それから、2番と3番の成分の定量方法の規格でございます。

これは、日本の産品に特異的に多く含まれる機能性成分の測定方法を公定化しようというものでございます。日本の産品の強みを客観的なデータをもって示して、差別化を図ることが可能となるのではないかとということと、あとは機能性表示食品制度の届出も容易になるのではないかと、こういった効果を期待しているところでございます。

それから、有機農産物の規格、こちらについてはマイナーチェンジをさせていただきたいと考えております。

それから最後に、確認を行うJAS規格で畳表と生産情報公表養殖魚というのがございます。

JAS規格につきましては、制定あるいは改正から少なくとも5年に一度はその規格の内容が適当であるかどうかというのを確認せよと、確認の結果、見直しが必要であれば改正せよということが、JAS法上、決まっております。今回、そういった関係でこの畳表、それから生産情報公表養殖魚の内容につきましてヒアリングでありますとか、現地調査等々を行いましたところ、その必要が特にないのではないかとということで、今回確認ということでお諮りしているものでございます。

詳細については担当からご説明させていただきたいと思っております。

○渡部食品製造課課長補佐 それでは、私、食品規格室の渡部と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

私から、「日持ち生産管理切り花のJAS規格」の制定案についてご説明させていただきたいと思っております。

先ほども新様式によって規格をつくるということがございましたけれども、新様式の実際の規格については資料6に掲載してございます。説明は資料5にその概要をまとめてございますので、こちらで説明したいと思います。

資料5の4ページをご覧ください。

「日持ち生産管理切り花のJAS規格について①」と題してあるものでございます。

この切り花につきましては、冠婚葬祭ですとか、あるいは贈答用などのさまざまな場面で使用されているというものでございますけれども、その際にすぐしおれてしまったり、枯れたり、こういったことがないように日持ち性のよいものが望まれていると考えられます。この切り花

の日持ち性を高めるということにつきましては、生産段階、農家ですけれども、生産段階において、この日持ち性に悪影響を及ぼす要因を減らすことが大変重要であるということですが、現在、切り花の生産段階での日持ちを向上させるような管理、これにつきましては標準的な規格がないという状態でございます。このため生産者間での取組み、例えば日持ち性に影響を与えるような花を切り取ってからその後の処理、あるいは作業上での温度管理、こういったものに差がみられるというところでございます。

このため生産者全体の底上げを図っていく、こういった必要があるということでございます。例えば生産者というのは最も流通工程の川上に位置するわけでございますけれども、仮に鮮度の落ちた切り花を出荷してしまった場合、その後の流通や小売り段階の管理がたとえ適切だったとしても、その鮮度を取り戻すことはできないということになってしまいます。こういった意味でも生産現場での取組み、これが大事であるということがいえるのではないかと思います。

こうした中、切り花の生産団体でございます一般社団法人日本花き生産協会、それから切り花関係の認証事業ですとか、マーケティングを行っていらっしゃるMPSジャパン株式会社から共同で、日持ち生産管理切り花の規格原案が提案されたところでございます。

それでは、規格の内容を説明させていただきますが、5ページをご覧ください。

5ページに書いてございますけれども、花の栽培から収穫、出荷まで日持ち性を向上させるための管理基準として衛生管理、それから低温管理及び速やかな出荷を規定することとしております。併せまして、これらの事項を管理するための管理体制、これらも記載しているところでございます。I番のところに「生産管理の概要」といたしまして記載してございますが、例えば衛生管理が悪いと病気や害虫が発生するということがございます。また、採花時、花を切るときに使用するはさみですが、こういったものの衛生管理、あるいは採花後に使用する水、こういうものの衛生管理を規定しているというものでございます。

次のページ、6ページをご覧ください。

IIIといたしまして、「低温管理及び速やかな出荷の概要」と記載してございます。

切り花、畑で栽培した花を切って作業場で箱詰めをしたり、あるいは保管するということがございますけれども、このときに気温の高いところで長時間作業したり、あるいは放置したりいたしますと、切り花の日持ちが大変悪くなってまいります。こういったことを防ぐために採花から出荷までの積算温度、これを一定以下にコントロールして速やかに出荷していただくという規格内容となっております。

例えば④のところを見ていただきますと、一番下でございますけれども、作業場で25℃以下

で作業を行う、それも24時間以内で。保管は15℃以下。こういったケースでございましたら72時間以内に出荷していただくという内容になってございますが、①、②、③ともにそうなんですけれども、その温度管理がピンクのところ若干温度が高いということになりますが、そういう場合は出荷までの時間を短くすることによって、鮮度を維持した切り花が出荷できるというように規定にしております。

この規格が制定されますと、これを指標に花の生産者において日持ちの生産管理が浸透してまいります。また、JAS制度に基づく第三者認証によって担保された切り花であることを生産者の方が流通や小売りの事業者、あるいは消費者の方に広くアピールしていただくということが可能となって、優良な切り花の需要が拡大されるのではないかと期待しているところでございます。また、海外の取引においても同様に、この規格・認証で担保されているということをもって、輸出の拡大にも活用していけるのではないかと考えておるところでございます。

規格案の説明は以上でございますが、今回の提案者でございます久家会長、それから松島代表取締役から補足説明をお願いしたいと思います。

○久家日本花き生産協会会長 花き生産協会の久家と申します。

提案に対します補足説明をさせていただきます。

切り花は、いかに花がもつかということが大変重要な課題であり要素であります。そういうことを踏まえまして、長持ちする、そして規格のよい花、それを国が認証していただくことによって、消費者は安心して購入できます。そして、購入したものを実際に飾っていただければ長持ちすれば、また買ってみたい、購入してみたいというような購入意欲が高まるわけでございます。それが消費拡大につながるのではないかと思います。

日本花き生産協会といたしましても、現在、国のイノベーション事業を活用させていただきまして、日持ち性向上対策実証事業に取り組んでいるところでございます。これは生産者から流通、販売まで一貫した流れの中において、いかに日持ちする花を消費者に渡せるかというような実証実験をしているわけございまして、既にその管理規格も整いまして実際に行っているところでございます。そういうことを踏まえまして、この日持ち性向上対策実証事業をさらに発展させ、そしてJASに取り組んでいければと、生産者としては考えておるわけでございます。

そのようなことにおきまして今後の花の消費拡大、需要拡大はもとより、第二段階といたしましての海外輸出も視野に進めてまいりたいと思いますので、ひとつよろしくお願ひしたいと

思います。

以上です。

○松島MPSジャパン株式会社代表取締役 この日持ちのJAS、これの日持ちというのは目に見てもわからないわけですね。ただ、消費者にとっては非常に重要な指標という形なんですけれども、このJASという形の認証があることによって、今はやりの言葉で言えば見える化するということで非常に有効じゃないかと思います。

また、このJASマークというものがつくことによって、今、国のほうでは日本の花き、非常に優秀な花きの輸出ということを目指しておりましたが、このJASマークというのは一つのツールになって信用の証と、その象徴という形で生きていくんじゃないかというふうに考えております。

また、生産からいきなり消費者にお花がいくわけじゃありませんので、その間に流通とか小売りという段階がありますので、その段階でも重要ないくつかのやらなきゃいけないことがありますので、そういうJAS化というものも今後規格していくようなことも必要なのかなというふうに考えております。

お花にはそれぞれライフがあるわけですね、日持ちの長いもの、短いもの。短いものはだめだということじゃなくて、お花の本来持っている鑑賞期間、それをできるだけお客様にお渡しすると。そういうような形でJAS規格というのは非常に大事なかなというふうに思っております。

以上でございます。

○中嶋会長 続けて、有機畜産物の日本農林規格の一部改正案の説明をお願いいたします。

○渡部食品製造課課長補佐 それでは引き続きまして、有機畜産物の日本農林規格の一部改正案を説明させていただきます。

資料のほうは同じく資料の5番で、一番最後のページでございます。一番下のページでございます。よろしいでしょうか。

有機関係のJAS規格につきましては、これからご説明いたします有機畜産物のほかに、有機農産物ですとか加工食品といったものに規格が制定されておりますが、これらを含めまして見直しに当たっては、有機生産の取組み、これの進展と有機製品の安定供給、これに資するようにコーデックスガイドラインの範疇において見直すことをしているところでございます。

有機畜産物のJAS規格につきましては、現行の仕組み、お手元の資料でいいますと下に2つ絵が並んでおりますが、オレンジ色で囲っている部分、これが現行の仕組みでございます。

家畜飼養農家、これと畜場、これが一体的に認証を取得することとしているというものでございます。

しかしながら、この方式でございますと、家畜飼養農家と畜場が連携して体制を維持管理するためにいろんな調整が必要であるということでございます。例えばと畜場が複数の家畜飼養農家から家畜を受け入れるようなケースでは、この家畜飼養農家ごとの新たな認証を取得しないといけないなど、工程全体を一体的に管理することが逆に認証取得の障害となるというようなことも出てまいりました。

このため、青い色で四角をつけている絵でございますけれども、こちらのように家畜飼養農家、それと畜場がそれぞれ単独で認証することも可能となるように改正したいと考えております。このことによって認証の申請ですとか、管理方法の変更が容易となって、例えば認証を取得したと畜場が1つ認証をとっておけば複数の農家から家畜を受け入れるようなことが可能となるということで、有機生産の取組みの進展が進むのではないかと考えている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。

それではまず、日持ち生産管理切り花の日本農林規格の制定案、これは新たにつくられる規格でございますね。それから、有機畜産物の日本農林規格、これは一部改正案ということでございます。それから、畳表の日本農林規格と生産情報公表養殖魚の日本農林規格は、検討の結果、そのまま継続できるのではないかとというご提案であったと思います。

以上のご説明を踏まえまして、皆様からご質問やご意見をいただきたいと思います。

いかがでございましょうか。

それでは、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 切り花のJAS規格、規格の制定には賛成の立場から確認の意味でちょっといくつか伺いたいと思います。

まずは、この規格は花にもたくさん種類がございますが、どの花でも適用できるというものなのですねということと、あとは夫婦二人でやっているようなごくごく零細な規模の事業者さん、生産農家でも取り組めるものなのでしょうかということ。

それから、抗菌剤とか品質保持剤とか、そういった薬品類の使用についてもいろいろと適切な使用ということを促すと思うんですが、そのあたりも適切な指導というのか、規格上きちんと定められて適切に運用されるか、そのあたりを伺えればと思います。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、事務局のほうからご返答いただきたいと思います。

○渡部食品製造課課長補佐 1点目でございますけれども、花の種類は特に限定はございません。

それから、小規模農家さんでも対応が可能かということでございますが、実は花の生産農家はどちらかというと9割以上は小規模のほうが多いと、大変小規模というのが実情でございます。そういった小規模農家でも対応ができる内容にしております。

それから、抗菌剤の使用ということでございますけれども、これは必要に応じて使わなければならないという規定ぶりにしております。この抗菌剤もそうなんですけれども、栄養剤ですとか、それからエチレンを抑えるような薬剤、こういったものが日持ちのために大変効能がございます。これらを用いて生産段階でしっかりそれを用いて日持ちさせるというものでございます。

○中嶋会長 山根委員、何か追加でございますか。

○山根委員 すみません、確認です。

今の抗菌剤のところですけども、傷めないためにしっかり使うというお話はわかるようですけども、でもやっぱり必要最低限の使用量とする必要はないのでしょうか。

○渡部食品製造課課長補佐 規格上では特に使用量についての制限というのは設けてございませんが、必要な適量を使っただければというふうに考えております。

○中嶋会長 久家会長、どうぞ。

○久家日本花き生産協会会長 私のほうからは前処理剤についてちょっと一言。

いろいろな種類、品種がありますが、全部の花に関してこの前処理剤が適切か、効くか、そういうことは試験データにおいてもなかなかされておりません。処理剤を使ったために長持ちする花と、使ってもほとんど変わらない、そういうふうに分けられているわけで、全部の花に対して処理剤を使ったほうがいいんじゃないかという議論も出ましたが、何も全然効果のない処理剤を使っても、お金をかけても変わらないのに、何も使う必要がないんじゃないかということになりました。

ただ、この前処理剤を使えば倍から3倍にも長持ちするということは、この品種によってそれは明らかに研究の中でもデータが出ております。そういうことを踏まえまして、全部の花に対して使うというんじゃなくて、この処理剤を使えば効果がある花に対しては使ってくださいというような方向で今検討しているわけで、その種類に関しましてはまだどれを使ったらいい

かということはまだ出ていないのですが、できるだけ使う方向で今検討していきたいとこれから思っているわけでございます。

ちなみに、一番害をなすのはエチレングスが出るか出ないかが大きな問題でして、エチレングスが多く出るものに対しましては、必ず使うというような方向で検討しているわけでございます。

あとは申し上げないが、室長さんにちょっと。

○綱澤花き産業・施設園芸振興室長 花き産業・施設園芸振興室長の綱澤と申します。よろしく願いいたします。

今ご指摘の補足でご説明させていただきますと、品質保持剤、抗菌剤等の使用量と使用方法につきましては、今ご説明がありましたように切り花の種類であるとか、同じ品目でも品種によつての差異も結構あるものですから、今回の規格の中で具体的に規定することはしないという形に整理させていただきたいと思っております。

具体的な使用量につきましては、各メーカー等の仕様書等を確認しながら適切な取り扱いをしていくと、こういうふうに考えているところでございます。

○中嶋会長 食品に関しては薬の利用に関するいろいろな基準があると思うんですけれども、切り花の場合にはそういう基準が別途あると理解してもよろしいですか。

○綱澤花き産業・施設園芸振興室長 この品質保持剤につきましては、それぞれの保持剤を製造しているメーカーがその標準的な使用量を仕様書の中で定めておりまして、花きの生産者、あるいは流通や販売の業者さんも、その仕様書にのっとって適切な量を使用しているという、こういった実態でございます。

○中嶋会長 規制というよりも、そういう業界の基準というものがあるということですね。

○綱澤花き産業・施設園芸振興室長 それぞれの基準といいますか、それぞれの剤に使用量等を説明したものと、こういう形でございます。

○中嶋会長 仕様があるということですね。

山根委員、よろしいでしょうか。

○山根委員 あまりこのあたりの生産の実態は知らないんですけれども、やはり抗菌剤とか品質保持剤といいますと大量に使えば環境を汚染するなどの意識を持ちますので、ぜひ適切な使用ということを徹底いただければというふうに思います。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、ほかにいかがでございましょうか。

では、神谷委員。

○神谷委員 門外漢ですが、規格の構成について関係するのでちょっと聞きたいんですけども、格付というのはどの時点になるのか。林産物の場合は工場出荷時になるんですが、表示の具体的な文章を見ますと、格付の表示に近接して出荷の年月日が書かれているということが1つ。

もう1点は、先ほどの資料5の図で①～④までの管理方法があると思うんですが、これのどれを使ったかというのは表示されないんでしょうかと、この2点でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

いかがでしょうか。

○渡部食品製造課課長補佐 まず1点目でございますけれども、格付のタイミングにつきましては、農家の方が集荷場に持って行って受け渡すときということになるわけでございます。それから、そのときが出荷年月日ということになります。

それから、2点目でございますけれども、資料の6ページでございますが、その①～④のケースはいろいろあるということですが、いずれのケースでも構わないんですけども、これが表示上は出てまいりませんけれども、いずれも同じ条件で出荷がされたと、同じ鮮度で出荷がされたというものでございます。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

それじゃもう一度、神谷委員。

○神谷委員 ということは、J A S 上は①～④まではほぼ同じ性能であるというふうな考え方だということですか。

○渡部食品製造課課長補佐 はい、そういうことでございます。

○中嶋会長 ご確認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。

今は切り花のお話为中心でございましたけれども、有機畜産物、それからそのままお認めいただければということがございますが、畳表、生産情報公表養殖魚というのもございますが、よろしいでしょうか。

それでは、川上委員。

○川上委員 有機畜産物のJ A S規格の見直しについてに関してなんですけれども、実際に有機畜産物というと市場にあまり出回っていないような感想を持っておりますが、牛、豚、鶏、鴨ぐらいでしょうか。その辺で牛は有機畜産物にJ A S規格できそうなんですけれども、豚は

多分無理だと思いますし、鶏は私が調べたところ3万羽ぐらい有機畜産物のJAS規格として
いるような感じなんです、牛に関しても1,000頭以下でしょうか、そういう市場の規模の中
で、今後もと畜場とJASを持っている農家といろいろなところで、マッチングの仕方によっ
て最終的に市場を拡大するということだと思っんですが、今後の見通し、日本における有機畜
産物の見通しについてどのようにお考えになっているのか、その辺をちょっとお聞きしたいと
思います。

○中嶋会長 それでは、事務局からお願いいたします。

○渡部食品製造課課長補佐 今後の見通しということでございますけれども、具体的な数値で
お示しするのはなかなか難しいかなとは思っているところでございます。今回の改正で一体的
な認証でなくてもいいとすることによって自由度が広がりますので、それによる認証が進むと
いうことが1つ。

それから、1年ほど前になりますけれども、昨年3月にJAS規格を改正してございまして、
この有機畜産で最もネックとなっていたのが餌です。この有機の餌というものの手当てをさせ
ていただきました。どういうことかといいますと、同等性のある国で格付された餌については、
我が国でも有機の餌として使えますという改正をさせていただきました。1年近くたったところ
でございまして、そういった餌も輸入がされていると聞いておりますので、そういった
ことから今後ふえていくのではないかと考えているところでございます。

○川上委員 畜産物に関してですけれども、飼料というのは大体生育させるのに6割から7割
のコストがかかるわけですね。そこをそういう有機の規格を持った餌を輸入したとしても、そ
れが商品として出ていくときに費用対効果として合うかということを考えると、とても難しい
と今のところでは考えられるんですけれども、消費動向とかその辺はどのようにお考えなの
でしょうか。

○渡部食品製造課課長補佐 コスト面、いろいろと大変であるということは私どもも聞いてい
るところでございます。そうではございますけれども、有機畜産物につきましては、例えば
2020年のオリンピックの推奨基準に入るなど消費者の関心も高まっているという中で、農林水
産省といたしましても持続的農業の生産ですとか、高付加価値の観点から有機畜産物の生産に
必要となる施設整備、あるいは機械導入に取り組む農家さんに支援していくといったようなこ
とや、それから輸出を目指していらっしゃる方に有機JASの取得ができるような支援をして
いくということもしてございまして、そういった方面からお手伝いができるのではないかと
考えているところでございます。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

こちらは今までは一体的に認証取得ということでございましたけれども、飼養農家とと畜場と別々に認証するということになる、今まで以上にある種手間がかかるのではないかなと思うんですが、それを遂行する上での費用の問題とか、それから体制の問題とか、そういったことはこれからどんな見通しがあるのかというあたりをちょっと補足的に説明していただければと思います。

○渡部食品製造課課長補佐 これまでの一体的な認証というものも残すわけでございます。一体的な認証をやめるわけではございませんので、選択肢として広がるということですので、それぞれの経営体に合ったものを選ばれるのではないかと考えております。

○中嶋会長 ほかにいかがでございましょうか。

それでは、神谷委員。

○神谷委員 今の一体的認証のところなんです、今までは一体でないとかまずいとか、多分そのほうがいいという理由が何かあったんだと思うんですけども、それは置いておいて、この考え方というのはほかの規格にも影響があるものでしょうか。現在は一体でなければならないというのが部分部分で、例えば林産物なんかは原料があって、それを加工する何回かの工程が入るんですが、それは現在は一体でなければならないということになっているんですが、何か今回の J A S 法でそのあたりのフィロソフィーが、林産物なんかにも影響があるのかないのかだけで結構ですからお聞かせください。

○中嶋会長 それでは、松本室長のほうからお願いいたします。

○松本食品規格室長 ありがとうございます。

もともと今みたいな一体的な認証の仕組みにしていたのにもいくつか理由はあるんだろうというふうに思いますけれども、一番大きいのはちゃんと段階が複数の段階になるので、その複数の段階の間で齟齬が出てこないようにとか、ものが適正に管理されることの適正性のようなものを担保するというのが一番大きな考え方だったんだろうというふうに思います。

ただ、他方で現実の問題としてその部分がネックになっている事象が見られてきたということが1つと、あとは他方で有機の仕組みも大分定着してきているということでもありますとか、あるいは今回の J A S 法の見直しも契機といたしまして、認証機関による事業者へのチェックとか、そういったものなんかも今までよりもさらに締めてやっていくといったようなことから、むしろそこで締めるというよりは選択肢をふやしたほうがいいんじゃないかということで、今回のものについては見直しをするということでもあります。

いろいろなものによっていろんな事情があって今の規格の制度ができ上がっているわけですので、そこは一律にこうすべきだとかということではなくて、その事情の変化とか、そういうものにに応じて対応していくということだろうと思っております。

○中嶋会長　ありがとうございます。

これはと畜場の部分を分離したのは、いわゆる小分け事業者の認定をするのと同じような発想で適用したというふうに考えればよろしいんですか。それとも、有機農産物を分けていくとき小分け事業者を分別していきますよね。そのときに有機であるということを確認していかなきゃいけないわけですが。

○松本食品規格室長　有機であることを確認していただくのは、新しい仕組みにおいてと畜場のほうがやっていただくというのは、小分けの業者と同じようにやっていただく必要は当然あります。ただ、要するに特定の結びつきを要求するということのマッチングが、なかなかうまくいかないケースもあるんじゃないかということが、今回切り離そうということの動機ですので、切り離したことの裏腹として、そこは有機の牛がと畜場に入ってきた段階でしっかりと有機じゃないものとの混乱が起こらないように手当をするというのは、小分けと同じようなところだと思います。

○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。

それでは、米岡委員、お願いいたします。

○米岡委員　新しい規格の日持ち生産管理の切り花の規格についてご質問させていただきたいと思います。

生産の工程について作業の管理の仕方が規格になるということですが、規格を拝見しますと、例えば強い光、強光下での採花をしないとといったようなことであったり、それから4.3ですかね、冷蔵保管する場所は切り花の保管に使用する場合は適切に管理しなければならないといったことですか、それから記録をきちんととらないといけないと、そういうふうに取り決めもしなければいけないというようなことが書いてございまして、これらのルールというのは適正なものだと思いますけれども、認証しようとするときにその適切さとか、強光下というのをどういうふうに評価して認証を与えるのかというのは、それなりに悩むところだと思いますか、ばらつく可能性のあるところではないかというふうに思います。規格に必ずしも明示的に書くことが可能かとか、適切かとか、必要かというのは議論になるところだと思いますが、しかし、今出す以上は一定の判断の基準があってしかなるべきじゃないかというふうに思っ

ざいまして、それはFAMIC様のほうでそういったガイドラインをおつくりになるというようなことを想定して、この規格を制定するというふうに考えればいいのか、ご質問させていただきたいと思います。

○中嶋会長 それでは、事務局よりお願いいたします。

○渡部食品製造課課長補佐 実際の認証の現場では認証機関がその農家にお邪魔して調査することになるわけですが、先ほどもございましたけれども、いろいろな花の種類があったり、農家の形態もいろいろございます。一概に一つのルール化というのはなかなか難しいところがございます、実際のところは認証機関が出向いて行って、そのやり方が本当に適切かどうかというやり方は、そのそれぞれの農家さんによって違いますので、それを見て判断することによってございます。その判断が正しいかどうかにつきましては、FAMICがその認証機関を調査するときに確認すると。そういう仕組みでございます。

○米岡委員 FAMIC様のほうではその認証機関のそういった判断の基準や確認の方法が適正かどうかということ判断する能力をFAMICさんが持っているということが大前提だと思っておりますけれども、私どもも同様に認証機関の認定をしてございます立場から、その認証機関が1社でないとき、また1社であっても数名の審査員が存在するときに、また本当に状況がばらばらなときに標準化していったり、ガイドラインをつくっていくことの難しさというのも同様にございますので、ぜひそういったものは規格ができ上がって運用してからでもいいと思いますので、発展的に検討していったらいいのではないかなというふうに思っております。

○渡部食品製造課課長補佐 ご指摘ありがとうございます。

ぜひそのようになるように運用してまいりたいと思います。

○中嶋会長 ご意見ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、ご意見等が出尽くしたと思いますので、まずは「日持ち生産管理切り花の日本農林規格」について原案どおりの制定、それから「有機畜産物の日本農林規格」について原案どおりの改正、「畳表の日本農林規格」及び「生産情報公表養殖魚の日本農林規格」について原案どおり確認ということでよろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。

異議はないということでございますので、その旨報告させていただきます。

続いて、試験方法の規格の調査審議は、試験方法分科会において行いますので、議長の森光

分科会長にお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

○森光分科会長 森光でございます。

それでは、よろしくお願いいたします。

委員の皆様には円滑な議事の進行にご協力いただきますようお願い申し上げます。

議題に入る前に、日本農林規格調査会令第5条第6項に基づきまして、分科会長代理をご指名したいと思います。

分科会長代理は、分科会長である私のほうからご指名させていただくことになっておりますので、折戸委員にお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。

○折戸委員 承知しました。

○森光分科会長 ありがとうございます。

続きまして、調査会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、分科会長である私のほうから指名させていただきます。今回は五十嵐委員と松田委員のほう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、「べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの測定方法の日本農林規格」の制定案、「ウンシュウミカン中のβ-クリプトキサンチンの測定方法の日本農林規格」の制定案について審議を行います。

これらの規格は、試験方法分科会委員である折戸委員、五十嵐臨時委員、神谷臨時委員、松田臨時委員、桃原臨時委員、安井臨時委員、そして森光の7名により議決いたしますが、その他の委員におかれましても、よろしくコメントをいただければ幸いです。

なお、分科会定員7名が全員出席しておりますので、日本農林規格調査会令第7条第1項の規定に基づき、本会議は成立しております。

また、試験方法の規格の審議のため、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の浅野分析調査課長にご出席いただいております。

それでは、事務局からご説明願います。

○石丸食品製造課課長補佐 農林水産省食品規格室の石丸と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、試験方法の2規格について説明させていただきたいと思います。

実際の規格原案につきましては、先ほどと同様に資料6のほうに記載してございますけれども、説明は資料5の概要を用いて説明させていただきたいと思っております。

それではまず、資料5の7ページをご覧ください。

まず、「試験方法のJAS規格化の意義」につきましてですけれども、試験方法のJAS規格化は共通のモノサシを公定化するというところでございますけれども、こうした共通のモノサシの制定・活用によって産品に含まれる成分量、こういったものの客観的な比較が可能となると。それによって取引の円滑化につながっていくというふうに考えております。

また、JASの試験方法の開発に当たりましては、複数の試験場での再現性を評価するといったようなことも含めて、妥当性の確認を行ってきているところでございますけれども、こうした試験方法をJAS規格とすることで、その測定結果への信頼性が向上するということが期待されます。

こうした試験方法が多くの機関で利用できる環境を今後整えていくことで、一貫性を持ったデータの蓄積にも貢献できるものというふうに考えているところでございます。

さらに今回、機能性成分の試験方法、2規格あるわけですが、こちらをJAS規格にする意義といたしましては、機能性成分については消費者の方々の関心も非常に高く、国内では平成27年から機能性表示食品制度がスタートしているところでございますが、この機能性の表示に当たりましては先ほど質疑の中でも少し出ておりましたけれども、成分の定量試験方法の届け出というものが必須になっているところでございます。制度上、この届け出の際にはその試験方法の妥当性の確認を取ることというのが推奨されているわけですが、実際にはなかなか対応できていない事業者もいらっしゃるというところが実態でありまして、実は平成27年に消費者庁が制度の検証事業というものを実施しておりまして、その中では届け出された方法で分析可能かといったような検証も実施されております。その中では検証対象となった食品の約3割の試験方法が成分の同定、定量を行う上で不十分といったような結果も出ておりまして、こういった定量方法というのは機能性表示制度の中でも課題の一つとなっているところでございます。

こうしたことから、妥当性が確認された定量試験方法があれば、事業者さん自身で分析法の確認をしていただくという必要がなくなり、負担の軽減になるということ、さらに機能性表示制度の信頼性の向上であるとか、事業者の活用促進、そして事業者の競争力の向上にもつながっていくものというふうに考えております。こうしたことから、今回はまず機能性成分であるメチル化カテキン、そしてウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチンの定量試験方法のJAS規格を制定してまいりたいというふうに考えております。

次の8ページをご覧ください。

今後の展開方向といたしましては、試験方法の規格につきましてもほかの規格と同様、日本製品の技術、優位性が発揮できるように定めていくということが、まず重要であるというふうに考えております。こうした中で機能性成分の試験方法のJAS規格につきましては、食品の機能性は世界的にも日本が先行する分野であるということで、特に最近ではタイ、ベトナムといったアジアの国々でも関心が高まってきております。今後、こういった国も含めて訴求したいマーケットに応じて、測定対象範囲も拡大していくというようなことも検討しつつ、国際化を見据えた取り組みを進めていきたいというふうに考えております。

また、その際にはODA事業なども活用しまして、例えばアセアン諸国で機能性に関する知識、試験技術についての研修を実施いたしまして、こうした知識、技術を広めていくということで、機能性食品の市場の拡大、そして試験方法規格の国際化にもつなげていきたいというふうに考えております。

この試験方法の規格の意義、展望についての説明は以上でございます。

続いて、FAMICの浅野課長から、試験方法の規格の提案概要について説明をお願いいたします。

○浅野FAMIC分析調査課長 FAMIC分析調査課の浅野でございます。よろしくお願いいたします。

私からは試験方法を今回提案するものの規格の説明等をさせていただきますけれども、まずその試験方法の規格化の検討の経緯についてご説明させていただきます。

従来からJAS規格につきましては、製品の品質を担保するために成分量の基準値、例えばしょうゆの全窒素分でありますとか、ハム類の脂肪分でありますとか、あと水分とかですね、そういうような基準が決められてございまして、それら基準値の試験方法についても規格が定められております。これらの試験方法について、FAMICでは共同試験を実施しまして、妥当性を確認し信頼性確保をしてきたところでございます。

昨年、JAS法改正によってその規格のできる範囲が広がったということでございまして、試験方法の規格もできることになったということでございまして、機能性成分につきましては成分によっては先ほどのご説明にもありましたけれども、試験法によって結果が異なるような課題とか、あとはスタンダードと呼べるような規格がなかなかないものなどがございます。今回提案する2つの規格につきましても、そのスタンダードとなるようなものが存在していないというふうに考えてございまして、標準としての機能として働くことを期待しているところでございます。

私どもFAMICで実施している妥当性確認についてご説明させていただきます。

妥当性の確認というものは、試験方法の測定手順、装置の性能、試薬などを定めまして、ある一定の範囲で精度が確保された方法であることを確認いたします。そして、その確認した方法について複数の試験室、8試験室以上が望ましいとされておりますけれども、この複数の試験室で同一の方法で、同一の試料を測定したときの測定値のばらつきの程度、これを統計的に評価するものでございます。この複数の試験室で実施する試験を共同試験と呼んでおります。私どもFAMICで実施しております共同試験は、国際的に認知されておりますIUPAC共同試験ガイドライン、AOACガイドライン等に基づいております。

共同試験の妥当性確認においてどういうことが重視されているかということでございますけれども、ちょっと専門的な用語で恐縮ですが、併行相対標準偏差というものと室間再現相対標準偏差というものがございます。こちらの併行相対標準偏差につきましては、1つの試験所で反復したときに同じような結果が出るかどうかを確認するために実施します。それから、室間のほうにつきましては、異なる試験所において同様な結果となるかというのを確認するものです。これらとあとはHorRatと呼ばれている値があるんですけども、これは化学分析のときに指標となる値でございまして、2以下であれば試験法としては妥当ではないかというような指標となる数値でございまして、こういうようなものを参考にして共同試験を実施しているところでございます。

また、この共同試験につきましては、試験の計画とか、試験結果について学識経験者や調査品目や分析の専門家からなる検討評価委員会というものを設置して実施しておりまして、この委員会で評価いただいております。今回提案する規格につきましても、試験方法の検討をした段階でまず見ていただきまして、その後に共同試験の計画を見ていただく。そして、共同試験を実施した結果を評価していただき、ご了承いただいているというものになります。このご了承いただいた妥当性が確認された方法に基づきまして今回提案する規格原案を作成いたしまして、生産者等も含めました委員会で審議をした結果、今回の案ということになります。

それでは、規格の概要ということでございますけれども、資料5のまずは11ページをご覧くださいんですけども、こちらはちょっと専門の委員の方には申しわけないんですけども、高速液体クロマトグラフ、今回提案する測定方法に使う機器でございまして、簡単にこちらのご説明をさせていただきます。

こちらの高速液体クロマトグラフにつきましては、図のほうを見ていただければと思うんですけども、ポンプというものがございまして、その横にカラムというものがございまして、そ

ここに移動相というものが流れているということでございます。このポンプを通じて下の移動相と書いてあります

けれども、水とか溶媒、エタノールとかアセトニトリルとか、分析方法によってさまざまなものを使いますが、そういうようなものがずっとカラムのほうに流れているとお考えください。

一定量ずっと流れているところに試料を、注射器の絵がありますけれども導入いたします。そうすると、移動相と一緒に流れていきまして、カラムの中に入ります。このカラムには充填剤と呼ばれるシリカゲル等がございますけれども、そういうようなものが詰まっております、ここを通るときに吸着しやすいもの、吸着しにくいものということで分離します。そして、カラムから出てくる速度がそれぞれ変わります、目的とする成分をその後の検出器というもので検出を行うという、こういう装置だということでイメージいただければと思います。

それでは、続きまして9ページでございますけれども、こちらはメチル化カテキンの定量の規格の概要ということでお示ししております。

メチル化カテキンですが、こちらは共同試験は試験室10カ所、試料5つでやっております、妥当性確認をした範囲というものが10.8g/kgから18.9g/kgということで、市販品を私どもで調べたところ、メチル化カテキンの含量は10～18ぐらいということで、これらのものを包含することになります。測定方法の手順のところを見ていただければと思いますけれども、まずEGCG 3" Meを抽出しまして、ろ過して水に溶解、それで測定するという事になっております。これだけを見るとなかなか単純に見えるんですが、間でいろいろと検討してございます。

その例の主な検討事項が右側になります、緑色の四角が2つございますけれども、上の四角についてはHPLCの金属部分へ吸着すると考えられて、影響を緩和させるためにブランク抽出液というものを添加しております。それで抽出液を加えたことによってスムーズに分析できるようにしております。

それから、その下の部分につきましては、クロマトグラムのイメージ図を見ていただければと思いますけれども、左側のきょう雑成分が邪魔になっているという状況でございます。これを条件、移動相の状況等を変えて的確に測定できるようにしたと。このような検討をしたということでございます。

次に、 β -クリプトキサンチンのほうでございますけれども、こちらにつきましては、試料から抽出したものをけん化という作業が入ってございます。エタノールで溶解して濃度を測定

しております。右側ですけれども、緑の上の部分は測定対象とした試料ですけれども、外果皮のみを除去したものということでございます。

真ん中につきましては、酸化により分解するということで、酸化防止剤としてピロガロールの添加ということをしているということでございます。

その一番下は、保存中に標準物質が分解等をするので、試料調製ごとに吸光度により濃度を求めるというようなことを検討してやっております。

これらの検討をしまして、今回の規格案を提案しているというところでございます。

私からの説明は以上になります。

○森光分科会長 ありがとうございます。

それでは、試験分析方法の規格案についてのご質問やご意見等がございましたら、よろしく願いたいします。

五十嵐委員、願いたいします。

○五十嵐委員 日本食品分析センターの五十嵐と申します。よろしく願いたいします。

ご説明ありがとうございます。

非常に立派というか、しっかりとした妥当性確認がされているなど感じたところです。1つカテキンのほうでお伺いしたいんですけれども、我々現場で実際に今後この規格をやっていくという立場で見させていただいた際の専門的な話で恐縮なんですけれども、資料6のページの7ですか、下のほうのカテキンのべにふうきの規格の2ページ目になります。4.9ということころでやぶきた緑茶というブランクのお茶があろうかと思うんですけれども、農林6号ですか、これは必ずブランクを入れますので必要なものかと思うんですけれども、いつでも同じ品質のものが手に入るという、そういうふうになればよろしいでしょうか。

○浅野FAMIC分析調査課長 こちらにつきましては、実際にクロマトを見ていただいて入っていないということが確認できれば大丈夫なので、そのところを実際に確認していただければと思います。それで、そのクロマトの例はこちらの規格の中についてございますので、こちらを参考にしてやっていただければと思います。

○五十嵐委員 ありがとうございます。

続けてよろしいですか。

○森光分科会長 はい、よろしく願いたいします。

○五十嵐委員 その次のページで一番最初の行に、EGCG 3" Meを2mg以上、0.001mgの桁まではかると書かれております。規格の8ページ目になりますかね。資料6の8ページ目な

んですけれども。

いわゆる相対標準偏差のコラボの結果とか、国際的なグローバルスタンダードのガイドラインとかから考えますと、2 mg以上はかれば0.01mgでも精度的にはクリアしているのかなと。逆に言いますと、0.001mgはかるウルトラミクロの天秤というのは、無くはないとはもちろん思いますけれども、普通かなりハードルの高い設備というか機器かなと思ひまして、汎用性という意味ではそこまで精度を求める必要があるかなというふうに感じた次第です。

○森光分科会長 いかがでしょうか。

4.15のところですね。4.15の標品をはかるときの確かにウルトラミクロ天秤というところと……。

○浅野FAMIC分析調査課長 こちらにつきましては結果であるんですけれども、共同試験を実施するときにこの条件でやっております、それで試験するときに委員の先生にもご確認いただいて、この方法でということをやっているところでございます。

○五十嵐委員 わかりました。共同試験のときもこれってやられましたですね。こちらの確認だと、それを使ったのかがわかりませんでしたので。

ちょっと別の部分ですけれども、同じく規格のこれはウンシュウミカンのほうですが、これもウンシュウミカンの規格の2ページ目なんですけれども、いわゆるβ-クリプトキサンチンのスタンダードなんですけれども、純度99%以上という規定がございます。よくこういう天然物の標準品というのは純度が問題になることがございまして、これも安定して供給ができるのか否か、ちょっとお尋ねしたかったんですけれども。

○浅野FAMIC分析調査課長 こちらにつきましては、実は当初99.7%でやってございました。それで、やはり委員会の中で委員の先生から、こういうものが手に入るのかといわれたので、私どものほうで調査して99%以上であれば集まるということが確認できたので、99%以上というふうにさせていただいております。

○五十嵐委員 わかりました。ありがとうございます。

○森光分科会長 先ほどの誤差に関しては、もう一度再確認していただいて正確なものを入れるという形でよろしいですか。何か情報はありますか、どうですか。

その他、いかがでしょうか。

よろしく願いいたします。

○松田委員 国立衛研の松田と申します。

2つほど伺いたいですけれども、どちらもそうなんですが、メチル化カテキンの8.3ですね。結果の表現が「有効数字3桁」と書かれておりますけれども、後ろのほうの妥当性確認の

データを見ますと、室間で1.7とか、クリプトキサンチンだともうちょっと大きい値になっていまして、そうするとかなりの不確かさを持っているのに3桁書くというのは妥当かということをお伺いしたいと思います。

もう一つは、10番目に質管理というのがあって、「試験のための内部質管理手順を持つものとする。」と書かれておりますけれども、そのガイドになるような手順というものがあるのかどうかを伺いたいと思います。

○森光分科会長　いかがでしょうか。

有効数字3桁と内部質管理に関する手順書ですね。

○浅野FAMIC分析調査課長　すみません、有効数字3桁のほうにつきましては、ちょっとここではっきりとなかなか言いにくいところがあるんですけれども、委員会の中ではこのような形で特に意見がなく提案しているということでございます。

それから、内部質管理につきましては、10番で書いてございますけれども、こちらは試験所の登録をすると思うんですけれども、登録の基準となるISO/IEC 17025においては、その際に各試験所で内部質管理手順を持つことと書いていますので、そのときにどのような手順を持っているかというのを確認するというところでございます。

○森光分科会長　よろしいですか、大丈夫ですか。

どうぞ、お願いいたします。

○松田委員　委員会で3桁でいいと決まったというお答えですけれども、今、疑問を呈しているわけですよね、3桁、大丈夫なんですかと。だけど、委員会で決まったからそれでいいんですというお答えだとあまり納得できないんですが、こういう事情があって3桁必要であるとか、そういう何かがあるんでしょうか。2桁ではまずいのでしょうか、逆に。

○桃原委員　森林総研の桃原ですけれども、その標品の純度にもよると思うんですよね。ですから、その辺も含めて有効数字についてはご検討いただければと思います。

○森光分科会長　確かにそうですね。そこでの桁数で全てが決まってきますね。

その2つ目のほうもよろしいですか、内部手順書に関して。

○松田委員　それは認定するときに、確認するということですね。

○森光分科会長　結局、書くところで、その手順を確認しながらやってくださいという形になるということですね。

よろしいですか。

時間が大分過ぎておりますので、流れとしましては今の桁数に関してはもう一度確認いただ

くということと、多分手順書に関しては恐らくそれぞれの機関でも手順に従ってそれを規格にしていこうということでよいかと思しますので、よろしくお願いいたします。

その他、いかがでしょうか。

先ほどの本会のほうで話が出た長田委員からの両方のマークがあるというのは、多分、機能の話ではこれはやはり話を聞いていただくと別もので、同時にマークが混在するというよりは流通の中できつとこれはJ A Sの試験法で、逆に言うと成分のところでJ A Sで確実に認証されていますという機能のところでJ A Sは全く出てこない。逆にそれが一般の方が聞いたときに間違いないようにこれから新しいマークとともに啓蒙していかなければならないという点も一度確認したいと思います。ありがとうございます。

よろしいでしょうか、何か追加ですね。

○松本食品規格室長 測定方法の関係ですけれども、いろいろご指摘をいただいております。五十嵐委員から先ほどオーバースペックなんじゃないかというご趣旨のご指摘だと思いますけれども、規格は基本的に我々実際にユーザーの方がどういった目的で使っていくのかということに合わせて、はかり方の制度も含めてつくっていけばいいのではないかというふうに思っております。オーバースペックかどうかということも含めて、例えば走らせてみてから本当にオーバースペックであればダウングレードしていくというようなやり方もあろうというふうに思っております。

ただ、ちょっといろいろとご指摘もいただいておりますので、一旦引き取らせていただいて、また検討させていただきたいと思います。

○森光分科会長 恐らくは機能性表示云々というときの申請書というのは、意外と厳しく桁数なんかも出てくると思いますので、その点と……、ご意見を願います。

○五十嵐委員 ご意見ありがとうございます。

私のほうの手元資料に共通試験のときの資料がございまして、そこですと電子天秤の桁数は0.1mg容量となっているんですけれども、これはメチル化カテキンの測定手順書の中にあるんですけれども。

○浅野F A M I C分析調査課長 すみません、サンプルは今、五十嵐委員のおっしゃっていたとおりなんですけれども、標準品はこちらのほうで用意しているので、その濃度というか、桁数になっているということです。

○五十嵐委員 わかりました。納得しました。

○森光分科会長 よろしいでしょうか。

なるほどと、今、私も納得いたしました。ありがとうございます。

それでは、意見が出たというところでありまして、べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの測定方法の日本農林規格、及びウンシュウミカン中の β -クリプトキサンチンの測定方法の日本農林規格につきまして、原案どおり制定することによろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○森光分科会長 ありがとうございます。

異議がありましたところに関しましてはもちろん持ち帰りまして、これは再度出される予定でいきますか。

○松本食品規格室長 冒頭、うちの中村からもご説明させていただきましたところと、あと本調査会において試験方法の分科会については分科会の議決をもって調査会の議決にさせていただくということに今させていただいておりますけれども、その趣旨というのがまさに本件のように専門的、技術的な内容を多分に含むこの手の規格については、もう少しちょっとこういう場ではなくて、もっと専門的な議論ができるような場で行うことが適当だということもあって、会も分科会という形をとらせていただいておりますので、ちょっと改めてどういう形がいいかはあれですけれども、近日中に改めて持ち回りみたいなものも含めてですけれども、改めてお諮りさせていただくということでどうかというふうに思っております。

○森光分科会長 そちらのほうで安全で確実ですので、一度事務局が持ち帰りということで、また改めてご連絡させていただきます。分科会のほうはこれで終了いたしまして、進行のほうを会長にお返しいたします。

○中嶋会長 森光先生、どうもありがとうございました。

それでは今、議題（３）を審議していただきましたけれども、事務局からその報告（案）の配付をお願いしたいと思いますが、今、分科会のほうで留保ということになりましたので、今お配りするものにつきましてはそここのところもお含みおきの上で確認していただきたいと思います。

今、事務局のほうで準備をしておりますので、少しお待ちください。

（調査会の報告（案）を事務局から配付）

○中嶋会長 それでは、お手元に配付いたしました報告（案）をご覧くださいと思います。

諮問につきましては、１～６がございましたけれども、その諮問の中の１、４、５、６について原案どおりということにさせていただきたいと思います。２と３につきましては、後日、もう一度分科会においてご検討いただいて結論を出していただこうというお運びで考えており

ます。

今、お配りしました報告につきましてはよろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 それでは、お認めいただいたということにいたします。

で、これを報告させていただくことといたします。

なお、今後公示の процедуру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ことで、それについては会長に一任とさせていただきたいと思いますが、よろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、そのようにさせていただきます。

それでは最後に、議題(4)のその他になりますけれども、事務局から何かございますでしょうか。

○松本食品規格室長 すみません、ちょっと時間を超過しておりますので、簡単にお話しさせていただきたいと思います。

今日の調査会が第1回目ということで内容も大変盛りだくさんでありまして、委員各位からコメントも十分に頂戴できなかった点もございます。次回以降、先ほどの分科会の話もございますけれども、より充実した審議を迅速に行っていただけるような運営に努めていきたいというふうに我々事務局としても思っておりますので、引き続きよろしくお願ひしたいというふうに思います。

今日はどうもありがとうございました。

○中嶋会長 それでは、以上をもちまして本日の全ての議題が終了いたしました。

座長の時間管理が悪く延長してしまったことを最後におわびいたします。

それでは、議事進行を事務局にお返しいたします。

○中村規格専門官 本日は長時間にわたりご審議いただきまして、まことにありがとうございました。

本日、ご審議、ご承認いただきました日本農林規格については、速やかに公示できるように所要の procedure を行ってまいります。

また、次回の分科会の日程につきましては、改めてご連絡申し上げたいと思っております。

以上をもちまして、農林物資規格調査会を閉会いたします。

どうもお疲れさまでございました。ありがとうございました。

午後 4 時 47 分 閉会