

JASと食品表示

巻頭インタビュー

安心・安全なお米を届けるために

～JAS認証取得と品質管理が支える精米へのこだわり～



全農パールライス株式会社 東日本事業本部 製造本部 製造部

埼玉精米工場工場長 兼 品質検査課 課長 西岡 康行 氏

◎消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第9回)

乾燥スープ・風味調味料・しょうゆの検討が行われ、現状維持、廃止等の方向性が示される



教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

◎消費者庁 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会(第5回)

食品ロス削減と安全性確保の観点から見直し、改正ガイドラインを公表



どんとこい有機

日本オーガニック検査員協会

◎JAS協会の活動

第20回食育推進全国大会 (於：徳島市) に出展



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



5月

2025

表示の お悩み ありませんか？

栄養成分表示で、
消費者が活用しやすい
食品単位の例を教えて
ください



透明な袋に
個包装された商品（表示
あり）を詰め合わせて販
売する時、外装パッケ
ージにも表示は必要？



新しい「香辛料」の表示
の運用ルールは、以前と
どう違うのでしょうか



食用油脂を原材料名に
表示する際、横断ルー
ルの表示例以外の名称
も使えますか



「JAS と食品表示」には、
読者から食品表示の質問を募集して、
消費者庁の食品表示担当官が、回答・解説するコーナーがあります。

あなたの質問をお待ちしています

■質問 ■氏名 ■ご所属 ■メール（又はTEL）を明記のうえ、WEB 投稿（又は郵送）してください。頂いたご質問の中から消費者庁の担当官が選んだ内容を 情報誌でご紹介します。

※頂いた個人情報、質問内容の確認等が必要な際に使用し、情報誌には掲載しません。
※質問が採用された方には、消費者庁の回答を JAS 協会からお申込み時の連絡先にお知らせします。※質問内容を添削することがあります。※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

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 安心・安全なお米を届けるために
～ JAS認証取得と品質管理が支える精米へのこだわり～
全農パールライス株式会社 東日本事業本部 製造本部 製造部
埼玉精米工場工場長 兼 品質検査課 課長 西岡 康行
〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
- どんとこい有機
5 コスタリカのオーガニックに触れた旅
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
9 枠組壁工法を支える目視選別技術
— 選別格付競技大会に行ってきました —
- JAS、万博へ
- JAS協会の活動
13 第20回 食育推進全国大会(於:徳島市)に出展
- 消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第9回)
15 乾燥スープ・風味調味料・しょうゆの検討が行われ、
現状維持、廃止等の方向性が示される
- 消費者庁 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会(第5回)
20 食品ロス削減と安全性確保の観点から見直し、
改正ガイドラインを公表
- 消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第5回)
25 日本版包装前面栄養表示ガイドラインの記載方針がまとまる
- 教えて食品表示
29 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました～
- 業界の動向
33 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産決定と
加工食品の輸出拡大について
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
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品技術士センター 理事
技術士 (農業部門 (農芸化学)、総合技術監理) 大西 透

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/>）

〔府 令〕

- 食品表示基準の一部を改正する内閣府令（令和 7 年 3 月 28 日内閣府令第 26 号）

〔省 令〕

- 日本農林規格等に関する法律施行規則の一部を改正する省令（令和 7 年 3 月 24 日財務省・農林水産省令第 2 号）
- 農林水産省関係日本農林規格等に関する法律施行規則等の一部を改正する省令（令和 7 年 3 月 24 日農林水産省令第 10 号）

〔告 示〕

- 農産物漬物の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 3 月 21 日農林水産省告示第 467 号）
- 食品表示基準第二条第一項第十号イの別表第二十六の一の項から六の項までの規定に基づき内閣総理大臣が告示で定める届出の方法並びに同号ロの別表第二十七の二の項

第八号の規定及び四の項の規定に基づき内閣総理大臣が告示で定める遵守すべき事項その他の必要な事項及び報告の方法を定める告示（令和 7 年 3 月 25 日内閣府告示第 35 号）

- フローリングの日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 4 月 11 日農林水産省告示第 587 号）
- フローリング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（同第 588 号）
- フローリングについての検査方法の一部を改正する件（同第 589 号）
- フローリング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（同第 590 号）
- 精米の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 4 月 21 日農林水産省告示第 649 号）
- 精米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（同第 650 号）
- 植物性たん白の日本農林規格の一部を改正する件（同第 651 号）

お悔やみ

一般社団法人 日本果汁協会 専務理事の 川村 和彦 様は、去る 3 月 27 日、享年 71 歳にて永眠されました。

川村様は平成 26 年から一般社団法人 日本果汁協会の専務理事を務められ、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。

安心・安全なお米を届けるために

～JAS 認証取得と品質管理が支える精米へのこだわり～

全農パールライス株式会社 東日本事業本部 製造本部 製造部

埼玉精米工場 工場長 兼 品質検査課 課長 西岡 康行 氏 (文中、敬称略)

[聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人]



▲ 全農パールライス(株) 西岡工場長

1972 年の創業から普通精米を始めとする様々な商品の製造に取り組み、国産精米の取扱量日本一を誇る全農パールライス株式会社。

今回は、2021 年 12 月に新たに制定された精米の JAS 認証を取得された同社埼玉精米工場の西岡工場長に精米へのこだわりや JAS 認証取得の経緯についてお話を伺いました。

食糧管理法廃止により 消費者ニーズを意識

島崎 本日はお忙しい中、お時間をいただきありがとうございます。御社は 1972 年に東京石川米穀株式会社として創業され、2014 年に

全農パールライス東日本株式会社と全農パールライス西日本株式会社が合併し現在の体制になられたとのことですが、その合併の意図はどのようなところにあったのでしょうか。

西岡 合併前、東日本は家庭用精米の取り扱いが中心で、西日本は業務用の取り扱いが多く、それぞれに強みがありました。これらの強みを一体化し、全国規模で組織力を発揮するための合併であったと聞いています。また、現在は全国農業協同組合連合会グループの一員として、「顧客と産地を結ぶ懸け橋になりたい」という想いで、業務を進めています。

島崎 1995 年に食糧管理法が廃止されましたが、御社の事業にはどのような影響がありましたか。

西岡 食糧管理法の廃止により、お米の流通が自由化され、販売方法が大きく変化しました。以前は米穀店が中心でしたが、スーパーマーケット等の量販店が主流となり、地域流通から広域流通への移行が進みました。その結果、流通の重要度が増し、消費者のニーズに応じた商品(単一銘柄商品やブレンド米等)が増えていきました。

流通の自由化により、市場の価格競争も激しくなり、食糧管理法の廃止後は、玄米の仕入れ

価格が変動し、消費者からの要求への対応も求められるようになりました。しかし、逆に商談時の提案力や品質向上に取り組むことで、弊社製品の優位性が評価され、良い方向へ向かえたと思います。



▲ JAS 協会 島崎専務

島崎 お米の流通方法が変わり、消費者により訴求できる環境が整ったわけですね。

西岡 その通りです。しかし、食糧管理法の施行時は、玄米の価格の安定が保障されていたため、農家の方々は廃止に対して不安を感じていたのではないかと思います。

日本が抱える現状の課題

島崎 現在、お米の価格高騰が続いており、2025年3月には農林水産省による備蓄米の放出が本格的に始まりましたが、流通状況について教えていただけますか。

西岡 現在、お米の流通状況に関して多くの問い合わせをいただいています。備蓄米の放出についても、全国農業協同組合連合会として入札に参加しました。皆様からのご要望に少しでも応えられるよう、弊社としても日々尽力していきたいと考えています。

島崎 国内のお米の消費量は減少傾向にあります。この状況についてはどのようにお考えでしょうか。

西岡 1人当たりのお米の年間消費量は、ピーク時の1962年の118.3kgから2022年には50.9kgと半分以下に減少しています。消費量を増やすためには、消費者にお米への興味を持ってもらうことが必要だと考えています。田植え体験や産地交流会などを実施し、これらを通じて少しでもお米への興味を持っていただければと思っています。

島崎 お米の消費量が増えることで、おのずと日本の食料自給率も上がると思うので、増えたいところです。

精米の輸出も

島崎 御社では精米をはじめ、玄米やもち米、炊飯米など幅広い商品を取り扱っていますが、それぞれの生産割合についてお聞かせいただけますか。

西岡 当社は米卸業者のため、全農パールライス株式会社全体の生産量36万tのうち、97.7%が精米、玄米、もち米等となっています。その他は、炊飯米が1.3%、パックご飯などの食品関連商品は1.1%となっています。

島崎 炊飯米についてはどのようなところに卸されているのでしょうか。

西岡 炊飯米は主に中食への取引が中心で、惣菜店や寿司屋などに供給しています。

島崎 御社は輸出も行っているとお聞きしましたが、輸出先や割合についても教えていた

だけですでしょうか。



▲ 全農パールライス㈱ 西岡工場長

西岡 輸出量は、精米のうちの1.5%程度で、主にアジアを中心に行っています。

島崎 海外の方から日本のお米の炊き方が分からない、おいしく炊くことができないといった話を聞いたことがあります。そういった点では、パックご飯等も輸出の需要があるのではないかと感じています。

こだわりの精米

島崎 玄米の入荷から精米し、出荷されるまでの流れはどのようになっているのでしょうか。

西岡 工場に到着した玄米は、事前に発注した内容（荷姿、数量、産地、品種等）との一致を確認するために玄米着地検査を行います。荷降ろし後、玄米をサンプリングして、受け入れ基準との一致を確認するため、官能検査（におい、カビなど）等を実施します。

その後、品質の担保として成分分析機・穀粒判別機・白度計・水分計を用いた検査が行われます。工場内では、粗選機・石抜機で異物を取り除いた玄米を精米機にかけます。精米工程で

は、圧力の異なる3つの機械を使用して、白米にします。精米後、白度計と水分計を用いた検査の後、さらに色彩選別機等による精選をし、袋詰めを行い出荷準備が整います。

島崎 精米完了までにはどのくらいの時間がかかるものなのでしょうか。

西岡 大型トラック1台分の場合、荷卸しから約6~7時間で精米が完了します。玄米の投入以降、従業員がお米に直接触れる機会はなく、衛生面や品質を担保するための工程管理を行っています。

島崎 想像よりも精米完了までにかかる時間が短く、驚きました。

国産精米の取扱量日本一の御社ですが、精米へのこだわりについてお聞かせください。



▲ 西岡工場長から精米工程について説明を受ける島崎専務

西岡 私たちのこだわりは、全国の生産者が大切に育てたお米を、一番おいしい状態でお客様に届けることです。精米を通じて生産者の想いを消費者に伝えることが、私たちの使命だと考えています。品質管理のために、精米HACCPを取得し、徹底した管理のもとで製品を提供しています。

また、令和7年度より米取り扱いの総合食品企業への第一歩として、米粉工場を竣工し、米粉の製造も開始する予定です。

島崎 米粉にも、「ノングルテン米粉」という JAS があります。海外にはグルテンアレルギーの方が多くいらっしゃることもあり、主に輸出促進を目的に規格化されました。輸出をご検討される際には、是非 JAS 認証の取得も併せてご検討いただけると嬉しく思います。

いち早く JAS 認証を取得！

島崎 2024 年 6 月に精米 JAS 認証を取得されたとのことですが、その決め手についてお聞かせください。

西岡 JAS 認証を取得した理由は、お客様に認めてもらえる商品を提供するためです。国が定めた基準を守り、安心して消費者に手に取っていただける商品作りを目指しています。

島崎 JAS 認証を取得されたことで、社内の品質管理に変化はありましたか。

西岡 品質管理には常に力を入れており、JAS 認証取得にあたり特別な不安や負担はありませんでした。既に品質目標が設定されていたため、スムーズに対応できました。

島崎 精米の生産量や今後の JAS 製品の販売計画についての展望をお聞かせください。

西岡 精米の年間生産量は、現在、埼玉精米工場では 5 万 4,000 t です。今後も仕入れや営業と連携して、できる限り生産量を増やしていきたいと考えています。

また、JAS 製品の販売計画については、具体的な目標はありませんが、各取引先と相談しながら前向きに進めていきたいと思っています。

島崎 店頭に JAS マークの付いた精米が並ぶことを楽しみにしています。

御社は有機農産物の小分け業者の認証も取得されていますが、有機米の主な販売先や取扱量の推移についてお聞かせください。

西岡 現在、埼玉精米工場では、年間で 500～600 トンの有機米を取り扱っており、主な販売先は生活協同組合です。埼玉精米工場では、全体の 0.1%が有機米となっています。

島崎 有機米の取扱量は増えているのでしょうか。



▲ インタビューの様子

西岡 安定していますし、取り扱い開始時よりは確実に増えてきています。有機米の供給は、生産者の手間と価格がうまくバランスを取れるようになれば、更に増えていく可能性があると考えています。

島崎 2022 年 10 月より有機酒類にも JAS マークが付けられるようになったため、酒米用としても有機米の需要が上がっていくのではないかと思います。JAS の普及を行っている JAS 協会としても是非取扱量が増えることを願っています。

本日は貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございました。



コスタリカのオーガニックに触れた旅

なぜコスタリカに？…これまで2度ほど、訪問の機会を逸して、どうしても行っておきたかったのです。けっこう遠いので、行くなら気力体力がある今でしょ！と、昨年12月25日に出国、1月9日まで滞在。講師仲間や検査員仲間にも“彼らの国で会う”、を実現しました。



一般社団法人 日本オーガニック検査員協会 作吉 むつ美

カカオの農園にて

1. カカオの木と実

「若くキレイなカカオの実の表皮をこするとネバネバする。これを傷口に塗ると、血が止まるんだよ」と、実際にカカオをひとつとって、見せてくれました。



▲ カカオの実 表皮を一部削ったもの



▲ カカオの木
実の上に小さな白い花が咲いている

初めて生でみたカカオ。低木の枝にいきなりカカオの実がついていたのに、びっくり。その上には、かわいいカカオの花も咲いているのです。

2. 農園の紹介

案内をしてくれたのは、Rancho Tranquiloの農園主で、クリスチャンさん（Christian Thomanen氏）。スイス人で、中南米を旅したのちに奥様と出会って、農園を開拓したとのこと。

この農園は、カリブ海に面したカウイタ国立公園から数キロに位置しています。敷地内にロジやプール、ジャグジーの他、ワークショップ用のスペースもあり、ちょっとしたイベントを催したり、家族連れのお客様達が滞在を楽しんだりできるようになっていました。クリスチャンさんの自宅も、チョコレート工房も敷地内にあり、原料生産から製品加工までを見学できる機会に恵まれました。

カカオは、日陰を好む性質があるため、他の高木の下にカカオを育てます。樹齢4年で開花するようになり、そこから約6ヶ月かけて、カカオの実がなります。ひとつのカカオの実からは、20~60個のカカオ豆ができ、だいたい1kgぐらいの乾燥カカオ豆ができます。作業小屋のそばを通ると、何やら発酵臭がするので、ぼかし肥でも作っているのかと思っていたのですが、なんとカカオ豆の発酵中の香りでした。



▲ 発酵中のカカオ

このあと、天日で乾燥→焙煎→皮むき→磨砕すると、カカオマスができます。7kgの乾燥カカオ豆から、およそ20Lのカカオマスがとれます。このカカオマスをプレスして、カカオバターとココアに分離してようやく、チョコレートの原料が揃います。カカオを生産する小農家は、5~10ha ぐらいが平均栽培管理面積とのことですが、この農園では、カカオを4.2ha、そのほか、アサイーを主体とし、バナナ、オレンジ、ココナツなども栽培して自社農園の材料をチョコレートに利用しています。

Rancho Tranquilo では、収穫をおえた木の周りに少し鶏糞を入れるぐらいで、ほかには、何も入れません（鶏も十羽程度飼っていました）。アグロフォレストリー¹農場として、地域の環境と地域の経済を重視した経営をしていて、そのセンスや柔軟な思考には感嘆しました。さすがにチョコレートに使う砂糖は、オーガニックシュガーを購入していましたが、多品種のチョコレートに使う材料は、ほぼ自園や地元でまかなっていました。農園だけでなく、加工をし、ロッジ経営も行う一方で、オーガニック検査員として海外検査の経験もあるクリスチャンさん。彼のオーガニック農園の取り組み、コスタリカのオーガニック認証の歴史と、私個人の有機との関わりや、日本の有機認証のあゆみとがっぷり、思いもかけず楽しい情報交換もできました。

▲ 中米コスタリカの位置

コスタリカのオーガニック事情

1. コスタリカについて

さて、カカオやオーガニックの話が先行しましたが、コスタリカという国について少しご紹介します。コスタリカは、中央アメリカの南部に位置する小さな国です。紛争や治安が問題視される周辺国と比べ、比較的安全で、軍隊を持たずに非武装・中立を貫いている自立的な国といわれています。

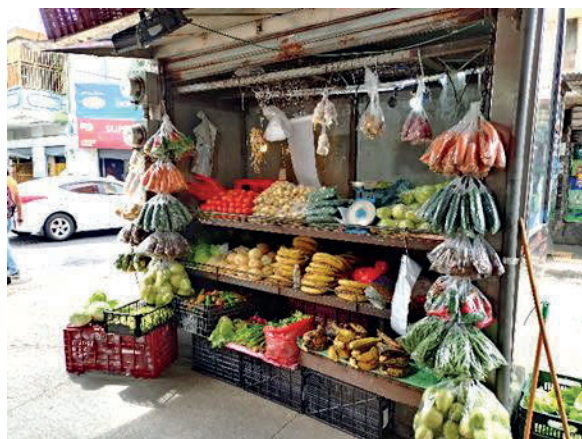
日中最高気温は25度~30度、日中最低



▲ 中米コスタリカの位置

¹ アグロフォレストリーとは、農業（agriculture）と林業（forestry）を組み合わせたもので、樹木を栽培し、樹間で家畜や農産物を飼育、栽培する農林業のこと。

気温も17度～18度と1年を通じて大きな寒暖の差がなく、雨期と乾期に分かれているだけ。乾期の始まりに行ったので、まだ雨も時々ありましたが、傘の御世話になることもなくすごせました。いくつもある国立公園では、様々な樹木が生い茂る森林、多様な植物、色鮮やかな鳥や昆虫、野生の動物の保護に徹底しています。観光立国としてのインフラはかなり整えられており、主幹道路の整備のほか、多くの場所で米ドルにて飲食や買い物、観光を楽しめます。その温暖な気候から、トロピカル作物の栽培に優位性があり、主な農産物としては、コーヒー、カカオ、バナナ、ココヤシなどがあります。もちろん、トロピカルフルーツは多様に生産されますし、野菜も、多種類のハーブなども市場では多く見かけました。



▲ 市場のお店の様子

しかし、伝統的な食生活では米飯を食べるのですが、なんと稲作はすっかり陰をひそめ、米国から輸入しているとのこと（そのほうが安いからという理由で）。また首都のサンホセではたくさんのパン屋さんを見かけました。換金性の高い作物に、行政の指導も生産者の志向も大きく舵取りをかえたこの30年のようです。



▲ コスタリカの伝統料理

2. コスタリカの有機認証

さて、そのコスタリカの有機認証の仕組みは、少しユニークです。有機農業のプログラムは、1994年に制定されていますが、本格的な動きは、1999年からのようです。生産者は、国内のみに販売する場合は、第三者認証の形をとらずに有機と表示ができますが（登録制）、輸出するものについては、有機JASと同様に、第三者認証を利用しています。

その認証機関である、Eco-LOGICAを訪れました。Eco-LOGICAのオフィスは、首都サンホセの市街地を少しぬけた、静かな住宅街にありました。スタッフは代表含めて5名の精鋭で活動しています。認証エリアは、コスタリカほか、コロンビア、メキシコ、プエルトリコ、ホンジュラスに加え、米国でもごく一部認証事業者がいるそうです。IOAS（ISO17065の認定機関のひとつ）の認定を受け、全部で50の事業者、コスタリカ国内では、10のグループ生産者（PGS参加型有機認証システム²）認証と展開しています。

基本はコスタリカの検査員が実地検査に向くけれど、メキシコには現地在住の検査員も

² PGS参加型有機認証システムとは、IFOAMが推進する有機認証の仕組み。有機生産者と有機生産物に興味のある個人・団体・事業者などを核として展開する食・農・環境にかかわる継続的な各種活動を、それぞれ自己評価する。これをIFOAM PGS委員会が厳正に審査する仕組み。

いるとのこと。また有機以外では、Women Care Certified³という基準で、コロンビアで認証もしているそうです。

コスタリカでは、農畜産省のホームページに登録された検査員(年間100USドル登録料がかかる)が公開されていて、現在は、25名が登録されています。「私はIFOAM(国際有機農業運動連盟)の活動などをしていて登録料を納めなかったから、いまは検査活動ができないのよ」と笑って説明してくれたのは、代表のガブリエラさん(Gabriela Soto氏)。私とは、IOIA(国際有機検査員協会)の研修で同期、年周りも近くすぐに親しくなりました。彼女は、有機認証を広めるために、検査員講習会が役に立つ(生産者も流通業者も行政関係者も学びにくる)と考え、開催し、成功をおさめたと聞いたのです。この話を1997年2月の研修で聞いてからすぐに、JOIAを立ち上げ、はじめての検査員講習会を開催したのが、1998年1月でした。

Eco-LOGICAは昨年25周年を迎えたとのこと。様々な課題はあるけれど、生産者への教育がいちばん重要だと、おっとりとした口調ながら、力強く語るガブリエラさん。Eco-LOGICAでは、コロナ渦、農場にいけないストレスを解消する目的もあり、小さな庭を緑いっぱいに変えました。日々、作物を育てながら、土や緑に触れながらの仕事はとてもバランスがとれているのか、スタッフはみなさん穏やかな雰囲気でした。



▲ ガブリエラさんと
理事のロベルトさんと一緒に中庭で

思った以上にいろんな共通点を見つけ、原点を振り返ることができた旅でした。

おまけ

ひとつ懺悔を。カウイタ国立公園で人がほとんどいない中、ウォーキングを楽しみちよっと休憩。。。こっそりナップザックに隠し持っていたクッキーを、あつという間にキュートな子ザルに持っていかれました。もともと、持ち込み禁止らしかったのですが、メインではない入口ではなんらチェックもされず。野生の猿に、また変な知恵と栄養を供給し、プラの袋を捨てさせてしまう罪をおかした私でした。でも、めっちゃキュートな子ザルさんだったので、絵葉書を買ってきて毎日見えています。

³ Women Care Certifiedとは、世界のコーヒー産業で働く女性が力をつけ、女性生産者、家族、コミュニティ、環境の生活の質を向上させることを目指した基準。女性が管理すること、トレーサビリティ、環境、社会的責任などについての要求事項があり、認証ラベルが付与されるもの。

枠組壁工法を支える目視選別技術 — 選別格付競技大会に行ってきました —



1 はじめに

このたび、枠組壁工法構造用製材選別格付競技大会を見学する機会を得ましたので、その模様をお届けします。

と言っても、「いったい何の大会？」と思われる方もいらっしゃるでしょう。熱心な読者は、「昨年 7 月号で日本ツーバイフォーランバー JAS 協議会の藤谷氏が紹介された大会」と思い出されたかもしれません。

改めてご紹介しますと、「枠組壁工法」は「ツーバイフォー工法」とも呼ばれ、木造の枠組材に構造用合板等の面材を打ち付けて壁と床を作る建築工法で、明治時代に北米から伝わり、今では日本の木造住宅の主要な工法となっています。

この枠組壁工法の建築物の構造耐力上主要な部分に使用される針葉樹の製材を「枠組壁工法構造用製材(通称:ツーバイフォーランバー)」と言い、建築物の構造耐力上主要な材料としての性能を担保するため、節、割れ等の材面の品質、曲げ強度性能、寸法、保存処理性能等の基準を JAS で規定しています。

枠組壁工法構造用製材選別格付競技大会は、全国各地の枠組壁工法構造用製材の JAS 認証工場等から推薦された格付技術者が、その選別格付の適正度を競い合う大会で、日本ツーバイフォーランバー JAS 協議会が主催し、今年で 32 回目を迎える歴史ある大会です。



▲ 競技大会の会場の様子

2 格付技術が特に重要とされる理由

JAS において格付は、規格に適合する製品であることを判定する重要な行為です。このため、品位、成分、性能その他の品質に関する JAS では、格付検査担当者は認証機関が指定する格付検査担当者技能研修を定期的に受講することを求めています。

しかし、大会を開催する例は稀です。なぜ枠組壁工法構造用製材では、ここまで格付技術者の育成に力を入れているのでしょうか。

枠組壁工法構造用製材では、目視による品質の区分が行われています。開会式で農林水産省の JAS 担当規格専門官の佐藤氏は、「本規格における品質の確保は選別が全てと考えています。選別は、木材の強度に影響するような欠点を仕分けるものであり、選手の皆様の目が枠組壁工法で作られる建物を支えていると言っても過言ではないと思っています」と挨拶されました。

3

女性を含む 36 名の出場者

今年度の大会は、3月19日に、都市センターホテル(東京都千代田区)で開催されました。東京には珍しく雪が降る日となりましたが、全国から集まった36名の選手が欠けることなく出場しました。

参加選手には2名の女性選手がいらっしゃいました。主催者の植竹会長は、「技術者は男性主体の業界ではありますが、女性の進出を望む協会や会員各社のダイバーシティを活かしたマネジメントアプローチが少しずつ実を結んでいる」と述べられました。

競技は、製材5本を1ブロックとし、各ブロック3分間の持ち時間で10ブロック、都合50本の資材について等級判定をします。36名の選手は4グループに分かれ、9名ずつが順次会場入りし、競技に臨みました。

3分間で5本、つまり1本を36秒で検査し、その結果をシートに記録しなければなりません。約2mの長さの製材の端から端までを確認するために、どの選手も素早い動きで机の周りを移動しながら検査します。製材の表裏を確認し、欠点因子となる割れや節を見つけるとその大きさを測定します。会場内の関係者も声を上げることなくその様子を見守る会場は、静かな緊張に包まれていました。

会場の様子



割れの測定



中央節の径の測定



丸身の測定



4

結果の発表

競技大会表彰式・通常総会懇親
日本ツーバイフォーランバーJAS協議会

▲ 最優秀賞の表彰の様子

普段の業務とは異なり、厳しい時間制限がある中で行われた選別でしたが、JASの理解度確認を目的に出題された課題についての正答率は高い水準を示しました。審査員によると、各選手の結果は僅差だったとのことでした。

入賞者のご紹介

👑 最優秀賞：農林水産大臣賞

辻川 悟 (三井ホーム株式会社)

👑 優秀賞：農林水産省大臣官房長賞

小坂部 直樹 (三井ホーム株式会社)
藤野 真信 (アトム技研株式会社)

👑 優良賞：日本ツーバイフォーランバーJAS協議会会長賞

森永 雄樹 (三井ホーム株式会社)
大澤 進 (三井ホーム株式会社)
鈴木 柊人 (三井ホーム株式会社)
中川 悠斗 (三井ホーム株式会社)
西東 洋二 (三菱地所ウッドビルド株式会社)
菅野 秀一 (三井ホーム株式会社)
二戸 孝之 (株式会社ジアースコーポレーション)

👑 新人賞：日本ツーバイフォーランバーJAS協議会会長賞

荒 徳明 (王子木材緑化株式会社)
村山 伸一 (株式会社三友サービス)
野村 結菜 (太平ハウジング株式会社)

(敬称略)

5

おわりに

熟練工の高齢化や減少が進む中、目視と材面測定機器を組み合わせて管理することにより、製材選別の負担軽減や品質の安定、生産性の向上を図る動きがあります。

集成材 JAS 及び直交集成板 JAS において、目視等級区分の定義に「材面測定機器による測定」が追加されました。

また、製材 JAS では、目視等級区分構造用製材の定義が「構造用製材のうち、節、丸身等材面の品質を目視又はカメラ撮影若しくはレーザー照射等によって測定し、等級区分するもの」に改められました。

この動きは、他の規格にも広がりつつあります。

現に、直近の JAS 調査会では、「精米の JAS」において、目視によって試験する異物穀粒等について、判別装置を用いる方法が了承されました。重要なのは、「目視検査と同等の性能を有することは誰が判断するのか」ということです。同調査会での農林水産省の回答は、「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」というものでした。つまり、機器を用いて判別することが可能となっても、目視の技術は依然として必要になるということです。

枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材の JAS においても、JAS 見直しの検討作業が始まっています。見直しの方向性はまだ分かりませんが、この競技大会で磨かれた知識や技術は、私たちの住まいを支え続けてくれると信じられる経験でした。

末筆ながら、この取材をご許可くださいました日本ツーバイフォーランバー JAS 協議会の皆様に感謝申し上げます。

農林水産省は、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)へ出展します



大阪・関西万博
公式キャラクター
マスコット



RELAY THE FOOD
未来につなぐ食と風土

RELAY THE FOOD
~未来につなぐ食と風土~

2025.
6/8日-15日

来場予約
不要

(「食と暮らしの未来ウィーク」期間中)

会場

EXPO メッセ
「WASSE」 イベントホール南側

「つなぐ」をキーワードに、食・農林水産業について、日本国内で紡がれてきた伝統、各地域で育まれてきた多様性、未来で活用が見込まれる最先端技術等について、17以上の部局が展示を予定しています。

6月7日～8日、14日～15日には、ポップアップステージ西においてもイベントを実施します。



大阪・関西万博 全景図

ポップアップ
ステージ西 EXPO メッセ
「WASSE」

※図は2025年日本国際博覧会組織委員会によるイメージです。実際の会場とは配置・建物形状が一部異なる場合がございます。また本図面の無断転載・複製は一切お断りします。



農林水産省

©Expo 2025

JAS、万博へ



6/7(土)
10:30~13:00

ポップアップステージ西に、
JAS(日本農林規格)が登場予定!

万博から、JASと一緒に
世界をもっと豊かにつなぎましょう!

※日程等は今後変更が生じる可能性があります。

〈担当〉
農林水産省
基準認証室



©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマル



©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマロ

第 20 回 食育推進全国大会（於：徳島市）に出展

JAS 協会は、会員の皆様のご協力を得て、「JAS マークをご存じですか？暮らしにいかそう JAS マーク」をテーマに食育推進全国大会に出展します。この機会に様々な JAS の普及啓発に努めてまいりたいと考えており、たくさんのお客様にお会いできることを楽しみに、お待ちしております。



大会名称	第 20 回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA								
開催日時	6 月 7 日（土）10:00-17:00 / 6 月 8 日（日）10:00-16:00								
会場	アスティとくしま（徳島市山城町東浜傍示 1 番地 1）								
大会テーマ	食の力は無限大∞ ～徳島から未来へつなぐ食育～								
大会の目的	食育に関する理解と関心を深め、食育の取組への積極的な参加を促すこと。未来を見据え、無限に広がる食の力を学び体感できる食育基本法制定 20 周年に相応しい魅力ある大会を目指す。								
大会コンセプト	1.サステナブルな食 2.食を通じた健康づくり 3.世界も視野に入れた徳島の食の魅力発信								
主な内容	トークショー、セミナー、調理イベント、体験イベント、ブース（展示・試食・物販・等）、式典 等								
	<table border="1"> <tr> <td> 食料安全保障 食料確保に向けた様々な工夫を学ぼう </td> <td> 食の安全 食中毒予防や食品に関する情報について正しく知ろう </td> <td> 食品ロス削減 食べ残さない工夫やまだ食べることができる食品の活用法を学ぼう </td> <td> 食の新技術 食の新しい技術を活用したビジネスモデルを学ぼう </td> </tr> <tr> <td> 健康 自身の健康課題に気づき、食を通じた健康戦略を学ぼう </td> <td> 食の多様性 世界の食の特徴やアレルギー、嚥下食等への対応を学ぼう </td> <td> 食文化・地産地消 地域の風土を活かした特産物や食文化の魅力を次代へつなごう </td> <td> 食を楽しむ 食材、食器、調理方法、旅等、食を楽しむツールをみつけよう </td> </tr> </table>	食料安全保障 食料確保に向けた様々な工夫を学ぼう	食の安全 食中毒予防や食品に関する情報について正しく知ろう	食品ロス削減 食べ残さない工夫やまだ食べることができる食品の活用法を学ぼう	食の新技術 食の新しい技術を活用したビジネスモデルを学ぼう	健康 自身の健康課題に気づき、食を通じた健康戦略を学ぼう	食の多様性 世界の食の特徴やアレルギー、嚥下食等への対応を学ぼう	食文化・地産地消 地域の風土を活かした特産物や食文化の魅力を次代へつなごう	食を楽しむ 食材、食器、調理方法、旅等、食を楽しむツールをみつけよう
食料安全保障 食料確保に向けた様々な工夫を学ぼう	食の安全 食中毒予防や食品に関する情報について正しく知ろう	食品ロス削減 食べ残さない工夫やまだ食べることができる食品の活用法を学ぼう	食の新技術 食の新しい技術を活用したビジネスモデルを学ぼう						
健康 自身の健康課題に気づき、食を通じた健康戦略を学ぼう	食の多様性 世界の食の特徴やアレルギー、嚥下食等への対応を学ぼう	食文化・地産地消 地域の風土を活かした特産物や食文化の魅力を次代へつなごう	食を楽しむ 食材、食器、調理方法、旅等、食を楽しむツールをみつけよう						
来場者数(見込)	20,000 人見込み（入場無料）								
主催	農林水産省、徳島県、第 20 回食育推進全国大会徳島県実行委員会								



食育基本法制定20周年
第20回

食育推進 全国大会

入場
無料

食の力は無限大
～徳島から未来へつなく食育～

6/7 10:10から開会式
第9回食育活動表彰 表彰式

in TOKUSHIMA

2025 10:00-17:00 10:00-16:00
6/7土・8日
[会場]アスティとくしま

無限に広がる食の力を最大限学び体感できるコンテンツが多数!
ステージ◎セミナー・ワークショップ◎160以上(試食、体験、販売)のブース出展等

食育国際会議 in TOKUSHIMA

～未来へつなく食育～

食育基本法制定20周年新機軸コンテンツ

「国際消費者シンポジウムin徳島(6/6)」参加者も出席

女子栄養大学 副学長 武見 ゆかり氏	法政大学 人間環境学部教授 湯澤 規子氏
ポキーズドール・ イタリアアカデミー ディレクターシェフ ルチアーノトーナ氏	マテリアルサイエンス博士・ 発酵専門家 ジヨニー ドレイン氏
食育と食文化専門家・ 味覚哲学者・ 韓国エコガストロノミー スクール著者 キム ヒョンソク氏	地域に根ざした食育の場 国際連盟ファウンダー & JIEN 共同代表 食育推進全国大会アドバイザー 齋藤 由佳子氏

“料理芸人”の規格外県産食材活用術

水田信二の SDGs クッキング ショー

調理師免許を持ち、
料理番組でも
お馴染みの
水田信二が考案した
料理を披露。



徳島の魚の魅力を届ける

さかなクン トークショー



日本を代表する料理人が伝える 食の魅力と 未来へつなく食

18年連続 ミシュラン東京 三つ星獲得	日本の フランス料理界を 牽引してきた巨匠	2023年 世界の「洋菓子」 W杯「優勝」
日本料理 かんだ 神田裕行氏	ホテルドゥミクニ オーナーシェフ 三國清三氏	PRISM LAB (プリズム ラボ) 柴田勇作氏

地産地消拡大コンテンツ 生きた教材、 給食をたどる旅

●三好市立東祖谷小学校
●神山まるごと高専

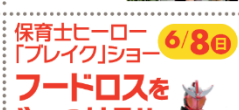


食の力は無限大 進化する フードテック

●ZERO CO株式会社
●株式会社リプル
●株式会社セツロテック



トモロコシ 収穫 模擬体験



徳島から未来へつなく ミライをむすび コンテスト 最終審査

6/7 試食審査 (100名)
6/8 選考・発表

高校生による取組発表 高校生が考えるエシカルな食

●香川県立三本松高等学校
●佐賀県立伊万里実業高等学校
●徳島県立小松島西高等学校
TOKUSHIMA雪花菜工房×藻藍部

試食提供有 はもの骨切り 実演



スポーツ教室

6/7 徳島ヴォルティス
6/8 徳島インディゴソックス
徳島ガンパロウズ

高校生が伝える 徳島が誇る 「遊山箱」の 特別展示



それいけ!
アンパンマン
ショー

観覧無料
6/8 ①10:10-10:40
②15:30-16:00
みらいステージ(アリーナ)

©やなせたかし/フレイベル館・TMS・NTV
※諸般の事情によりイベントを中止・変更する場合がございます。

新町川マルシェも巡ろう 食育スタンプラリー

会場内外でスタンプを集めて抽選に参加。
シャウエッセン1年分、ウォーターオープンヘルシオなど
豪華賞品が当たるかも!?

詳細はこちら▶ [食育推進全国大会 徳島](#) 🔍検索

※入場者多数の場合、入場を制限する場合があります。
※プログラムの内容・時間は、予告なく変更する場合があります。

主催:農林水産省、徳島県、第20回食育推進全国大会徳島県実行委員会
後援:内閣府、消費者庁、子ども家庭庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、
全国都道府県議会連合会、全国市長会、全国市議会連合会、全国町村会、全国町村議会連合会

アスティとくしま(会場)に一般来場駐車場はございません。両日とも
徳島駅、臨時駐車場3か所(イオンモール徳島第2駐車場、マリンピア沖洲多目的スペース、
沖洲マリンターミナル)から、会場までのシャトルバスを運行します。

ご迷惑をおかけしますが、
渋滞緩和のためご協力
宜しくお願い
いたします。



▲ 大会チラシ (農林水産省ウェブページより掲載)

乾燥スープ・風味調味料・しょうゆの検討が行われ、 現状維持、廃止等の方向性が示される



3月14日に、食品表示懇談会 第9回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 乾燥スープの個別品目ルールの説明及びヒアリング (日本スープ協会)
- (2) 風味調味料の個別品目ルールの説明及びヒアリング (風味調味料協議会)
- (3) しょうゆの個別品目ルールの説明及びヒアリング (日本醤油協会)

■ 乾燥スープの個別品目ルール

乾燥スープの個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、日本スープ協会（以下、スープ協会）専務理事の原氏から、資料に基づいて説明がありました。



▲日本スープ協会

定義 (別表第3)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- ・定義中の調理方法は、粉を溶かすものが水、熱湯、牛乳のみであるが、牛乳の後に「牛

乳等の液体」または「等」を追加し、調理法の幅を広げるよう要望

- ・生産・流通状況等、時代に沿った定義となっており、消費者が製品を適切に選択するための表示として必要であると考える。
- ・その他の用語及び定義は現状維持を希望

個別ルール (名称) (別表第4)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- ・定義の修正に合わせ、現状維持

個別ルール (原材料名・添加物・内容量) (別表第4)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- ・横断ルールで対応可能なため廃止を希望

名称規制 (別表第5)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- ・定義及び名称に合わせ、現状維持

追加的な表示事項：調理方法及びコンソメ又はポタージュの用語 (別表第19)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- ・事業者任意での表示が可能

表示の様式 (別表第20)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- ・別表第19の廃止に合わせて廃止

表示禁止事項 (別表第22)

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- ・基準量の算出方法等は、5年ごとに原材料の見直しを行っている。基準量が定められて

いることにより、「乾燥スープ」を冠するための基準となっている。

- ・表示禁止事項の表記内容をより分かりやすい文章に変更することを要望

注：「日本スープ協会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・名称と名称規制について、現状維持を希望する理由を説明していただきたい。また、別表第22において、基準量が定められていることにより品質が守られてきたということであるが、品質に関わる内容であれば、JASで制定することを検討したら良いのではないか。また、個別品目表示を簡潔でわかりやすくするという意味から考えると、廃止を検討できないのか。
- (スープ協会) 名称と名称規制の取り扱いについて、乾燥スープ以外にもスープ春雨

など様々な種類が出てきている。作り方にも違いがあり、それを明確にするためにも存続を要望したいと考えている。別表第22については、廃止しても良いのではないかという意見もあるが、スープ協会としては現状維持が最も重要であるという方向性を訴求していきたい。

- ・別表第22における数値等の基準は、品質保持と何のスープであるのかわかりやすいため、是非残していただきたい。また、別表第4の原材料は横断ルールでも対応可能ということであるが、可能であれば「うきみ」等は括弧で括っていただいた方がわかりやすいと思う。
- ・業界内でもしっかり議論されており、消費者からのクレームもないとの説明から、存続で問題ないと思う。
- ・別表第22の規制値を業界等で見直しや検討されたことがあるのか、制定の変遷を伺いた

乾燥スープの表示禁止事項

○別表第22：個別食品に係る表示禁止事項

食品	表示禁止事項
乾燥スープ	原材料のうち特定のものを特に強調する用語。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料（以下この項において「基準量以上の原材料」という。）の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に併せて基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合並びに商品名に併せて特定の原材料（基準量以上の原材料を除く。）を含む旨及び当該原材料の重量を表示する場合は、この限りでない。

区分	調理方法に従い調理したスープ1000mL当たりの使用量 (無水固形物に換算)			区分	調理方法に従い調理したスープ1000mL当たりの使用量 (無水固形物に換算)		
	乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ		乾燥コンソメ	乾燥ポタージュ	その他の乾燥スープ
鶏肉	2g	5g	2g	こまつな	-	2g	2g
牛肉	1g	2g	1g	チンゲンサイ	-	2g	2g
その他の肉	2g	5g	2g	ほうれんそう	-	2g	2g
魚介	2g	3g	2g	その他の野菜	2g	5g	2g
乳及び乳製品	-	5g	5g	こんぶ	2g	2g	2g
ばれいしょ	-	25g	5g	その他の海藻	3g	3g	3g
とうもろこし	-	20g	5g	卵	2g	2g	2g
きのこ	2g	2g	2g	クルトン	4g	4g	4g
たまねぎ	2g	2g	2g	ヌードル	6g	6g	6g
かぼちゃ	-	15g	2g	穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く）	-	4g	4g
グリーンピース	-	20g	2g				
にんじん	-	7g	2g				

(注) 乾燥コンソメの食肉及び魚介の使用量は、スープベースとして使用する重量である。

(資料 1-1 より)

い。

→ (スープ協会) 現在の基準値が適正かどうかは、業界内でも議論されている。今後基準値の変更が必要となれば、見直しをしていくことになる。基準値自体ははっきりした根拠が残っておらず、絶対的な理由は不明である。現在の基準値について消費者からは少ないという意見はないため、今の量でも十分であると思う。

- ・表示禁止事項に規格の要素を入れることは、本来、JAS や公正競争規約などで取り組むべきことだと考える。
- ・(座長) 表示禁止事項は業界団体及び消費者庁で再検討いただきたい。

■ 風味調味料の個別品目ルール

風味調味料の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、風味調味料協議会 (以下、協議会) の麻生氏から、資料に基づいて説明がありました。



▲ 風味調味料協議会

定義 (別表第 3)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- ・風味原料に「やきあご」と「ほたて」を追加。食品素材が多種多様化する中で、消費者の意向に沿った使用する原料の選択の幅を広げる。
- ・風味原料の「抽出物」については、出汁を濃縮した抽出濃縮物を原料として使用しているが、濃縮をしていない「抽出物」の追加を希望

個別ルール (名称) (別表第 4)

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- ・風味原料の配合率 8.3% の表記がなくなってしまうと、出汁の品質を提供することが難しくなることから維持する必要がある。
- ・風味原料配合表示である「風味調味料 (〇〇)」は本物の出汁の品質を示すために必要不可欠

個別ルール (原材料名、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項) (別表第 4、19、20、22)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- ・横断ルールでも対応可能であるため廃止を希望

注: 「風味調味料協議会提出資料」と口頭説明を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・風味原料の配合率 8.3% を下回ると本物の出汁の品質に必要な不可欠な香り・風味・呈味のバランスが崩れてしまうとあるが、それはなぜか。

→ (協議会) 当初は水分を含んだ 10% の規程であったが、現在は固形分で 8.3% となっている。協議会においてもこの数値が妥当であるのかという議論が出たが、この基準でなければ出汁の品質が変わってくることから必要な数値であり、官能評価のデータからも固形分 8.3% という基準は妥当であるという結論である。

- ・風味調味料にも JAS はあるが、基本的には任意基準であり、以前は JAS の中に品質表示基準があったが、品質基準とは内容も異なると思う。固形分 8.3% という数値については、今後も積極的に見直しをしていただきたい。
- ・「やきあご」は業界の中で共通認識がしっかりとあるのか。

→ (協議会) 「やきあご」は一般的に知られている原料であり、協議会会員の中でも一

一般的な原料で入れるという方向性になり、定義の中に入れた。

- ・個別品目表示を簡潔にしていくという動きの中で、風味原料の追記の要望があるが、今後一般的になる可能性のあるものがさらに追加されていくようなことはあるのか。

→（協議会）「ほたて」「やきあご」以外の原料について議論になったが、この2品種のみが追加となった。現時点では新たに追加となるものはない。また、個別ルールは消費者と事業者の双方において分かりやすい表示であることが大きな目的として追加した。

- ・濃縮をしていない「抽出物」を追加した場合、原材料名の表示方法はどうか。また、「抽出物」を使用すると風味原料配合量の8.3%の基準は変わってくるのではないのか。

→（協議会）原材料名の表示方法については分かりやすい表示にしたい。風味原料の配合率の算出方法は、水分を含まない固形分で8.3%以上になるように計算するため、濃くなる可能性はあるが薄くなることはない。

- ・風味原料の配合率については品質に関わることであるため、JASで検討される内容ではないか。名称に数字を記載することの妥当性を検討いただきたい。8.3%の数字の記載について、白出汁や出汁パックのような和風調味料において、パッケージを見て原料が分かるような表示がされている。風味原料が入っていることが分かれば、数字を記載しなくても品質は保てるのではないのか。

→（協議会）事業者のなかには、JASを取得せずに風味調味料の名称で販売しているところもあり、そのような事業者は個別ルールに従って製品を製造している。このルールがなくなってしまうと、優良誤認にもつながる。出汁の品質をしっかりと提供できるということから、風味原料の配合率は残すべきであるという結論に至った。ルー

ルを残さないということであれば、出汁パックのような和風調味料のような製品としっかり分類していただきたい。配合率については、今後検討できればと思う。

- ・（座長）名称の表示方法への数字の記載と、品質を守るためにJASとして検討することについて再度検討いただきたい。その他は要望通り取りまとめたい。

■ しょうゆの個別品目ルール

しょうゆの個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、日本醤油協会の松本氏から、資料に基づいて説明がありました。



▲日本醤油協会

定義（別表第3）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・現在 JAS 規格の見直しを進めており、規格との整合性や製造実態に合うように見直し予定

個別ルール（名称）（別表第4）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・今後、定義に併せて見直し予定

個別ルール（原材料名）（別表第4）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・横断ルールでも対応可能であるため廃止を希望

名称規制（別表第5）

〔見直し要望〕 現状維持

[理由]

- ・今後、定義に併せて見直し予定

表示禁止事項（別表第 22）

[見直し要望] 一部修正

[理由]

- ・「超特選」「特選」等の用語について、「超特選」「特選」以外の用語は削除
- ・「天然」又は「自然」の用語については、小規模事業者を中心に製造方法の表現の一つとして使用してきた「天然醸造」との使用の判断を明確にするため現状維持
- ・「減塩」については、醤油 100 g 中の食塩量が 9 g 以下のものは減塩と表示できる、多くの消費者が約半分の量と認知している。このルールを廃止した場合、20%低減した場合でも表記が可能となってしまう、消費者に誤認を与える可能性があることから現状維持を希望
- ・その他の項目は、横断ルールや景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止を希望

注：「日本醤油協会提出資料」と口頭説明を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・本醸造の表示について、セルラーゼやプロテアーゼの表示を見ないが、セルラーゼやプロテアーゼ等の酵素を使用している製品は実際にあるのか。
→（日本醤油協会）最終製品には残存しない

ことがほとんどであるが、ごく一部で製造工程において使用されている。

- ・他の品目においては「自然」又は「天然」の用語を削除するところが多いが、現状維持を希望するのは業界の中で「天然醸造」と記載する事業者が多いからか。

→（日本醤油協会）「天然醸造」という表現は、地方の小規模事業者を中心に使用していることが多く、大手との差別化という意味が含まれている。本来、醤油の醸造は寒仕込み、秋絞りというのが一番理想的な作り方であるが、小規模事業者においては、年 1 回、春先に仕込んで秋に製品にするところがあり、その多くが「天然醸造」と記載している。伝統的な製造を守る意味を含めて、この表記を残している。

- ・（座長）業界団体の要望通り取りまとめたい。定義の修正や JAS 改訂は引き続き検討いただきたい。

■ その他

事務局から次回の日程等については、決定次第ご案内する旨の連絡がありました。なお、本分科会の全ての資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/041325.html) からご覧いただけます。

食品ロス削減と安全性確保の観点から見直し、 改正ガイドラインを公表



3月18日に、第5回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案について
- (2) その他

■ パブリックコメントにおける意見について

消費者庁では、2月7日から3月10日まで食品期限表示の設定のためのガイドラインの改正案についてパブリックコメントを募集しました。寄せられた意見の概要及び回答の方向性について説明がありました。

【意見】

- ・ガイドラインの見直しについては、世間の関心も高く、テレビ番組でも取り上げられていたが、これからは食品ロス削減の観点から賞味期限を延ばすことが強調されて説明されていた。賞味期限はその食品のことを一番わかっている事業者が、科学的合理的根拠に基づき設定するものであり、その中で、これまで過剰にかけていた安全係数を1に近づける食品もあるという部分がうまく伝わっていないのではないか。誤解がないようにしなければならぬ。

■ ガイドライン改正案について

パブリックコメントを踏まえ、修正したガイ

ドライン改正案について説明があり、審議が行われました。なお、ガイドラインの後ろには、期限表示に関連する「食品表示基準 Q&A」が添付されることから、併せて審議が行われました。

【意見・質疑】

- ・食品の特性等に応じた「安全係数」の設定のところで、安全係数を考慮する必要がない食品の例として、加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品、塩分が著しく高い又は水分活性が低いことにより微生物の増殖が抑えられる食品が挙げられている。レトルトパウチ食品や缶詰は定義されているのでよいと思うが、塩分が著しく高い食品や水分活性が低い食品というのは曖昧であり、例から削除した方がよいのではないかと。
→ (座長) 塩分が著しく高い食品というのが塩分何パーセント以上のことなのか示すことは難しく、また水分活性は変動しやすいということもあり、塩分と水分活性に係る記載は削除する方向で事務局と調整したい。
- ・期限表示の表示例について、「〇〇年〇〇月頃までおいしく召し上がれます。」とあるが、年月表示にさらに「頃」を付けるのは曖昧ではないかと。
→ (座長) 表示例の記載について、事務局と調整したい。

■ 取りまとめ(案)について

本検討会の取りまとめ(案)について審議が行われました。

【意見・質疑】

- ・今回のガイドライン改正により、食品ロス削減の観点から安全係数が1に近づくことで、食品によっては今までより賞味期限が延びる。流通段階はもとより、消費者の手元に渡ってから、定められた保存方法を守ることを強調してもよいのではないかと思う。
→（座長） 修文について事務局と調整したい。
- ・開封後は要冷蔵の食品が多いが、そのことについて理解していない消費者が多い。開封後の保存方法の表示箇所はバラバラなので、枠内に記載することとするなど、もっとわかりやすい表示になればと思っている。取りまとめの「将来的に検討が必要な課題」のところに含まれるならば記載

してほしい。

→（座長） 記載箇所及び修文案について委員から提案いただき、事務局と調整したい。

■ その他

消費者庁から今後のスケジュールについて説明がありました。

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」は、必要な修正を行い、令和6年度内を目途に公表される予定（*）です。また、パブリックコメントに対する回答も同時に公表される予定です。

なお、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_011/041317.html）からご覧いただけます。

* 令和7年3月28日付で、食品期限表示の設定のためのガイドラインの「見直し検討会 取りまとめ」、「ガイドライン」及びパブリックコメントへの「御意見の概要及び御意見に対する考え方」が公表されました。

以下に、見直し検討会の取りまとめをご紹介します。

食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会 取りまとめ

令和7年3月
消費者庁

1. 背景・目的

食品の期限表示の在り方については、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を、期限表示の設定根拠や安全係数の設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設けた上で、食品ロス削減の観点から見直すことが示された。

これを踏まえ、令和6年5月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を設置した。策定から20年が経過した本ガイドラインについて、事業者の期限表示策定や食品ロス削減の取組の実態調査を行い、海外における期限表示制度も踏まえ、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する国際的動向に配慮しつつ科学的知見に基づく観点から、有識者の意見を伺い検討を行った。

2. 現行の期限表示の課題と目指す方向

食品関連事業者に対する期限表示の設定に関するアンケート調査及びヒアリング調査（以下「実態調査」という。）の結果や有識者による最新の知見、また、本検討会での議論を踏まえた現時点における食品の期限表示に関する対象者ごとの課題と目指す方向は以下のとおり。

（1）期限の設定を行う食品関連事業者等（表示責任者）

① 定義に基づく「消費期限」又は「賞味期限」

食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）第 2 条において、消費期限は「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」、賞味期限は「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」と定義されている。しかし、実態調査では、この定義を考慮せず、消費期限又は賞味期限を単に「5 日」で区別している事例が一定数認められた（品目のうち約 18%）。

期限表示が導入された平成 7 年に、厚生省（当時）及び農林水産省が通知した消費期限又は賞味期限を「5 日」で区別する考え方は、現在は継承されていないことを周知するとともに、定義に基づく期限の設定を促す必要がある。

② 食品の特性等に応じた指標

期限設定は、食品の特性等を十分に考慮した上で、微生物試験、理化学試験、官能検査等の客観的な試験・検査を行い、科学的・合理的に設定することが必要であるが、実態調査では、食品の特性にかかわらず、微生物試験であれば、一般的に用いられている衛生指標である「一般生菌数」、「大腸菌群数」、「大腸菌数」等の複数項目を用いて評価し、結果として必要以上に短い期限設定をしている例が認められた。

検討会では、令和 3 年 6 月 1 日から原則として全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を行うこととなったが、危害要因として認識されておらず、期限設定の際の指標にもあまり考慮されていない微生物があることが指摘された。例えば、リステリア（リステリア・モノサイトゲネスをいう。以下同じ。）に関しては、pH や水分活性の状態によっては 10℃以下で保存した場合でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があること、また、賞味期限延長の取組として真空包装や脱酸素を行う場合に嫌気性菌が危害要因となる場合があることが挙げられ、期限設定の際には、一般的に用いられている衛生指標もあるが、低温菌、嫌気性菌等を指標とすることも有益であるとされた。

期限設定の際に、必要以上に多くの指標で評価を行っている例がある一方、これまでの指標では不足していると考えられる例もあり、その食品を最も理解している事業者が、危害要因となり得る微生物の特徴（酸に強い、低温で増殖する等）を含む食品の特性等に基づき、自ら必要な指標を選定するよう促す必要がある。

③ 安全係数

食品表示基準 Q&A（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 140 号）において、安全係数は、「個々の商品の品質のばらつきや商品の付帯環境等を勘案して設定されますが、これらの変動が少

ないと考えられるものについては、0.8以上を目安に設定することが望ましい」とされているが、実態調査では、安全係数を0.8未満に設定している品目が約40%存在し、また、安全性が十分に担保されている加圧加熱殺菌したレトルトパウチ食品や缶詰の食品に安全係数を用いる等、食品の特性に応じることなく安全係数を設定している事例が認められた。

期限を必要以上に短くする安全係数を設定することがないよう、「0.8」の提示を見直すとともに、微生物が増殖する可能性を含む食品の特性等に応じて、安全係数はできるだけ1に近づけることが望ましく、安全性が十分に担保されている食品については安全係数を考慮しないこともあり得る旨を示す必要がある。

一方、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある。

④ 賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる期限の目安

実態調査では、賞味期限を過ぎた食品のまだ食べることができる期限の目安については、期限切れ食品の食用への活用をしている事業者のうち約60%が「今後、必要に応じて開示することができる」と回答した。

賞味期限は、食品表示基準における定義のとおり、適切に保存した場合であれば、これを過ぎても必ずしもすぐに食べられなくなるわけではない期限であることから、事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないようにするための取組を促進するために、消費者等からまだ食べることができる期限の目安について開示を求められた場合には、食品の特性等に応じて情報提供に努めることが望ましい。

(2) 消費者

① 「消費期限」と「賞味期限」の正しい理解

実態調査では、「消費期限」及び「賞味期限」の用語について、浸透・定着してきていること等の理由から「今のままでよい」とする回答が大半（約90%）であったが、一部、両用語への理解不足を理由とする用語変更を望む意見も認められた。

なお、令和5年度「食品表示に関する消費者意向調査」では、賞味期限について正しく理解する消費者*は約53%であり、用語の意味について正しい理解を促す必要がある。

② 賞味期限を過ぎた食品の取扱い

「賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。」という用語の意味を正しく認識し、賞味期限を過ぎた食品であっても、定められた方法により保存した場合には必ずしもすぐに食べられなくなるわけではないことを消費者が理解するとともに、保存方法にこれまで以上に留意することが重要である。また、食べられるかどうかについては、消費者自身も確認し、調理法を工夫することなどによりまだ食べることができる食品の無駄な廃棄を減らしていくことも重要である。

一方、消費期限を過ぎた食品については、安全性を欠くおそれがあることから、食べてはいけないことを理解する必要がある。

※「賞味期限」の説明について、「定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限である」という正しい回答を選択した者。

(3) 行政等

行政や事業者団体は、表示責任者が、食品ロス削減及び科学的知見に基づく観点から期限を設定できるよう、改正後の本ガイドラインの内容を普及・啓発する必要がある。

なお、事業者団体は、本ガイドラインの考え方を踏まえた各団体の個別食品に係る期限設定のガイドラインの見直しを行い、食品の特性等に応じた指標や基準等を示すことが必要である。

また、行政や事業者は、まだ食べることができる食品が廃棄されないよう、消費者とのリスクコミュニケーション等を通じて、消費期限と賞味期限の意味の正しい理解を促す必要がある。

(4) その他

① 情報の一覧性の向上

期限表示に関する情報が、ガイドラインや各種通知に点在しており全体像が分かりにくい
ため、関連情報をまとめて一覧性を高める必要がある。

② 将来的に検討が必要な課題

実態調査では、流通時も含めた冷蔵保存を7℃で行い、これにより期限を2倍に延ばしている事例が認められた。また、検討会では、前述のとおり、リステリアは、pH や水分活性の状態によっては10℃以下の保存でも増殖できることや、これまで病原大腸菌とされていなかった大腸菌であっても、冷蔵の温度によっては増殖し危害要因となる場合があることが指摘され、冷蔵の温度帯を10℃より低温にすることで、期限の延長と安全性の両立が可能であるとの意見が挙げられた。設備投資や従業員教育等を踏まえると直ちに実行することは非常に困難であるものの、将来的には、原材料から小売りまでのフードチェーン及びコールドチェーン全体における保存温度を国際基準を参考にしながら10℃から更に低温で管理することに向けた検討を進めることが重要である。

また、期限の延長は、温度コントロールだけではなく、pH や水分活性のコントロール、バリア性の高い包材の使用による酸素や光の遮断、添加物の使用等でも実現することができる。このような技術を用いることで食品の期限を延長することに更に取り組むことが重要である。

以上を踏まえ、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を別紙のとおり改める。

見直し検討会の取りまとめを受けて、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月25日食安基発第0225001号厚生労働省基準審査課長通知、16消安第8982号農林水産省表示・規格課長通知）は全部を改正し、「食品表示基準Q&A」の別添に位置付けられました。

また、これに伴い、「食品表示基準Q&A」における期限表示に関するQ&Aは、そのほとんどが別添ガイドラインの中に移されました。

新ガイドラインは、消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf) からご覧いただけます。

日本版包装前面栄養表示ガイドラインの 記載方針がまとまる



令和7年3月6日に、第5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位置付けについて
2. これまでの議論を踏まえた日本版包装前面栄養表示ガイドラインの記載方針(案)
3. その他



▲ 検討会の様子

■ 日本版包装前面栄養表示の位置付けについて

消費者庁 食品表示課の斎藤課長補佐より、諸外国の包装前面栄養表示の法的位置付けや昨年実施された表示実態調査の結果を踏まえ、日本版包装前面栄養表示については、食品表示基準に位置付けて様式やルールを統一するのではなく、当面の間、法令上の義務は課さない独立したガイドラインとしてはどうかとの提案がありました。

【意見・質疑】

- ・食品表示基準に位置付けせず、ガイドラインとすることに賛成する(委員の賛成多数)。しかしながら、英国等では、任意表示とすることによって、なかなか前面表示の普及が進まないという課題がある。日本でも同様の課題が生じる可能性がある。今後、前面栄養表示を普及させていくためには的確な評価が

必要になると考える。

→(消費者庁) 評価項目については適宜検討していく必要があると考えている。

- ・前面栄養表示の法令違反にはどういう表示が該当するのか確認し、将来的にはどういう形で位置付けるのかも検討して欲しい。
- ・評価に関する記述を位置付けの中に加えてはどうか。
- ・前面栄養表示の様式案については、現在食塩相当量の前に隙間を設ける案になっていゝが、隙間を設けず、食塩相当量を強調しない様式が良いと考える。食塩相当量だけ違った扱いにすると、消費者の誤認を招くおそれがあるため、全てを繋げたシンプルなものの方がよい。今後行われる消費者アンケートの際に隙間を作る案についても意見を聞いていただけたらと考える。

→(消費者庁) アンケートで設問に加えるかどうかは今後確認したい。運用上どうするのかについても今後検討したい。

- ・(議長まとめ) 日本版包装前面栄養表示につ

いては、食品表示基準には位置付けず、独立したガイドラインとする。

■ これまでの議論を踏まえた日本版包装前面栄養表示ガイドラインの記載方針（案）

消費者庁の斎藤課長補佐より、ガイドラインの記載方針（案）についての説明がありました。審議については、記載方針（案）の各章ごとに行われました。以下、各章ごとの議論について、議論や意見があった章のみ掲載します。

【意見・質疑】

1. 日本版包装前面栄養表示の目的

- ・ 議題 1 で議論した包装前面栄養表示の位置付けについて、目的に記載した方が良いのではないか。
→（消費者庁）本検討会の資料や議事録などはウェブ上で公開されていることから、ガイドラインの目的の中に位置付けを記載する必要はないと考える。
- ・（議長まとめ）ガイドラインの記載方針（案）全文を検討した後にこの点について議論すべきであれば議論したい。

3. ガイドラインの範囲

- ・ 1食分の量が適切に設定できない食品は、このガイドラインをどう解釈するべきか。
→（消費者庁）前面栄養表示については、1食分の量が設定できること及び消費者にとって必要な目安の量を表示することが前提であるため、1食分の量が設定できない食品に関してはガイドラインの想定からは外れていると考えている。
- ・ 「1食分」を1回の食事分と解釈する消費者が多いとすると、お菓子などの嗜好品や飲料が想定されていないように思われるのが懸念されるため、1食分又は1単位分と記載することで前面表示の普及につながるのではないか。（この他、1単位という書き方は、

何単位摂取することが適切か不明瞭であるため避けた方が良いという意見もあり）

→（消費者庁）1食分と書くことについては差支えないと考える。本ペーパーはあくまでもガイドラインの記載方向方針であるため、現在の書きぶりのままとしたい。1食分の意味が不明瞭であるため、今後具体的なガイドラインを書く際に留意したい。

- ・ 「子ども向け食品については、範囲外とする」と書かれているが、子ども向け食品製造会社も数多くあることから、注釈をつける等、ガイドライン本体を書く時には書き方をもう少し考えた方が良い。
- ・（議長まとめ）範囲については記載の通りとし、1食分に関しては、記載方針（案）4-3.（日本版包装前面栄養表示に用いる食品単位）に書き込むこととしたい。

4. 日本版包装前面栄養表示の基本的な表示方法

4-3. 日本版包装前面栄養表示に用いる食品単位

- ・ 「食品単位については、栄養成分表示と一致させることが望ましい」と書かれているが、栄養成分表示に関しては計算しやすいグラム数当たりの記載になっていることが多い。これを1食あたりにしてもらうために、食品企業が前面表示を行わない選択をしないよう、前面表示に関しては栄養成分表示と一致させることが望ましいが絶対ではないということの説明が必要がある（現在の記載だと、裏面の栄養成分表示と前面栄養表示の対象となる量を一致させること、というように取れるという意見もあり）。一方で、栄養成分表示の内容と前面栄養表示の内容は同じであり、ただ対象の量の記載が異なるだけである旨についてももしっかり説明していただきたい。
→（消費者庁）ガイドライン本体を書く際にもう少し文章を補足する、実際に説明の際にしっかりと説明する等対応したい。本記

載方針には、「栄養成分表示と一致させることが望ましいが、困難な場合には～」といった書き方を検討したい。

4-4. 日本版包装前面栄養表示に用いる文字

- ・文字の大きさ（フォントサイズ）のみを想定しているのか。様式の大きさについては記載しないのか。
→（消費者庁）様々な食品があるため、様式のサイズは想定しておらず、消費者アンケートの結果を踏まえてフォントサイズのみ記載する予定である。
- ・現在すでに前面表示を行っている企業についても、今後記載されるフォントサイズにする必要があるのか、それとも前面表示の様式案を使用する場合のフォントサイズであると考えてよいのか。
→（消費者庁）前面表示の様式案を使用する場合のフォントサイズである。
- ・そうであれば、4-4. のタイトルを「日本版包装前面栄養表示の様式に用いる文字」に変更すべき。
- ・本記載方針案の中に、前面栄養表示の様式案に関する章がないが、今後記載する予定はあるのか。
→（消費者庁）まだ様式案が決定していないので、決定した後に書き加える予定である。
- ・（議長）1. で意見のあった前面栄養表示の位置付けに書かれている、自主的に先行して行われている食品関連事業者の取組を妨げないという部分については 4.4 に加える方がよいのではないかと。
→（消費者庁）4. には具体的な内容を記載しているため、加えるのであれば 1. 日本版包装前面栄養表示の目的に追記したい。
- ・先行して行われている食品関連事業者の取組を妨げないということを目的に書くのには反対する。前面表示導入当初には色々なことが想定されるが、最終的にはこれまで議論

してきた前面表示に関する内容に収束して欲しいと考えている。

- ・食品事業者としては、やはり「先行して行われている食品関連事業者の取組を妨げない」という一文をどこかに入れて欲しい。今後様式案を盛り込む予定であれば、そこに追記していただくことではどうか。
→（消費者庁）2. 定義の中に、「日本版包装前面栄養表示は、食品の容器包装の前面等の消費者が見つけやすい箇所に、消費者庁が指定する様式を用いて表示する取組である」と記載しており、指定様式以外を使用するものについては対象ではないため、再度食品関連事業者の取組を妨げないと書く必要はないと考えている。

5. 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の取扱い

- ・調理を伴わない食品の例示があるのに、「調理後の状態における栄養成分等の量を表示することが望ましい」と書かれており矛盾が生じるため、「調理後の状態における」を「摂取時の状態における」と修正して欲しい。
→（消費者庁）ご意見の通りに修正したい。

■ その他

消費者庁の斎藤補佐より、令和7年度の日本版包装前面栄養表示に関する検討会の開催スケジュールについて説明がありました。

「令和7年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」
開催スケジュール等

	実施予定時期	議題等
	2025（令和7）年 4月以降	日本版包装前面栄養表示の様式案について消費者アンケート調査の実施
第1回	2025（令和7）年 6月以降	・日本版包装前面栄養表示の様式 ・日本版包装前面栄養表示ガイドライン（案）①
	2025（令和7）年 8月以降	日本版包装前面栄養表示ガイドライン（案）についてパブリック・コメントの実施
第2回	2025（令和7）年 10月以降	・日本版包装前面栄養表示ガイドライン（案）②

（資料4より）

また、閉会にあたって、食品表示課の清水課長より、今年度の検討会における熱心な議論について、各構成員に対して謝辞が述べられました。

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_013/040967.html) からご覧いただけます。

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>



教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1. 原材料名の表示における「香辛料」のまとめ書きに関する照会

Q

令和7年3月28日の食品表示基準Q&Aの改正で、「香辛料」の表示の運用が変わったと聞きましたが、具体的にどのように変更されたのでしょうか。

A

従前の運用では、使用している香辛料について、個別の香辛料名を全て表示することを原則としつつ、全ての香辛料を合算して原材料に占める重量の割合が2%以下の場合、香辛料と括って表示することができるとしていました。今般の食品表示基準Q&Aの改正により、使用している香辛料について、個別の香辛料名を全て表示することを原則とすることは変わりませんが、今まで全ての香辛料を合算して2%以下の場合のみ、「香辛料」と括って表示することが可能であったものを、2%を超える場合にも「香辛料（・・・、その他香辛料）」のようにまとめて表示できるようになりました。



香辛料

解説

食品表示基準第3条第1項の表の原材料名の項の規定により、一般用加工食品に使用した原材料は重量の割合の高いものから順に全て表示することが原則となりますが、香辛料及び香辛料エキスについては、既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除き、その香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が原材料全体に占める重量の割合の2%以下になる場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができるとされており、全ての香辛料を合算して2%以下の場合については、従前と変わりません。

今回、運用を変更したのは、全ての香辛料を合算した重量が2%を超える場合であり、原則どおり、全ての香辛料について、それぞれ原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示するか、「香辛料」の次に括弧を付して、原材料に占める割合の高いものから順にその最も一般的な名称をもって表示することになります。後者の場合にあっては、原材料に占める重量割合の低いものから順に合算して、原材料全体に占める重量の割合が2%以下までの原材料については、「その他香辛料」と表示することができることになりました。ただし、香辛料の一部を強調するために特定の香辛料だけを取り出して表示することはできません。具体的な例示については、以下のとおりです。

<例> 以下8種類を使用した場合であって、配合割合の低いものから足し合わせると、③～⑧までで2%以下になる場合。

①ターメリック	②コリアンダー	③カルダモン	④赤唐辛子	⑤マスタード	⑥クローブ	⑦シナモン	⑧ローレル
1.0%	0.8%	0.6%	0.5%	0.3%	0.1%	0.07%	0.03%

低いものから足し合わせると 1.6%

○従前の運用に則った表示

2%を超えているため全ての個別の香辛料名を表示（※原材料は重量順で表示するため、間に香辛料以外の原材料が割り込むことがある）

原材料名	・・・、ターメリック、食塩、コリアンダー、ぶどう糖、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレル、・・・
------	---

○改正後の運用に則った表示

「香辛料」をまとめ書きしたうえで、2%以下のものを「その他香辛料」として表示

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、その他香辛料）、・・・
------	-----------------------------------

×不適切な表示例

マスタードを特に強調するために、重量順を無視してマスタードだけを取り出して表示することはできません。

原材料名	・・・、香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）、・・・
------	---

（食品表示基準第3条、食品表示基準 Q&A（加工-64））参照

2. 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正に関する照会



令和7年3月28日に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が改正されたと聞きましたが、具体的にどのように変更されたのでしょうか。



策定から20年が経過した本ガイドラインについては、期限の設定を行う食品関連事業者等が、食品ロス削減の観点と、食品の安全性の確保に関する科学的知見に基づく観点から、食品の特性等に応じて、科学的・合理的な根拠に基づく消費期限又は賞味期限及び安全係数を自ら設定できるようにガイドラインを改正しました。具体的な内容については、解説をご参照願います。



食品の期限表示の在り方については、令和5年12月22日に公表された「食品ロス削減目標達成に向けた施策パッケージ」において、平成17年に厚生労働省及び農林水産省が策定した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を、期限表示の設定根拠や安全係数の

設定等の実態を調査し、有識者から構成される検討会を設け、食品ロス削減の観点から見直すことが示されました。

これを踏まえ、令和6年5月に、消費者庁において「食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会」を開催し、策定から20年が経過した本ガイドラインについて、食品の安全性の確保及び食品ロス削減の観点から検討を行い、令和7年3月28日に、検討会の取りまとめとともに、改正した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」を公表しました。

改正した「食品期限表示の設定のためのガイドライン」では、食品の安全性確保を第一とし、表示責任者は食品の特性等に応じて科学的・合理的な根拠に基づき期限表示の設定を自ら考える必要があるという趣旨のもと、表示責任者が取り組むべき内容として、

- ①食品表示基準における用語の定義に基づく消費期限又は賞味期限の設定
- ②食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定
- ③食品の特性等に応じた適正な「安全係数」の設定
- ④特性が類似している食品に関する期限の設定
- ⑤賞味期限を過ぎても「まだ食べることができる期限」の目安について、できる範囲での情報提供

を盛り込んだものとしています。

特に、安全係数に関しては、一般的には、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限に対して、食品の特性に応じ1未満の係数をかける、又は得られた期限から特定の時間や日数を差し引く等により期限を設定しますが、この設定において、食品の特性等によるものの、安全係数は1に近づけること、また、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましいとしています。加えて、微生物の増殖の観点であれば、例えば、微生物の増殖が抑えられている加圧加熱殺菌しているレトルトパウチ食品や缶詰の食品等、個々の食品の品質のばらつき等の変動が少なく、客観的な項目（指標）及び基準から得られた期限で安全性が十分に担保されている食品については、安全係数を考慮する必要はないとしています。

もちろん、微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じて安全係数を設定する必要があります。

URL : https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_250328_1029.pdf

QR :

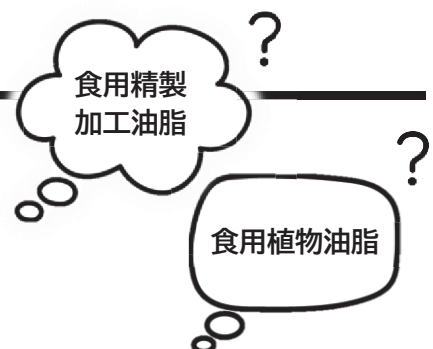


(食品表示基準第3条、食品表示基準 Q&A 別添 食品期限表示の設定のためのガイドライン 参照)

3. 原材料名における食用油脂の表示方法に関する照会



原材料名の食用油脂の表示方法について、横断的ルールを表示例（植物油、植物脂等）に掲げられている名称以外は使用できないのでしょうか。



A

原材料名については、その最も一般的な名称をもって表示することとなっており、表示例以外でもJAS規格等に定められている名称や広く一般的に使用されている名称も使用することが可能です。

解説

原材料名については、その最も一般的な名称をもって表示することになりますので、食用油脂の場合は、食品表示基準第3条第1項の原材料名の項の3の表の右欄に掲げる「植物油、植物油若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂」のほか、JAS規格等に定められている「食用精製加工油脂」、「食用植物油脂」、「食用動物油脂」等の名称や、広く一般的に使用されている名称を表示することになります。

<食品表示基準第3条第1項の原材料名の項の3（抜粋）>

食用油脂	植物油、植物油若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉（特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。）	魚又は魚肉
家きん肉（食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。）	鳥肉
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖
砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成八年厚生省告示第百二十号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）	香草又は混合香草
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。）	糖果
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	おかず

（食品表示基準第3条 参照）

「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産決定と 加工食品の輸出拡大について

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
公益社団法人 日本技術士会 登録 食品技術士センター 理事
技術士（農業部門（農芸化学）、総合技術監理） **大西 透**



1. はじめに

2024年12月5日、ユネスコ＝国連教育科学文化機関の政府間委員会は、日本酒や焼酎、泡盛といった日本の「伝統的酒造り」を無形文化遺産に登録することを決定した。

我が国にとって、食文化の中心となる「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことは、大変喜ばしいことである。

2024年の訪日外国客は、約3,687万人²⁾と過去最大を記録しており、また、訪日外国人の「訪日前に期待していたこと」についてのアンケートの第一位は「日本食を食べること」(69.7%)³⁾とのことである。海外から日本の食に高い関心を持ってもらえることは非常に喜ばしいことである。

一方、翻って日本の食を支えている食品製造業はどうであろう。日本の食品製造業は、これまで国内需要をメインとし、国内の人口増に支えられてきたといえる。しかしながら、2007年以降、国内人口の減少の影響を受け、国内出荷は、多くは現状維持か微減の傾向である。現在の日本の国内人口(1億2,488万人⁴⁾)が、2050年には、約24%減少し、9,515万人⁵⁾へと減少が予測されるため、これからの先行きが食品製造業者にとっては非常に頭の痛いところである。

農林水産省は、農林水産物・食品の輸出額を2025年までに2兆円、2030年までに5兆円を目指す目標を2020年に定め⁶⁾、種々の

取り組みを加速させている。

ここでは、食品製造業の中で加工食品を中心として、輸出に関する諸課題、課題解決のための取り組みについてご報告する。

2. 加工食品の輸出の現状

2023年度の農林水産物の輸出金額は、総計で1兆3,680億円と過去最多で、そのうち、加工食品を含む農産物の輸出金額は、9,058億円である(表1)。

表1 農林水産物輸出概況

単位：100万円

	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
農林水産物計	912,095	925,649	1,162,597	1,337,213	1,357,988
農産物	587,753	655,185	804,093	886,153	905,832
林産物	37,038	42,910	56,975	63,757	62,067
水産物	287,305	227,553	301,529	387,303	390,088

一方、農産物の輸出国・地域の上位10か国は、上位から中国、アメリカ、香港の順で、アメリカ、オーストラリア、オランダを除くとその他はアジア諸国であることが分かる(表2)。次に、品目の内訳をみると出荷額の上位3位は、アルコール飲料、ホタテ貝、牛肉の順である(表3)。

以上のデータをまとめると農林水産物の輸出先は、中国、香港をはじめとするアジア圏が主であり、アルコール飲料を筆頭として特定品目を輸出されていることが分かる。今後、輸出拡大が期待されるTPP締結国、FTA締結

表2 農産物の国・地域別輸出実績
(2023年金額上位10か国)

順位	国名	輸出額 (100万円)	構成比 (%)
1	中華人民共和国	148,703	16.4
2	アメリカ合衆国	138,274	15.3
3	香港	133,426	14.7
4	台湾	116,116	12.8
5	大韓民国	49,746	5.5
6	シンガポール	45,294	5.0
7	ベトナム	45,173	5.0
8	オーストラリア	26,721	2.9
9	タイ	25,651	2.8
10	オランダ	19,165	2.1
農産物計		905,832	100.0

表3 農林水産物の輸出実績(2023年金額上位10品目)

農林水産物順位	品名	数量 単位	数量	金額 (100万円)
1	アルコール飲料	kl	239,509	134,358
2	ホタテ貝(生鮮・冷蔵・冷凍・塩蔵・乾燥・くん製)	t	81,054	68,871
3	牛肉	t	8,423	56,982
4	ソース混合調味料	t	87,425	54,355
5	清涼飲料水	kl	200,220	53,668
6	真珠(天然・養殖)	kg	32,145	45,596
7	ぶり(活・生鮮・冷蔵・冷凍)	t	33,054	41,750
8	菓子(米菓を除く)	t	19,815	30,728
9	緑茶	t	7,579	29,186
10	丸太	千㎡	1,595	23,108
農林水産物計				1,357,987,726

国、そして現時点では輸出金額の多くない国々への輸出が増加し、また、品目が増加することを期待する。

3. 輸出促進法および改正輸出促進法の内容

輸出促進法および改正輸出促進法により従来の課題が大きく解決されてきた。紙面に限りがあるため、詳細は成書にお任せするとし、ポイントのみ記載する。

(1) 輸出促進法のポイント

- ① 農林水産省に政府全体の司令塔組織として、農林水産大臣を本部長とする「農林水産物・食品輸出本部」を設置
- ② 輸出本部は、輸出促進に関する基本方針を定め、実行計画(工程表)の作成・進捗管理を行うとともに、関係省庁の事務調整を実施
- ③ 国と自治体の役割を規定し、区分けを明確化
- ④ 輸出のための取組を行う事業者に対する支援措置の実施

(2) 改正輸出促進法のポイント

- ① 品目団体の法制化
- ② 輸出事業計画の支援策の拡充
- ③ 民間検査機関による輸出証明書の発行

- ④ JAS法(日本農林規格等に関する法律)の改正
- ⑤ FAMIC法(独立行政法人農林水産消費安全技術センター法)の改正

4. 加工食品の輸出促進のための必要な取り組み

(1) 輸出国との交渉

農林水産省では、下記の重点品目について目標数値を定めて輸出先国と数量交渉している。

(輸出重点29品目)

牛肉、豚肉、鶏肉、牛乳、乳製品、りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かんしょ等、切り花、茶、コメ、パックご飯、米粉及び米粉製品、製材、合板、ぶり、たい、ホタテ貝、真珠、清涼飲料水、菓子、ソース混合調味料、味噌、醤油、清酒(日本酒)、ウイスキー、本格焼酎、泡盛、かき・かき加工品(果樹)、錦鯉

輸出先国との交渉は、品目を決めての交渉にする形になることは当然であろう。しかしながら、今後取り組みが進む中で、特定品目のみに偏るのではなく幅広く日本の「食品」が輸出されることを期待する。

(2) 輸出のための国内手続きの簡素化、スピードアップ

- ① 国内での輸出手続きの簡素化

これまで輸出事業者は、農林水産省、厚生労働省、国税庁、都道府県に対して①輸出証明書の発行、②生産区域指定、③加工施設認定手続きを個別に実施する必要があった。輸出促進法の制定で手続きが一本化され、オンラインで実施できるようになった。

今後、中小の食品事業者が輸出しやすくなるよう、行政にはさらに輸出手続きをさらに分かりやすく、且つ簡素化することを期待したい。

② 輸出先の制度への対応可能とする施設整備

アメリカ、EU を中心に多くの国、地域で食肉、水産物輸出には、国による HACCP 施設の認定が必要である。輸出促進法の中で、認定施設増設を支援していくことが定められている。また、ホタテ等の水産物の EU 等に輸出するためには、海域の指定が必要である。農林水産省の今後の取り組みに期待したい。

(3) 効率的な輸出物流の構築推進

輸出国・地域のニーズや規制に対応する産地が連携して取り組む大ロット・高品質・効率的な輸出を後押しする輸出物流の構築に必要な設備投資に対して、日本公庫による貸付け、事業者の所得税、法人税の税制優遇等を実施している。

(4) 輸出者への支援強化

① 輸出支援体制の強化

農林水産省では、海外での輸出支援での諸課題に対応するため、主要な輸出国・地域に在外公館や JETRO（独立行政法人日本貿易振興機構）海外事務所が開設されている。さらに、2017 年 4 月に日本の農産物・食品のブランドを高めて輸出促進を図るため、JFOOD（日本食品海外プロモーションセンター）が設立され、SNS を中心にデジタル広告、PR イベントの開催等現地での戦略的プロモーションを実施している。

② 輸出者の相談窓口の拡充

JETRO では、輸出事業者の相談窓口の設置、輸出セミナーの開催、海外での商談会、海外

事業者とのビジネスマッチング支援等を実施している。気軽に相談できるので、活用をお勧めする。

③ 輸出支援、補助金制度の拡充

農林水産省では、海外展開を進めていく事業者に対して、「農林水産物・食品の輸出拡大を後押しする食産業の海外展開ガイドライン」の策定し、持続的に稼げる仕組みづくりを支援している。また、リスクを持って海外輸出に取り組む事業者に対して補助金を出し、支援している。

(5) 海外知財の強化

模倣品対策を効率的、効果的に行うために、輸出促進法において知財の監視体制を強化しているが、個々の企業が知財について、積極的な海外特許の出願等を実施する必要がある。知財対応については、なかなか抜本的な対策が打ち出しにくいのが現状である。

(6) その他

① インバウンドとの連携

インバウンドを農林水産物・食品の更なる輸出拡大につなげられるよう JETRO、JFOOD、JNTO（日本政府観光局）は「日本の農林水産物・食品のインバウンド観光の促進に向けた相互連携に関する覚書」を締結した。デジタルマーケティング関連事業、海外でのプロモーションイベントの開催、海外現地事務所間の情報共有等を実施している。

② 有機加工食品の輸出推進

有機加工食品は、アメリカ、EU 等で近年人気が高くなっており、市場が拡大している。有機食品を輸出するには輸出先の地域・国の制度に基づく認証が必要だが、日本の有機 JAS 認証と同等性が承認されていれば、輸出先国の有機認証を受けなくても有機と表示することが可能である。現時点では、有機食品の同等性を相互認証している国は限られており、有機食品の輸出には、相互認証国の拡大が課題である。

5. 今後の加工食品の輸出

上述の通り、加工食品の輸出については、いくつもの課題があり、一朝一夕には進まないのが現実である。

しかしながら、輸出促進法、改正輸出促進法により行政の本格的な支援を受け食品事業者の輸出のハードルが低くなり、加工食品の輸出拡大が期待できる状況になっている。

今回、「和食」に続き「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に選出されたことを追い風に、例えば、日本の酒にあう和食のミールキットを輸出するなど今後の交渉にも工夫の

余地が残されていると考える。日本の四季折々の食材、レベルの高い加工技術を組み合わせた加工食品は諸外国の人々にとって魅力的ではないだろうか。

今回の「伝統的な日本酒造り」がユネスコの無形文化遺産への登録をきっかけに、来日する観光客がさらに増え、その方々に日本および日本食の魅力を世界中に広めてもらえればと考える。

最後に、食品産業に携わる者として、今後、官民がタッグを組んで、日本の食品産業の持続的な発展の糸口となり得る加工食品の輸出がさらに加速していくことを切に願っている。

<参考文献>

- 1) 文化庁ホームページ
- 2) 日本政府観光局 (JNTO) 「訪日外客数」
- 3) 観光庁「訪日外国人消費動向調査」2019 年年次報告
- 4) 総務省統計局 人口推計 (2024 年 (令和 6 年度) 8 月確定値)
- 5) 総務省 我が国における総人口の長期的推移
- 6) 農林水産省「食料・農業・農村基本計画」2020 年 3 月
- 7) 農林水産省 農林水産物・食品の輸出実績 令和 5 年 (2023 年) より抜粋
- 8) 農林水産省 農林水産物・食品の輸出実績 令和 5 年 (2023 年) より抜粋
- 9) 農林水産省 農林水産物・食品の輸出実績 令和 5 年 (2023 年) より抜粋

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

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

▶ 有機加工食品 JAS 講習会

- 食品に有機表示をするためには、JAS の認証取得が必要です。
- 有機食品の認証制度、有機加工食品の JAS、認証の技術的基準について、基礎～実践的な内容まで分かりやすくご説明します。

会場 A3-3のみ 1日間 資格

WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 法及び 有機食品の検査認証制度	(一社)日本農林規格協会 島崎真人
②有機加工食品の日本農林規格及び 認証の技術的基準	(一社)日本オーガニック 検査員協会 丸山豊 氏
【Aコース】 生産行程管理者・小分け業者 ③各論：生産行程の管理又は把握の 方法及び格付の方法（外国格付表 示を含む）、小分けの方法及び格 付の表示の方法	(一社)日本オーガニック 検査員協会 丸山豊 氏
【Bコース】 輸入業者 ③各論：輸入品の受入れ・保管の方 法及び格付の表示の方法	(一社)日本オーガニック 検査員協会 [第1回] 隈部順子 氏 [第2回] 井筒綾子 氏

▶ 対象

- ・生産行程管理者（有機加工食品のみ）、小分け業者、輸入業者、外国格付表示業者
- ・JAS 認証の取得を検討中の方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：6/18 (水) 東京 受付中
第2回：11/5 (水) 東京 受付中
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：12,000 円～
WEB：17,000 円～



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。

JAS講習会・セミナーのご案内

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

03

- 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

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→

▶ JAS協会特別セミナー

04

- 今、食品関係者に関心の高い話題について取り上げます。
- JAS協会員とJAS協力店は無料でご参加いただけます。この機会にぜひご参加ください。

会場 半日 資格
WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム

①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最近の食品表示違反の傾向とその未然防止について	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 綾戸隆英 氏
③食品防御対策ガイドライン(中小企業・デリバリー編)解説	奈良県立医科大学 公衆衛生学講座 非常勤講師 神奈川芳行 氏

▶ 対象

- ・JAS協会員（業界団体、食品企業）
- ・JAS協力店（販売業者）
- ・一般の食品企業 等

▶ 日程

第1回：6/26（木） 東京 受付中

▶ 料金

会場：無料（正会員・協力店・賛助会員・学生）又は3,000円～
WEB：無料（正会員・協力店・学生）又は2,000円～



お申込・詳細はこちら→

異物混入・微生物汚染(の潜在的危険性)は、 工場の生活習慣病

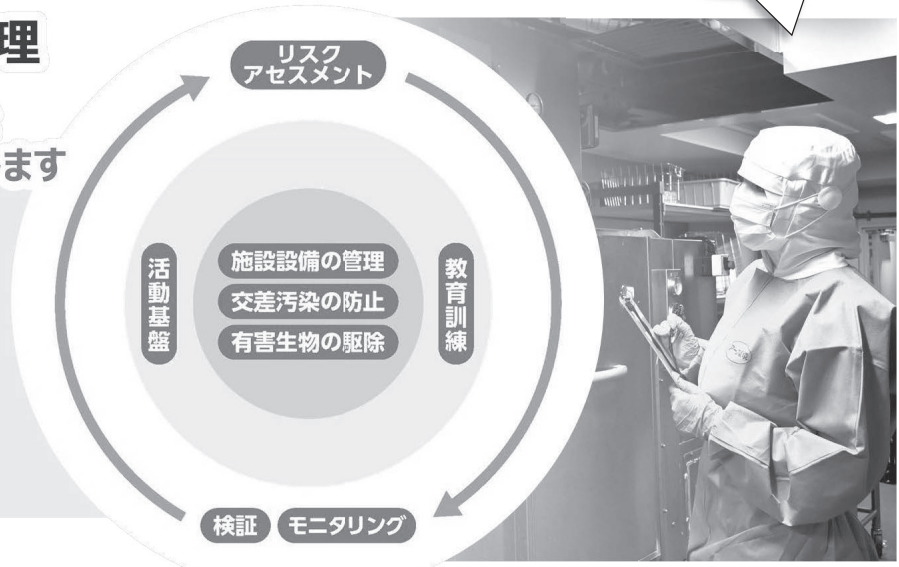
工場の生活習慣病とは、「いつ汚染・異物混入が起こっても不思議ではない」のに無自覚な状態のことを指します。工場の人間ドックをしてみませんか？

私たち環境ドクターがスピーディーな対応と総合力で、品質保証システムの確実なレベルアップを支援致します！

総合環境衛生管理

8つのアプローチを オーダーメイドで構成します

アース環境サービスが提供する衛生管理の支援サービスは、QMS、FSMS、PQSなどの様々なマネジメントシステムや、独自に培ってきた技術・ノウハウをベースとした「8つのアプローチ」で構成されています。



私たちアース環境サービスの使命は
衛生管理に関する最先端の知見と、ハイレベルな技術力で
お客様の高い品質環境を実現し、長期的な企業価値の向上をめざすとともに
かけがえのない地球環境を維持・保全し
社会の健全な発展に、持続的に貢献することです。

持続可能な世界へ、社会が新たな一歩を踏み出せるように
既存の枠を超えて、新たな価値を生み出す原動力となりたい。

前途に広がるのは、無限の機会。
ステークホルダーの皆様とともに、本質を問いつつ
不断の努力と強い意志で、新たな価値の提案にチャレンジしていきます。

人にとって、地球にとって、より豊かな明日を生きていくために。

明日へ
人も
環境も



アース環境サービス株式会社

<本社>

104-0053 東京都中央区晴海4丁目7番4号
CROSSDOCK HARUMI 3A

<https://www.earth-kankyo.co.jp>

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>

**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
ホームページアドレス <https://www.jasnet.or.jp>