

“特色 JAS マーク”を知っていますか？



この JAS マークは、日本の伝統的な方法で生産された製品や付加価値のある製品などに表示され、他の製品との差別化を行うことができるマークです。

“信頼の日本品質”をひと目でイメージしていただくために、日本を象徴する「富士山」と、日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせデザインされています。

特色 JAS は 24 規格あります。(2024 年 9 月 1 日現在)

例 1

生産 熟成ハム類、熟成ベーコン類、熟成ソーセージ類

熟成ハム類は、通常のハム類と生産工程は同じですが、原料肉を 7 日間以上、低温(0~10℃)でえんせき(塩漬)し熟成させるところに特色があります。これにより、特有の風味や香気を帯びます。

えんせきの期間は製品ごとに異なり、熟成ベーコン類は 5 日間以上、熟成ソーセージ類は 3 日間以上です。

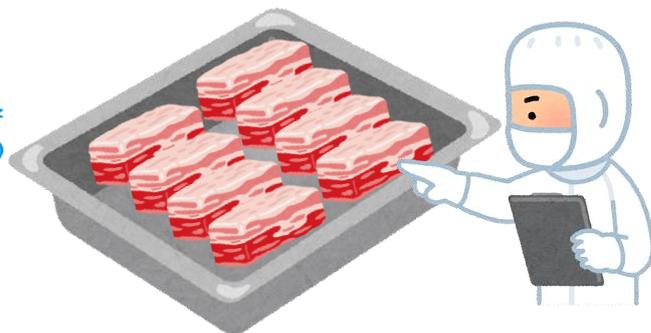
JAS では、これらの生産の方法についての基準のほか、香味、外観、色沢、肉質等を規格化しています。

水増しを防止するため、「えんせき液の注入量」や「水分」の基準なども定めています。



【生産の方法】

規格	えんせきの温度	えんせきの期間
熟成ハム類	低温 (0~10℃)	7 日間以上
熟成ベーコン類		5 日間以上
熟成ソーセージ類		3 日間以上



例 2

生産 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物

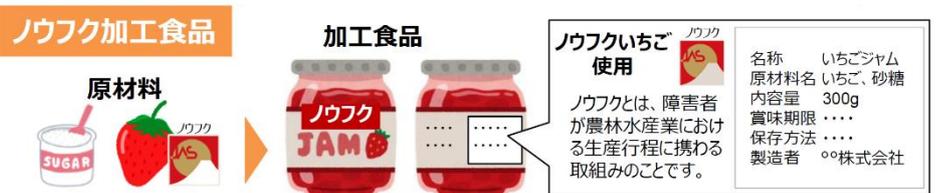
農業分野での障害者就労の支援、農業の担い手不足や障害者の就労先不足など農業・福祉における諸課題の解消につながる「農福連携（ノウフク）」の取組が推進されています。

そこで、障害者が携わった生鮮食品、これを原材料とした加工食品、観賞用の植物について、その生産方法及び表示の基準を規格化しています。

【規定していること】

- ✓ 障害者が作業しやすい環境
- ✓ 生鮮食品の主要な生産行程に障害者が携わっていること
- ✓ 障害者が携わった生産行程の情報提供
- ✓ 加工食品において使用する原材料やその管理
- ✓ 包装・容器等への表示の方法及び内容

など



例 3

生産 生産情報公表農産物

農産物を「誰が」「どこで」「どのように生産したか」といった情報を、消費者に届けるための規格です。

農産物の生産情報を記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していることを規格化しています。

【公表する生産情報】

- ✓ 誰が生産したか
- ✓ どこで生産したか
- ✓ どのように生産したか

このほか、農業・肥料の削減割合を公表することも可能



生産者の氏名又は名称・住所・連絡先

千葉県産 だいこん

（生産情報公表農産物）



農産物識別番号
1234567890

生産情報の公表の方法
<https://www.xxx.co.jp>

二次元コードの使用も可能



ほ場等の所在地、収穫期間



肥料の種類・施肥量
農業の用途別分類・使用回数

規格ごとに守らなければいけない生産や管理の基準が決められています。

品質 りんご
生産 ストレートピュアジュース

- りんごの搾汁以外の原材料や添加物を使わない
- 果汁由来の糖度、酸度



生産 地鶏肉

- 在来種由来の血統が50%以上の素びなを75日間以上飼育すること
- 飼育方法
- 飼育密度



烏骨鶏

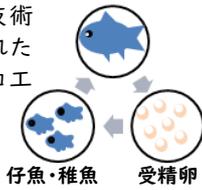
生産 手延べ干しめん

- 小麦粉に対する食塩水の配合割合
- 手作業の工程
- 熟成期間



生産 人工種苗生産技術による水産養殖産品

- 人工種苗生産技術によって生産された養殖魚やその加工品の生産方法



生産 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への配慮
- 鶏ふんの利活用
- 適切な労働環境の提供



生産 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



生産 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



生産 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
- 我が国独自の伝統的な生産方法



生産 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



生産 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の管理方法



生産 生産情報公表牛肉、生産情報公表豚肉、生産情報公表養殖魚

- 生産情報を識別番号ごとに記録・保管
- 給餌した飼料や使用した動物用医薬品などの情報を事実に応じて公表すること



取扱 青果市場の低温管理

- 施設・設備
- 低温管理の方法



取扱 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理

- 栽培管理
- 出荷管理
- 資材管理
- 従事者に対する管理
- 教育訓練



取扱 ナングルテン米粉の製造工程管理

- 施設・設備等
- 製造工程における管理方法



取扱 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
- 適した料理や情報提供方法



このほか、「日持ち生産管理切り花」や「フードチェーン情報公表農産物」といった JAS もあります。

JAS マークがついた製品は、厳しくチェックされています

製品に JAS マークを付けたり、JAS 製品の取扱業者であることを広告したりする場合、国の決めた基準に合格しなければなりません。基準どおりにつくられているかどうかは、品目ごとの専門家である検査員がチェックします。



事業者が食品を生産・製造するときに、自らの特別な作り方を消費者に伝えたいと思うことがあります。

これとは逆に、消費者が、自分が口にする食品の生産方法を知りたいと思うこともあります。

特色 JAS では、高付加価値性やこだわり、優れた品質や技術など、出来上がった製品を検査しただけではわからない部分についても、第三者機関が現場を訪れてチェックしており、特別な製品であることを保証し製品の価値を消費者に伝えるお手伝いをしています。

JAS についてもっと知りたい方は

JAS についてもっと知りたい方は、こちらの農林水産省のホームページをお訪ねください。

<https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

