Ⅱ. コーシャ



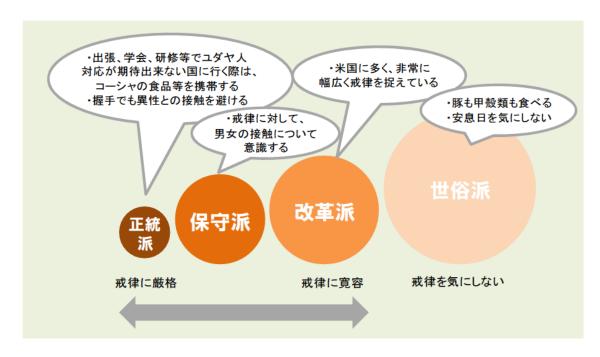
1.コーシャとは



コーシャとは 1/2

■ ユダヤ人とコーシャ

- ユダヤ教は、旧約聖書の生活規範を実践する宗 教である。
- ユダヤ人でも、ユダヤ教の食習慣に厳格に従う人 もいれば、それほど厳格でない人がいる。
- ユダヤ人は、その戒律に対する厳格さにより、① 正統派、② 保守派、③ 改革派、④ 世俗派の4 つに大別でき、多様性があるところが特徴である。 正統派は、全ユダヤ人の1割弱と推定されている (上記①~④の分類について、超正統派、正統派、改革派、世俗派と呼ぶ場合もある)。
- 最も戒律に厳格な正統派ユダヤ人は、黒い服を身に着け、髭をたくわえている。また、戒律に厳格であるため、そのような層が日本に滞在する場合は、特別な対応が必要となる。
- 正統派・保守派は厳格に戒律を守る一方、ユダヤ 教の祭りや安息日等を家庭の習慣として守るが、 禁忌とされるものを食べる世俗派も多数いる。
- 食習慣や食文化の違いは、宗教観のみならず、移 民の多いユダヤ人の出身国の食文化にも左右さ れるところも多い。



(出所:国土交通省「訪日ユダヤ人旅行者に対応した受入環境整備推進のための実証事業 報告書」2018)

(出所:国土交通省「訪日ユダヤ人旅行者に対応した受入環境整備推進のための実証事業 報告書」2018)



コーシャとは 2/2

■ コーシャとは

- ユダヤ教では、食べてよい食物と食べてはいけない食物に関する食事規定を定めている。
- ユダヤ教の宗教指導者は「ラビ」と呼ばれ、食事規程に準じてコーシャ認証を与える権限を有している。

● コーシャとは

- ✓ <u>「コシェル(適正な)」というヘブライ語(イスラエルの公用語)で、主に旧約聖書に基づいたユダヤ教の食事規則</u>のことで ある 。「カ シュルート」ともいわれる。
- ✓ コーシャの意義は、旧約聖書に「あなたがたは聖なる者となりなさい。わたし(神が聖であるから」 レヴィ 記11 章45 節 と書かれているように、「神が聖なるものであるから、信じる者も聖なる者として、食物においても他の人と区別されなければならない」という考え方に基づいている。
- 食物戒律
- ✓ コーシャの食事規程では、食べて良いものと食べてはいけないものが厳格に区別されている。
- ✓ 主に、動物に関して以下の3つの規定がある。
 - ①適切な動物である「きよい動物」:食べて良い動物種
 - ②適切な屠殺方法:ユダヤ教のと畜者によると畜、動物への苦痛を与えないと畜方法等
 - ③適切な調理方法



食べてよい食品(コーシャ認証の対象となる食品)とそうでない食品

- 食品の区分別にみる、食べてよい食品とそうでない食品
 - 以下は、食品の種類ごとに、コーシャ認証の対象となる食品について整理している。以下に示す基本的なコーシャの考え方は概ね共通しているが、一部製品について、厳格さの解釈によって相違することもある。

区分	コーシャ認証の対象となりうる食品	コーシャ認証の対象とならない食品
農産物	全粒穀物、野菜、果物、ナッツ類 (加工していない野菜・果物はコーシャ。 ただし、穀物などは、虫の混入をどのように防いでいるが問われる)	・農産物に限らず、厳格な昆虫の混入対 策がなされていないもの(穀物等、混入し やすい原材料に注意が必要)
畜産物	・分かれた蹄を持ち、反芻する種の動物 (具体例:牛、羊、山羊、鹿) ・鳥類では、猛禽類以外の以下の動物 (具体例:鶏、カモ、アヒル、ガチョウ、七面鳥) ※コーシャ専門の屠畜者がユダヤ教の戒律に従い、動物に苦 痛を与えずに屠畜をし、血抜き等の処理をする必要がある	 ・豚、馬、ウサギ、犬、ラクダ ・豚及び豚由来の製品(ゼラチン、ラード) ・猛禽類 ・卵について、有精卵で血が入ったものは認められない
水産物	・ひれとうろこを持つもの (具体例:タイ、サケ、ヒラメ、マグロ、イワシ、サバ、イクラ等) ※上記の魚は元々コーシャとして認められている	・うろこが無いもの (貝、カニ、エビ、ウニ、イカ、タコ、カジキ、 ウナギ、アンコウ、アナゴ、ハモ、ドジョウ、 クジラ)
その他	・酒類、はちみつ、海藻 ※海藻は食べる習慣は少ないが、対象となりうる	·爬虫類·昆虫

(出所)国土交通省「訪日ユダヤ人旅行者に対応した受入環境整備推進のための実証事業報告書」2018)、及びコーシャ団体ヒアリング等より作成。



食材の組み合わせや肉の部位等によりコーシャとならない例

- コーシャにおける、食材の組み合わせ・部位等に係る問題点
 - コーシャは、原料そのもののほか、組み合わせや調理時に配慮する必要がある。
 - 肉類と乳製品の食べ合わせの問題から、食品中に含まれる原料により「肉類コーシャ」、「乳製品コーシャ」、どちらの原料も含まない「パラベ・コーシャ」(砂糖、塩、小麦粉など)に 3 分類される。それぞれ、コーシャ認証マークの横に「M(Meatの略)」、「D(Dairy)」、「P (Pareve)」と記載されることが多い。

区分	概要	認められないもの
乳製品と肉 製品の食べ 合わせ	・肉類と乳製品は一緒に食べない。 ・肉料理を食べた後、乳製品を食べてよくなるまで、6時間待つ必要がある。	チーズバーガー、肉料理の後のアイス クリーム・ミルク入りのコーヒーといった 食べ合わせは認められない。
調理器具	調理器具については、肉類を調理するものと、乳製品を調理するものとを分ける。 食器・調理器具を洗う洗剤も、禁止されている動物の油(ラード、鯨油等)が使われていないか問われることもある。	
火	調理に使う火はユダヤ人がおこさなければならない。	
出汁・味付け	乾物類は天日で乾かしたものは食べられるが、機械乾燥を室温以上で 乾かしたものは「調理をした」と見なされるので、非ユダヤ人がこの乾燥 をした製品は食べられないという人もいる。	
肉類	・肉は上半身(頭から11本目のあばら骨から胸部)しか食べてはならない(旧約聖書 創世記 32章)、という教えがある。それらに従っている人、重視しない人と様々である。	

(出所)国土交通省「訪日ユダヤ人旅行者に対応した受入環境整備推進のための実証事業 報告書」2018)



コーシャ食品の利用者

- ユダヤ教徒以外に広く受け入れられているコーシャ
 - コーシャ食品は、ユダヤ教徒にのみ利用されているわけではない。
 - 様々な理由で、主に欧米において非ユダヤ教徒にも広く受け入れられている。

ベジタリアン・ ヴィーガン

■ 肉・乳製品を摂取しないベジタリアンにとって、パラベ・コーシャ(砂糖、塩、小麦粉等を使用)であれば、摂取できる。

牛乳アレルギー・ 乳糖不耐症の人

■ 乳製品に対してアレルギーがある人及び乳糖不耐症の人(牛乳を飲むと下痢やお腹が張る人)については、乳製品の含まれていないコーシャ食品であれば安心して摂取できる。

イスラム教徒

■ コーシャ食品は、ハラールの考え方にかなっているものもあるため、ハラール食品が入手できない時(旅行中など)に、コーシャ食品を調達するイスラム教徒もいる。

安心・安全を求める人

■ 食の安全・安心に対する関心の高まりとともに、欧米を中心に、衛生面及びトレーサビリティの 観点から厳格に管理されたコーシャ認証食品への需要が高まっている。

(出所):認証団体ヒアリングに基づきMURC作成



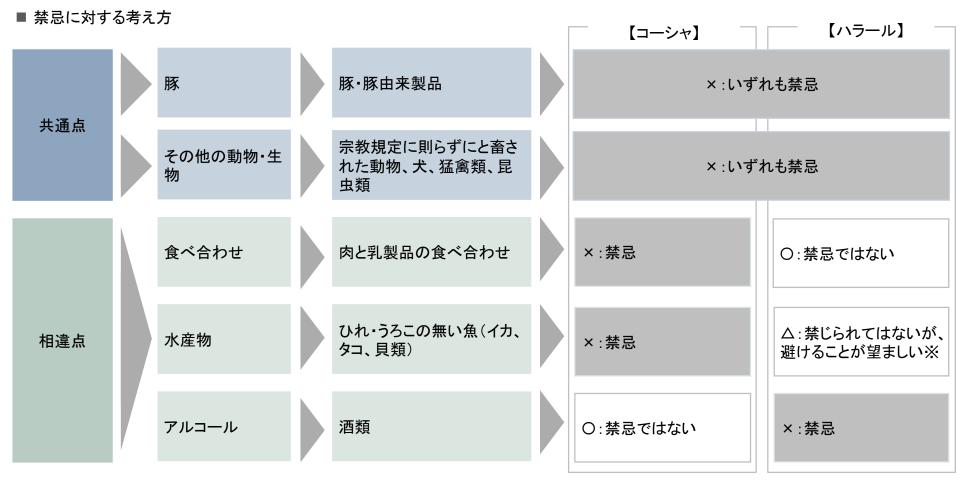
ハラールとの対比:食品や制度等の違いの比較

■ ユダヤ教、イスラム教は、聖典の一部(モーセ五書など)を共有している。このため食に関する考え方も共通点が見られるが、相違点も存在する(食の禁忌に係る共通点・相違点については、次のシート参照)。

	項目	コーシャ	ハラール	類似点
1	宗教	ユダヤ教	イスラム教	
2	用語の由来	「コーシャ」は、ヘブライ語で「適正」を 意味する	「ハラール」は、イスラムの教えで「許されている」という意味	
3	認められていない食 べ合わせ	・肉と乳製品を同時に食すのは禁忌 (それぞれを食べるにあたって、概ね 6時間の間を置く必要がある)	・特になし	・それぞれユダヤ又はイスラム の屠畜の手法に則っていない肉 は、コーシャ又はハラールと認め られない(=禁忌)
4	交差汚染対策·混入 対策	・食品への豚肉の混入のほか、肉と乳製品の混入対策が求められる	・豚肉、アルコールの混入対策が求め られる	
5	世界の主要認証団 体	・世界中に認証団体はあるが、多くは 米国に拠点を有する	・アセアン諸国、中東の各国に主要な国に認証団体が存在する(マレーシア、インドネシア、UAE等)	
6	他の民間認証との 関係	・無し(他の認証に係る義務付けは無し)	・ハラール認証の取得前提条件として、他の認証(例:ISO9000s、GMP、HACCP、ISO22000など)の認証が求められる・ハラール認証では従業員研修が求められる	



ハラールとの対比:食の禁忌に係る共通点・相違点



※宗教上の教義で禁じられているわけではないが、嫌悪感を示されるので、料理の食材として扱うことは避ける方がよい。

(出所)コーシャについては、コーシャジャパン、JKS、株式会社ヤマミズラへのヒアリングに基づき作成。ハラールについては、Emirates Authority for Standards & Metrology (ESMA), "Halal products (GSO-2055-1)"、国土交通省(2010)「多様な食文化・食習慣を有する外国人客への対応マニュアル(イスラム教)」に基づき、MURC作成。



世界の主なコーシャ市場の特徴

■ 各国に存在するコーシャ認証団体

以下は対象国のコーシャ認証団体、人口・市場の特徴である。市場としては、米国・欧州が世界的にも大きな市場といえる。

	人口(千人) (2017年)	ユダヤ人人口 (千人) (2019年)	各国におけるユ ダヤ人割(%)	全ユダヤ人 口に占める 割合 (%)	市場の特徴
米国	328,000	5,700	1.7%	38.8%	コシェル認証は米国発祥。米国で流通する食品の約4割がコーシャ対応。食の安全を担保するものとして、非ユダヤ教徒以外にも流通。
フランス	65,140	450	0.7%		イスラエル、米国に次ぎ三番目にユダヤ人人口が多い。スファラディと呼ばれる北アフリカ、地中海沿岸諸国の出身者が多く、地中海地方の食事スタイルが好まれている。ユダヤ系に限らず、コーシャは安全で品質が良いとの見方も広がっている。 ユダヤ人コミュニティ以外にも、健康への関心の高まりから近年コーシャ食品の売り上げ増加(コーシャ市場は年14%の成長率、6億ドル規模と推定)。
英国	66,600	292	0.4%	2.0%	KLBDに限らず、OUなど米国の主要なコーシャ認証は英国で受け入れられている。 市場としてはハラールに比べ成長傾向にあるわけではないが、菜食主義者の間で も、肉や乳製品が含まれていない食品としてコーシャが好まれる。大手スーパーで もコーシャ食品のコーナーを設けるところが増えてきている。
ドイツ	82,800	118	0.1%	0.8%	コーシャ食品市場はまだ成熟しているとは言い難いが、OU、OK、Star-Kなどは、一定の認知度を有する。
イスラエル	9,190	6,806	74.1%	45.3%	イスラエルに次いで、ユダヤ人の人口が多い。 世俗的及び宗教的なユダヤ人の両方が安心して食べられるよう、コーシャが流通 (コーシャにしないと宗教的な顧客を失うため)。 一方で、非コーシャ製品も流通している。

(出所)統計については、Jewish Virtual Library、欧州ついては各国の「米ドルA Gain Report」、米国・イスラエル市場の特徴については、細田和江「食の宗教規定に関する比較研究-アメリカとイスラエルにおけるコシェル(ユダヤ教の食物規定)に関する比較研究-」に基づきMURC作成)。



コーシャ認証を得るための申請、認可・認証制度、取得までの期間・費用、更新制度 等、コーシャ取得が得られるまでの行程に関する事項

- 海外のコーシャ認証(トップ4:英米)
 - 海外のコーシャ認証団体は全世界に300団体存在すると言われている(国土交通省「訪日ユダヤ人旅行者に対応した受入環境整備推進のための実証事業報告書」2018)。そのうち世界的に知られるコーシャ認証団体は以下の4団体であり、OU、OK、KLBD、スターKがトップ4と呼ばれている。これらは米国以外の国でも比較的通用するコーシャ認証団体である。

認証団体	本部	認証実施国·企 業·製品数	概要
OU (Orthodox Union Kosher)	米国(NY)	世界104か国 12,000超の工場 100万超の製品	・世界最大のコーシャ認証団体 ・1928年設立 ・コーシャ認証を取得した主要ブランド(例: Coca Cola, Heinz, Hershey's, Kraft/Nabisco, McCormick & Co., Nestlé, Procter & Gamble, Unilever)
OK(Organized Kashrut) ^{O用の中にローマ} 字のKが入った マーク	米国(NY)	世界115カ国 約5,000の生産設 備	 1935年設立 イスラエル、ベルギー、中南米、韓国、インド、中国等に拠点有 コーシャ認証を取得した主要ブランド(例: Tropicana, Toblerone, Dole Food Company)
Star K	米国(ボ ルチモア)	N/A	・50年以上のコーシャの監督歴有り ・中国、インド、南米、イスラエル等に拠点有
KLBC	英国 (ロンドン)	世界70か国 2,000以上の企業	・欧州最大のコーシャ認証団体 ・1902年に初めてMarmiteのコーシャ認証を実施 ・英国、オーストラリア、ベルギー、インド、イスラエル、シンガポールに拠点有

2.世界の主なコーシャ市場の食品衛生許可



世界の主なコーシャ市場の食品衛生許可等

■ 世界の主なコーシャ市場(英国、EU、米国、イスラエル等)の輸入食品当局及び食品衛生に係る法規制

	英国	EU	米国	イスラエル
輸入食品 監視当局	環境·食糧·農村地域省 (DEFRA)	国ごとに異なる ・フランスではFranceAgriMer ・ドイツでは、連邦農業食糧庁 (BLE))	米国農務省·動植物検疫局 (APHIS)	保健省の食品管理局(FCS)
食品規制	● 食品関連法規 ・食料品の衛生に関する EC 規 則 No 852/2004 ・新公的管理規則(EU規則 2017/625) ・新規食品(Novel Food)規則 (EC規則No.258/97) ・特定母集団向け食品(FSG)規 則(EU) No 609/2013 ・食品の健康栄養表示に関する EU規則(No.1924/2006)	● 食品関連法規 ・食料品の衛生に関する EC 規則 No 852/2004 ・新公的管理規則(EU規則 2017/625) ・新規食品(Novel Food)規則 (EC規則No.258/97) ・特定母集団向け食品(FSG)規則(EU) No 609/2013 ・食品の健康栄養表示に関する EU規則(No.1924/2006)	● 食品関連法規 ・バイオテロ法 ・食品安全強化法 ・希少疾病用医薬品法 ・栄養補助食品健康教育法	●食品関係法規 ・保健保護法(食品)2015 ●コーシャについて ※イスラエルには政府の宗教 サービス局に当たる「The Chief Rabbinate of Israel」(ユダヤ教師最高評議 会、以下:最高評議会)という機 関があり、同国でコーシャとして 販売される輸入食品はすべて、 この最高評議会から認可を受けたラビによる認証でないといけない。海外でコーシャ認証を 取得した商品に不正の有無に ついて、モニタリングを実施
備考	EU離脱後はEU法を英国法として継承する方針を英国政府は示しているコーシャに係る法制度は無し	コーシャに係る法制度は無し	コーシャに係る法制度は無し	

(出所)イスラエルについては、「JETRO「日本産農林水産物・食品輸出に向けたコーシャ調査報告書」2014に基づきMURC作成。



英国への農産品の輸出時の規制

	特徵
輸入許可、輸入ライセンス	 輸出入許可の申請・発行を担当する管轄省庁は、農産物関連は環境・食糧・農村地域省(DEFRA)、規制薬物は内務省(HO)、新薬、承認前の医薬品は保健省(DH)などで、対象品目に応じて異なる。 牛や馬などの有蹄動物や家きん類、その他の哺乳類や両生動物、爬虫類などの動物や、肉や卵、牛乳などの動物製品、植物の輸出入に関する輸出入ライセンスは、環境・食糧・農村地域省(DEFRA)が発行している。 英国に日本からアルコール飲料を輸入する場合、特別な検疫上の措置は求められない。ただし、公的管理の規則(EU規則No 2017/625)第44条および第47条に基づき、通常国境管理所で公的管理の対象とならない製品も、リスクに応じた適切な頻度で定期的に、英国の食品衛生基準に適合しているか、消費者を誤認させる可能性があるかどうかのサンプリング検査をしており、書類検査または、同一検査あるいは現物検査が実施される場合がある。
動物衛生・植物衛生・ 公的管理 に関する制 度におけるHACCP	 ■ EC規則 852/2004 により、食品事業者には、第一次生産過程およびこれに関連する工程(付属書 I に掲載)を経た食品の製造、加工および流通のいずれかの段階に関わる食品事業者は、常設の手続きまたは危害分析重要管理点(HACCP)に基づいた手続きを設置し、実施することが義務付けられている。また、EU規則 2019/478 により、2019 年 12 月 14 日から新たに植物起源製品と動物起源製品の双方を含む混合食品(製品)、並びに、干し草、麦わらが、健康上へのリスクが認められるとして同様の検査対象となることが決定した。 ■ HACCP に基づく衛生管理基準とは、次の通り(①危害となるものの特定、②重要管理点の設定、③管理基準の設定、④重要管理点の監視方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥上記①~⑤が確実に実施されているかを検証する方法の設定、⑦上記①~⑥についての記録および各種文書の保管)。 ■ 食品事業者は管轄当局に HACCP 基準に従っていることを証明する必要がある。また、同条項に従った過程を示した文書は常に最新の状態に維持するとともに、その他の記録・各種文書は適切な期間保管しなければならない。
その他	■ 英国は、2020年12月31日でEUからの離脱の移行期間を終え、2021年1月1日に完全離脱することとなっている。現在英国内で適用されているEU規則の大部分は、離脱法に基づき英国法に置き換えられ、2021年1月1日以降も同様の内容が英国内に適用される。このため、大部分においては完全離脱後も、現行のEU規則と同等の内容に準拠することが基本となる。 ■ しかしながら、食品の輸出入事業に関しては、食品ラベル表示、有機食品制度、輸入通関の電子システムなど、2021年1月1日の完全離脱と同時に対応が必要となる事項がいくつか存在する。

(出所)JETRO(2019)「英国輸出入手続き輸出入許可申請」、JETRO(2020)「EUにおける新しい公的管理・植物衛生・動物衛生制度に関する調査」、JETRO(2020)英国のEU離脱対応マニュアル(食品関係)、JETROウェブサイト「英国:アルコール飲料の輸入規制、輸入手続き」、JETRO(2021)「EU貿易管理制度」)



EU域内への農産品の輸出時の規制

	特徵
輸入許可、輸入ライ センス	■【仏】EU規則に準拠し、農産物をフランスに輸出するためには、公的機関(Office agricole)のFranceAgriMerが発行する輸入証明書が必要となる。 ■【仏】日本酒の輸入には、アルコール輸入ライセンスを関税局に申請し、酒税番号(Numéro d'accisies)を取得しなければならない。また、日本酒を含むアルコール飲料の商行為に携わるためには、飲料小売業(débit de boissons)又は認可倉庫業entrepositaire agréé de boissons)のいずれかのステータスが必要となる(根拠法:租税一般法典302G条)。 ■【独】EU規則に準拠し、農産物については、連邦農業食料庁(BLE)が、輸入ライセンスを発行。
動物衛生・植物衛 生・公的管理 に関 する制度における HACCP	 ■ EC規則852/2004 により、食品事業者には、第一次生産過程およびこれに関連する工程(付属書 I に掲載)を経た食品の製造、加工および流通のいずれかの段階に関わる食品事業者は、常設の手続きまたは危害分析重要管理点(HACCP)に基づいた手続きを設置し、実施することが義務付けられている。また、EU規則 2019/478 により、2019 年 12 月 14 日から新たに植物起源製品と動物起源製品の双方を含む混合食品(製品)、並びに、干し草、麦わらが、健康上へのリスクが認められるとして同様の検査対象となることが決定した。 ■ HACCP に基づ〈衛生管理基準とは、次の通り(①危害となるものの特定、②重要管理点の設定、③管理基準の設定、④重要管理点の監視方法の設定、⑤改善措置の設定、⑥上記 ①~⑤が確実に実施されているかを検証する方法の設定、⑦上記①~⑥についての記録および各種文書の保管)。 ■ 食品事業者は管轄当局に HACCP 基準に従っていることを証明する必要がある。また、同条項に従った過程を示した文書は常に最新の状態に維持するとともに、その他の記録・各種文書は適切な期間保管しなければならない。
留意点	■ EU 域内の食品流通に関する規制は基本的に統一されているが、各国の規制当局(通関当局)によって解釈にばらつきがあったり、独自の規制を設けていることがある。

(出所)JETRO「フランス:貿易管理制度」、JETRO「ドイツ:貿易管理制度」、JETRO(2021)「EU貿易管理制度」、JETRO(2016)「フランスへの日本酒の輸出ガイドブック」



EU域内・英国への農産品の輸出時の規制(栄養補助食品・機能性食品等)

	特徵
新規食品	 ■ EU において「新規食品(Novel Food)」とは、1997年5月15日以前にEU 内で人間によって相当量が消費されていなかった(つまり、ほとんどあるいは全く消費されていなかった)食品または食品原料を指す概念である。新規食品には、植物からの新たな抽出物(例:菜種タンパク質)、第三国からの農産物(例:チアシード)、新たな生産工程を用いて製造された食品(例:紫外線処理されたパンや牛乳)、新たな栄養素源(例:藻類から抽出されるドコサヘキサエン酸が豊富なオイル)といった幅広い食品が含まれる。 ■ 新規食品に該当する食品をEU 内で販売するには、欧州委員会の認可を受けなければならない。自身の販売しようとする食品が既に新規食品として認可されているかどうかは、共同体リストで確認することができる。(https://ec.europa.eu/food/safety/novel_food/authorisations/union-list-novel-foods_en)
栄養補助食品	■ いわゆる栄養補助食品で、EU指令 2002/46/EC EC28第2 条(a)において、「通常の食事を補う目的を持ち、単独または組み合わせにより、栄養上の効果もしくは生理学的効果を持つ栄養素またはその他物質の濃縮供給源となる 食品 」であり、その販売時の形態を、「1回分用量入りの形態、すなわち、カプセル剤、トローチ剤、錠剤、丸剤およびその他類似の形態、小袋入り粉末、液体アンプル、滴下ボトル、および計量済みの少量単位で摂取するよう設計されたその他の類似の液体・粉末などの形態」であると定義(栄養補助食品に使用可能なビタミン及びミネラル類については同指令の付属書 II に示されている)。
特定母集団向け食品	■ EU規則 609/2013 にて定義される「特定母集団向け食品」には、4 カテゴリーからなる(①乳児用調製食品(乳児が生後数 カ月間の間摂取する食品。粉ミルク等を想定)及び乳児用栄養補給調製食品(乳児に離乳食を与える際に並行して使用されるフォローアップミルク等を想定、②乳幼児用の穀物ベースの加工食品・ベビーフード、③特別医療目的食品(医師の監督下で使用される)、④体重管理のためのカロリー制限食)。 ■ その上で、当該4 カテゴリーの『特定母集団向け食品』に対しては、以下 2 段階での規制が課される。 ①規則(EU 609/2013 に基づく統一的な規制 ②カテゴリー毎に定められる EU 規制に基づく、個別のカテゴリーに対する 規制(EU規則2016/127、EU規則2016/128等) ■ なお、かつて「特定栄養目的食品」の範囲とされていた食品は、この対象から外れ、一般食品としての規制が課される(例:グルテンフリー・超低グルテンの食品、幼児向けミルクベース飲料・類似製品、スポーツ食、糖尿病患者向け食品)。そのため、これらの食品に対しては、食品ラベル表示規制(EU規則1169/2011、強調表示に関する規則(EU規則1924/2006)による表示上の規制・義務は一般食品と同様に適用される。
一般食品	■ EU域内において 一般食品に 栄養・健康に関する 強調表示 (例:『DHA は正常な血圧の維持に寄与します』『脂肪分 0 %』を行う際に遵守しなければならない基本的な規制は、EC規則(1924/2006)において定められている。 ■ 健康上あるいは栄養上の真正の利点がある場合に限り強調表示を認めており、食品ラベル上に 記載可能な強調表示はポジティブリスト形式(EU リスト)で定められている。



米国への農産品の輸出時の規制

	特徴
輸入許可、輸入ライセンス	■ 米同時多発テロ事件後の法規制整備によって国土安全保障省(DHS)が設立され、その傘下に税関国境保護局(CBP)が設置されて以来、輸入関連規制は、主にCBPの管轄となっているが、品目によっては管轄省庁が規定する諸規制に準拠する必要がある。主要なものは以下の通り。 □ チーズ・乳製品 原則アメリカ食品医薬品局食(FDA)・農務省(米ドルA)の輸入ライセンスが必要。 □ 果実・野菜・ナッツ類(特定のもの) 次の食品は、(生トマト、アボカド、マンゴー、ライム、オレンジ、グレープフルーツ、ピーマン、アイリッシュポテト、キュウリ、ナス、乾燥玉ねぎ、プルーン、くるみ・ヘーゼルナッツ、レーズン、オリーブの缶詰)グレード、サイズ、品質、成熟度に関する米国の輸入要件を満たしている必要があり、米ドルA及びFDAが発行する輸入適合性を示す検査証明書が必要。 □ 肉類 H5N1 高病原体鳥インフルエンザ株が検出された国からの家禽および未加工の家禽製品の輸入を禁止。鳥インフルエンザ(H5N1)の影響を受けた国からの加工品は、米国への輸入に際し動植物検疫局(APHIS)の獣疫輸入許可(Veterinary Services Import Permit)、及びこの病気を排除するための特定のリスク軽減措置が実施されていることの証明が必要。また、米国への食肉および食肉食品(牛、羊、豚、ヤギ、馬を原料とするもの)の輸入は、米ドルAの規制の対象となり、農務省食品安全検査局(FSIS)及びCBPの検査が求められる。 □ アルコール 蒸留酒、ワイン、アルコール度数7%以上のワイン、又は麦芽飲料の米国への輸入事業に従事しようとする者は、財務省のアルコール・タバコ税貿易管理局(TTB)に輸入業の許可を取得する必要がある。
米国食品安全強化法 におけるHACCP	 ■ 米国では2011年1月4日、食品安全強化法(Food Safety Modernization Act、以下FSMA)が制定された。 ● 食品安全強化法(FSMA)の制定により、食品医薬品局(FDA)の権限が大幅に強化され、米国内に流通する食品を製造/加工、梱包、保管する米国外の食品関連施設に対して査察が行われることになっている。また、米国内でヒトや動物の消費に供するための食品を製造/加工、梱包、保管する国内外の施設は、バイオテロ法に基づく食品医薬品局(FDA)への施設登録が必要。 ■ このバイオテロ法に基づく登録施設は、食品安全強化法(FSMA)第103条により危害分析と予防管理を含む食品安全計画を策定・実施が求められている。この趣旨は、危害分析重要管理点(HACCP)方式の基本原理を、米国に供給される食品を扱う全ての食品関連施設に導入することにある。 ■ 食品安全強化法は、HACCP 方式を 土台の一部として取り入れた食品安全計画の策定・実行が求められているのであって、ISO22000、FSSC22000、日本の自治体 HACCP といった認証を取得する義務はない。認証の有無にかかわらず、103条(ヒト向け食品対する予防管理)を満たしているかどうかが問われる。

(出所) CBP "Importing into the United States, A Guide for Commercial Importers" 、 JETRO「米国食品安全強化法(FSMA)概要」、JETRO(2018) 「米国食品安全強化法Q&A—ジェトロに寄せられた質問から—」、JETROウェブサイト「加工食品の現地輸入規則および留意点:米国向け輸出」

米国への農産品の輸出時の規制(栄養補助食品・機能性食品等)

	特徵
栄養補助食品(栄養補助食品)	■ 栄養補助食品は、食事を補助することを目的とした製品であり、例えばビタミン、ミネラル、ハーブ・植物由来の原料、アミノ酸、酵素などの栄養成分が含まれているものと定義されており、製造、包装、表示、保管、検査、品質管理、流通の過程において栄養補助食品・製造規範(Dietary Supplement Current Good Manufacturing Practice:cGMP)に準拠して管理され、栄養補助食品健康教育法(DSHEA)を遵守した成分表示が義務付けられている。 ■ また、ヘルスクレーム・栄養成分含有強調表示をする際に、製造者と販売業者は、消費者の誤解を招かないような製品パッケージの表示をすることが義務付けられている。 ■ 栄養補助食品健康教育法(DSHEA)に準拠して製造・品質管理・表示された栄養補助食品は、FDAへの施設の登録のみが必要とされ、販売許可をFDAから受ける必要はなく、製造会社、販売会社の自己責任で米国にて販売が可能となる。製造施設の登録は栄養補助食品に特化した規定ではなく、食品全般の製造場所に義務付けられている規定である。また、販売に関しては、特に規制上ライセンス等取得の必要はない。ただし、販売後重篤な副作用が報告された場合、栄養補助食品の製造者はFDAに通知する義務がある。 ■ 日本で販売されているものであっても、米国において新しい栄養成分を栄養補助食品の成分として販売する場合には、新規栄養成分通知(NDIN)の申請が必要となる。新規栄養成分(NDI)とは、1994年10月14日以前(DSHEA施行以前)に米国内で栄養補助食品の成分として販売されていなかったものを指すが、その時点までに販売されていた栄養成分のリストはFDAから公表されていないので、製造者が調査をする必要がある。
医療食 (メディカルフード)	 医療食とは、希少疾病用医薬品法(Orphan Drug Act Amendments of 1988)により、特定の栄養素の摂取を管理する必要がある疾病と医学的に判定された場合に、医師の指示に従って摂取されるもの。 医療食を摂取するのは、健康が弱っているかまたは疾病を患っている患者であるため、医療食の安全性はFDAにとって優先度が非常に高い。FDAは企業向けに医療食についてのガイダンス・質疑応答集(Draft Guidance 2013 Frequently Asked Questions about Medical Food)を発行している。医療食製造の公式な申請や承認、また販売にあたってのライセンス等の必要性はない(質疑応答集のリンク: https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-frequently-asked-questions-about-medical-foods-second-edition)。 米国内、国外ともに医療食の製造施設は登録が必要であり、医療食を製造しているすべての国外の施設・製造者のリストは、FDAの査察部に届け出をする必要がある。また毎年、国内、国外の医療食製造施設の査察が行われる。
一般食品における、 いわゆる「機能性食 品」	 健康食品の中で、規制上は一般食品に分類され、規定を遵守したヘルスクレーム・栄養成分含有強調表示がされたものであり、この中にはいわゆる機能性食品も含まれる。 食品のcGMPに準拠した製造、保管、流通を行っており、バイオテロ法の規定に基づきFDAに製造施設の登録が行われていれば、特に規制上販売に関してのライセンス等は必要とされない。ただし、安全な製品を提供すること、規制を遵守した適切なラベル記載をすることは、製造者、販売者が責任をもって行うことが義務付けられている。

イスラエルへの農産品の輸出時の規制 1/2

	特徵
輸入許可、輸入ライセンス	 ■ 食品に関する規定(規格)があり、イスラエルに食品を輸出する場合は、この規定に準拠する必要がある。管轄は保健省 (Ministry of Health)となり、イスラエル側輸入業者が必要手続きを行う。 ■ イスラエルに食品を輸入するためには、食品輸入業者は保健省の食品管理局(FCS)に登録が必要である(輸入業者のリストは以下のURL参照: https://www.health.gov.il/Subjects/FoodAndNutrition/food/FoodImport/ImportsNonAnimalFood/Pages/ImportersList.aspx)。 ■ FCSは、輸入者、輸入された食品、保管場所がイスラエルの法律(法律、規制、基準、手順、命令)の要件を満たしていることを確認し、イスラエルに輸入するためには、輸入する全ての食品をFCSに登録する必要がある。 ■ 生鮮食品、植物、植物製品、種子、繁殖材料、生物学的材料の輸入には輸入許可証が必要である。植物と植物製品は植物検疫所(PPIS)の許可証なしにイスラエルへの持ち込みは認められない。
動物性食品と HACCP	■ 動物性食品については、HACCPに基づく品質管理の証明が必要となる。
コーシャ	■ イスラエルには政府の宗教サービス局に当たる「The Chief Rabbinate of Israel」(ユダヤ教師最高評議会、以下:最高評議会)という機関があり、同国でコーシャとして販売するためには、最高評議会の認可を受けたラビのいる認証団体から認証を受けたものでないと、コーシャ食品として販売することはできない。 ■ 評議会は、認証団体ではなく、既に海外でコーシャ認証を取得した商品に不正がないか、モニタリングを実施している。 ※敬虔なユダヤ教徒は、ユダヤ教の食品規定であるコーシャに沿った食品・飲料しか口にしないため、大手スーパーマーケットについては、コーシャ認証の取得が前提となるが、世俗的なユダヤ人はそれほど厳格ではないため、非コーシャのスーパーマーケットであればコーシャ認証の無い食品であっても販売は可能である。

(出所: JETROウェブサイト「イスラエル: 貿易管理制度」、米ドルA "Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report", February 13,2020, イスラエル保健省ウェブサイト、JETRO「日本産農林水産物・食品 輸出に向けたコーシャ調査報告書」2014)



イスラエルへの農産品の輸出時の規制 2/2

	特徵
センシティブ食品と非センシティブ食品	■ FCSは、食品の輸入に関して、センシティブ食品と非センシティブな食品の2つのカテゴリーに分けている。食品を登録すると、FCSがどの食品カテゴリーに属するかを決定する。センシティブ食品は、2019年の公衆衛生保護(食品)リスト(センシティブ食品の申告)に基づく。 ■ 乳成分を含有する乳製品及び乳製品代替品 ■ 肉・家禽肉製品 ■ 魚類及び水産物(軟体動物、甲殻類、及び棘皮動物群の海洋動物を含む) ■ 卵と卵製品 ■ はちみつ・はちみつ製品 ■ ゼラチンやコラーゲンを含む製品 ■ 弱酸性の缶詰の食品(pH ≥ 4.5) ■ 8℃未満であることを条件に、保存、保管または輸送されなければならない食品 ■ グルテンフリーと表示されているものを除く、栄養補助食品等の特別な栄養を必要とする人のための食品 ■ きのこ類及びきのこ類の混合物(きのこ類を主成分とする製品を含む) ■ 食品産業での使用または最終製品として使用するための微生物 ■ 瓶入り飲料水、ミネラルウォーター及びミネラルウォーター系飲料 ● 食用色素 ■ カートの葉(噛むためのもの)、等 ■ 輸入に当たって輸入者は到着前に、センシティブ食品の事前承認を得る必要がある。 ■ 非センシティブ食品について、公衆衛生規則により、輸入者は食品の輸入書類をオンラインで提出が可能になっている。
健康食品(栄養補 助食品に係る規 制)	 ■ Public Health Protection (Food) Law 2015において、「栄養補助食品」として、ビタミン、ミネラル、アミノ酸、植物またはその他の食品で、抽出物、 施分、分解物、誘導体またはこれらの混合物を含むもので、通常の消費および目的は、栄養素の濃縮された供給源を通じて栄養を補うことであり、①薬剤師法に規定される調剤登録簿に登録されている製剤、薬剤師法に基づく薬用植物であって日常的な食品として消費されないものは除かれている。 ■ その中で、保健省ウェブサイトで輸入が認められているものについて整理している(URL: https://www.health.gov.il/UnitsOffice/HD/PH/FCS/Supplements/Pages/default.aspx)。

(出所: 米ドルA(2020)" Food and Agricultural Import Regulations and Standards Country Report", February 13,2020",

JETRO「日本産農林水産物・食品 輸出に向けたコーシャ調査報告書」2014)、保健省ウェブサイト

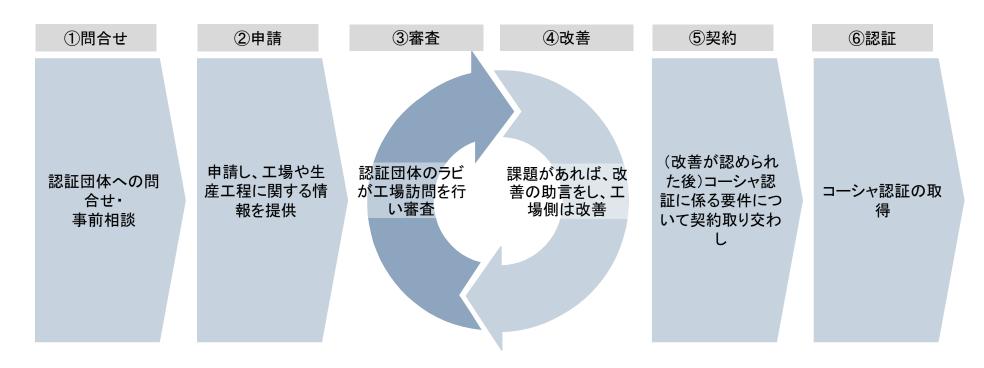


3. コーシャの認証制度



コーシャ認証を得るための申請、認可・認証制度、取得までの期間・費用、更新制度等、コーシャ取得が得られるまでの行程に関する事項 1/2

- 一般的なコーシャ認証取得のフロー
 - 一般的なコーシャ認証団体による認証フローは、以下の流れとなる。
 - 事前相談を通じて、企業がコーシャ認証の申請を行った後、製品情報(原材料)、工場の生産工程の情報などを認証に必要な情報を認証団体に提供する。審査の段階で、企業から得た情報及び工場訪問を通じて審査が行われる。そこで課題が指摘されれば、改善の取組を行うこととなる。改善が認められれば、コーシャ認証の契約締結を行い、認証取得に至る。



(出所)認証団体各社(コーシャジャパン、JKS、株式会社ヤマミズラ)に基づき作成。



コーシャ認証を得るための申請、認可・認証制度、取得までの期間・費用、更新制度等、コーシャ取得が得られるまでの行程に関する事項 2/2

- 一般的な認証取得に係る要件
 - 認証団体によって認証に要する費用、期間、審査の方法等の細部は異なるが、概ね以下の点については共通している。
 - 実際に認証取得した企業は、いつ立入検査を受けても問題の無い工場の管理体制を整えること、工場の従業員全体がコーシャを理解できるようにすることが望ましいと指摘されている。
 - コーシャ認証取得・更新にあたって、取得することが前提とされる民間認証等はなし。

認証取得費用

- 認証団体により異なる(認証手数料+審査に伴う旅費等)
- 初年度以降、更新料が発生

認証取得期間

- 最短1か月~1年以上
- 複雑な原材料・工程であるほど、時間を要する

審査の方法

- 書類上の確認(原材料に係るデータの確認)
- 立ち入り検査(抜き打ち検査をするケースが多い)

更新制度

- 毎年更新
- 製品の製造方法、原料などが変わった場合は認証団体に連絡の義務あり。



4. わが国の代表的なコーシャ認証団体

(認証団体名は五十音順)

注:各認証団体に関する記述は、各認証団体から提供された情報に基づくものである。



日本におけるコーシャ認証団体 1/3:コーシャ・ジャパン株式会社

■コーシャ・ジャパンの概要

- ユダヤ教の正統派ハバッド・ルバビッチ(Chabad Lubavitch)派によるコーシャ認証団体。
- 代表者は、イスラエル政府から正式に承認を受けた在 日本首席ラビ。
- コーシャ見本市への出展支援、輸出支援を実施。



(出所) コーシャ・ジャパン株式会社

区分	コーシャ・ジャパン株式会社
コーシャ認証	コーシャ・ジャパン
所在地	東京都大田区
設立年	1999年
代表者	ラビ・ビンヨミン・Y・エデリー氏
認証取得企業例	旭酒造(「獺祭」)、南部美人、宝酒造、DHC 酒造(旧DHC小黒酒造)、斎藤酒造店(「六根 翡翠」)、JP酒販(焼酎「もったいない」「あ りがとう」)、山本海苔店、古賀煎茶本舗、龍 泉堂、大潟村あきたこまち生産者協会、舩坂酒 造店、八海醸造、雪国まいたけ、他 計50社
URL	https://kosherjapan.co.jp/



日本におけるコーシャ認証団体 2/3:ジャパン・コーシャ・サービス(JKS)

■ JKS(ジャパン・コーシャ・サービス)の概要

- ハバッド・ルバビッチ(Chabad Lubavitch)本部により日本代表のラビとして2000年に日本に派遣され、Chabad Japanを設立。またハバッド・ルバビッチ本部がアジア地域に設立したコーシャ認証会社、Asian Kosher Service(タイ)よりコーシャに関しても日本代表のラビに認定。2020年にJKSを正式に設立する。
- 来日以降、2001年にChabad関西、2019年Chabad京都及び Chabad飛騨高山を開設。
- ユダヤ人の食品流通ネットワークを活用して、輸出の支援を 実施。
- 現在はコロナの影響で日本に渡航できないラビに代り、海外のコーシャ認証の支援も手掛けている。



(出所)ジャパン・コーシャ・サービス(JKS)

区分	ジャパン・コーシャ・サービス(JKS)
コーシャ認証	ジャパン・コーシャ・サービス(JKS)
所在地	東京都港区
設立年	2000年にJKS設立 (コーシャ認証団体としての業務開始は2020年から)
代表者	ラビ・メンディ・スダケビッチ氏 (Rabbi Mendi Sudakevich氏)
認証取得企業例	JKSはこれまで、海外の認証機関の代理人として 長きにわたる経験を有する。 その後、2020年より同社自ら、海外で通用する認 証事業を開始。 (これまでの認証件数のうち、自社による認証件 数は、業種別に食品関連2社、海産物関連1社の 計3社)。
URL	http://japankosherservice.com/



日本におけるコーシャ認証団体 3/3:株式会社ヤマミズラ

■ 株式会社ヤマミズラの概要

- OU及びKLBDの日本代表事務所として、コーシャ認証取得支援実施。
- 代表者は、食品商社の経営者。その後、海外大手 コーシャ認証の日本代表事務所を運営。
- 認証取得後は、輸出先の販売代理店の紹介も行っている。



注:OU(左)及びKLBD(右)のロゴ (出所):OU及びKLBD

区分	株式会社ヤマミズラ
コーシャ認証	Orthodox Union(OU)及び、 London Beth Din Kosher (KLBD) 日本代表事務所
所在地	宮城県仙台市
設立年	2011年
代表者	門傳 章弘(もんでん あきひろ)氏
認証取得企業例	OU: 味の素グループ、池田製茶、伊藤園グループ、MTアクアポリマー、キッコーマンアメリカ、京屋酒造、菊水酒造、静パック、タカラ酒造、ニッスイグループ、ハラダ製茶、森永乳業、ヤクルト薬品工業等KLBD: 江崎グリコ、大関、加藤吉平商店、キッコーマン・ヨーロッパ、サントリー・ヨーロッパ、四国明治飲料、鈴江コーポ、玉の光酒造、ナイカイ塩業、長岡香料、ニュートリー、日本精化、富士化学工業、等
URL	http://www.kosher-japan.org/



5. コーシャ認証取得事例

(企業名は五十音順)

注:各企業からの情報提供に基づき作成



日本におけるコーシャ認証の事例 1/3:

株式会社大潟村あきたこまち生産者協会(『グルテンフリーパスタ』)

■ 認証取得の経緯

区分	備考	回産発芽文本。 GLUTEN FREE GLUTEN FREE	
製品概要	発芽玄米と白米を主原料とした 「グルテンフリーパスタ」。 食物アレルギー特定原材料28品目及び 貝類不使用。	75.57 マカロニッィア 75.57 マカロニッィア MACARONI MACARONI PENNE FUSILLI FUSILLI	
認証取得年/認証名	2017年、コーシャジャパン認証取得		
認証取得の背景/対象とするマーケット	背景:取引先からの助言を受け、コーシャ認証取得を決定対象マーケット:米国(グルテンフリー商品の最大の市場)	(写真出所)株式会社大潟村あきたこまち生産者協会	
認証時の課題・問題点	・使用原料の二次原料や製造方法についても調査の必要があったこと。 ・その点仕入先に説明をしなくてはならなかったことである。 ⇒仕入先に認証を取得するうえで必要な旨説明を行い、協力を仰いだ。		
認証取得までの期間	・概ね3か月		
立ち入り検査時のポイント	・コーシャについて学び、それを従業員全員が理解できるよう ⇒間違いのない製造を行う上で重要。	うに周知徹底。	
コーシャ認証取得後の海外 展開の状況	・米国展示会に出展したが、バイヤーに安心してもらえた。・イスラエルのバイヤーからの引き合いもあった。		



日本におけるコーシャ認証の事例 2/3:

合資会社 加藤吉平商店(清酒『梵』醸造元)

■ 認証取得の経緯

区分	備考
製品概要	清酒「梵」の全製品 ・焼酎「梵」
認証取得年/認証名	2014年1月にKLBD取得(当蔵の「梵」の全商品が対象)
認証取得の背景/対象 とするマーケット	・世界中の富裕層へ、「梵」の商品の浸透を図る為にコーシャ認定取得を決定した。 ・令和2年9月末現在、当蔵から海外へは、在外公館(海外の日本大使館や領事館)含め、105か国に輸出するようになった (なお、令和元年12月末時点で、日本で初の100か国以上の日本酒の輸出実績を有する酒蔵となった)。 ・今後としては、アフリカや中南米、インドなど、未開拓の国・地域の全てに輸出したいと考えている。
認証時の課題・問題点	 ・当蔵では、従前より完全無添加の純米造りの日本酒しか製造していなかったため、コーシャ認定取得にあたって特に難しい問題は発生しなかった。 ・認定取得後に、コーシャの検査に対応する上で蔵内の品質管理について、それまで以上に厳しく対応するようになった。具体的には、材料や備品などの使用頻度順の仕分けなどであり、これにより原材料の動きを適時的確に把握できるようになり、結果としては品質の一層の向上とコスト削減につながった。 ・認定取得後、新製品の開発に際して従業員による蔵内の衛生意識の向上も見られている。 ・コーシャ認証取得は、結果として業績向上に大いに寄与したと考えている。
認証取得にかかった期間 立ち入り検査時のポイント	・2013年テルアビブでの販路拡大のためのイベントに参加した時から、実際に取得するまでに、概ね1年程度を要した。 ・認証取得時・更新時に一番気を付けるべきこととして、原材料数量の把握をすることであり、製造場と保管用の原材料は、可能な限り別々に保管し、温度管理まで徹底することが重要だと考える。 ・完成した製品も同様に製品毎に最適な温度帯で細かく区別して保管して、出荷するまで責任を持って管理を行い、管理状況の履歴を追えるようにすべきである。 ・こうした点について普段から徹底することで、いつ検査が行われても問題のない対応が可能となる。
コーシャ認証取得後の 海外展開の状況	・コーシャー認定取得後は、当社は世界中の富裕層に「梵」をPRしているが、その手ごたえを感じている。新型コロナウィルス感染が収束してない中であっても、食品の安全や品質への関心は高まっており、アメリカや欧州だけでなく、中国や東南アジアなど、コーシャ認定に関係が無さそうに見える国でも「梵」の単独指名に繋がっていると感じている。

日本におけるコーシャ認証の事例 3/3:株式会社宝来屋本店(『醤油こうじ』、『ふわっと糀みそ』)

■ 認証取得の経緯

(写真出所)株式会社宝来屋本店

区分	備考	
製品概要	味噌、甘酒、米麹、醤油こうじ	
認証取得年/認証名	2016年6月 KLBD認証取得	לקורוות יקרים אבא הימנעו מהנחת אבא הימנעו מהנחת אבא הימנעו מהנחת
認証取得の背景/対象とするマーケット	・商品に海外販路開拓の強み(付加価値)を付けたいと考えていまで ・実際にイスラエルのバイヤーより商品(醤油こうじ)を大変気にいから、是非コーシャ認証を取得してほしい」という要望を受ける。 ・約1年かけて認証を取得し、コーシャ認証商品を武器に米国/た。	こ入り、「イスラエルにこの醤油を流通させた た。
認証時の課題・問題点	 ・英語での書類作成ができるスタッフが少なかったことが認証取得時に苦労した点である。 ・工場内にある全原料、添加物等をチェックし、コーシャで認められないものを排除し、その代替を探すのも非常に苦労した。ほとんどの添加物は代替品に切り替えることが出来たが、一部の商品は代替品が見つからず、外部委託生産に切り替えたものもある。 	
認証取得にかかった期間 立ち入り検査時のポイント	・認証取得に要した期間は、概ね1年程度。 ・認証取得時、更新時の立ち入り検査時には、コーシャで認められている添加物が本当に正しく工場内で使われているか確認される。 ・蒸気配管のルートも細かくチェックされる。	
コーシャ認証取得後の海 外展開の状況	・醤油こうじのコーシャ認証取得に伴い、イスラエルへ醤油こうじ、味噌、米麹の輸出が始まった。初出荷から2年ほど経過し、現在イスラエルへは年間約300万円の売上まで成長し、順調に伸び続けている。 ・その他ヨーロッパ市場においてもコーシャ認証は強みとなると考えており、イギリス、フランス、ポーランド、ハンガリー等ヨーロッパへの販路にも繋げている。	



6. その他



コーシャ食品を対象とする見本市の情報

■ 世界のコーシャ見本市

 世界の主要なコーシャ見本市は以下の通りである。世界最大の見本市は、米国のKosherfest、欧州最大の見本市は、Ktrade Kosher Food Expoである。



COVID-19により、2020年度は見本市のキャンセル・延期が相次いでいる。 (今後の動きについては流動的であり、適宜情報の確認が必要)

