

JASと食品表示

巻頭インタビュー

時代の流れでJASの役割は変化する ～普及活動を通してJASの意味を伝えることが重要～



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課
基準認証室長 谷 秀治 氏

◎JAS関連情報 日本農林規格調査会

みそのJASを含む3規格の改正を審議
有機農産物等のバイオ (Bio) 表示は引き続き検討を進める

◎消費者委員会 食品表示部会 (第76回、第77回)

食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決
栄養強化目的の添加物の表示義務化など3月施行の見込み

◎業界の動向

食肉のハラール認証:続編
～ 実際の屠畜場監査 ～

2023年
7月号の



農水省JAS室だより



どんとこい有機

有機JAS資材評価協議会



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

(株) 太平製作所



4月

2025

質問募集

「教えて食品表示」コーナーの質問を、読者から募集します。



消費者庁の 食品表示調査官に答えてほしい 質問はありますか？

情報誌「JAS と食品表示」の奇数月には、消費者庁の食品表示担当官が、表示についての質問に回答・解説するコーナーがあります。

このコーナーでは、読者から質問を募集し、頂いたご質問のなかから消費者庁の担当官が選んだ内容を誌面で紹介しています。

過去の質問

- 詰め合わせた商品や個包装集合体の商品の表示方法を教えて
- アレルゲンを含む食品に関する表示について教えて
- 「チーズにはたんぱく質がたくさん含まれています」と一般的に知られていることを謳った場合、たんぱく質の高い旨の規定に従って表示する必要がある？

【皆様からのご質問を心よりお待ちしております】

■ 質問 ■ 氏名 ■ ご所属 ■ TEL（又はメール）を明記のうえ、郵送又は FAX（03-3249-9388）してください。

※いただいた個人情報は、質問内容の確認等が必要な際に使用し、情報誌に掲載することはありません。 ※質問内容を添削することがあります。 ※質問が採用されたかどうかは誌面掲載をもってご確認ください。個別のご連絡は致しません。 ※全てのご質問にはお答えできない場合があることをご了承ください。



▲WEB 投稿はこちら

一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12 八重洲カトウビル 4 階

TEL : 03-3249-7120 <https://www.jasnet.or.jp/>

目次

- 官報情報
- インタビュー
1 時代の流れでJASの役割は変化する
～ 普及活動を通してJASの意味を伝えることが重要 ～
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室長 谷 秀治
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
 - おどろ木 桃ノ木 山椒の木
6 材面をスキャナーで検査する！
— 技術で省人化と生産性向上を叶える —
 - 農水省JAS室だより
10 みなさんにもっとJASを知っていただくために
～ ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた ～
 - どんとこい有機
14 日本の有機JASへの取組をサポートするために
～ 有機JAS資材評価協議会の役割 ～
 - JAS関連情報 日本農林規格調査会
18 みそのJASを含む3規格の改正を審議
有機農産物等のバイオ(Bio)表示は引き続き検討を進める
 - 消費者委員会 食品表示部会(第76回、第77回)
24 食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決
栄養強化目的の添加物の表示義務化など3月施行の見込み
 - 消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第4回)
31 日本版包装前面栄養表示の様式案が決定される
 - 業界の動向
34 食肉のハラール認証: 続編
～ 実際の屠畜場監査 ～
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員
J-GAP (家畜・畜産物) 指導員
株式会社フードテクニカル・ラボ 代表取締役
技術士 (農業部門)
- 2023年
7月号の
- 伊藤 健
- 37 ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ

官報情報

下記の件について、官報に掲載されましたのでお知らせします。

なお、直近 30 日間分の官報は、独立行政法人国立印刷局が提供しているインターネット版「官報」でご覧いただけます。（<http://kanpou.npb.go.jp/>）

〔告示〕

- ベーコン類の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 2 月 28 日農林水産省告示第 286 号）
- ハム類の日本農林規格の一部を改正する件（同 287 号）
- プレスハムの日本農林規格の一部を改正する件（同 288 号）
- ソーセージの日本農林規格の一部を改正する件（同 289 号）
- 熟成ベーコン類の日本農林規格の一部を改正する件（同 290 号）
- 熟成ハム類の日本農林規格の一部を改正する件（同 291 号）
- 熟成ソーセージ類の日本農林規格の一部を改正する件（同 292 号）
- ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージについての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同 293 号）
- ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージについての検査方法の一部を改正する件（同 294 号）
- 直交集成板の日本農林規格の一部を改正する件（同 295 号）
- 直交集成板の格付の表示の様式及び表示の方法の一部を改正する件（同 296 号）
- 直交集成板についての検査方法の一部を改正する件（同 297 号）
- 直交集成板についての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同 298 号）
- 生産情報公表牛肉の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 3 月 10 日農林水産省告示第 363 号）
- 生産情報公表牛肉についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 364 号）
- 生産情報公表牛肉についての小分け業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 365 号）
- 生産情報公表牛肉の生産行程についての検査方法の一部を改正する件（同第 366 号）
- 生産情報公表豚肉の日本農林規格の一部を改正する件（同第 367 号）
- 生産情報公表豚肉についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 368 号）
- 生産情報公表豚肉についての小分け業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 369 号）
- 生産情報公表豚肉の生産行程についての検査方法の一部を改正する件（同第 370 号）

お悔やみ

一般社団法人 食肉科学技術研究所 専務理事の 猪口 由美 様は、去る 3 月 2 日、享年 64 歳にて永眠されました。

猪口様は JAS 協会の理事を令和 3 年から務められ、また一般社団法人 食肉科学技術研究所の専務理事として JAS の普及発展に多大な貢献をされました。

生前のご活躍に感謝し、謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

時代の流れで JAS の役割は変化する ～普及活動を通して JAS の意味を伝えることが重要～

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室長 谷 秀治 氏

(文中、敬称略)

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]



▲ 農林水産省 谷室長

2024年9月1日に林野庁から農林水産省 新事業・食品産業部食品製造課 基準認証室(以下、JAS 室)に異動をされた谷室長。異動から約半年が経過した現在の JAS 室での仕事や、JAS の心象、今後の計画などについてお話を伺いました。

JAS 室に着任するまでの仕事について

島崎 まず、農林水産省等で、これまでどのような仕事に従事されてきましたか。

谷 JAS 室に来る前は林野庁で保安林・盛土対策室長として在籍していました。2021年の熱海の土石流災害を受け、政府全体で統一的に

危険な盛土を規制することとなり、2022年に新たに宅地造成及び特定盛土等規制法、いわゆる盛土規制法が公布され、私はその施行等の対応を行いました。

島崎 盛土規制法に国土交通省だけでなく、林野庁も携わっていることに驚きました。

谷 もとは宅地造成等規制法という法律があり、対象が宅地のため国土交通省が単独で所管していましたが、熱海の盛土のように、必ずしも宅地造成だけが盛土ではないため、土地の用途や盛土の目的にかかわらず規制できるよう、国土交通省と農林水産省とが一緒になって、共管の盛土規制法という形になっています。それまでは、宅地造成法や森林法等の各法律により、宅地の安全確保や森林機能の確保の観点から盛土を規制していましたが、熱海の事例を受けて、危険な盛土を全国一律の基準で包括的に規制する新たな法制度が必要だという議論になりできた制度です。

島崎 盛土規制法の施行対応を担当されていたとは意外でした。

谷 盛土対策室に所属する前は、内閣府の防災担当の部署に出向していました。内閣府防災

というのは、大規模な災害が起きた時に国の司令塔としての役割を担うところであり、大地震や台風など大規模な災害が発生したらすぐに駆けつけて、場合によってはすぐさま現地に向かい対応することもあります。熱海の土石流災害発生時も、災害発生の一報があつてから 20～30 分後に庁舎に駆けつけて、さらにその 2 時間後には現地に行って対応していました。



▲ 農林水産省 谷室長

島崎 熱海の土石流災害の時は内閣府防災、林野庁では熱海の災害をきっかけにした盛土対策室での仕事をされていたのですね。では、内閣府の前はどのような仕事をされていたのでしょうか。

谷 内閣府の前は、林野庁で温暖化対策や気候変動対策を担当する部署に在籍していました。気候変動対策の国際的な会議である COP (Conference of the Parties) (2019 年 12 月開催の COP25) にも参加しました。

島崎 お話を聞いていると、林野庁のイメージとは違った仕事をされてきていますね。

谷 さらにその前は林野庁っぽい仕事かもしれないですね。経営課という部署で林業経営者の育成対策に取り組んでいました。当時、森林経営管理法の制定が行われる時期であったため、

森林を集約化していくこととともに、その担い手の確保が一つのテーマとなっていました。そのような経緯から、いわゆる“意欲と能力のある林業経営者”の育成を担当していました。

島崎 私も以前、長野県の林業大学校に取材に行ったことがあります。学生にインタビューしたところ、10 代とは思えないほどしっかりした将来展望を持っていて、大変頼もしく感じました。

谷 林業においては以前から「緑の雇用」という事業を進めており、若者の林業への就業に対する支援をしっかりと行ってきたことによって新規就業者が増加し、若い世代の割合も高まりつつあります。

島崎 林野庁から JAS 室の室長への異動は私共も驚いたのですが、異動の話聞いた時はどんな感想を持たれましたか。

谷 夏の人事異動が終わった 9 月のタイミングであったため、初めて話を聞いた時はまさに寝耳に水といった感覚でした。

島崎 JAS 室に来られて半年近く経ちますが、どのような印象がありますか。

谷 慣れていかなければならない部分はまだありますが、周囲に JAS の知識が豊富な方が多いので、非常に助けられています。また、(独)農林水産消費安全技術センター (FAMIC) から出向されている方をはじめ、民間から来ている方もいれば、林産担当の農林水産省職員もいるなど、多様性と活気があって良い雰囲気です。

島崎 バリエティーに富んでいるというのは確かにその通りですね。法改正によって幅広

い JAS が制定できるようになり、驚くほど様々な JAS があると思いますが、特に印象に残っている JAS などありますか。

谷 JAS といえば丸 JAS のイメージだったのですが、障がい者が生産行程に携わった食品及び鑑賞用植物の JAS（ノウフク JAS）やベジタリアン・ヴィーガン JAS といった、時代のニーズに応じた JAS が新たに作られていること、あとは、私の父が趣味で錦鯉の養殖をしていた縁もあるため、唯一の用語の JAS として錦鯉があることが非常に印象に残りました。

JAS 法の省令改正と 新たな林産物 JAS の検討

島崎 2025 年 2 月 3 日付で JAS 法の省令改正がありました。今回の改正の背景と併せて登録認証機関における必要な対応についてお聞かせください。

谷 もともと業務の取消しを受けた者を一定期間認証しない旨の規定はありましたが、すぐに再認証を受けるために取消しを受けるより前に事業者が廃止届を出す、いわゆる「廃止逃げ」という事例に対処するために今回の改正を行いました。

登録認証機関におかれましては、改正後の省令に従って業務のご対応をお願いします。また、業務規程の改訂も必要となりますので、お手数をおかけしますが、JAS 制度の信頼性担保のためにも、こうした規定が必要となることをご理解いただけたらと思います。

島崎 現在、林産物関係の JAS 制定が複数検討されていますが、これらの JAS についてはどのようにお考えでしょうか。

谷 林産物関係では、現在 4 規格（I 型ジョ



▲ インタビューの様子

イスト、試験方法 2 規格、分析方法 1 規格）が検討されています。これらの規格は、対象のスコープがそれぞれ異なりますが、木材利用の推進や JAS 活用の拡大につながるものと考えています。それぞれ対象の範囲をどうするのかという点や、実証すべき事項が多いという点で難しい部分もありますが、JAS 室としては、JAS 化の検討・制定をサポートしていくとともに、JAS の普及や拡大については、林野庁とも協力してしっかり取り組んでいきたいと考えています。

JAS の持つ役割

島崎 農林水産分野における JAS の役割についてはどのように感じておられますか。

谷 1950（昭和 25）年に品質の平準化を目的として定められた JAS ですが、その時々々のニーズに合わせ、有機 JAS や特色 JAS など高付加価値やこだわりのある製品の規格、マネジメンタ的な規格や試験方法に関する規格なども制定できるようになりました。

JAS の対象範囲は時代とともに変化しつつありますが、「国家規格という信頼の証」という軸は、どの JAS においても今なお重要な役割を果たしていると考えています。

今後も、信頼のマークという主軸を活かしながら、その時々の時勢に応じた柔軟な規格内容へと変化し続けていくことが大切だと感じています。

また、最近では、特に農林水産物・食品の輸出拡大が大きなテーマとなっています。その中で、JAS 等の国際標準化も求められますので、JAS 室としても FAMIC と協力しながら戦略的に対応していきたいと考えています。



▲ JAS 協会 島崎専務

島崎 最近、国際標準化について多くの議論がなされていますが、日本にとって意義のある標準化でなければ、国際標準化に取り組む意味がないと私は考えています。そのためには、まず Codex や ISO に提案することが最良かどうかという観点から考えなければならないと思います。

谷 国際標準化は目的ではなくツールであり、規格をつくるだけでなく、活用していくことが重要です。また、おっしゃる通り、Codex や ISO へ提案し国際規格化するだけでなく、JAS のまま国際的に普及し活用していくなど、国内の規格を海外でも通用するようにさせていくという方法は、国際標準化にかかる戦略の一つであると思います。何をどこにどう売るかというマーケティングを踏まえて、国際標準化にどのように取り組むことが望ましいか考え

ていく必要があると感じています。

島崎 そのような意味では海外から来た人が、日本のものを買ったり食べたりした時に JAS マークが目に入るといったような、何か印象に残る方法があると良いと思っています。また、全ての JAS に共通しているのは第三者認証を受けていて、品質や安全性が保たれていることであり、それをもっとアピールすべきではないかという思いがあります。

JAS の普及活動

島崎 JAS の普及啓発に力を入れていただいておりますが、農林水産省の JAS の PR 活動についてどのように感じておられますか。

谷 JAS 室に来た時、JAS 協会や FAMIC と一緒にやって様々な普及活動を精力的に行っていることに驚きました。普及活動を通じて繋がりが広がっていくことも期待できますし、一般消費者、あるいはバイヤーの方々から率直な意見を聞いたり、JAS の位置づけを知れたりする良い機会であると思います。このような取組は農林水産省としてもしっかり継続していき、これがさらに広がって普及の輪が拡大していくと良いなと思っています。

島崎 今後の JAS の PR 活動について、計画されているイベントや、PR 活動への意気込みがありましたらお聞かせください。

谷 やはり今年が目玉は 2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）だと思います。6 月 7 日（土）の万博会場（ポップアップステージ西）に JAS が登場予定となっていますので、来場者に JAS の記憶をしっかりと残せるようにイベントの内容を練り上げていきたいと考えてい

ます。

他のイベントについても、可能な限り進めていく予定です。昨年は消費者向けのイベントを増やし、消費者に直接伝える機会を重視してきました。「JAS マークを見たことはあるがその意味までは伝わっていない」という印象があるため、JAS マークを分かりやすく伝えるキャッチフレーズや SNS を活用して、JAS に親しみを

持っていただきたいと考えています。

島崎 今年は万博に出展するというので、JAS 協会も全面的に協力させていただきますので、宜しくお願いします。今後も普及活動においてリクエスト等ありましたら、お声掛けいただきながら、一緒に取り組んでいけたらと考えています。本日はありがとうございました。

令和7年度

JAS協会会員参加費無料
同時LIVE配信あり！

特別セミナー



1 13:35 ▶ 15:05 食品表示制度の最近の動向と今後について

消費者庁 食品表示課 各制度担当官

説明事項： 個別品目ごとの表示ルール見直し、食品表示へのデジタルツール活用、
包装前面栄養表示（FOPNL）、アレルギー表示 等

2 15:10 ▶ 15:40 最近の食品表示違反の傾向とその未然防止について

綾戸 隆英 氏 農林水産省 消費・安全局 消費者行政・食育課 米穀流通・食品表示監視室長

3 15:45 ▶ 16:45 食品防御対策ガイドライン（中小企業・デリバリー編）解説

神奈川 芳行 氏 奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 非常勤講師

プログラム及び講師は都合により変更になる場合がございます。

6.26 木

会場：鉄鋼会館 8階 会議室
(東京都中央区日本橋茅場町3丁目2-10)

13:30-16:45

お問い合わせ

(一社) 日本農林規格協会

材面をスキャナーで検査する！

— 技術で省人化と生産性向上を叶える —



株式会社太平製作所 新規事業推進部長 兼
大阪事業部技術営業部長 溝口 祥司

1 株式会社 太平製作所のご紹介

私たち株式会社太平製作所（以下、「当社」といいます）は、“木”を加工する機械を製造するメーカーです。創業は1925年(大正14年)、本年をもちましてちょうど100年を迎える当社は、創業から一貫して“木”を加工する技術を追求してきました。当社は愛知県小牧市に本社を置き、大阪府にも事業及び生産拠点を構えるとともに、岐阜県にグループ会社（100%子会社）を持つ私たちは、グループ従業員数約160名の小規模な組織で日々業務に勤しんでおります。

当社は、木材生産の分野において主に合板の生産にかかる技術および集成材の生産にかかる技術を得意分野として、合板機械事業を本社が、集成材を主とした木工機械事業を大阪事業部がそれぞれ担っており、また、グループ会社において、2×4の構造躯体に特化した木質パネルの販売を主とする住宅建材事業を担っております。合板機械および木工機械双方の事業において、それぞれが当社独自のユニークな技術を有していることもあり、国内のお客様だけでなく、東南アジアや北米など、広く海外のお客様からもご愛顧をいただいております。当社は、社是である“信”の一字を心に置き、創業のころから受け継がれる技術を大切に、それぞれの時代にあった新たな技術を追求するこ

とで、世の中に必要とされる企業であり続けることを目指しております。

さて、昨今、気候変動を主要因とする自然災害の激甚化は世界的な脅威となり、我が国においては超高齢化社会の到来に伴う労働人口の減少が顕在化しつつあり、とりわけ経験効果により累積されたノウハウに長けた熟練工の不足など、各産業分野の事業継続性において大きな課題となっております。これらの課題は、当社の事業活動と密接な関わりを持つ林業・林産業においても無関係ではないという認識のもと、当社ではそれぞれの木材の生産において環境負荷の低減に資する技術や、なるべく人の手を必要としない“省人化”にかかる技術を開発の主要なテーマに掲げ、それら技術をもって社会・環境課題の解決に少しでも貢献することを目指して、日々テーマに沿った技術の開発に力を注いでいます。

2 木材検査装置 「T-スキャナー」の歴史

(1) 始まりは2009年

当時、集成材工場は工程毎に分業制での生産が主流でした。素材選別、カット工程において、作業員毎の感性に頼った選別となっていた為、経営者の希望する材料が供給されず、品質のバラツキや生産ラインのトラブルで生産量のバラツキが発生していました。

将来的な「国産材の有効活用」や、生材から乾燥材への移行、集成材市場が拡大する状況を踏まえ、こうした旧来の人海戦術に限界があると判断しました。

そして、機械化による品質の安定、生産量の安定拡大を目指し、木材の表面をカメラでスキャニングして木材の欠点（節、割れ等）を検出するスキャナーを組み込んだスキャナーカットラインの開発をスタートしました。

「前側の条件を変えないラインの提案」で、フィンガーラインを止めない目標を掲げました。キャッチコピーは「フィンガーの世界を変えるぞ !!」

開発発足当初、異業種や大学関係にも知見を求めましたが、木材の欠点検出検知機構は確認できませんでした。欧州には、木材用スキャナーが存在しましたが、国内産スキャナーは存在しませんでした。魚の切り身を正確に切断する愛知県のメーカーにコンタクトを取りましたが、私達の求めるものではなく断念せざるを得ませんでした。

ある時、当社の輸出顧問の紹介でスウェーデンのスキャナーの権威とコンタクトを取る事ができ、2010年、当社のスキャナー事業の第一歩、スキャナー0号機を購入しました。

(2) 0号機：2010年1月

スキャナーを入手しましたが、動作が不安定で使えるようなものではありませんでした。解らないままでは何ともならず、手探りで設定を調整し、スウェーデンから技術者を招いて稼働させました。

当社は国産木材、特に杉に注力していた為、杉材をスキャナーに判定させたところ、当社が求めるような判定が全くできませんでした。

なぜなら、欧州には杉のような黒芯や赤身の

材は無く、色が単調で節の見分けが容易な材がほとんどの為、杉のような濃い濃淡に対応するスキャナーは、存在していなかったのです。

日本の杉を見た技術者に「この木はチップ材ではないのか？腐っているのではないのか？」とまで言われました。

日本には杉の木が多く植林されており、この資源を有効活用していく必要があることを説明しましたが、当初は理解してもらえませんでした。

これでは使い物にならない！国産材に対応したスキャナーを！

我々の根強い説明と熱意が伝わり、国産木材に対応したスキャナー開発のスタートラインに立つことができました。

購入したスキャナーはカメラが固定され、様々な材に対する調整が全くできず、使い勝手が悪かった為、何度も改造を繰り返し改善しました。また、PLC*などの電装品も海外製であった為、全てを海外仕様に合わせなければならぬ点も苦労しました。様々な問題をクリアし、数多のテストを行い、ついに国産材1本に対しての検知ができるようになりました。

より実践の評価を行う為、三陸木材に材料を提供していただき、多数のテストを行いました。

そして、実際に表面検知の精度を確認してもらい、「使える範囲」との評価をいただく事ができました。

(3) 実機テスト開始：2010年12月

客先（福井県）にて3か月の現地テスト運転を行いました。ラミナー材を流すラインにスキャナーとスキャナー判定を使ったカット機を設置し、集成材工場の実際の声聴きながら、スキャナーの欠点検知を調整しました。1本 of 材料を完璧に調整したとしても、次の1本は誤

* PLC：Programmable Logic Controller の略で、プログラミングによって製造業の設備や機器をコントロールする制御装置です。

検知をする、という作業を繰り返しました。木材は1本として同じ材料がない、という難しさを体感することになりました。

ラインに流れてくる木材に細かく対応する微調整を行う必要がありましたが、調整を行う為のスキナーソフトは専門用語を用いた英語表記になっており、非常に使い辛く、販売に向けた場合、日本語を用いた簡単な調整、設定方法が必要と感じました。



▲ 0号機の設置状況 福井県にて

(4) カメラ移動機構の開発：2011年4月
材料サイズに合わせたカメラ移動機構を開発しました。この頃、海外スキナーを熟知したユーザーを招いてテスト機の評価を受けたところ、「杉をよく見ている」と評価をいただきました。そして、日本語対応や、消耗品の国産化を強く要望されました。

こうして日本語対応設定ソフト（WoodWork）の開発を始めました。

(5) 0号機改の稼働：2012年2月

実際の生産ラインに0号機改を組み込み、置き換えを前提に販売しました。（茨城県）

初めてライン化しましたが、スキナーが正常稼働しませんでした。スウェーデンの技術者を呼び対応しましたが、それでもうまく稼働し

ませんでした。その為、当初はスキナーを使用しないクロスカット機による定寸カットでの稼働になり、客先に多大な迷惑をかけてしまいました。

客先で日々原因追及、改良改善を繰り返し、漸く使用可能な状態になりました。そして、スキナーを組み込んだスキナーカットラインが実働に入りました。



▲ 0号機改の設置状況 茨城県にて



▲ 記念すべき0号機改の設置

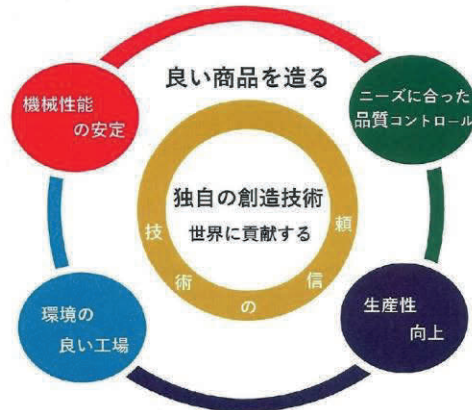
このテストを経て、正式に国産スキナー「T-スキナー」1号機的设计に入りました。

次回、7月号に続編を掲載予定です。

株式会社 太平製作所 は、このコンセプトで技術開発に挑戦しています。

前側の情報を変えないラインの提案

ぶつけない 叩かない 落とさない 滑らさない



合板機械、木工機械の専用メーカー

 **Taihei** 株式会社 **太平製作所**

本社・小牧事業部

〒485-0084 愛知県小牧市大字入鹿出新田字宮前 955 番 8

TEL: 0568-73-6421 FAX: 0568-75-2805

URL <http://www.taihei-ss.co.jp>

大阪事業部

〒559-0022 大阪府大阪市住之江区緑木 2 丁目 3 番 33 号

TEL: 06-6685-9551 FAX: 06-6685-9559

私たちは、未来を見つめて分析に
取り組んでいます。

2021年8月1日、JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査会社として食品安全マネジメント協会に登録されました。

JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査及びコンサルティングは、加工油脂及び植物油脂類の HACCP 構築支援 20 年以上の歴史がある弊会にぜひご相談ください。

農林水産省 登録認証機関
ISO/IEC17025 認定機関
JFSM 登録監査会社(JFS-A/B 規格)



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内
TEL: 03-3669-6723 FAX: 03-3669-1019

(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内
TEL: 06-6358-6414 FAX: 06-6358-6454

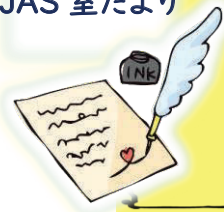
公益財団法人 **日本食品油脂検査協会** <https://www.syken.or.jp>

農水省

JAS 室だより

みなさんにもっと JAS を知っていただくために

～ジャスマル君・ジャスマロ君に聞いてみた～



じゃすひめちゃん

今回の JAS 室だよりは、
JAS の普及の取組を前回（2月号）に引き続きご紹介します。



Facebook



Instagram



ジャスマロ君

続きましては、**SNS を使った作戦**。

直接お伝える機会はとても大切だけど、情報を届けられる人数にどうしても限りがあるのが難点。より多くの方に同時に情報を届けられる SNS もしっかり使っていく必要があるね。

日頃は、月に1回のペースで、農林水産省新事業・食品産業部の Facebook と Instagram に JAS にまつわる投稿を行っているけど、11月の JAS 普及推進月間中はこれを圧倒的に強化！週に2回のペースに増やして発信を行ったよ！

投稿内容も、イベント紹介、規格内容の紹介、クイズなどさまざまなやり方を試してみました。一番「いいね！」が多かったのは…こちらの「ソーセージの JAS の豆知識」を紹介した投稿でした。これは、もともとは JAS 室にかかってきた実際のお問合せ電話をヒントに作成したものです。



ジャスマル君

ソーセージの JAS の豆知識

特 級

JAS 特級ソーセージ

- ・品質が決まっているよ。
- ・使用できる原材料は、豚肉・牛肉、豚・牛の脂肪、調味料、香辛料のみ！でん粉などのつなぎは使えないよ。

特色 JAS 熟成ソーセージ

- ・品質と作り方が決まっているよ。
- ・原料の肉は、低温で3日間以上熟成されているよ。熟成特有の風味がたまらない！

それぞれのマークの色は他の色の場合もあるよ

JAS マークをチェックして好きな方を選んでね

JAS を知ろう、食べよう！
11月は JAS 普及推進月間

たくさんの「いいね！」がつくと、JAS 室担当者のモチベーションが上がるだけでなく、より多くの方に見てもらいやすくなるので、ぜひ皆さんも「フォロー」や「いいね！」をお願いします！





さらに、2024年はなんとなんと、

農林水産省 Web マガジン「aff (あふ)」10月号で JAS 特集 も行われました！

①JAS のすべてがわかる徹底解説、②JAS 専門家と一緒に「スーパーで JAS マークを探せ!」、③認証事業者に聞く JAS の可能性について、3週にわたって特集記事が組まれたね。



Aff (あふ) 10月号



最新の JAS 情報が一番詳しく、一番わかりやすくまとまっているといっても過言ではありません。ぜひご一読ください。もしこの aff の記事を転載して活用したいという方がいれば、お気軽に JAS 室にご相談ください。



次なる作戦は、**お買い物現場であるスーパーで JAS を PR!**

お買い物の際に、JAS マークを目にとめてもらえるよう、まずは、全国の小売店の皆様に 11 月 JAS 普及推進月間中にポスター・ちらしの掲示を呼びかけたよ。

この呼びかけに応じていただいた企業の中には、売場でのポスター掲示だけでなく、お店の折込ちらし・ウェブちらしで JAS マークを紹介してくれたところもありました。多くの消費者の方に目にしてもらえる貴重な機会がいただけました。



スーパーは JAS マークのついている商品と消費者の方との大事な接点だよ。



2024年11月には、**スーパーでの普及イベント**も初開催したよ！
 スーパーに買い物に来た消費者の方に、どのような商品にJASマークがついているのか、
 どんな意味があるのかを直接お伝えしたよ。

＼11月はJAS月間／ スーパーで普及イベントを初開催しました！



3種類のJASマークがどんなものに
 付いているか見てもらったよ！

皆さんのお家にある食べ物には
 JASマーク付いてますか？



JAS制度の説明をしたり・・・



アンケートに協力してくれた方には
 グッズをプレゼントしました。

ご協力：イオンスタイル碑文谷さま



JASマーク入りの風船
 も配布したので、JASマ
 ークが注目されたこと
 間違いなしだったよ。

これからもスーパーとのつながりを大事にしていきたいですね。
ご協力いただいた皆様、誠にありがとうございました。

If you love Japanese cuisine, Try food with JAS!

The Japanese Agricultural Standards (JAS) are Japan's national standards born in 1950. They preserve Japan's traditional food culture and create new value such as social considerations.

JAS Food with the JAS logo are timeless classics

Soy sauce Indicators of deliciousness, such as umami content, are guaranteed.	Flavored seasonings The blending ratio of umami ingredients such as katsuobushi and kombu is guaranteed.	Worcester sauces The content of vegetables and fruits, which are the basis of deliciousness, is guaranteed.

JAS Food with the Specific JAS logo brings new discoveries

Textured soy protein product Products processed to have meat-like qualities, using high-quality soy protein that meet diversifying consumer needs	Miso Fermented soybean food made using Japan's unique traditional manufacturing method	Noufuku Foods Ethical foods made by people with disabilities involved in the production process, such as weeding and harvesting

Check here to learn more about JAS!
<https://www.maff.go.jp/e/policies/standards/jas/index.html>

November 2024
JAS
 Promotion Month

MAFF
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries



そして最後の作戦は、日本を飛び出して、
世界にJASを広めよう作戦だよ！

JASマークは品質や信頼の証。これは日本の消費者にとっても、海外の消費者にとっても変わりません。
 海外でもJASが認知されて、価値のあるマークになるといいよね。



JASマークの意味を海外の消費者の方に伝えるため、英語版のちらしを作成しました。
 実際にどのような商品にJASマークがついているのか、どのようなことを示しているのかもわかるように工夫しました。



この英語版ちらしは、2024年7月に在タイ日本国大使館のFacebookで紹介していただいたのを皮切りに、11月JAS普及推進月間にはホーチミン（ベトナム）、マレーシア、クアラルンプール（マレーシア）、シンガポール、ロサンゼルス（米国）、台湾の大使館・JETRO等のSNSで発信してもらったよ。



さらに、JAS品を取り扱う海外の小売店へのJAS普及活動も始めています。



JAS法の目的に、「一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図る」ことがうたわれている中で、しっかりとそれぞれのJASマークとその意味を知っていただくことは本当に大事なことだね。



JASをよりたくさんの方に知ってもらうためには、この記事を読んでいる皆様の御協力も不可欠です。

もし、「一緒にこんなことができないかな」、「こんなことをやってみたらどうかな」というアイデアやご意見があれば、ぜひ、お気軽に、JAS室までご一報ください！



JAS室（農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室）

TEL : 03-6744-2098

Email : jas_soudan@maff.go.jp

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

FAMIC（独立行政法人 農林水産消費安全技術センター 相談窓口）

TEL : 050-3481-6023

HP : <http://www.famic.go.jp/docs/reference/jigyousya.html>



どんとこい有機



日本の有機 JAS への取組をサポートするために

～ 有機 JAS 資材評価協議会の役割 ～

一般社団法人 有機 JAS 資材評価協議会 副代表 高橋 芳道

設立の経緯

2000年8月に有機 JAS 認証制度が始まって以来、肥料販売業者の規格・基準への理解不足や間違った宣伝による誤使用、生産者の理解不足による誤使用、登録認証機関の確認不足による誤使用などにより、有機農産物の日本農林規格（JAS）に適合していない資材等を使用し、生産者（認証事業者）が有機農産物の認証取消しを受けたり、販売業者が有機と非有機農産物を混合したりといった不適切な事例が相次ぎました。

それらをきっかけとして、有機 JAS 制度の信頼性を確保するために、農林水産省が全国の有機 JAS 認証機関から情報を集めて、2010年から2011年にかけて、使われている資材のリスト化事業を進めました。

このリスト化事業の成果を引き継ぎ、有機 JAS 附属書等で認められた資材の評価、登録、リストの公表を目指して26の有機 JAS 登録認

証機関が集まり、2011年6月に有機 JAS 資材評価協議会を設立し現在に至っています。

また昨年11月には、日本の有機資材の実態を知りたいと、韓国の親環境農業に関係する行政機関や民間認証機関の関係者が来日され、当会関係者と情報交換を行うなど活動範囲は広がっており、海外からも関心を持たれる機関となりつつあります。



Organic Material for JAS products

事業内容の概要

- ①有機農産物の生産に係る肥料、土壌改良資材、農薬、調製用等資材及びその他の資材が、有機農産物の日本農林規格附属書並びに一般管理・育苗管理資材に係る基準に適合するか否かの審査
- ②審査の結果、使用可能と判断したものをリスト化し、ホームページで公開

- ③資材の有機 JAS 適合性判断・手順の理解を図るため、資材業者・生産者・登録認証機関等を対象とした講習会の開催
- ※有機 JAS 附属書等への適合性評価に当たっては農林水産省の「有機農産物の JAS 資材評価手順書」に準拠した手順により行い、コーデックスガイドラインも参照しています。

審査は厳しく常に複数で確認！

有機 JAS 資材評価協議会には、農林水産省や FAMIC の OB が役員を務めるほか、有機 JAS 認証機関で検査員や判定員を務めた経験を持つ者として理事会によって任命された検査員が 18 名。判定員は 12 名在籍しています。

また、検査員と判定員のスキルアップのために、毎年検査員と判定員を対象にした 1.5 日間の研修会を実施しており資材の判断基準や評価の仕方について、標準化も図っています。



▲ 研修風景

当会の審査（検査・判定）業務は、これらのメンバーによって支えられています。

1. 申請書を提出していただいた後のスクリーニングについて

最初に申請者から提出していただいた申請書類等は、検査部門長（責任者）によりスクリーニングを行います。

このスクリーニングで、予め有機用の資材としては不適切なものは排除されることになっており、申請者側も無駄な時間・費用・労力を省くことが出来ます。

次のステップに進めるものだけが申請受理となり書類審査が始まります。

2. 申請受理した後の書類審査について

書類審査については、検査部門長から任命された検査員 1 名が担当し、申請者とメールでの

やり取りを通じて申請書類の内容を確認していきます。

検査員は、資材評価協議会に常駐しているのではなく、他の場所で行っている方が多いので、質問等はメールでのやり取りが中心となります。

このやり取りの中で、当初は添付してなかった書類や記録の提出を求めたり、申請書に記載されている内容について、詳細を確認させていただく事となります。

審査における主な注意点は次の 2 点です。

①追加資料の提出や回答が不可能な場合、審査は中止となります。

例えば、検査員が求めた資料が期限を大幅に超えても提出いただけない場合、回答内容が二転三転する場合、或いは機密情報は開示出来ない等の回答があった場合が該当します。

②通常の審査は書類審査のみですが、必要に応じて実地検査を行う事もあります。

提出していただいた書類や回答だけでは、資材内容の確認が不十分と判断した場合は、製造場所・販売場所に直接出向き、実地検査する場合があります。

3. 書類審査後の判定について

書類審査が終了すると、検査部門長から判定委員長に結果が伝えられ、判定委員長は他にもう 1 名の判定員を任命し、判定員 2 名体制で書類審査結果の記録を受け取り、必要に応じて検査員に質問を出します。

質問・協議・再質問・修正・再回答等の検査員と判定員 2 名間でのやり取りが終わると、判定結果が判定部門長に伝えられ、その後、全ての検査員と判定員を対象に、検査判定結果に至るまでの内容に、改めて疑問点等が無いかどうかの意見を求めて縦覧を行います。縦覧完了次

第、代表者に報告するという仕組みを持って業務に当たっています。

これら一連の作業を簡単に記載すると、判定結果を出すまでに、検査部門長と検査員 2 名から始まり、最初の判定で 2 名の判定員が関わり、次に判定部門長がもう一度判定内容確認してから、全ての検査員と判定員が評価に加わる縦覧という作業を経て、初めて判定結果が確定

し登録証が発行されたり、資材リストに掲載されたりします。

最低でも 20 名以上の検査員資格・判定員資格を持つ者が審査業務に関与していることとなります。

これだけ多くの人と時間を掛けて、初めて有機 JAS の適合資材と評価されることとなります。

登録資材数の推移について

2020 年から昨年までの登録資材数の変化は右のグラフの通りです。

コロナ禍にもかかわらず順調に資材数を増やし、2025 年 2 月末での登録数は 900 資材を超えています。

国の「みどりの食料システム戦略」の後押しもあり、今後も有機栽培への理解と協力が広がれば、そう遠くない将来に 1,000 資材の目標を達成できると考えています。



資材リストを利用するメリットについて

- ①資材評価協議会のリストは、農林水産省のホームページにリンクされています。当会のリストに掲載されている資材数は、2月末時点では 900 超の資材がリストに掲載されています。リストに掲載されている資材に関しては、資材評価協議会が有機 JAS 附属書への適合性を確認している為、誰でも安心して使用できます。
- ②有機 JAS 農産物を生産される生産者は、資材評価協議会のリスト掲載資材を使用すれば、不適合資材使用の心配も無く安心な上、資材選択が楽になります。また、当会の資材登録証があれば、製造工程や原材料等資料の取り

寄せ不要で、登録認証機関の検査に対応できます。

- ③資材メーカーは、当会での審査の結果、有機 JAS 附属書に適合と判断されれば当会のリストに掲載されます。

資材メーカーは、多数のユーザーに製造工程や原材料などの資料を提出しなくても済むようになり、業務効率のアップ、機密の保持に役立つ事が期待されます。

- ④有機 JAS 登録認証機関は、資材の評価判断業務を資材評価協議会に外部委託する事が出来、確認漏れ等を防ぐ事が出来ます。また利用者の利益を確保するため、資材判定業務で

問題等が発生した場合に備えて損害賠償保険にも加入しています

有機 JAS 資材評価協議会は、リストを確認するだけで、有機 JAS の適合資材としての判断が可能になるという便利さと安心感を与えることが出来、資材メーカーには多数のユーザーから原材料と製造工程図を求められ提出するという煩雑さを回避するとともに、機密保持も可能となり、同時に生産者への営業活動における側面支援とも言えるべき役割を果たしています。

さらに、登録認証機関には人的資源の不足による、資材判断業務の煩わしさから解放されるという利点がありますので、国の「みどりの食料システム戦略」をきっかけとした、有機生産者の増加に対応するためにも、生産者ともども利用していただくことを願っています。



▲ 資材評価協議会のマークが付いた有機 JAS 資材の例

有機 JAS 資材評価協議会の
資材リストの掲載先

<https://www.yuhyokyo.com/list/>

環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ

毎月8日は
オーガニック
の日!!

2050年までに
耕地の25%を有機へ

「みどりの食料システム戦略」(農林水産省)より

JAS協会では、
「毎月8日は有機の日」
キャンペーンに取り組んで
います。
詳細はJAS協会HPを
参照してください。

日本農林規格調査会

みそのJASを含む3規格の改正を審議

有機農産物等のバイオ(Bio)表示は引き続き検討を進める



▲ JAS 調査会の様子

3月14日に、日本農林規格（JAS）の改正の審議のため、日本農林規格調査会（令和6年度第3回）が三番町共用会議所大会議室で開催されました。

開催に先立ち、3月2日に猪口委員（一般社団法人食肉科学技術研究所 専務理事）がご逝去された旨が伝えられました。猪口委員は、令和4年7月から約2年半、JAS調査会試験方法分科会の委員としてご活躍されました。

議 題

1. 調査会の運営について
2. 日本農林規格の改正について
 - 【改正】
 - (1) みその日本農林規格の改正
 - (2) 精米の日本農林規格の改正
 - (3) 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の日本農林規格の改正
3. 有機農産物等のバイオ(Bio)表示の取扱いについて
4. その他

今回の調査会では、「みそのJAS」等の3規格の改正のほか、調査会の運営規程の改訂、有機農産物等のバイオ(Bio)表示の取扱いについて審議されました。以下に概要をお伝えします。

始めに、昨年7月のJAS調査会委員改選を受けて、新藤委員（学校法人日本女子大学 家政学部 食物学科 教授）、土川委員（国立大学法人名古屋大学大学院 生命農学研究科 教授）、小木曾委員（一般財団法人日本食品分析センター 理事）、佐藤委員（国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 特別研究員）の4名が新たに就任された旨が伝えられました。

各委員の紹介に続いて、農林水産省の谷基準認証室長からご挨拶があった後、JAS調査会の運営方法を定めた規程の改正について審議が行われました。

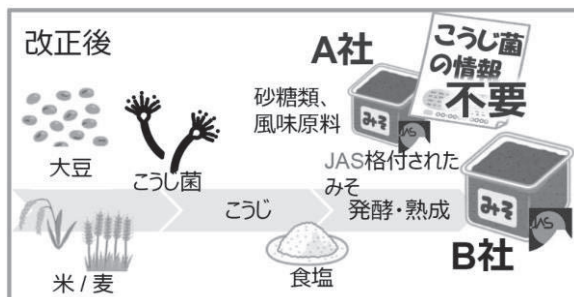
農林水産省の渡部規格専門官から、会議の議事録に関する規定について、議事録署名人及び閲覧窓口における一般縦覧を廃止し、議長の承認及び農林水産省ホームページへの掲載へと

改めたい旨の説明がありました。これについて委員からの異論はなく、案のとおり決定し、同日から施行されることとなりました。

改正 (1)みその JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・みそ JAS は、我が国独自の伝統的な「みそ」の生産行程についての要求事項(こうじ菌及びこうじ(ばらこうじ又は豆こうじ)の種類(限定)を規定し、令和4年3月に制定された。
- ・制定から3年が経過する中、他社が製造したみそを原材料に用いて調合みそなどを製造する場合に、他社の品質管理データを入手しなくても最終製品に JAS マークを付すことができないか等の制定当時には想定されなかった課題が浮上している。
- ・このため、みその生産に使用できる原材料として「JAS 格付されたみそ」を追加する。
- ・これにより、原料みそに使用されたこうじ菌の情報等の品質管理データの確認をしなくても、原料みそが JAS 格付されていることをもって当該要求事項を満たしていると判断でき、他社が製造したみそを原材料として使用することが可能になる。



▲ 改正後の使用できる原材料のイメージ

【意見・質疑】

- ・他社が製造したみそを原材料に用いる際、

JAS 格付品であれば品質管理のデータを確認しなくても認証が受けられるとのことだが、原材料に関する情報を知る機会が減るように思う。その点の懸念はないのか。

→ (農林水産省) 従来は A 社の行程と B 社の行程を A 社がまとめて確認して格付していた。今後は、A 社の行程は A 社が、B 社の行程は B 社がそれぞれ確認することになる。確認する行程は変わらず、確認する者が変わるだけであり、A 社も B 社も登録認証機関が確認した認証事業者であるため、ご懸念には及ばないと考える。

改正 (2)精米の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・精米は、玄米からぬか層を取り除いてとう精した米であり、精米の JAS では、精米のうち、水稻及び陸稻のうち精米の短粒種であって、炊飯に供するものを対象としている。
- ・精米の JAS は、「白度」、「水分」、「異種穀粒及び異物」などの品質の基準を規定している。
- ・精米の JAS の試験方法のうち、目視によって試験する「異種穀粒及び異物」※、「着色粒」、「被害粒」、「砕粒」、「粉状質粒」及び「水浸割粒」※について、判別装置を用いる方法を追加する。また、ロータリー型(回転棚式)の定温乾燥器、JIS R 3503 に規定するデシケータ及び針金 25 番線目開き 1.7mm の試験用ふるいの生産が終了していることから現状に合わせ変更する。

※「異種穀粒及び異物」と「水浸割粒」の判別装置はまだ 100%の判別ができなかったり開発されていなかったりするが、開発・販売され次第すぐに精米工場で使えるように予め規定する。

精米JASで規定されている基準	
白度	39以上
水分	15.0 %以下
異種穀粒及び異物	0.0 %以下
着色粒	0.0 %以下
被害粒（着色粒を含む。）	1 %以下
砕粒	3 %以下
粉状質粒	6 %以下
水浸割粒	10 %以下

精米JASの活用事例	
✓ 製品の品質規格や品質保証として活用している	

異物の例 (左からぬか玉,草の実,もみ殻)	異種穀粒の例 (左からもみ,もち精米,小麦)
着色粒の例	被害粒の例
砕粒の例	水浸割粒の例

▲ 精米の JAS について

【意見・質疑】

- ・パブリックコメントで反対意見が多く寄せられたのは、なぜか。
 - （農林水産省）反対意見は、稲作現場への意見が多かった。同時期にパブリックコメントを行った稲作等に関する法令改正への意見と誤って出されたものと推測する。
- ・JAS の利用状況はどうか。
 - （日本精米工業会）令和 6 年 6 月に初の認証事業者として 7 事業者が認証を受けており、今は 4 事業者が審査中である。令和 5 年産米は大変な不作と品質の悪さが影響して格付は数百キロに留まった。令和 6 年産は認証事業者も取り組もうとしていたが、年間を通して安定して格付できる米が手に入らなかった。今年、安定的に米が手に入るようになったら格付したい意向を聞いている。
- ・精米 JAS に規定されている内容は、日本の米であれば多くが認証を取得できるレベルか。
 - （日本精米工業会）通常通り収穫できれば流通する米の 7~8 割が基準をクリアすると思う。
- ・デシケーターについて「JIS R 3503 に規定するもの又はこれと同等の機能をもつ容器」

と規定しているが、ユーザーは同等の機能を持つ容器を簡単に選べるのか。

→（農林水産省）同等の機能とは、試料の放冷時に空気中の水分が付着せず、恒量がきちんと測れることが維持できる機能を指す。形状や材質はあまり関係なく、試験者であれば必要な機能は分かると思う。

- ・試験用ふるいについて、「JIS Z 8801-1 に規定するふるい目開き 1.7mm のもの又は針金 25 番線ふるい目開き 1.7mm のもの」と規定しているが、ふるいの目開きだけを規定すれば十分ではないか。

→（農林水産省）ご指摘の通りだが、JIS で規定するふるいと針金 25 番線ふるいは針金の太さが少し異なっている。従来、後者は精米用ふるいとして使われており、そのふるいが引き続き使えることを分かりやすく示したものである。なお、JIS と針金 25 番線の 2 つのふるいを比較試験しても遜色ない結果だった。

- ・判別装置について、「目視と同等の性能を有するもの」とは誰が判断するのか。

→（農林水産省）認証事業者が目視と判別装置の結果に差がないことを確認し、その結果を登録認証機関が確認する。

→（日本精米工業会）着色粒、被害粒、砕粒及び粉状質粒の穀粒判別機は、主だったメーカーが3社ある。その3社と当工業会と一緒に認定規程をつくり、目視と同等かを確認する試験を3年毎に行い、合格であれば型式を認定している。認証事業者は型式認定を受けた穀粒判別機を使っているので、審査の時に十分な説明になると思う。

改正

(3) 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉 JAS は、国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア・周辺環境への配慮、鶏ふんの利活用、従事者への適切な労働環境の提供等、国内における鶏卵・鶏肉の生産を持続可能なものとする基準を規定している。
- ・アニマルウェルフェアに関する指針として、新たに「採卵鶏の飼養管理に関する技術的な指針」「ブロイラーの飼養管理に関する技術的な指針」（令和5年7月26日付け農林水産省畜産局）が制定された。
- ・見直しの結果、参考とすべきアニマルウェルフェアに関する指針について、事業者団体の指針から国の指針に置き換えることとし、国産飼料用米の利用等その他の基準については存置する。
- ・このことによって、アニマルウェルフェアや持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉であることを、よりアピールすることが可能となる。

【意見・質疑】

- ・養鶏場を見る機会が多いが、国産鶏種は見た

ことがない。国産鶏種やアニマルウェルフェアに配慮されており素晴らしい規格である。

- ・欧米のアニマルウェルフェアは進化しており、デビーク¹や強制換羽²を禁止する規定があるが、日本の指針ではどうか。

→（農林水産省）デビークは最終的な手段としては実施できる規定になっており、強制換羽に関しては24時間以上の絶食はできないようになっている。

- ・採卵鶏と肉養鶏では指針に違いはあるのか。

→（農林水産省）日本では一般的に、肉養鶏は平飼いされ、採卵鶏はケージ飼いで飼育されている。このため指針でも飼育方法について、同様の書き分けがされている。採卵鶏について、ケージ飼いやその他の特定の飼育方式を禁止してはいない。

- ・5.4.1の注記において、アニマルウェルフェアへの取組については、指針を「参考とすることが考えられる」と記載されており、積極性が感じられない。「参考とすること」などにできないか。

- ・注記の記載は要求事項ではないので、言い切っても強制にはならない。「参考とすることができる」とした方が利用者の理解が進むのではないか。

→（農林水産省）現状に合わせて規定している。令和5年に制定されたアニマルウェルフェアの取組が少しでも進むように参考としたが、もう少し踏み込んだ規定にすることは今後の見直しの参考にしたい。

- ・アニマルウェルフェアの考え方は、他の基準も参考にできるのか。

→（農林水産省）そのとおり。注記では参考例を示している。

- ・海外のアニマルウェルフェアの考え方は、ど

¹ デビーク：羽つつきによる死傷事故防止のため、くちばしの先端を飼料が食べられる範囲で切り取ること。ビークトリミングとも言う。

² 強制換羽：一時的に飼料給与を停止して羽の抜け替わりを促し、採卵期間を伸ばす方法。

んどん進んでいるため、農林水産省の指針に縛られることなく発展して欲しい。

- ・（会長）ひとつの指標として注記に指針が記載されており、現場は海外を参考にすることもあると思う。注記の「考えられる」という表現が指針「等」に該当するとも考えられ、書き振りは次回の改善点としてはどうか。

有機農産物等のバイオ（Bio）表示の取扱いについて

【農林水産省 佐藤課長補佐の説明】

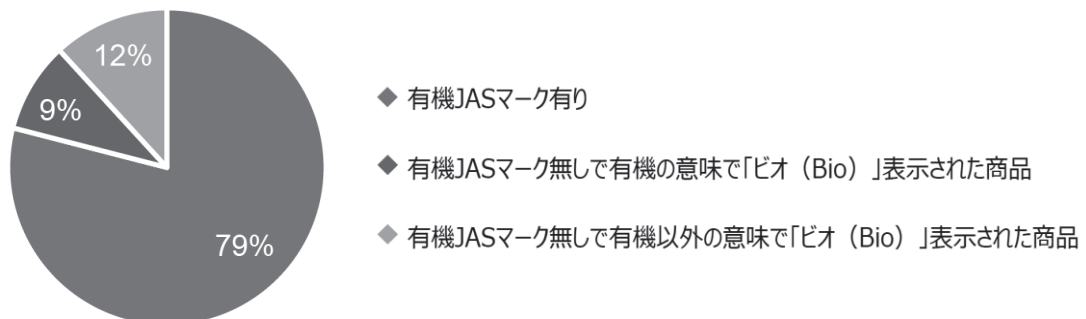
- ・「Bio」とは、「有機（Organic）」と同様の語句である、フランス語の「Biologique」やイタリア語の「Biologico」等の単語の略語であり、EU等において、「Bio」は、「Organic」と同様の意味として表示規制の対象となっている。
- ・日本国内においては、一般消費者の選択に著しい支障を生ずるおそれがあるものとして、「有機」、「オーガニック（Organic）」の表示を規制の対象として不適正な表示の取り締まりを行っているところ、「バイオ（Bio）」については取り締まりの対象とまではしていない。
- ・市場に流通している「バイオ（Bio）」表示された製品、「バイオ（Bio）」を「有機」と認識

している消費者が一定数以上認められた場合、一般消費者の選択に著しい支障を生ずることのないよう「バイオ（Bio）」表示を取り締まりの対象とする方向とすることが、令和6年2月の調査会において確認された。

- ・バイオ（Bio）表示に関する消費者の意識調査及び市場調査を実施した結果、
 - ✓有機食品の飲食頻度が高い層において「バイオ（Bio）」を「有機」の意味と認識している人の割合が高い。
 - ✓有機JASマークなしで「有機」の意味で用いられた「バイオ（Bio）」表示が行われた商品が市場に流通している。
 - ✓市場の「バイオ（Bio）」表示の中には「有機」以外の意味で用いられているものもある。
- ・上記の調査結果を踏まえ、有機以外の意味で「バイオ（Bio）」表示を行っている企業に対するヒアリングを行うなど、引き続き検討を進める。

【意見・質疑】

- ・酒類業界、特にワインでは、バイオダイナミ³やバイオダイナミクスという表現が、有機を超越した製法の概念として定着していることに配慮が必要である。酒類は国際的な商慣習



▲ 「バイオ（Bio）」表示された商品（酒類以外）の内訳

³ 有機農法の一つであるバイオダイナミ農法を用いている。オーストリアのルドルフ・シュタイナー博士が農業暦をもとに作ったバイオダイナミカレンダーを用いるなど、さらに発展させた農法。フランス語でバイオダイナミ、英語でバイオダイナミック。

により取引されている製品であることを理解したうえでご検討いただきたい。

- ・バイオダイナミ等は EU で表示規制されているのか。

→（農林水産省）EU では有機の規則の附属書で表示規制がされている。25 言語の有機が規定されているが、バイオダイナミは附属書に明示されていない。しかしながら、本文において附属書で規定した用語やその派生語「Bio」等について規制している。

- ・Bio 表示に関する今後の対応において、市場に流通している Bio 製品や Bio を有機と認識している消費者が一定数以上認められた場合、Bio 表示を取り締まりの対象とする方向となっているが、「一定数以上」の目安はあるか。また、どう取り締まるのか。

→（農林水産省）どこを一定数と捉えるのかは難しく、調査会で議論して頂くことになるかと思う。少なくとも有機の意味で使われていない Bio 表示は規制の対象としない方向で考えている。具体的にどう判断するのかなど、消費者庁との検討や実行可能性について企業ヒアリングを通して整理したい。

- ・一定数の母数はどう考えるか。

→（農林水産省）有機に関心がある層は、Bio を有機と思って選択するので、仮に有機でない Bio 表示製品が出回った場合には、選択に支障が出ると考える。そういった観点も含めて検討する。

- ・「Bio」を商品名にした製品があるが、この

商品は EU では別名で販売されており、気になっている。インバウンドで日本商品を購入する外国人が「Bio＝有機」と誤解すると問題になることが考えられるので、早めの対応を望む。

→（農林水産省）今まで想定していなかった視点での意見を頂戴した。有機を意味しない Bio 製品の取扱いは、今後整理したい。

- ・EU との間で相互に同等性が承認された件でパブリックコメントが行われているが、これによって調査結果の見方や評価の仕方が変わるのではないか。

→（農林水産省）EU との同等性が発効された後、流通実態を確認して改めて評価する必要があると考える。パブリックコメントの周知活動は十分に行いたい。

その他

今回、JAS 調査会で審議された全ての規格は、原案通り（一部、誤字の訂正あり）了承されました。今後の取扱い・手続きは会長一任とされ、本日審議した JAS について速やかに公示できるよう所要の手続きが行われます。

なお、会議資料は、農林水産省のウェブページ (https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/250314_siryuu.html) からご覧いただけます。

※記事中の資料は、
会議資料 4 及び 6 より掲載しています。

食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決

栄養強化目的の添加物の表示義務化など3月施行の見込み



本誌1月号の「令和6年度食品表示懇談会」の記事でお伝えした通り、食品表示基準の一部改正について、令和6年12月24日から令和7年1月28日までパブリックコメントが実施されました。また、消費者委員会 食品表示部会で2度の審議(第76回(1月30日)・第77回(2月21日))が行われましたので、以下に概要をお伝えします。

■ 食品表示基準の改正概要

食品表示基準の改正事項は、大きく3つに分けられます。

1. 栄養強化目的の添加物の表示義務化

概要 令和2年3月31日に公表された「食品添加物表示制度に関する検討会」の報告書を踏まえ、一般用加工食品の横断的義務表示における添加物の免除規定のうち、栄養強化の目的で使用されるものに関する記述を削除する。

対象 第3条第1項

別表第4「個別の表示ルール(名称、原料名、添加物、内容量)」

別表第24「一般用生鮮食品の個別的表示事項」

2. 栄養素等表示基準等の改正

概要 令和6年10月11日に公表された「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書(厚生労働省)を踏まえ、栄

養素等表示基準値等を改正する。

対象 別表第9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」

別表第10「栄養素等表示基準値」

別表第12「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値」

3. 個別品目ごとの表示ルールの見直し

概要 令和5年度食品表示懇談会の取りまとめにあるように「個別品目ごとの表示ルール」については、横断的な表示基準が策定されてから本格的な見直しを行っていないことから、令和6年度に開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における、品目ごとに関係する業界団体からのヒアリング、ルールの要否及び改正の必要性についての検討の結果を踏まえ、食品表示基準を見直す。

対象 別表第3「食品の定義」

別表第4「個別の表示ルール(名称、原料名、添加物、内容量)」

別表第5「名称の規制」

別表第19「追加的な表示事項」

別表第20「表示の様式」

別表第22「表示禁止事項」

■ パブリックコメント結果(速報版)

食品表示基準の一部改正案に関するパブリックコメントは、49件(94項目)の意見が寄

せられました。意見の概要と意見への考え方から本部会で説明された一部をご紹介します。

(意見) 栄養強化目的で使用した食品添加物については当該成分の栄養成分表示の義務化を検討すべき。

→ (考え方) 食品表示基準 Q&A (平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 140 号消費者庁食品表示企画課長通知) において、「栄養強化の目的で添加物を使用する食品は、当該強化した栄養成分の量を栄養成分表示に表示することが望ましい」旨を記載する予定。

(意見) 別表第 9「栄養成分及び熱量の表示単位、測定法、許容差の範囲及びゼロと表示できる場合の含有量」のうち、「食物繊維」について、0 と表示することができる量の規定を追加したことは、実際に含まれているものを含まれていないように誤認させるものであることから反対。

→ (考え方) 令和 5 年度に国内 7 か所の分析試験機関において、9 種類の栄養成分に関する分析試験を行い、食物繊維については、大きな試験室間誤差が生じることが明らかとなった。食物繊維の量については、食品表示基準において推奨表示事項に位置付けられているところ、低含有量である場合に、その測定誤差が大きいために表示することができない等の問題が生じている可能性があるため、今般の改正は、義務表示事項の栄養成分等と同様にコーデックス委員会のガイドラインを参考に、①許容

差の範囲を見直し、②0 と表示することができる量の規定を追加するものとなる。今般の改正によって、食品関連事業者の実行可能性を高めることにより、食物繊維の量が表示される食品が増えることで、消費者が食品を選択する際の情報が増えることが期待される。

(意見) 別表第 10「栄養素等表示基準値」の改正について、経過措置期間中に、改正前後のどちらの基準を用いているのか消費者に誤認がないように計られたい。

→ (考え方) 平成 27 年に食品表示基準を制定した際、新旧の栄養素等表示基準値が混在してしまうことから、「栄養素等表示基準値 (2015)」等、日本人の食事摂取基準 (2015 年版) を基にしていることが分かるような表示をすることが望ましい旨を通知 (「食品表示基準について」 (平成 27 年 3 月 30 日付け消食表第 139 号消費者庁次長通知)) した。今般の改正においても、同様に対応する。

(意見) 別表第 10「栄養素等表示基準値」に規定されている栄養素等表示基準値の改正と同時に、今般の調査事業の結果を踏まえ、別表第 11「機能を表示できる栄養成分について」の第 3 欄に掲げる栄養機能食品に係る「栄養成分の機能」の記載事項、第 4 欄に掲げる栄養機能食品の基準値に係る「上限値」を改正すべき。

→ (考え方) 栄養機能食品については、栄養成分の機能表示だけでなく、栄養成分の上・下限値や摂取をする上での注意事項も規定されている。そのため、調査事業等で見直しを終了した規定から五月雨に改正することは食品を製造する食品関連事業

表 食物繊維の許容差の範囲等について

栄養成分及び熱量	表示の単位	測定及び算出の方法	許容差の範囲		0 と表示することができる量
			現行	改正案	
食物繊維	g	ブロスキー法又は高速液体クロマトグラフ法	現行 ±20%	改正案 ±20% (ただし、当該食品100g当たり(清涼飲料水等にあつては、100ml当たり)の食物繊維の量が2.5g未満の場合は±0.5g)	0.5g

消費者委員会 食品表示部会 (第 76 回) 資料 3 より

者等にとって過度な負担となることが予想されるため、今後、これらの規定をまとめて改正することとする。

(意見) 別表第3「食品表示基準の対象となる食品に係る定義」のうち「冷凍ハンバーグステーキ」及び「チルドハンバーグステーキ」における「食肉の原材料及び添加物に占める重量の割合が50パーセントを超え」の規定、別表第19「一般用加工食品の個別的表示事項」のうち「調理冷凍食品」における「衣の率又は皮の率」は、品質を見極める上で重要であり、個別的義務表示事項から削除することに反対。

→ (考え方) 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会での議論において、調理冷凍食品については、衣の率や皮の率の表示義務がある一方で、惣菜のエビフライやぎょうざには、そのような表示のルールはなく、一部の品目にだけ課せられたルールがあるのは、消費者が表示を比べて選択しようとした場合に比較ができず、表示が活用できていない旨の意見があった。また、現時点において特定の品目にだけ義務を課す合理的な理由がない旨の意見があったため、これらを踏まえて廃止することとした。

(意見) コーデックスやEU並みの原材料%表示の実現に向けた検討を行うとともに、その検討時期を明示すべき。

→ (考え方) 令和5年度の食品表示懇談会において、

- ・原材料の量的表示や、原材料や添加物の表示方法、包装前面栄養表示(FOPNL)等も含めた諸外国との表示制度の整合性
 - ・個別品目ごとの表示のルール
 - ・食品表示へのデジタルツールの活用
- 等の論点が抽出され、これらの議論を踏ま

えた上で、令和6年度は、個別品目ごとの表示のルールと、食品表示へのデジタルツールの活用について、懇談会の下に分科会を設置し検討することが取りまとめられた。2つの分科会での検討に目途がついたところで、諸外国との表示制度の整合性も含め、懇談会において今後の議論の進め方について検討する予定。

■ 審議

食品表示基準の一部改正について、2度の審議が行われました。

・経過措置期間について、業界の負担を考慮して慎重に実施しなければならない。

→ (消費者庁) 栄養強化と個別品目ごとの表示ルールは、令和12年3月31日までの約5年間、栄養素等表示基準値は令和10年3月31日までの約3年間の経過措置期間が設けられている。食品の安全や栄養など健康に関する事項は、食品関連事業者の方には速やかに対応して頂くべきと考えている。通常2年間程度の経過措置期間のところ、事業者の実行可能性を考慮して3年間の案を作成した次第である。

・栄養強化目的で使用した食品添加物が義務表示になるとのことだが、添加物にも用途がある。酸化防止目的で入れたビタミンCと栄養強化で入れたビタミンCの区別がつかなくなるのではないかと。

→ (消費者庁) 事業者が主にどの用途で使うのかを判断し、表示する。

・栄養強化目的の食品添加物が表示されるようになるのは良いことだが、単純な物質名を書いたときの消費者の分かりやすさが気になる。消費者が分かりやすい形で物質名を書くというルールのようなものも併せて考えると本来の目的を達すると思うので、将来的な検討を望む。

栄養強化目的の添加物の表示を省略

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）

栄養強化目的の添加物を表示
（物質名で表示）

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）、ミックストコフェロール、リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム、L-リシンL-アスパラギン酸塩、パントテン酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、水酸化マグネシウム

栄養強化目的の添加物を表示
（一括名、簡略名・類別名を使用）

名称	チョコレート菓子
原材料名	チョコレート（乳成分・大豆を含む、国内製造）、玄米フレーク、アーモンド、オレンジピール、小麦パフ、乳糖
添加物	乳化剤（大豆由来）、甘味料（ステビア抽出物）、ビタミンE、ビタミンB ₂ 、リジン、パントテン酸Ca、ピロリン酸鉄、水酸化Mg

図 栄養強化目的の添加物を使用したチョコレート菓子の表示例

消費者委員会 食品表示部会（第77回）資料2より

→（消費者庁）添加物のルールは物質名で表示することを基本としているが、簡略名や類別名の表記も認めており、これは広く一般に知られている名称である。栄養強化目的で使う添加物は、事業者にとって訴求ポイントになるので、簡略名や類別名を用いて分かりやすく表示することが多いと考える。

・任意表示の栄養素等表示基準値について、細かい検査法まで告示する必要があるのか。

→（消費者庁）任意・推奨・義務の別にかかわらず、特定の栄養成分を分析する方法は一律に定めるべきだと考える。また、食品衛生の分野において妥当性確認が取れた分析方法をどんどん許容していく流れがあるので、そのような運用にしていくことも検討したい。

・妥当性確認の手順などを示して、色々な分析法を使えるようにした方が事業者が良いと考える。

・（座長）食品衛生法では、検査法を基本的には通知している。告示すると改訂が難しくなる。

→（消費者庁）今後も速やかに有効な検査法を追加していくのか、或いは、基準に規定し告示すること自体をやめるのかを検討

したい。

・日本人の食事摂取基準（2015年版）を基にしていることが分かるような表示をする対象について知りたい。

→（消費者庁）通知「食品表示基準について」で、どの日本人の食事摂取基準を参照しているかを示すよう調整したい考えである。新旧の基準が混在する状況になるので、例えば「2025」などを新しく作るものに表示することが望ましい旨を通知するイメージである。対象は、新たに改版が必要になって、強調表示をしていて、表示まで影響する場合だけである。

・個別表示を横断ルールに寄せることについて、品質の低下を懸念するパブコメ意見があった。モニタリングが必要ではないかと考える。

→（消費者庁）何をもって品質が悪いのかを判断することが難しい。旧 JAS 法において品質を担保する規格と共に品質表示基準があった。時代が昭和から令和に移り、個別表示は品質を担保するためのものではなく、商品を選択するための表示となっている。色々な商品が出てくる中、消費者が値段や味で選ぶ。そこをフォローするのは難しい。

→ (座長) 国民センターへの苦情が増えていないかなどアンテナを張っていただきたい。

- ・パブコメで「農産物缶詰又は農産物瓶詰」において「生鮮な」や「完熟した」を削除すべきではないとの意見が寄せられている。削除するに当たり、どのような議論があったのか。

→ (消費者庁) 完熟がどのようなものを指すかが曖昧な状況で、定義に「…の完熟した果実をいう」などの言葉を残すことを問題視し、曖昧な部分を削除した。「生鮮な」も同様である。

- ・個別表示ルールの検討を行う中で、衛生事項の検討を望む声が寄せられていた。

→ (消費者庁) まずは品質事項の検討し、その進捗状況を見ながら旧食品衛生法由来の条項も検討して行ければと思う。

- ・個別表示ルールの見直しにおいて、「今回は現状維持だが、さらに検討を進める」と回答した団体もあった。今後の見通しを知りたい。

→ (消費者庁) まずは一巡することで、品目ごとの凸凹が見えてくると思う。いまは全部が整った状態とは言えない部分があるが、その凸凹を見て検討させていただければと思う。

- ・個別表示ルールの見直しは、どの程度の進捗状況にあり、経過措置期間はどうなるのか。

→ (消費者庁) 残りの個別品目についても1月から議論を開始しており、令和7年度中に終わる予定である。改正スケジュールも今年度と同様に考えている。経過措置期間は全て令和12年4月1日に合わせるかどうか、議論が終わった時点で検討したい。

審議の結果、賛成多数で、食品表示基準の一部改正は原案通り可決されました。答申書の内容は消費者委員長に報告され、同意を得た場合、消費者委員会の答申として発出されます。

■ 令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要について

消費者庁では、おおむね3年毎に「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」を実施しており、今般そのとりまとめが報告されました。

全国実態調査は食物アレルギー表示制度の創設時から行われており、本調査をもとに表示ルールの改正が行われてきました。カシューナッツの症例数の順位、症例数、調査年度における割合が増加していることから、消費者庁では、カシューナッツについて推奨品目から義務表示への移行を想定して、加工食品中からカシューナッツを検出する検査法の開発にも着手している段階です。(詳細は、本誌3月号の「食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議」の記事をご参照ください。)

また、本調査の報告について以下の質疑が交わされました。

- ・まだ義務や推奨となっていない木の実類について、どの程度の水準になれば義務・推奨対象となるのか。

→ (消費者庁) 追加する際の基準は、アドバイザー会議で整理しており、アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について、直近2回の全国実態調査の結果において、「即時型症例で上位20品目に入っているもの」或いは「ショック症例数で上位10品目に入っており、重篤度の観点から別途検討が必要なもの」のいずれかに該当する場合は推奨となる。推奨から義務にするときの決まりはないが、アドバイザー会議において義務にすべきとの意見を踏まえて消費者庁で検討する。

- ・木の実類が増えてきたので、これらを含めた

ショック症例

解析対象6,033例のうち、意識がなくなる等の重篤な症例での上位3品目は、鶏卵136例(23.2%)、牛乳95例(16.2%)、くるみ86例(14.7%)であった。前回の調査では、くるみは第5位であったが、今回はさらに増加し第3位となった(前回8.8%)。木の実類の内訳は、くるみが86例で最も多く、以下、カシューナッツ37例、マカダミアナッツ13例であった。

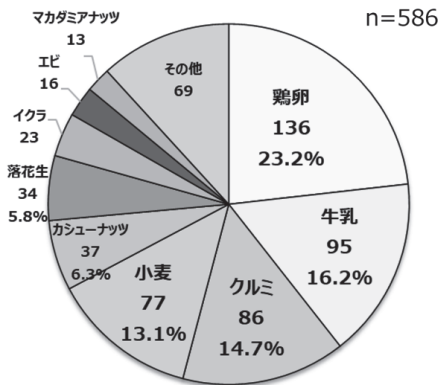


図3：原因食物の割合

表4：木の実類の内訳

種類	n	全体に対する%
くるみ	86	14.7%
カシューナッツ	37	6.3%
マカダミアナッツ	13	2.2%
分類不明	7	1.2%
ピスタチオ	7	1.2%
アーモンド	4	0.7%
ペカンナッツ	2	0.3%
松の実	2	0.3%
ヘーゼルナッツ	1	0.2%
合計	159	

妥当性の検証

ショック症例586例において、特定原材料8品目は76.3%(447例)、特定原材料に準ずるもの20品目※を含めて93.3%(547例)を占めた。
 ※「マカダミアナッツ」追加及び「まつたけ」削除前の20品目で集計

10

図 令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」から原因食物の割合など

消費者委員会 食品表示部会（第77回）資料3より

表示をした場合、消費者にどういったデメリットがあるのか。

→ (消費者庁) 患者がペカンナッツは食べられてもヘーゼルナッツは食べられないような場合、木の実類という表示をしてしまうと商品選択ができなくなる。このため日本では品目ごとに指定している。

・国際基準との整合性について考えがあれば教えて欲しい。

→ (消費者庁) コーデックスでも、現行のナッツという括りを崩して、くるみやカシューナッツといった品目で表示する動きがある。日本は当面「ナッツ」と括る表示は考えていないが、懇談会においてもそのようなご意見があることは承知している。例えば、「ナッツ(くるみ)」といった表記は将来的な検討材料になるかもしれないと考えている段階である。

→ (委員) 日本では甲殻類をエビとカニに分けている。エビのアレルギー患者でカニに反応する者が65%おり、残り35%はカニを食べられるというエビデンスがあったため、分けた経緯がある。国際的には甲殻類の表示だが、ここを無理に国際的に合わせるよりは、現行の方が患者の選択が広がってよいと思う。

・推奨表示の考え方に「特定原材料に準ずるものの対象品目数は、特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安とする」とあるが、対象品目から削除する際の考慮事項の「ショック症例数が極めて少数である」の考え方の整理をしないと、今後、ピスタチオ、ペカンナッツなど増加傾向の品目が対象に含まれるときに困るのではないかと。

→ (消費者庁) 削除する際の考慮事項に、直近4回の全国実態調査の結果において、

「即時型症例数で上位 20 品目に入っていないもの」かつ「ショック症例数が極めて少数であること」との考え方を示している。それに基づけば、今回の調査結果を踏まえて削除できるものもあるのではないかとのご意見だと理解した。マツタケを削除した時は、直近 4 回で症例数がゼロだったが、今回は該当するものはなかった。今回の調査結果には、マツタケを削除した後の影響が反映されておらず、推奨表示から削除したことでの症例数の変化がまだ分からない状況のため、拙速に削除品目を新たに加えることはしない考えである。

→（消費者庁）特定原材料に準ずるものは、追加より削除の方がかなり慎重なルールになっている。もう一度の結果を見ないと、これ以上削除することはできないと判断したところ。28 品目を目安にしている件について、品目数が全く変わらないのは逆に分かりにくいという話もある。1 品目増えた場合、「28 品目中」とあれば旧基準で、「29 品目中」とあれば新基準であることが分かるため、あえて数字をずらして欲しいという声もある。その辺りも今後の運用

では考慮したいと考えている。

- ・食品アレルギーの自分事化と食品表示をあえて見ることの重要性に対する意識を高めるような活動や、関心のある人への分かりやすい情報発信の必要性を感じた。今回の調査結果の情報発信など活動を推進して頂きたい。
- ・離乳食の進め方など、こども家庭庁と連携した普及啓発をすると良いと思う。

■ その他

食品表示基準の一部改正について、令和 7 年 2 月 28 日付で消費者委員会委員長より内閣総理大臣宛てに、諮問された改正案のとおりとすることが適当である旨の答申が行われました。本年 3 月中に食品表示基準の一部改正が公布され、即日施行（一部を除く）される見込みです。

なお、本部会の全ての資料は内閣府 WEB ページ (<https://www.cao.go.jp/consumer/kabuso-shiki/syokuhinhyouji/index.html>) からご覧いただけます。

お詫びと訂正

本誌 2025 年 3 月号の p. 26 に掲載した消費者委員会 食品表示部会（第 75 回）の記載に一部誤りがありました。深くお詫びを申し上げますとともに、以下の通り訂正いたします。

P. 28 右側 12 行目

【誤】 今回の表示部会は、前提条件を付した食品安全委員会に報告する目的で…

【正】 今回の表示部会は、前提条件を付した消費者委員会に報告する目的で…

日本版包装前面栄養表示の 様式案が決定される



▲ 検討会の様子

1月31日に、第4回日本版包装前面栄養表示に関する検討会が開催されました。

以下に検討会の概要をお伝えします。

議 事

1. 日本版包装前面栄養表示の様式
2. 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案
3. その他

冒頭、消費者庁 食品表示課清水課長より、今回の検討会においては、前回に引き続き日本版包装前面栄養表示の様式案と、ガイドラインの考え方の案について、忌憚のないご意見をいただきたい旨挨拶がありました。

■ 日本版包装前面栄養表示の様式

消費者庁 食品表示課の斎藤課長補佐より、前回の検討会の結果を踏まえて修正された3つの様式案について説明がありました。

消費者庁としては、食塩相当量を区別して表示すると包装前面栄養表示から得られる情報量が多くなり、逆に表示の意図が消費者に伝わらず表示が利活用されない懸念があることから、様式案はシンプルなデザインとし、表示さ

日本版包装前面栄養表示の様式案の修正(1)

- ▶ 全ての様式案において、文字や数値の表示スペースは広くしつつ、空白のスペースは少なくなるように工夫。

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

日本版包装前面栄養表示の様式案の修正(2)

- ▶ 食塩相当量の表示スペースを白黒反転させた様式案を作成。

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

日本版包装前面栄養表示の様式案の修正(3)

- ▶ エネルギー、たんぱく質、脂質及び炭水化物のデザインと食塩相当量のデザインでは、異なる様式(原型)を組み合わせた様式案を作成。

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
92kcal	3.5g	1.4g	16.5g	2.6g
4%	6%	2%	5%	35%

※は、栄養素等表示基準値に占める割合

(資料2より)

れる栄養成分等の量が消費者の適正体重の維持や食塩摂取量の減少等に役立つ情報であることを普及啓発の中で説明することとしてはどうかとの提案がありました。

【議論】

- 各栄養成分等の量が消費者の適正体重の維持や食塩摂取量の減少に役立つ情報であることを普及啓発の中で説明することに賛成。
- 様式案は(1)を支持する。(複数意見あり)
- 今後の普及啓発活動を考慮すると、食塩相当量と他の栄養成分等との間を少し開けるべき。修正案(1)の様式で炭水化物と食塩相当量の間を開けたデザインが良い。
- 食塩相当量に関しては増やしたい人はいないと考える。減塩政策の観点からも他の栄養成分と少し離れた方がよい。
- 前回の検討会において、各成分項目の表示について、上から含有量、成分名、パーセントの順にした方が見やすいのではないかという意見が出ていたと思う。
→ (消費者庁) デザイナーとの打ち合わせにおいて、上から順に成分名→重量→パーセントと目で追った方が、自然に情報が入りやすいということであったため、提示した様式案のようになった。
- 白黒反転のデザインは、何の意味があるのか。消費者を混乱させる可能性があるので、デザインはシンプルにして、食塩相当量を少しだけ離して配置することに賛成する。また、デザインを縦にしたものを使用できるか消費者庁にお伺いしたい。
→ (消費者庁) 最初にどのデザイン案にするか決定した後、そのデザインのバリエーションを決めていきたいと考えている。
→ (消費者庁) 炭水化物と食塩相当量の項目の間に隙間を設ける意見が出ているが、どのくらいの隙間を開けるのか。昨今の表示ミスによる食品廃棄問題を考えると、前面表示が表示ミスに繋がらないように隙間

は設けなくてもいいといった柔軟性を持たせていただけないかと考えている。

- 表示する際にずれたり歪んだりする場合がありますので、柔軟性がある方がありがたい。
- 今後の普及啓発の観点からも何らかの方法で区別していただきたい。
→ (消費者庁) 包装前面表示は任意の取組であるため、表示方法は複雑にせず、できるだけ柔軟性を持たせて多くの事業者に取り組んでいただけるようにしたい。
- 何のために前面表示をするのかを考えると、各国ともそれぞれの栄養の課題を解決する1つの手段として行っているの、日本も食塩摂取の課題を解決するための後押しとして前面表示に取り組んだ方がよい。
- (議長) デザインについては賛成する委員が多かった修正案(1)とすることとし、食塩相当量を区別する方がよいとの意見が多かったことから、修正案(3)の右側の列の一番上にある例にあるように食塩相当量のみ若干枠の形が違うデザインで隙間を開けずにくっつけたデザインを提案したい。
→ (消費者庁) 最初になぜシンプルなデザインにしたいと提案したかということ、一目でわかるデザインにしたいと思っているからである。食塩相当量に関するご意見は理解しているが、そこだけデザインを変えてしまうとそこにしか目が行かなくなり説明が必要になる。食塩相当量部分だけ離すことについては運用上で対処することを考えたい。これまでの議論を踏まえると、デザインはそのまま、食塩相当量の部分だけを離す案になると思う。
- (議長まとめ) デザイン案は修正案(1)の中で、食塩相当量だけ少し離すということにし、運用上は消費者庁で適切に運用していただくということにしたい。また、消費者アンケートもこの案を用いて行う。
- 事業者としては、どのように運用できるのか

お示し願いたい。

→ (消費者庁) 本日即答は出来かねるので持ち帰って検討したい。

続けて、次年度に実施される予定の包装前面栄養表示に関する消費者へのアンケート案について消費者庁から説明があり、視認性、可読性、記載数値の意味を伝える文言などについて、委員の意見を求めました。

■ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案

斎藤課長補佐より、ガイドライン原案の構成について、日本版包装前面栄養表示の目的、範囲、定義、基本的な表示方法、その他の区分に分けて、それぞれの案が示され、検討が進められることになりました。

【議論】

- 日本版包装前面栄養表示の範囲について、病者用食品及び乳児用調整乳、酒税法における酒類については、包装前面栄養表示を導入することは望ましくないと書かれているが、表示の範囲であるかどうかを書くべきである。
- 表示位置に関しては、ガイドラインなので引き続き説明を加えていくということか。
→ (消費者庁) 引き続き検討することで良いと思うが、食品表示基準上では「主要面」という文言を使っている。この文言を使うことが適切であるかどうか引き続きご議論いただきたい。
- 定義に関して、「日本版包装前面栄養表示は、(中略)当該食品の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物及びナトリウム(食塩相当量に換算したもの)の量に加え、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示するものである。」とある文章の「栄養素等表示基準値」の前に「1日当たりの」を挿入してはどうか。

→ (消費者庁) 栄養素等表示基準値の意味するところがわかるようにした方が良いというご意見かと思うが、そうであれば定義部分よりも「基本的な表示方法案」に記載している「栄養素等表示基準値に占める当該量の割合」の部分に加筆した方が良くかと考える。

- 「基本的な表示方法案」の「栄養成分等の量」は前提として栄養成分表示の値と矛盾しないということが重要であるので、「原則として栄養成分表示の値と同一とし」という文言を追加して、「(略) 栄養成分等の量については、原則として栄養成分表示の値と同一とし、販売される状態における可食部分の栄養成分等の量を表示する」としてはどうか。また、食品単位については、グラム表記ではなく、消費者にとって測定器具を使用しなくてもわかりやすい〇本とか〇袋のような単位が良いのではないかと。
- 1食分の値などに関して Q&A などを設けてもう少し解釈を示すような形にしてはどうか。
- 裏面の栄養成分表示の推定値と前面の栄養表示の整合性を図る必要があるため、そこは Q&A など用いて混乱のないようにしていただきたい。
- (議長まとめ) 委員の皆さんからいただいたご意見を基に、運用面については更に検討していくこととしたい。

■ その他

本検討会の資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/040572.html) からご覧いただけます。

食肉のハラール認証：続編

～ 実際の屠畜場監査 ～

公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員
J-GAP（家畜・畜産物）指導員
株式会社フードテクニカル・ラボ 代表取締役
技術士（農業部門） **伊藤 健** Ibrahim Takeshi Itoh



1. 牛屠畜施設の監査から

昨年、国内の牛屠畜施設のハラール認証取得の支援をしました。当該施設の同一敷地に豚処理施設の存在がありながら、アラブ首長国連邦のハラール基準 UAE993 で問題ないとの判断が出た事実から記すことにします。

ハラール認証基準には複数の存在があります。以前にも記しましたが、一つのハラール認証で全世界に通用する存在はないということです。その中でも今回、牛屠畜施設の敷地に豚屠畜施設の存在がありながら、UAE993 基準で「動線に豚との交差がなければ、認証取得の障害にならない」判定が出て、衝撃的な判定事例の説明を記します。

マレーシア基準 MS1500 には、豚関連施設とは 5km 離れていること。同じく、インドネシア基準 HAS23000 も同様の記載があります。但し、MS1500 では、この 5km の記載が今は削除されました。インドネシアは残っています。

UAE993 とは、GS0993¹ そのもので「イスラーム規則に従った動物の屠殺要件」がタイトルになっています。

屠畜場所の要件が、4.6 にあり、
4.6.1. ハラール動物の屠殺のみを目的とした

屠畜場

- 4.6.2. ハラール動物を互いに分離して屠殺および保管し、屠殺前後に獣医および健康診断を実施するための十分なスペースが割り当てられなければならない。
- 4.6.3. 屠殺された動物の重量を量り、高圧洗浄するか、屠殺用具を熱湯で洗浄および殺菌するための特別な場所が割り当てられなければならない。
- 4.6.4. 洗浄は、ハラール食品に使用され、ハラールの供給元によって製造された適切な液体および洗剤を使用して行わなければならない。
- 4.6.5. 輸送、洗浄、屠殺中に異なる種の動物を混ぜてはならない。
- 4.6.6. 動物の苦痛を避けるため、動物は訓練を受けた専門家によって屠殺場に移動されなければならない。

以上が屠畜場における要件で、どこにも豚屠殺施設から離すべき距離要件の記載がありません。当該施設は以前にもパキスタン人の監査を受けていたこと、そして今回はエジプト人の監査員にも事前確認したところ、距離要件がないから問題ないとの意見で嘖然としました。少なくとも UAE993 で認証取得で

¹ GCC 加盟国（サウジアラビア、クウェート、バーレーン、カタール、アラブ首長国連邦（UAE）、オマーン）及びイエメンにおいて、ハラール基準を含む共通基準制定を行う組織として Standardization Organization of GCC（GSO）が存在する。GS0993 は、「イスラーム法に基づく動物のと畜に関する要求事項」の基準である。

できれば、中東輸出はサウジアラビア除いて²万全であることは間違いないです。

2. 国内の食肉処理施設でハラール認証取得の障害

一番は、屠殺処理費用の関係から豚屠畜手数料がなければ処理施設の設備更新、維持管理は非常に厳しいと言わざるを得ないです。ところが、「同じ敷地に豚屠畜施設があっても交差がなければ、ハラール判定する」のであれば、相当認証取得への障害がなくなると考えられます。牛肉は、国内需要が減少するのは間違いないので、その意味では今後の期待が持てる判定です。

3. 注意すべき点

「交差していない」の内容の詳細を見ていくと、



▲ 牛屠畜室入場

- ① 屠畜場の正門の右から牛係留場に搬入
- ② 屠畜場の正門の左から豚係留場に搬入
- ③ 正門の左右で分離しての進入で交差はないとの判定
- ④ 建物は、牛施設、豚施設は隣り合うも別途建物で交差はない
- ⑤ 食肉としての出荷も進入経路と同じで正門に向かい、交差がない

4. それでも是正措置の指摘が

- ① 豚施設職員が渡り廊下で事務所向かう進路で職員が交差判定
- ② これ以外では、動物、人ともに交差はないとの判定

² サウジアラビアは、他の国と異なりスタンニング（失神操作）を禁止しているため、別途この条件を満たす必要があります。

- ③ イスラーム屠畜の完全実施で、左右動脈、静脈切断、食道、気管の同時切断⇒意識喪失確認し吊り下げの確実実施
屠畜人が元来自国で屠畜を生業とせず、経験不足で無駄な動作が多い
- ④ ノンハラール判定牛をハラール倉庫に収納ミス
- ⑤ ハラール委員会開催なく、記録不足
- ⑥ 個人の飲料ボトルの職場持ち込み発覚
- ⑦ 包装室に甲虫類の死骸発見
- ⑧ 内部監査は少なくとも1回/年は実施すること
等々、結構な指摘を受けて、不適合では是正措置報告書の提出を求められた。

5. 対策

- ① 豚施設職員の渡り廊下の入口を鍵掛けてノブも南京錠で封鎖
- ② 豚施設職員は、事務棟の入口から入るように変更
- ③ ハラール委員会を1回/月開催し確実に職場単位で履行することを確認
- ④ ムスリム屠畜人がUAE993のトレーニングを受講する。
- ⑤ 内部監査の実施は1回/年を最低でも実施すること
- ⑥ ISO22000とハラールチェック項目を統合して内部監査も同時とする。
- ⑦ ハラールポリシーの策定
屠畜場の監査の立ちあいは、随分と良い経験をしたとえます。

6. 礼拝の手順

監査以外の場面では、監査員は当然ムスリムなので、昼時はだいたい昼食と礼拝時間が重なるのが通常で、何処で礼拝場所を確保す

るかが問題です。

- ① ウドゥ（小浄）日本的には礼拝前のお清め
手指の水洗、耳穴、鼻、口⇒通常エルゴで
実施
臀部の洗浄⇒温水便座
足先の洗浄⇒サンダル履きでエルゴに足乗
せで足指一本ずつ洗浄
これが終了してタオルで拭き上げ



▲ エルゴ事例



▲ 礼拝室事例

- ② 礼拝 10～20分

これが人によってスピードが全く違う。イマーム（先導師）は物凄くゆっくり、技術職だと逆に猛スピードで進む。人によってさまざまですが。

- ③ 食事

通常日本人だと、豚は駄目、食肉はハラールロゴのあるものだけ、調味料はエタノール0.5%未満と聞いただけで何をしても良いかが混乱します。

私の場合は、海が入った天井、締めはバナアイスと決めているのでそれで当日準備した結果、監査員は上機嫌でした。

良く食事が先か、礼拝が先かと言うのがありますが、人によって全く異なります。特にイマームでない限り、礼拝はムスリムの義務だからということで、仕方ないと言ったところですが。それでも、多忙の時は、省略してどこかで埋め合わせすれば良いという人も結構いるのは普通です。

最近、ハラール和食というのがあります。和食は、それ自体が精進料理もあり、ハラールもヴィーガンにもなり易いです。そして、肉類を使用するのであれば、輸入品の鴨肉（タイ国産）、鶏肉（タイ国産、ブラジル産）でハラール品が結構あります。魚は全て丸の場合

は、ハラールであり、魚料理を味噌、醤油を使って調理すれば和食がそのままハラール料理になります。余り神経質になる必要ありません。それで最後に大半のムスリムは甘党なので、スイーツでも出せば大満足になります。

7. スタンニング、キリング

ハラール屠畜で最重要ポイントは、スタンニング、キリングの二点です。スタンニングは失神操作で、ほんの数分失神して意識喪失であれば問題ありません。その間にキリングを実施し、動物に最低限の苦痛で屠畜する操作です。これが同じ牛でも若齢牛、老廃牛、雌の未経産牛があり、難易度が高い操作がスタンニング操作になります。予め許可された高圧空気で打撃鉋が出て眉間に衝撃が伝わり失神するのですが、骨の硬さによって、ヒビ割れ、眉間陥没などが発生するとハラーム判定になるので圧力調整選択が非常に悩ましくなります。



▲ ノンハラール判定例

▲ ハラール判定例

8. UAE993 (2015)

当初 2015 年度版にはなく、2022 年度版に追加された項目があります。スタンニング場面、キリング場面へのモニタリングカメラの設置が義務となりました。正確にスタンニングを実施しているか？また、キリングでタスマヤ（お祈り文言）を唱えているかを画像記録する項目が追加されています。鶏肉処理では、オートキラー装置があり、また、一説にはスピーカーでタスマヤが流れているものがあるという噂を聞きます。ここまできると、宗教

認証というより形式だけ揃えれば問題ないだろうということになり、その意味を消失しています。当然、オートキラー、スピーカーによるタスマヤは否定されます。

9. さいごに

ハラール認証の中でも非常に微妙な監査で

ある屠畜場の申請書類作成から全ての支援を今回実施しました。現在、包装資材に関してもハラール証明が必須になっています。特にインドネシアのハラール製品保証実施機関（BPJPH）では、昨年10月から飲食物、飲食業に対するハラール表示の義務化を開始しており、相当難易度が上がっています。

筆者 伊藤 健氏 へのご連絡先

株式会社フードテクニカル・ラボ <https://food-labo.jp> info@f-t-l.co.jp



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「夜明けのすべて」

瀬尾 まいこ 著／水鈴社

2024年に映画化もされ、上白石萌音と松村北斗が主演を務めて話題となった作品。

この小説のストーリーに派手さはない。地味な内容で、そのことから、映画がどこまで原作に近いのか。いうことにも関心があった。

映画館を出たあとの感想は、「原作とは異なる内容も多くあるが、うまく作ってある」だった。

男女の二人が主人公と言えば、恋愛ものとのイメージを持つが、全くそうではない。

突然、パニック障害になった若い男性、山添君と、PMS（月経前症候群）に苦しむ若い女性、藤沢さんのそれぞれの心の葛藤と、二人の仕事への向き合い方や社会生活を描いている。

ただ、意外にも暗い印象を受けない。

二人とも、それぞれの病気によって辛い思いを味わい、新入社員として入社した会社を辞めて別の小さい会社に転職したことからお互いを知り合うことになる。その小さい会社の周りのベテラン社員が暖かくフレンドリーに接していることで、全体が柔らかな印象になっている。

二人は仕事に向きあう中で、お互いが苦しんでいる病気を知ることになるが、周りの人たちはなんとなく二人の病気に気づいている印象を受ける。でも、そのことに触れず、個性を生かしながら、誰もが仕事をゆったりと楽しく行っている。

「もしかすると自分が相手を助けられることがあるのでは」との気持ちを持つことで、二人が強くなっていく姿がほほえましく描かれている。

なお、上白石萌音さんが演じる藤沢さんは、僕のイメージ通り。

最近、社会人になった若い人には、ぜひ読んでもらいたい作品である。

JAS講習会・セミナーのご案内

01

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

- 食品関係全品目に共通する品質管理等について、一般的な基礎知識の習得を目的としています。
- 多彩な講師陣による講義は、食品工場や流通関係者から好評です。

会場

2日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 制度について	農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課基準認証室 担当官
②食品表示について	宮城大学 名誉教授 池戸重信 氏
③品質管理概論	柴田 CS マネジメント(株) 代表取締役 柴田純男 氏
④確認テスト	—
⑤食品の安全性	アース環境サービス(株) 学術部 北日本エリア長 島崎光臣 氏
⑥食品工場における 衛生管理	ジャパン・フードセイフティドクター(株) 代表取締役 池亀公和 氏
⑦品質管理活動の実際	(一財)日本食品検査 首都圏事業所 衛生検査部門 技術顧問 井上誠 氏

▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理や JAS 格付業務の担当者
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程 **[NEW]** 令和 7 (2025) 年度

第 1 回：5/22 (木) -23 (金) 東京 受付中
第 2 回：10/7 (火) -8 (水) 東京 準備中
第 3 回：2/17 (火) -18 (水) 東京 準備中

▶ 料金 (非課税)

会場：30,000 円～
WEB：40,000 円～



お申込・詳細はこちら→

02

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

- 演習を通じて必要な知識を身に付ける少人数制セミナーです。
- 実践的に表示の作成をすることができ、表示ルールの説明だけでは物足りない方におすすめです。

会場

2日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査 (JFIC) の講師が、一貫してサポートします。

①開会挨拶、オリエンテーション	—
②食品表示法の解説	講義
③一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	講義・演習
⑤原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

- ・表示の作成や点検に携わる方
- ・表示検定の受験を考えている方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程 **[NEW]** 令和 7 (2025) 年度

第 1 回：5/12 (月) -13 (火) 東京 受付中
第 2 回：9/9 (火) -10 (水) 東京 受付中
第 3 回：未定
第 4 回：未定

▶ 料金 (税込)

一般：49,200 円
会員：46,700 円

※ハンディ版食品表示基準を持参した場合、上記から書籍購入費を差し引きます。



お申込・詳細はこちら→

資格

…JAS 認証の技術的基準で義務付けられている資格要件を満たす講習会として、登録認証機関から指定されています。本講習会を指定している登録認証は、JAS 協会ホームページでご確認いただけます。

お申込み及び詳細は、JAS 協会ホームページをご覧ください。講義内容・講師は都合により変更となる場合がございます。

御社の最終商品の 食品表示の点検をさせていただきます。

1. 食品表示基準に基づく表示の齟齬の有無
2. 栄養成分表示の適否
3. 景品表示法に基づく優良誤認表示等の有無
4. 資源有効利用促進法による識別表示義務の適否
5. 1 アイテム3,300円でお引き受けしております。



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 **的早 剛由** (まとはやたけよし)

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前232-9

TEL.086-287-8567 FAX.086-201-0540

携帯:080-3051-1897 E-mail:mfc@matohaya.jp

<http://www.matohaya.jp>



令和7年度

有機加工食品 JAS 講習会

小分け業者・輸入業者は農産物・畜産物も対象！
外国格付表示業者も対象！



有機酒類も対象！

※詳細はJAS協会ホームページへ

一般社団法人 日本農林規格協会

▼ 開催日及び開催地

開催回	開催日	会場	所在地	定員(先着順)
第1回	令和7年 6月18日(水)	鉄鋼会館	東京都中央区日本橋茅場町 3-2-10 ※地図は受講票に記載します。	会場参加 20名
第2回	令和7年 11月5日(水)			Web参加 最大200名

▼ 受講料

参加方法	JAS 協会員	賛助会員	一般
会場参加	12,000 円	14,000 円	18,000 円
Web 参加	17,000 円	19,000 円	23,000 円

主催 一般社団法人日本農林規格協会

1日間・演習あり

HACCP実践的講習会

HACCP制度化は **全ての食品事業者が対象** です!!

当日の
流れ



9:40-10:50
(オリエンテーションを含む)

HACCPの歴史

背景,用語の定義
運用における考え方
他の規格との関係など

10:50-14:20
(途中昼休憩あり)

HACCPの基礎
7原則12手順

構築の概要,各手順の解説
事例紹介,演習

14:30-16:45

**中小等企業における
実際の取り組み**

準備~導入,導入後の問題点
質疑応答,確認試験など

2025

5.21 **水**

会場

製粉会館 5階 会議室
東京都中央区日本橋兜町15 - 6

お問合せ先

一般社団法人
日本農林規格協会

JASマークは 安全・安心の認証マーク

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番12号 八重洲カトウビル4階

Tel.(03)3249-7120 Fax.(03)3249-9388

Eメールアドレス jas@jasnet.or.jp

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>