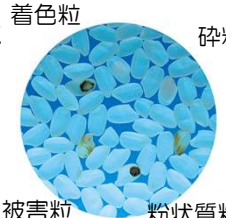
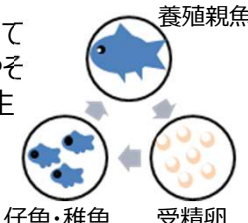
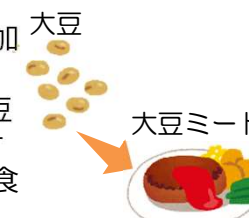


新たに制定された J A S （その 1）

- 令和4年9月現在、事業者団体等からの提案により、新たに28規格を制定（予定を含む）。障害者が生産行程に携わった食品、有機機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

平成30年 3月制定 JAS 日持ち生産管理切り花 切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化 	平成31年 3月制定 認証事業者有 JAS 障害者が生産行程に携わった食品 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化 	令和3年 12月制定 JAS 精米 国内における精米のとう精技術の高度化に伴い、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規格化 	令和4年 2月制定 JAS プロバイオポニックス技術による養液栽培の農産物 新たな技術であるプロバイオポニックス技術を用いて、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化 
平成30年 12月制定 認証事業者有 JAS 人工種苗技術による水産養殖産品 人工種苗技術によって生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化 	令和2年 3月制定 認証事業者有 JAS 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉 国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア・鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化 	令和3年 12月制定 認証事業者有 JAS 有機藻類 藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等を規格化 	令和4年 3月制定 認証事業者有 JAS みそ 国内で生産される米みそ、麦みそ、豆みそなどの多様なみそを網羅し、これらについて、我が国独自の伝統的な生産方法について規格化 
平成31年 1月制定 JAS 接着重ね材・接着合せ材 製材（ラミナ）を接着した構造用建築材料の品質・表示基準を規格化 	令和3年 2月制定 認証事業者有 JAS 接着たて継ぎ材 間柱や胴縁などに使用される接着たて継ぎ材について、材面、たて継ぎ部などの品質を規格化 	令和4年 2月制定 認証事業者有 JAS 大豆ミート食品類 大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したもの（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を規格化 	令和4年 9月制定 JAS ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法等を規格化 

新たに制定された J A S （その2）

- 令和4年9月現在、事業者団体等からの提案により、新たに28規格を制定（予定を含む）。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

令和4年
9月制定

低たん白加工処理玄米 の包装米飯

原料玄米の表面加工、低たん
白加工処理等の玄米の包
装米飯の生産行程について
管理方法を規格化



機能性成分の定量試験方法

日本産品に多く含まれる機能性成
分の統一的な測定方法を規格化



平成30年3月制定

- ①ベにふうき茶に含まれる
メチル化カテキン
- ②ウンシュウミカンに含まれる
β-クリプトキサンチン



平成31年1月制定

- ①ほうれんそうに含まれるルテイン
- ②生鮮トマトに含まれるリコペン



令和3年3月制定

- きのこ（ぶなしめじ）
に含まれるオルニチン



令和4年3月制定

- りんごジュースに含まれる
プロシアニン類



平成30年
12月制定

認証事業者有



有機料理提供飲食店の管理方法

有機料理を提供する飲食店等
について、正しく情報提供のための
サービス方法を規格化



令和2年
10月制定

認証事業者有



ノングルテン米粉の製造工程管理

ノングルテン米粉の
製造を行う事業者
について、製造工
程における管理方
法の基準等を規
格化



令和4年
制定予定



木質ペレット燃料（制定予定）

住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品
質による分類及び仕様について規格化



平成31年
3月制定

認証事業者有



青果市場の低温管理

青果市場における低温管理について、
施設・設備、低温管理の方法の基準
を規格化



令和4年
9月制定

認証事業者有



ベジタリアン又はヴィーガン料理 提供飲食店の管理方法

使用してはならない
食材、混入防止の
管理方法、提供すべ
き料理や情報提供
方法等を規格化



令和4年
2月制定

錦鯉－用語

品種（例：「昭和三
色」）ごとに異なる鯉
の地肌の色、模様等
に着目して品種別の
錦鯉の定義を規格化

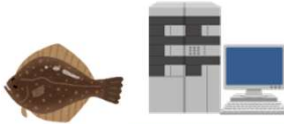


令和4年
3月制定



魚類の鮮度（K値）試験方法

科学的な鮮度評価指標である
K値の統一的な試験方法を規格化



令和元年
9月制定

認証事業者有



人工光型植物工場における 葉菜類の栽培環境管理

人工光型植物工場にお
ける栽培管理、出荷管理、
資材管理、従事者に対す
る管理及び教育訓練の
基準を規格化



順次、新たな J A S
を制定予定。。。。