

JASと食品表示

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS協会)

巻頭インタビュー

「サラダ料理®で世界一になる」を掲げて
～食を通じて世の中に貢献する～



ケシヨーマヨネーズ株式会社

代表取締役社長 島本 国一 氏

●JAS協会の活動

「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」は多くの来場者で盛り上がりました

●JAS関連情報 日本農林規格調査会

地鶏肉は一部改正、ハンバーガーパティは廃止へ
林産物の表示の改正などは再度審議予定

●消費者庁 令和7年度 第1回食品表示懇談会

旧食品衛生法由来の表示ルールについて
個別品目の見直しが始まる



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 ～



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

(株) 太平製作所



7月

2025

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) 終了
第2回：10/7(火)～8(水) 東京 受付中
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

第1回：5/12(月)～13(火) 東京 終了
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。

目 次

- インタビュー
1 「サラダ料理®で世界一になる」を掲げて
～ 食を通じて世の中に貢献する ～
ケンコーマヨネーズ株式会社 代表取締役社長 島本 国一
〈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！（続編）
― 技術で省人化と生産性向上を叶える ―
- JAS協会の活動
11 「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」は
多くの来場者で盛り上がりました
- JAS関連情報 日本農林規格調査会
14 地鶏肉は一部改正、ハンバーガーパティは廃止へ
林産物の表示の改正などは再度審議予定
- 消費者庁 令和7年度 第1回食品表示懇談会
20 旧食品衛生法由来の表示ルールについて
個別品目の見直しが始まる
- 教えて食品表示
24 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～
- JAS協会の活動
29 「魚介類の名称のガイドライン」における
貝類の改正作業が始まる

消費者庁が検討会立ち上げ
- どんとこい有機
31 有機同等合意をめぐる最新動向
～ 欧州が畜産物と酒類で同等合意 ～
- 業界の動向
35 食品業界における酵素の活用
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
白兼バイオ技術士事務所 代表
技術士(生物工学部門)、博士(工学)、サイエンスライター 白兼 孝雄
- 38 官報情報



サラダ料理®で世界一になる

私たちはこころを豊かにし、からだを健やかにし、いのちを守り、環境を大切にします。

そして、「サラダ料理®」を通じてお客様と共に新たな価値を創造し、
多様化する食のニーズに応えてまいります。



ケンコーマヨネーズ株式会社



「サラダ料理で世界一になる」を掲げて ～食を通じて世の中に貢献する～

ケンコーマヨネーズ株式会社 代表取締役社長 島本 国一 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ ケンコーマヨネーズ(株) 島本代表取締役社長

ケンコーマヨネーズ株式会社は、業界で初めて冷蔵未開封で日持ちのするサラダ（ロングライフサラダ）を開発し、業務用商品を中心にマヨネーズ・ドレッシング類やサラダ・総菜類などの製造・販売をしています。

今回は、ケンコーマヨネーズ株式会社の代表取締役社長を務める島本氏に、企業理念やビジョンについて、また、グループ会社を含む各事業の持つ役割や食育活動についてお話を伺いました。

2つの企業理念に込められた思い

島崎 「心身（こころ・からだ・いのち）と環境」「食を通じて世の中に貢献する。」という企業理念は、創業当初から掲げられているの

でしょうか。

島本 創業時の社長の松生の時には「食品を通じて世の中に貢献する。」としていましたが、前の社長の炭井が食品ではモノに限ってしまうため、サービスやメニュー提案、情報提供も含めるものとして「食」に変更しました。これに「心身（こころ・からだ・いのち）と環境」を加えて企業理念にしています。

私が社長に就任する時に、見直しを検討しましたが、この理念は時代的にも合っていて、これからも守っていかなければならないことであるとの結論になりました。「こころを豊かにし、からだを健やかにし、いのちを守る。そして環境を大切にする。これらを食を通じて実践していくことで世の中に貢献し信用・信頼され、存続し続ける会社を目指していく」という思いで決めたので、この理念を全従業員が守り続けていかななくてはならないものと思っています。

島崎 「サラダ料理で世界一になる」を目指されているとのことですが、このビジョンの実現に向けて実行されている具体的な内容を教えてください。

島本 サラダというとファミリーレストランが増加した1980年代頃は、メイン料理の付け合わせのようなものと考えられていたかも

しませんが、時代が進むにつれて、サラダにローストビーフを加える、チーズを振りかけるなど、サラダ自体がより主食に近くなってきているということを捉えて、「サラダ料理」と表現しました。「サラダ料理」とは、野菜に加えて肉や魚、乳製品などの食材と、マヨネーズ・ドレッシング、味噌や醤油といった調味料が合わさった従来のサラダに、食文化の要素を加えたものです。日本人が昔から食べている郷土料理には独特の食材や調理方法があり、そういった食文化も取り入れていく必要があります。また、これまで当社が培ってきた商品開発の技術、栄養や品質に関する研究といった内容も合わせて食文化として加え、食材・調味料・食文化が合わさって食材の美味しさを存分に引き出したものを「サラダ料理」と定義しています。

ケンコーマヨネーズは、ロングライフサラダを始めとする業務用食品を製造・販売する事業を行っており、おそらく日本で一番サラダ料理を提供している会社です。一方で、日本と食文化が異なる海外にも、日本のサラダ料理を広げていきたいという考えもあり、サラダ料理を紹介していく中で新しい食文化が生まれてくれると良いと思っています。「サラダ料理で世界一になる」というビジョンは、私たちが考える「サラダ料理」を世界に広げていく役割があることを表現した言葉になります。

島崎 今おっしゃったようなビジョンや理念というのは、従業員の方々にも伝えていく必要があると思いますが、どのように取り組まれておられますか。

島本 企業理念やビジョンについては、毎朝皆で唱和しています。また、中長期経営計画「KENKO Vision 2035」の中で、報告会を実施しており、取締役と従業員5～10人でグループを作り、取組の進捗についての報告を行ってい

ます。従業員にも浸透させるため、報告会などで100回は言うつもりで取り組んでいます。

業界初 ロングライフサラダの誕生！

島崎 サラダ・総菜類、マヨネーズ・ドレッシング類、タマゴ加工品の事業を柱にされていますが、それぞれの生産割合等の変遷について教えてください。



▲ インタビューの様子

島本 1961年にサラダに使用する業務用のマヨネーズの販売を始めました。その頃はマヨネーズを中心に製造・販売していました。1977年に、主力商品のロングライフサラダを業界で初めて開発しました。その頃パン店では、通常のパンのほかに、卵サラダやポテトサラダのサンドイッチなどを販売していましたが、常温で販売されているため夏場になると傷みやすいことから、夏場でも販売できるサラダを作ってほしいとの要望がありました。当時、耐熱性のあるマヨネーズの研究開発をしていたこともあり、様々な技術を組み合わせてロングライフサラダが1977年に登場しました。その頃から、サラダの事業に舵を切っていきました。ロングライフサラダはその後、「ファッションデリカフーズ」というブランドで業界トップシェアを誇っています。またこの時期に、タマゴ加工品

にも着手しました。

島崎 では、現在の生産割合はどのようになっているのでしょうか。

島本 ケンコーマヨネーズ連結での売上高実績ではサラダ・総菜類約5割、マヨネーズ・ドレッシング類が約3割、タマゴ加工品が約2割となっています。

島崎 日持ちするサラダは、これまでのマヨネーズの製造技術と、夏場でも傷みにくい技術を結集して開発されたということですね。開発する上でのご苦労などありましたらお聞かせください。

島本 ロングライフサラダはチルド商品で、現在はコールドチェーンで温度管理されていますが、1977年頃はチルド商品が登場したばかりで常温商品とチルド商品の扱いが区別されないまま流通していましたから、安全率の高い製品(pHが低く、味が濃く、殺菌温度が高い)でした。コールドチェーンの技術が進化するにつれて、より美味しい製品を製造できるようになりましたが、近年の温暖化により今の基準で良いのかという議論をしているところです。

島崎 業務用の製品が主流であると思いますが、主な取引先はパン店や総菜店などになりますか。

島本 外食ですと、ファミリーレストランや回転寿司店、うどんやラーメンのチェーン店、居酒屋などでご使用いただいています。給食関係では学校や事業所、最近では介護老人保健施設にもお使いいただいています。ベーカリーに関しては、大手製パン企業、リテールと呼ばれる個人店などでご使用いただいています。また、生協等においても、サラダやマヨネーズ・ドレ

ッシングを販売しており、多岐に渡っています。

島崎 弁当店などにも提供していますか。また、お弁当に入っているポテトサラダなどは電子レンジでそのまま温めますが、何か工夫されているのでしょうか。

島本 テイクアウトのお弁当のジャンルですと、コンビニエンスストアや弁当チェーン店、スーパーのお弁当にも当社のポテトサラダや厚焼き卵が入っています。

通常、冷蔵販売しているポテトサラダは少し酸味が強く、じゃがいもの風味とマヨネーズのコクと酸味で食べる味付けになっていますが、それを温めると酸味がツンときます。お弁当用のポテトサラダは、できるだけ酸味が立たないようにまろやかに、電子レンジで温めても食べやすいような工夫がされています。

島崎 やはり食べる時の温度の違いによって、味付けに工夫がされているのですね。



▲ JAS 協会 島崎専務

環境への取組

島崎 環境への取組として、工場が発生する「野菜くず」を堆肥化して農産物生産者へ供給するコンポスト事業に取り組まれていらっしゃいますが、この取組の効果についてお聞かせ

ください。

島本 フレッシュ総菜の製造・販売を担っている株式会社関東ダイエットクック神奈川工場では、カット野菜の事業を行っており、野菜の芯や皮に近い部分など廃棄物が多く発生します。それを全て廃棄するのではなく、コンポストとして活用しています。

島崎 現在農林水産省では、有機農業を広めようという背景から、「みどりの食料システム戦略」という取組を実施しています。この取組により有機 JAS の取得者は増えつつあり、新規就農者の中にも有機農業に取り組みたいという方がいらっしゃいます。野菜を堆肥化した肥料も使用できますので、このような事業者とコンポストについてタイアップした取組や、有機 JAS の取得についてご検討いただくのも良いのではないかと思います。

グループシナジー効果

島崎 貴社のビジネスモデルについて、メーカー機能、総菜機能、ショップ&Web 機能という各事業が生み出すグループシナジー効果がありますが、具体的にどのような効果が期待できるのか教えてください。

島本 ケンコーマヨネーズ株式会社はメーカー機能を担っており、主に企業間での取引となります。連結子会社では、サラダや総菜をスーパーに納品しているためより消費者に近く、サラダカフェでは、デパートやショッピングモールの店舗でサラダを対面販売していることから、消費者の意見を直接聞くことができます。また、サラダカフェでは SNS を運用しており、X や Instagram でお店の情報やおすすめの商品などを発信しています。会員の方からは、どの

ようなサラダを食べたいかという情報を汲み取り、その意見を各事業に反映することで、商品だけでなく情報やサービス提供の仕組みを循環させて、消費者の満足度を高めることができると考えます。

食育活動を通じた地域貢献

島崎 食育活動として、「ファーマーズ&キッズフェスタ」への出展や杉並区内での体験教室などに取り組まれていらっしゃいますが、このような活動を通して伝えたい思いや地域貢献についてお聞かせください。

島本 地域の方々には、積極的に貢献していきたいという気持ちがありますね。その中で自分たちがどういうことができるのかと考え、例えば私どもの商品を地域のイベントの中で販売して、その収益を地域に寄付させて頂いたり、近隣の小学校の家庭科の時間に野菜をもっと食べましょと、皆でマヨネーズを手作りして一緒に食べるという食育活動にも取り組ませていただきました。また、ファーマーズ&キッズフェスタでは、マヨネーズ作りを通して子供たちにマヨネーズの乳化の仕組みを体験してもらい、マヨネーズがどんな風にできているのか興味を持ってもらえるような活動も行っています。

島崎 「キッチンスペース 831」という料理教室を開催していらっしゃいますが、どのような方が参加されるのですか。また、地域貢献やサラダ料理を広めようという目的で実施されているのですか。

島本 料理教室を始めた頃は、近隣のマンションの方たちなどに参加いただき、サラダの作り方やちょっとした料理の作り方で実施した

のですが、とても喜んでいただきました。今は、テーマによって年代が分かれますが、リピーターの方もたくさんいらっしゃいます。また、親子でピザを手作りしようといったテーマで開催することもあります。

講師は管理栄養士やパンコーディネーターなど、専門性の高い人たちなので、いろいろな情報や技術を提供できるということでお役に立っていると思います。特にサラダの盛り付けレッスンはとても人気があります。ご参加いただいた方には、EC サイトやサラダカフェのご案内をさせていただいています。

JAS は海外においても通用する基準

島崎 多くの国や地域に輸出されているのですが、どのような製品を輸出されているのですか。

島本 「ケンコーマヨネーズ レストランの味」という商品が一番多く、その次がごまドレッシングです。約 40 の国や地域に輸出していますが、東南アジアや北米、オーストラリアが多いです。

島崎 インドネシアにも工場があるとのことですが、そこではどのような製品を製造されているのですか。

島本 マヨネーズやソース類、卵の加工品を製造しています。マヨネーズに関しては、現地の日本人向けには日本と同じ味のものを販売していますが、現地の方向けには、酸味を抑えた甘いものや、辛いものなどを提供しています。

島崎 JAS 協会として、JAS を取得していた

だいていることを有難く思っています。私は JAS が日本の国家規格として存在することについて大きな意味があると思っていますが、JAS の意義やその活用についてどのようにお考えでしょうか。

島本 マヨネーズを様々な国に輸出していますが、“メイドインジャパンのマヨネーズ”は品質が均一化され美味しいという認識があります。海外に輸出する上で、品質の良さをきちんと理解していただける基準があると非常に説得力があり、日本の製品を選んでいただける理由になっているということを実感します。



▲ ケンコーマヨネーズ(株) 島本代表取締役社長

島崎 現在農林水産省においても、JAS を活用して輸出促進に繋げるために、様々な JAS を作ろうと取り組んでいます。これまでは品質を担保することが JAS の大きな目的でしたが、今はビジネスに貢献できる JAS というイメージで、輸出に活用してほしいということを訴えています。民間の方からの発意を積極的に取り入れるという姿勢なので、もし国家規格としてのアイディアがありましたらケンコーマヨネーズが発案する JAS というものにも取り組んでいただければ有難いと思います。

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。

(注) 「サラダ料理」および「ファッションデリカフーズ」はケンコーマヨネーズ株式会社の登録商標です。

材面をスキャナーで検査する！（続編）

— 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

前回（2025 年 4 月号掲載）のあらすじ

木材業界の常識を変える為、太平製作所は木材の自動検査装置「T-スキャナー」の開発に着手しました。開発第0号機の稼働を茨城県で行い、紆余曲折の末に無事稼働しました。また、開発0号機の稼働をもって、「T-スキャナー」1号機的设计に着手しました。

1 品質の安定化、歩留まり向上、他樹種への挑戦

T-スキャナー1号機的设计にあたり、導入工場の歩留まり向上と生産管理を目標としました。

木材の品質管理は製品の品質、性能を保証する上でとても重要な事です。集成材用のスキャナーは、人による欠点検知と比較すると応用が利かず、設定した規格通りに欠点検知を行う為、歩留まりが落ちると言われていました。そこで当社の目標として、人の目視と感覚により NG となってしまう規格上では OK の節を、機械判定で確実に OK と判定することによる歩留まり向上を目指しました。

また、従来のラミナー材選別工程では、欠点除去部をカットするために人が蛍光色のチョークを用いて線を引く工程があり、この工程だけで8~10名の人員が必要とされていました。この作業は重労働であり、人数が多く必要にもかかわらず、専門知識の必要性和重労働による

労働者不足も問題になっていました。

これらの問題について、T-スキャナーによる迅速かつ正確な欠点検出、検知した欠点を用いた効率の良いカット位置を瞬時にデータ化、さらに、作成したデータを用いて欠点除去をする為のクロスカット機の高速度という対策を提案し、実現しました。これにより人的ミスは大幅に減少し、生産能力や品質が大きく向上しました。

加えて、開発中の設定ソフトに生産集計機能を搭載することにより、生産管理が行えるように改良しました。そして設定ソフトの名称を正式に「WoodWork」（ウッドワーク）と命名しました。

また、ここまでの開発、調整はスギ材でのみ行っていたところを他樹種でも行いました。単一の設定では不可能だった為、設定ソフトを経由して、樹種ごとに設定を変更できる機能を追加しました。

こうして完成した1号機、設定ソフトを0号機改と置き換え、多少のトラブルもありましたが、稼働に成功しました。

2 展示会への出展：2013

1号機で仕様が確立したT-スキャナーを、2013年の日本木工機械展に出展し、この展示会において名誉ある賞である技術優秀賞をい

ただく事が出来ました。

今までの苦労が報われた瞬間でした。開発メンバーだけではなく事業部全員で祝杯をあげました。



▲ 日本木工機械展で技術優秀賞を受賞

そして新たに 2 号機の引き合いがありました。大まかな機械仕様は同じながら、検知する材料は、「国産杉」「ホワイトウッド」「レッドウッド」となりました。納入前に社内にて多数のテスト検知を行いましたが、現地ではサンプル材以外の樹種の材料があり、再検証を行う事になりました。

現地サンプル材には現状のスキヤナーではどうしても検知できない項目があり、それをクリアするために既存の目視(チョークマーキング)方式との併用を採用することになりました。この人と機械のハイブリッドな検知によって、より高度な検知が可能となり、スキヤナーなしでは 8~10 人かかっていた作業が 1 人で可能となりました。また、このハイブリッドな検知方法を採用することにより、木材の内部構造や品質も詳細に把握でき、集成材の製造工程においてトラブルの軽減や不良材の発生を削減することが可能となりました。

* ラフ材とは、乾燥せず表面処理していない製材製品のこと。荒材とも言う。

† 「耳」とは、丸太の一番外側の樹皮が付いていたデコボコした部分を指す。耳付き材は、丸太を挽くときに両端の耳の部分又は一方を残している状態の針葉樹及び広葉樹の製材をいう。その用途としては、家具材、建具、内装材などに使われている。

‡ S4S 材とは、Surfaced Four Sides の略で 4 面鉋掛けの意味。製材後に人工乾燥・天然乾燥し、正寸で仕上げるためにプレーナー(自動鉋)掛けしたもの。

これらの成果により、業界からも少し注目されるようになり、新しくヒノキ工場より 3 号機の引き合いがありました。

3

ラフ材への挑戦

3 号機スキヤナーの新たな挑戦は、「ヒノキのラフ材*ラミナー」、「含水率計とスキヤナーの連動」でした。ラフ材の検知にあたって耳付き材†、耳無し材、捻じれ、曲がり反り材等への対応を求められることになりました。

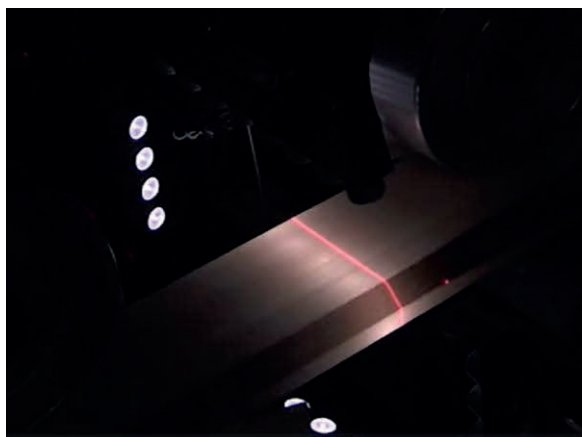


▲ 反り材

T-スキヤナーは S4S 材‡の表面検知には優れていますが、ラフ材や捻じれ材等に関しては検知性能が限られます。ラフ材は表面が均一ではないので正確に読み取ることが困難です。また、反り、捻じれ材については、変形によってセンサーが正確に作動しない原因となります。これらの原因により検知が安定せず、プログラムを何度も見直し、ハード、ソフト両面で様々な調整を行い、最終的に合格ラインの完成に至りました。

客先のスキヤナー導入目的は人件費削減と増産でした。スキヤナー導入前の作業者は約 14 名、作業者の検査基準教育や人材確保の問題もありますが、経験やスキルによる検査の差異を軽減し、品質の安定化をしたいとのことで

した。機械は設定通りの検知を長く行い続けることが出来るので、スキャナー導入の結果、8割の増産につながったとの評価を頂きました。大量生産の工場ではなく 50 名クラスの工場にも採用された事で、私たちの夢が大きく前進しました。



▲ スキャナー内部構成

4 高速ラインへの挑戦

4 号機、5 号機は杉専門集成材工場に納入しました。条件は材料長さ 2m の材を 1 分間に 60 枚、1 秒に 1 枚処理という高速処理でした。従来の集成材設備では前行程で選別を行い、強度選別を行った材を改めてラインに流して欠点除去工程とするのが当たり前でした。そこで、強度選別を同一ライン上で行い処理する事で、2 工程が 1 工程になる工夫をしました。その結果、人員削減、設置スペースの減少が可能となり、工場のスペースをより有効的に利活用出来るようになりました。

欠点を除去したラミナーを「長さ」「強度」別に確実に選別する工程をスキャナーシステムで制御することに非常に苦労しました。高速ライン故の問題も多数発生しましたが、最終的には解決することができました。

この装置の導入により生産ラインスピード、生産量が飛躍的に向上し、集成材の市場における競争力を高めることに貢献できたのではな

いかと思っています。

5 等級選別への挑戦

この頃には、スキャナーの内部構成は確立されており、より様々な業界のニーズに対応をしたいと考えました。そこで私達が目を付けたのが木材選別でした。

木材の等級選別は目視が主であり、格付士（熟練の職人）が一本一本を検査し、品質や強度を見極めます。ここでは職人の技術と経験が、品質の安定を支える重要な要素となっています。この作業は集中力を要するため、休みなく行う為には、作業をできる人員が複数人必要になります。しかし、熟練の作業故に格付士になるまでに数年かかるため、後継者不足が深刻化していました。また、技術の継承が遅れると人員が不足する為、個人の負担が大きくなります。検査員の負担を軽減、作業の自動化、人的ミスの削減をしたいとの考えから、私たちはスキャナーによる等級選別に取り組む事にしました。

6 展示会への出展：2019

この頃、スキャナーの白黒カメラをカラーカメラに更新しました。これにより、解像度の向上や新たな要素を加えた検知が可能になりました。

そして 2019 年 11 月に製材柱用の T-スキャナーを展示会に出展しました。これはロボットアームでの選別作業を取り入れ、省人・省力化を提案するものでした。ロボットアームを用いて柱材をスキャナーラインに投入し、外部精密寸法測定器「ディメンションシーカー」の判定をスキャナーの欠点として取り込み、製材用の判定リストにより分類する、というデモンストラーションを行いました。



▲ ロボットアームを用いた選別作業

7

ツーバイ材への挑戦

6号機の納入に合わせて、すでに納入した5号機をツーバイ材の表面検査による等級選別に改造し、取り組みました。これは、木材の品質管理と適正価格設定の基盤となる重要なプロセスでした。従来の目視による選別方法では、格付士の経験や主観に大きく依存する為、JAS規格通りではなく、判断基準の曖昧さや個人差による不一致が発生しています。また、ラミナー選別と同様に「高速化による目視の限界」も主な課題の1つです。

スキャナーによる選別の評価を基に品質基準の統一を進めることで、標準化と国際化を目指す提案をいただき、JAS規格に基づく選別にいかに対応するかを研究機関の指導のもと進めることになりました。

X線を搭載していない当社のスキャナーですが、ラミナー材の上下の状態や縁部の割合や色々な要素を複合し、合格ラインへ至る事が出来ました。

この時点で、製材柱材、ツーバイ材の表面検査と等級選別が可能となりました。

8

リアルタイム集計システムの開発

これまでのT-スキャナーの集計システムは、機械が稼働しながら製品生産データを収集し、

生産完了後に1日の結果を集計するものでした。この集計をリアルタイムで解析することで、現場と管理事務所の連携が可能となり、生産管理、稼働状況、歩留まり、品質を向上させる事が出来ます。また、ある製品がその製品となった原因を追究できる機能を追加しました。

リアルタイム集計システムの搭載は、生産現場における瞬時のデータ分析により、生産ロットによる素材の変化や、それに起因する異常に対する迅速な対応を可能にします。これにより、工場生産をより効率的に行えるようになり、高速ラインで分からなくなりがちな部分を「見える化」することができます。

このリアルタイム集計システムは、スキャナーで取り込んだデータの範囲であれば希望に沿ったカスタマイズが可能となります。今後もこの技術を進化させ、世の中で求められるデータ化に対応した、更なる利便性を提供して行きます。

9

T-スキャナーDXを発表（展示会に出展）

2023年の日本木工機械展に出展し、現在までの経験と開発内容を総合的に整理した最新機種としてT-スキャナーDXを発表しました。様々な欠点に対応したデータ集計システム、新型カメラによる欠点解析精度の向上と更なる高速化への挑戦を行いました。

この展示会において2度目の技術優秀賞をいただく事が出来ました。

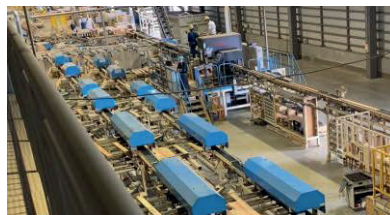
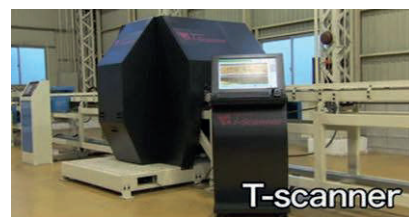
現在ではカメラも4世代目、スキャナープログラムはバージョン2、WoodWorkは3世代目となり、検出項目も増えて機能も向上しています。

今後も技術革新を進め、木材表面検査装置を更に進化させて参ります。

木材業界での多くの利用を期待し、持続可能な時代に向けた産業の発展のために貢献したいと思っています。

T-スキャナーの年表

- 2010 年以前** 集成材で世界を変えることを目標にした
- 2010. 1** 0号機 汎用白黒カメラ Ver1.0
- 2010. 12～2011. 3 末** 客先(福井県)にてテスト運転 期間は3か月
- 2011. 4** 日本語対応設定ソフト(WoodWork)の開発を始める
- 2012. 2** 専用白黒カメラに変更(Ver1.2) 0号機改造(茨城県)
- 2012. 8** 1号機納入(茨城県、Ver1.3)
- 2013. 11** 名古屋木工機械展出展(初出展)
- 2014. 5** 2号機納入(栃木県、Ver1.3)
- 2016. 9** 3号機納入(宮城県、Ver1.3)
- 2016. 11** 4号機納入(山形県、Ver1.5)
- 2017. 11** 名古屋木工機械展出展
- 2017. 12** 5号機納入(福島県、Ver1.5)
- 2018. 4** 350mm 幅対応機開発(Ver1.5)
- 2019. 2** 専用カラーカメラに対応(Ver1.7)
- 2019. 11** 名古屋木工機械展出展 開発機の製材用スキャナー(Ver1.8)を展示
- 2020. 4** ヒノキ木口割れ検知強化(Ver1.9)リアルタイム統計システムの開発を開始
- 2021. 9** 5号機をツーバイ材選別判定用に仕様変更(Ver1.5)
- 2023. 1** 名古屋木工機械展出展
DX化をテーマに出展 技術優秀賞受賞
- 2023. 12** 新型次世代カメラに変更(Ver2.0)
- 2024. 6** 7号機納入(秋田県、Ver2.0)
- 2025. 3** 8号機納入 ツーバイ規格(2×10 対応)
- 2025. 6 以降** 2台納入予定



お知らせ「林産特別セミナー」のご案内

林産関係者向けセミナーを開催します。ぜひこの機会にご参加ください。

LIVE 配信あり

■日時■ 7月29日(火) 13時30分～16時40分

■場所■ 製粉会館 5F 会議室(東京都中央区日本橋兜町 15-6)

■内容■ ①木材輸出を巡る状況と今後の展開

坂井 俊朗 氏(林野庁 林政部 木材利用課 課長補佐(木材輸出推進班))

②協和木材株式会社における林産資源利用の実績とビジョン

井上 睦月 氏(協和木材株式会社 山林部 山林課)

③T-スキャナーの開発の歴史について

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

小西 浩司 氏(株式会社太平製作所 大阪事業部 T-スキャナー開発チームリーダー)



詳細は、JAS 協会 HP(2次元コードリンク先)でご確認ください

JAS 協会の活動

「第 20 回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」は 多くの来場者で盛り上がりました

JAS 協会は、JAS の普及啓発の活動の一環として、6 月 7 日（土）、8 日（日）に徳島県立産業観光交流センター（アスティとくしま、徳島市）で行われた標記の大会に出展しました。

この大会は、農林水産省が毎年 6 月の「食育月間」に関連する全国的な取組で、今年は徳島県等との共催により開催されました。食育基本法制定 20 周年となる今年は「食の力は無限大」をテーマに掲げ、2 日間で約 24,000 名（主催者発表）にご来場いただきました。



▲ JAS 協会の展示ブース

全国マヨネーズ・ドレッシング
類協会様のご協力を得て
共同出展することにより、
大きなブースで沢山の JAS 品
をアピールできました



▲ JAS 品の展示

今大会は、8 つのカテゴリー（食料安全保障、食の安全、食品ロス削減、食の新技术、健康、食の多様性、食文化・地産地消、食を楽しむ）に沿って、食の力を最大限学び体感できる多数のコンテンツが展開されました。

ステージでは、先月号でお伝えした「食育活動表彰」の表彰式が行われ、阿波おどりが華を添えました。また、毎年恒例となっている「さかなクントークショー」はもちろん、未来の食育について考える「食育国際会議」や日本を代表する料理人による「食のトークセッション」など魅力的な催しが、多くの来場者を引きつけました。



▲ 主催者挨拶
山本 佐知子
農林水産大臣政務官



▲ 第 9 回食育活動表彰
農林水産大臣賞を受賞した日本ハム(株)
写真右：同社 前田文男 取締役副社長



JAS 品の展示 と ブースの様子



製品を手にとって
ご覧いただきました



160 以上の展示、試食、体験、販売ブースが展開されるなか、JAS 協会は食品の情報を正しく知る「食の安全カテゴリー」に出展し、会員の皆様からご提供いただいた JAS 品の展示とパンフレット等の配布を行いました。

小さなお子様やその保護者の方にも JAS に興味を持っていただくため、ブース内で JAS マーク品のイラストを釣り上げるゲームを実施したところ、子供たちの心を釣り上げることに成功し、大盛況となりました。参加したお子様には、団体・企業からの提供品や JAS マークの PR うちわ等をプレゼントさせていただきました。

この機会に、JAS マークを探して応募すると抽選で景品が当たる「さがそう JAS マーク」企画のチラシも配布したところ、今日までに多くのご応募をいただいております。

来場者からは「いろいろな JAS マークとその意味について知ることができた」「食品以外の林産物に JAS があることを初めて知った」「身の回りの JAS マークを探してみたいと思う」といったお声を頂きました。

2 日間の会期中、JAS 協会の展示ブースには途切れることなくお客様がいらっしゃり、JAS マークの役割をお伝えする良い機会となりました。



来年度の食育推進全国大会は、令和 8 年 6 月 6 日（土）に栃木県立宇都宮産業展示館（マロニエプラザ、宇都宮市）にて開催される予定です



配布品をご提供いただいた皆様

■ 団体

- ・ (一社) 日本植物蛋白食品協会
- ・ 全国パン粉工業協同組合連合会
- ・ 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会

■ 企業

- ・ 旭トラストフーズ(株)
- ・ 大川食品工業(株)
- ・ (株)トリイパン粉
- ・ (株)浜乙女
- ・ サントリー食品インターナショナル(株)
- ・ 昭和産業
- ・ 富士パン粉工業(株)
- ・ フライスター(株)
- ・ 雪和食品(株)

展示品や配布品のご提供に
協力いただいた団体及び企業の
皆様にお礼申し上げます



JAS 協会からは→
うちわやマーカーを配布



会員団体のブースにも
沢山の楽しい企画が！



植物性たん白は大地からつくられた優れた食品です

日本植物蛋白食品協会は2025年8月に**創立50周年**を迎えます。
弊会は大豆たん白と小麦たん白を扱う会員9社からなる団体です。
この度大豆と小麦をモチーフとした50周年記念ロゴを作成しました。



ウィルマー・ジャパン(株)	エー・ディー・エム・ジャパン(株)	(株)J-オイルミルズ
昭和産業(株)	長田産業(株)	日清オイリオグループ(株)
(株)ニッポン	不二製油(株)	理研ビタミン(株)



実際にお試しいただけるサンプルを
用意しています。
お気軽に弊社までご連絡ください。

一般社団法人

日本植物蛋白食品協会

東京都港区西新橋2-4-1

森山ビル4階

TEL:03-3591-2524



日本農林規格調査会

地鶏肉は一部改正、ハンバーガーパティは廃止へ 林産物の表示の改正などは再度審議予定

5月27日に、日本農林規格調査会（令和7年度第1回）が三番町共用会議所大会議室で開催されました。

今回の調査会では、地鶏肉やハンバーガーパティの日本農林規格（JAS）など11規格の制定、改正及び廃止が審議されました。以下に概要をお伝えします。

議 題

1. 日本農林規格の制定、改正及び廃止について

【改正】

（1）地鶏肉の日本農林規格の改正

【廃止】

（2）ハンバーガーパティの日本農林規格の廃止

【改正】

（3）製材の日本農林規格の改正

（4）集成材の日本農林規格の改正

（5）直交集成板の日本農林規格の改正

（6）単板積層材の日本農林規格の改正

（7）構造用パネルの日本農林規格の改正

（8）合板の日本農林規格の改正

（9）フローリングの日本農林規格の改正

（10）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日本農林規格の改正

【制定・廃止】

（11）木質ペレット燃料の日本農林規格の制定・廃止

2. その他

冒頭、農林水産省の谷基準認証室長から「JASは活用して頂いて価値を発揮します。そのためにも事業者や消費者に信頼され、活用されるJASの制定が重要と考えます。活発な議論をお願いします」との挨拶がありました。

改正 (1)地鶏肉の JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・地鶏は、地域の環境や特徴を活かし、生産の効率性を重視するブロイラーよりも付加価値の高い肉質等を重視して生産される。
- ・地鶏肉の JAS では、地鶏肉の生産方法についての基準として、「素びな」「飼育期間」「飼育方法」等、品質に関する表示の基準として、「名称」「組合せ」「飼育期間」「飼育方法」等についての表示の方法等を規定している。

地鶏肉JASで規定されている主な基準

素びな	在来種※由来血液百分率が50 %以上出生の証明ができるもの
飼育期間	ふ化日から75日間以上
飼育方法	28日齢以降平飼い
表示基準	組合せ、飼育期間、飼育方法等の表示方法等

※在来種：

明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した品種比内鶏、コーチン、烏骨鶏、軍鶏等38種を規定

- ・地鶏肉の生産数量及び格付数量は横ばい傾向にある。肉用鶏に対する地鶏の割合は、令和5年度で0.6%であり、地鶏におけるJAS格付率は4割程度と考えられる（1羽3kg相当で計算した場合）。
- ・見直しの結果、規格の内容は現行どおりとし、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正する。

【意見・質疑】

- ・格付率は低くても、地鶏肉業界のスタンダードとしての役割は大きいという認識があるのか。

→（農林水産省）一般社団法人日本食鳥協会でも、地鶏の血液百分率が活用されたり、食品表示基準 Q&A に引用されたりするなど、色々なところで活用されている。

- ・手間暇かけて地鶏肉を生産しているにもかかわらず、4割程度の格付というのはなぜか。

→（農林水産省）地鶏の多くは、スーパー等の小売店のほか飲食店に卸されており、消費者が JAS マークを目にする機会は少ない。JAS マークではなく、ブランドを使って販売している生産者もいる。

→（JAS 調査会長（以下、会長））BtoB、BtoC の取引の中で、4割の格付率となっている。

- ・（会長まとめ）案の通り改正すべきと報告する。

廃止

(2)ハンバーガーパティの JAS

【農林水産省 渡部規格専門官の説明】

- ・ハンバーガーパティは、ハンバーガーの材料として主にハンバーガー店で加熱調理して使用される。JAS では、牛肉、豚肉若しくは家きん肉（以下「食肉」と総称）を粗びきしたもの又はこれに牛若しくは豚の脂肪層等を加えたものに、調味料等を加え又は加えないで練り合わせた後、円盤状等に成形して急速凍結したものと規定している。
- ・ハンバーガーパティの JAS は、等級ごとに「品位」「原材料」「食肉」などの品質の基準を規定している。
- ・認証事業者 2 者のうち、格付を実施していた認証事業者 A については、令和 5 年 7 月に格付業務を廃止したため、以降格付実績はない。

ハンバーガーパティJASで規定されている主な基準

	上級	標準
使用できる原材料	牛肉・調味料・香辛料	牛肉、豚肉及び家きん肉・牛及び豚の脂肪層・肉様の組織を有する植物性たん白・野菜等・つなぎ・調味料・香辛料
食肉	牛肉95%以上（原材料中）	75%以上（原材料及び添加物中）
肉様の組織を有する植物性たん白	含まないこと	20%以下（原材料及び添加物中）
つなぎ	含まないこと	5%以下（原材料及び添加物中）
粗脂肪	製品の28%以下	

ハンバーガーパティJASの格付状況

年度		R1	R2	R3	R4	R5	R6
格付数量(t)	上級	31,818	35,813	42,971	41,797	7,775	0
	標準	0	0	0.1	0.1	0.1	0.1
認証事業者数※		2	2	2	2	1	1

※ 年度末（3月31日）時点の事業者数

認証事業者 B についても、ハンバーガー店から JAS の基準への適合は求められておらず、今後も格付の見込みはない。また、改正要望はなく、今後、規格が活用される見込みがないことから、廃止が妥当と思料する。

- ・なお、規格の管理団体である事業者団体は 3 年前に解散している。本規格は、JAS の利用が著しく縮小しており、「日本農林規格の制定・見直しの基準」に規定された廃止の基準を満たすと言える。

【意見・質疑】

- ・パブリックコメントの意見に対する考え方で「出回っている製品の多くは JAS の上級に相当するもの」とあり、同規格は利用実態があり残しておく必要があるように感じる。規格を廃止することで全体の質を落とすことにならないか。

→（農林水産省）上級を利用していたハンバーガー店は国内最多店舗数の企業である。この企業では、格付を廃止した今でも上級

と同等の社内基準を使用している。

また、他のハンバーガー店を見ても、大豆ミートなど他の素材を用いたもの、脂肪分の少ないもの、野菜を練りこんだものなどハンバーガーのパティは多様化している。さらに、今後は食品安全の基準で管理をしていきたいとの話もあった。これらをヒアリングで聞き取った結果、今後本規格は使われないと思われる。

- ・多様化した製品は標準規格にも合致しないのか。

→ (FAMIC) 顧客ニーズを満たす商品設計をした結果、規格を満たす製品にならないというヒアリング結果である。

- ・昭和 52 年の JAS 制定時はハンバーガーパティの牛肉割合が大事だった。現在は消費者ニーズが多様化して自由な商品設計が求められるため、規格を残すことにあまり意味はないと考える。できれば、例えば大豆たんぱくを利用したハンバーガーパティの JAS など考えて欲しいが今は時期ではないのだろう。

- ・廃止の判断はどうされるのか。また FAMIC の提案で廃止されることになった経緯を知りたい。

→ (農林水産省) 一般的には JAS を使い、維持管理をする団体から廃止の申し出をするが、今回は当該事業者団体が廃止していることから、FAMIC が関係者のヒアリングや現地工場訪問、実需者であるハンバーガー店のヒアリングをして提案している。

「日本農林規格の制定・見直しの基準」があり、これに照らし合わせて廃止もやむを得ないと事務局が判断した。

- ・(会長まとめ) JAS は常に見直しを行い、社会の流れに沿ってブラッシュアップするが、使われなくなったものは廃止する。案の通り廃止すべきと報告する。

改正 (3)～(11)製材、集成材等の JAS

【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- ・「製材」「集成材」「直交集成板」「単板積層材」「構造用パネル」「合板」「フローリング」「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」及び「木質ペレット燃料」の JAS について、下表の項目を改正する。

①JAS 製品への事業者情報の表示方法の明確化及び規格間の規定の統一

②JAS 製品に表示される事業者が、認証事業者ではない場合（輸入業者や販売業者など）、当該製品に係る認証事業者の認証番号の表示を義務化

③等級などについて、「規格」の表示事項として記載するか、JAS マークの一部として記載※するかを選択できるよう、規定を整理

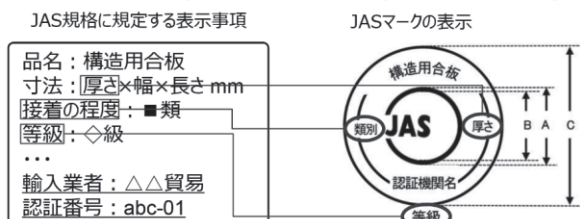
※「規格」とは別に告示されている「格付の表示の様式」に規定

○ 事業者情報の表示について

表示を行う者 (認証事業者)		必要な表示事項	
		事業者名	認証事業者の 認証番号
国 内	製造業者※	①製造業者 (認証事業者)	任意で表示
		②販売業者 (非認証事業者)	必ず表示
	販売業者	販売業者 (認証事業者)	任意で表示
海外	事業者	輸入業者 (非認証事業者)	必ず表示

※国内の製造業者の場合、①、②いずれかの記載が必要

○ 等級などの表示に関する規定の整理（構造用合板の例）



等級などの表示について、二つの告示（JAS規格の告示と、JASマークに関する別の告示）の双方に規定されているなど、表示事項が重複。

重複部について一方を省略可とし、どちらによるかを選択可能に！

- ・その他の林産物の規格については、現在認証事業者がおらず、認証事業者を増やすべく改正を検討しているため、当該改正に合わせて表示の改正を行いたい考えである。

【意見・質疑】

- ・「JIS Z 8301:2019 規格票の様式及び作成方法」に分離の方針があり、規格に適合性評価に関係する要求事項を含めてはならないとあるので、それに抵触するのではないかと。認証番号の表示などは規格とは分離して定めなければならないように思うので、専門家で確認していただきたい。
→（農林水産省）確認して分離するかどうかの書き振りを含めて検討する。
- ・（会長まとめ）事務局で確認して次回ご提案頂くということで良いか。
→（農林水産省）良い。

改正

(10) 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

【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- ・この規格は、枠組壁工法（いわゆるツーバイフォー工法）の建築物に用いる木材（フィンガージョイントによって長さ方向に接着したものを含む）に適用される。
- ・高い曲げ性能を必要とする「甲種枠組材」、曲げ強度（Fb）と曲げヤング係数（E）により等級区分される「MSR 枠組材」などの品目別に、「等級」「寸法」「含水率」「たて継ぎ部の性能（接着の程度、曲げ強度）」「曲げ強度性能」「保存処理性能」等の基準を規定している。
- ・次のとおり、樹種群や MSR 等級を改正する。

(1) 付属書 D「表 D.1—樹種及び樹種群の略号」の見直し

- ①実物大の強度試験データがない樹種のうち流通実績がある樹種について、新たに実物大の強度試験を実施し、樹種群の位置づけを見直し
 - ②実大材の強度試験データがなく、流通実績もない樹種を削除。また、「その他これらに類するもの」との記載を削除
 - ③樹種群の新設に伴い、たて継ぎ材の曲げ強度性能の基準に、当該樹種群の基準を追加
- (2) MSR 等級の整理（E 等級及び Fb 等級の組合せを自由化）
- (3) 規格英名の変更（Structural Lumber → Dimension Lumber）
- (4) その他（目視による品質区分の定義の変更、含水率試験の試験片の採取位置の明確化、保存処理の試験方法の追加、たて継ぎ部の曲げ試験における寸法型式の追加など）

○ 樹種群を見直した樹種

樹種	見直し後の樹種群	現行の樹種群
オウシュウトウヒ	S-P-F又は Spruce-Pine-Fir	S-P-F又は Spruce-Pine-Fir (その他これらに類するもの)
アカマツ	JS A（新設）	D Fir-L
トドマツ	JS T（新設）	S-P-F又は Spruce-Pine-Fir

※ 以下の樹種については削除

クロマツ（D Fir-L）、タイワンヒノキ（Hem-Tam）、ヒバ（Hem-Tam）、ツガ（Hem-Fir）、エゾマツ（S-P-F又は Spruce-Pine-Fir）、モミ（S-P-F又は Spruce-Pine-Fir）

（ ）は元の樹種群

○ 新設する樹種群の曲げ強度性能の基準

単位：MPa又はN/mm²

項目		JS A		JS T	
		①	②	①	②
甲種たて継ぎ材	特級	25.0	22.2	27.0	24.0
	1 級	18.0	16.0	19.8	17.6
	2 級	17.3	15.4	19.5	17.3
	3 級	10.0	8.9	11.3	10.0
乙種たて継ぎ材	CON	13.1	11.6	14.7	13.1
	STD	7.3	6.5	8.2	7.3
	UTL	3.5	3.1	3.9	3.5
たて枠用たて継ぎ材		7.3	6.5	8.2	7.3

注：①の基準は、試験材の95%が満たす必要があり、
②の基準はすべての試験材が満たす必要がある。

○ MSR等級の整理

<現行> 900Fb-0.6E~3300Fb-2.6Eの35通り

現行の基準（抜粋）

MSR等級	曲げ応力度 (Fb) ※1	曲げヤング係数 (E) ※2	
		①	②
900Fb-0.6E	13.2	4.1	3.4
...	...	...	...
1800Fb-1.6E	26.4	11.0	9.1
1800Fb-2.1E	26.4	14.5	11.9
1950Fb-1.5E	28.8	10.3	8.5
1950Fb-1.7E	11.7	9.6	28.8
2100Fb-1.8E	30.6	12.4	10.2
...	...	...	...
3300Fb-2.6E	48.0	17.9	14.7

<改正後> Fb等級17通り × E等級19通りの組合せ

改正後の基準（抜粋）

Fb等級	曲げ応力度※1	E等級	曲げヤング係数※2	
			①	②
900Fb	13.2	0.6E	4.1	3.4
...	...	...	...	...
1800Fb	26.4	1.4E	9.7	7.9
1950Fb	28.8	1.5E	10.3	8.5
2100Fb	30.6	1.6E	11.0	9.1
...	...	...	...	...
3300Fb	48.0	2.6E	17.9	14.7

※1：曲げ応力度の単位はMPa又はN/mm²

※2：曲げヤング係数の単位はGPa又は10³N/mm²。

また、①は曲げヤング係数の平均、②は曲げヤング係数の下限の基準

<例> Fb等級が2100Fb等級、E等級が1.6Eに該当する場合

現行：1950Fb-1.5E（まで格付可能）

改正後：2100Fb-1.6E（まで格付可能）

スギなど、曲げ応力度（Fb）が高くて曲げヤング係数（E）が低い樹種では、
これまで、性能を最大限活かした等級で格付することができなかったが、改正後はより強い強度に格付可能に。

【意見・質疑】

- ・アカマツとトドマツの樹種群について、「JS A」「JS T」という名称がそれぞれ新設された。いずれも「S」の後ろにスペースが入る表記だが、これまででもスペースを含む表記であり違和感がないということか。

→（農林水産省）その通り。

- ・改正概要の「(4)その他」の改正について説明頂きたい。

→（農林水産省）林産物の規格に共通で実施している改正である。例えば「含水率試験の試験片の採取位置の明確化」では、試験片は、各試料枠組材又は試料たて継ぎ材の長さ方向の両端から 300mm 以上内側の部分から作成することなどを規定している。去年製材でも同様の改正をしている。

- ・（農林水産省）本規格と木質ペレット燃料の改正には、先だって議題に上げた表示の方法の改正を含む。今回、表示の方法以外を改正し、表示の方法は他規格と併せて改正したいがよろしいか。

→（会長）かつて食品は、JAS と品質表示基準が個別に存在した。木材は違うのか。

→（農林水産省）林産物は規格に表示の方法の規定が含まれている。

→（会長）2 度に分けての改正では、業界に混乱が生じないか。内容改正を先行させる、或いは、表示についてなるべく早く審議する機会を設けて一括して改正するか。

→（農林水産省）一括してなるべく早期に改正したい。

- ・本規格（表示の方法を除く）は案の通り改正してよろしいか？

→（委員）了承する。

- ・（会長まとめ）表示の方法についてご了承いただければ一括して改正手続きに入りたい。木質ペレットも同様とする。

制定
廃止

(11)木質ペレット燃料の JAS

【農林水産省 佐藤規格専門官の説明】

- ・木質ペレット燃料は、木粉（おが粉）を円筒状の小粒に圧縮成型した木質燃料である。
- ・木質ペレット燃料 JAS は、国産木質ペレットの品質の標準化により、輸入木質ペレットに対する競争力を向上させることなどを目的として、ISO 規格（ISO 17225-2）を基に制定された。
- ・非産業用（住宅用・業務用）ペレットを対象

に、原料の起源及び由来、灰分、微粉率等の基準を規定している。

- ・この度、基となる ISO 規格の最新版に合わせた更新、対応する ISO 規格等との対比表の追加などの変更を加え、新たに制定する。（現行規格は廃止）
- ・ISO に完全に準拠した内容にしたい。そのため、JIS と同様の運用とする。JIS では無制限に規格を公表せず、登録した方に限定してインターネット上での閲覧を実施している。本 JAS も同様の運用を考えている。

- (1) 基となる ISO 規格の改正（2014 年版から 2021 年版へ）を受けた更新

 - ①品質区分 A1 の機械的耐久性について、ペレットの直径により閾値を区分（D06（直径 6mm）については 98%以上、D08（直径 8mm）については 97.5%以上）
 - ②灰溶融挙動について、表示推奨事項から表示事項に変更
 - ③微粉率の測定方法について、ふるいの回転が統一されるよう措置等

(2) 対応する ISO 規格等との比較を容易にするための対比表の追加及び語句の表現の適正化

【意見・質疑】

- ・ISO に準拠した MOD¹としてつくられることから、記述の仕方や構成など全体的な見直しをした方が良いのではないかと。3 つ大きく確認して頂く点がある。まず附属書は、WIPO TBT 協定の非関税障壁にならないようにすべき重要な箇所、ISO からどのような変更、追加をしたか明確に示す必要がある。次に、認証事業者の情報の表示は JIS Z 8301 の分

離の方針に抵触する可能性があるため確認して頂きたい。最後に、JIS Z 8301 には 1 規格には 1 つの序文しか書けないなどのルールがある。今回提案の規格では 29 の引用規格があり、管理の難しさに繋がっている。どちらが利便かの問題はあるが、一つ一つの規格が JAS になっている方が良いようにも思われる。欧州規格の EN 12338 の引用についても著作権に問題がないか確認した方が良い。
→（農林水産省）持ち帰って検討する。
→（会長）知見に基づく詳細なご意見を頂いた。その他の問題点があればまとめて持ち帰って検討した方が良いが、いかがか。

- ・新しい規格は従来のように公表できないということだが、新旧対照表は公表されるのか。
→（農林水産省）新旧対照表はない。
- ・（会長まとめ）今回の問題点を反映した規格案を次回検討する。それまで現行規格は廃止しない。

その他

今回、JAS 調査会で審議された規格のうち、地鶏肉の JAS 及びハンバーガーのパティの JAS は、原案通り了承されました。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。また、継続審議のものは次回、メール審議も視野に審議が行われます。

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/250527_siryoku.html）からご覧いただけます。

※記事中の資料は、「資料 1」より掲載しています。

¹ 国際規格と国家規格の間の同等性は、「ISO/IEC Guide 21-1:2005」によって「IDT（一致）」「MOD（修正）」「NEQ（同等でない）」の 3 段階に分類されます。Modified (MOD) は、国際規格を修正して国家規格に採用。国際規格との技術的内容及び規格の構成の変更が必要最低限で、技術的差異が明確に識別され、かつ、説明されている規格です。

旧食品衛生法由来の表示ルールについて 個別品目の見直しが始まる



第1回令和7年度食品表示懇談会が6月5日に開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 令和6年度食品表示基準改正の報告について
- (2) 食品期限表示の設定のためのガイドライン改正の報告について
- (3) 機能性表示食品制度改正の報告について
- (4) 旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて
- (5) 今後の進め方について

冒頭、消費者庁新井長官より、令和5年度の食品表示懇談会でとりまとめた大枠に沿って、昨年度は2つの分科会で精力的にご議論いただき、20の食品表示基準を改正した。今年度も令和5年の大枠に従って2つの分科会でご議論いただいた内容を本懇談会に報告し、更に議論を深めていただきたいとの挨拶があり、今年度から新たに就任した委員3名（小川美香子氏（東京海洋大学 学術研究院 准教授）、瀬川恵寛氏（日本加工食品卸協会 参与）、中村伸一郎氏（オール日本スーパーマーケット協会 常務理事））の紹介がありました。

■ 令和6年度食品表示基準改正の報告について

消費者庁清水食品表示課長より、本年3月28日に公布された食品表示基準の3つの改正事項について次の通り説明がありました。

① 栄養強化目的の添加物の表示義務化

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

② 栄養素等表示基準値等の改正

厚生労働省より昨年10月11日に公表された「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会報告書を踏まえ、栄養素等表示基準値等を改正

③ 個別品目ごとの表示ルールの見直し

昨年度開催された「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」における検討結果を踏まえ、食品表示基準を見直し

■ 食品期限表示の設定のためのガイドライン改正の報告について

引き続き清水課長より、食品ロス削減の観点から「食品表示期限の設定のためのガイドライン見直し検討会」において見直しが行われた本ガイドラインの改正について、次の通り報告がありました。

①消費期限又は賞味期限の設定

それぞれの本来の用語の定義に基づき、食品の特性等を考慮し、正しく表示する。消費期限又は賞味期限を「5日」で区別する考え方は用語の定義に基づく期限設定とは言えない。

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

客観的な項目（指標）として、食品一律に同一のものを課すことは望ましくなく、食品の特性等を勘案して期限設定のための客観的な項目（指標）及び基準を科学的・合理的に決定する必要がある。

③食品の特性等に応じた「安全係数」の設定

食品の特性等に応じて安全係数は1に近づけること、差し引く時間や日数は0に近づけることが望ましい。一方で数値は微生物が増殖する可能性等の変動が大きい食品にはその特性に応じて設定する必要があり、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は考慮する必要はない。

④特性が類似している食品に関する期限の設定

本来は個々の食品ごとに試験・検査を行い、科学的・合理的に期限を設定する必要があるが、現実的ではないため、特性が類似している食品を参考にした期限の設定も可能。

⑤賞味期限を過ぎても「食べることができる期限」

消費者等から求められた場合には、まだ食べることができる期限の目安について、できる範囲で情報を提供するように努める。

【意見・質疑】

- ・消費者が食品をどのように保存しているかは事業者にはわからないため、期限の設定について事業者は難しい判断をしなければならないと考えている。要望として、消費者がにおいや見た目でも期限を過ぎた食品の良し

悪しを判断できるような情報提供をお願いしたい。

- ・科学的根拠に基づき期限が設定され、それを消費者が正しく理解することが重要。期限表示の考え方を具体的にわかりやすく伝える必要がある。期限表示の理解は保存方法とセットであり、保存方法を必ず見るということを消費者に周知していきたい。
- ・これまでの消費期限・賞味期限の考え方と消費者の行動には阿吽の呼吸があった。今後期限の考え方を変えるのであれば消費者にしっかり周知しないとこれまでの阿吽の呼吸が崩れることとなる。

→（消費者庁）今回の改正では、期限の定義を変えるものではなく、その期限の設定の仕方のガイドラインを改正したものである。今後、地方自治体にも協力していただき事業者と消費者双方への普及・啓発に取り組んでいきたい。

- ・今後検討が必要な課題として、冷蔵温度を10℃以下にすることが挙げられているが、一般消費者だけではなく、給食施設など、食中毒の発生防止の観点からも慎重に検討していただきたい。

■ 機能性表示食品制度改正の報告について

消費者庁保健表示室の今西室長より、紅麹関連製品の事案を受けて改正された機能性表示食品制度の改正について以下の通り報告されました。

①健康被害の情報提供の義務化

機能性表示食品の届出者から、機能性表示食品の健康被害（「おそれ」を含む）がある場合には都道府県知事への報告を義務化、消費者庁への報告を要件化する。

②天然抽出物等を原材料とする錠剤、カプセル剤等食品の届出に関する製造加工等におけるGMPの要件化

製造工程管理による製品の品質の確保を

徹底する観点から、機能性表示を行うサプリメントについては GMP に基づいて製造管理を要件化する。

③届出情報の表示方法の見直し

容器包装上の表示について、機能性表示食品である旨がわかりやすいようにその旨を包装の上部に枠で囲って表示（枠外に届出番号についても表示する）し、最終製品で臨床試験を行っていない届出の場合は、「機能性関与成分が有する機能性について報告されている」旨を的確に表示する。また、表示されている届出番号を用いて消費者庁ホームページで機能性表示食品の届出情報の検索や確認を行うことができる。

④改正後の届出に関する事項

新規成分に係る届出者の評価を慎重に確認するため、現行の 60 日から 120 日に改正。

■ 旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて

食品表示課の京増調査官より、これまで分科会において旧 JAS 法由来事項（品質表示事項）をヒアリングの対象とし、旧食品衛生法由来事項についてはヒアリングの対象外としてきたが、一部業界団体より旧食品衛生法由来事項についても見直しの要望があったこと。この要望を受けて懇談会においても、表示があることによって消費者の誤認を招くおそれがあることから、旧食品衛生法由来の衛生事項についても見直しを検討すべきとの意見があったこと。このため、今後以下の通り見直しを検討することの説明がありました。

①食品表示の制度見直しによる容器包装への表示改版の機会を考慮して、旧 JAS 法由来事項に加えて旧食品衛生法由来事項についても今年度見直しの検討を行う。

②議論の継続性の観点や、検討に必要な委員についてはその都度臨時委員として招聘し対

応できることから、別に分科会を設けずに「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」において議論する。

③検討の対象品目及び対象外品目

食品表示基準別表第 19 及び 20（加工食品の個別ルール）に規定されている即席めん類や食肉、乳製品など 16 品目。別表第 19 及び 24（生鮮食品の個別ルール）の双方に対してとなって掲げられている、食肉、切り身又はむき身にした魚介類及び生かきについては対象外とする。

【意見・質疑】

- ・消費者庁の提案のとおり、「個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会」で検討することに賛成する（委員の賛成多数）。旧食品衛生法由来項目の中には消費者にとっては必要でないものもあると思われるので整理した方が良い。具体的な項目を検討する際には臨時に適任者を招集することにも賛成する。事業者にとっては、品質表示事項にかかる部分も、旧食品衛生法由来事項にかかる部分も表示としては同じであるため、できるだけまとめて改正して欲しい。
- ・消費者にとってはわかりやすく、事業者にとっては負担の少ない表示になるよう配慮して欲しい。
- ・旧食品衛生法由来事項に関して、消費者が利用しているものと利用していないものがある。消費者にアンケート調査を行うことは大変だと思われるため、消費者から事業者への問い合わせが多い事項についてヒアリングの際に事業者から情報提供してもらおうと進めやすいのではないかと。
- ・昨年度旧 JAS 法由来事項の検討が終了した品目についても旧食品衛生法由来事項の改正について検討するのであればかなりタイトなスケジュールになると考えられることから、分科会の開催回数を増やすなど進め方について検討して欲しい。

■ 今後の進め方について

消費者庁の京増調査官より、本懇談会を始めとして、デジタルツール分科会、個別ルール分科会及び日本版包装前面栄養表示検討会についての今年度のスケジュールと進め方について説明されました。

■ その他

この会議の資料は、消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_016/042403.html) からご覧いただけます。

今後の進め方のスケジュール（案）

	令和7年6～11月	令和7年12月	令和8年1～3月	令和8年～
食品表示懇談会	6月5日 ・食品表示基準の改正を報告 ・個別ルール（旧食品衛生法由来の事項）についても見直し検討開始 ・その他報告事項	12月 ・2つの分科会からの検討結果を報告 ・今年度の食品表示基準改正案について検討	パブコメ、消費者委員会への諮問等所定の手続きを経て食品表示基準を改正を目指す。 （経過措置期間は、前年度の改正に合わせ令和12年3月末までを想定）	・検討課題について順次検討
デジタルツール	6月～11月（2か月に1回程度） ・R6に引き続き事業者等からヒアリング ・技術的な課題について議論し、とりまとめ			
個別ルール	6月～11月（月に1回程度） ・R6に引き続き個別ルールの具体的な改正内容の検討 ・個別ルール（旧食衛事項）についても見直し検討			
FOPNL	6月～ ・日本版FOPNLの様式決定 ・ガイドライン（案）検討	8月～ ・ガイドライン（案）についてパブコメ	10月～ ・パブコメを踏まえ、ガイドライン（案）検討 ・ガイドライン公表	1

（消費者庁 WEB 資料 6 より）



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. 米の表示に関する照会

Q

産地、品種及び産年が同じ米（単一の原料の米）を販売する場合とブレンド米を販売する場合の原料玄米欄の表示方法をそれぞれ教えてください。



A

産地、品種及び産年が同一で、かつ、その根拠を保管している米は、「単一原料米」と表示した上で、「産地」、「品種」及び「産年」を全て表示する必要があります。

一方で、「単一原料米」以外の米は、「複数原料米」等と表示した上で、「産地」及び「使用割合」を表示する必要があります。なお、より詳細な「産地」、「品種」及び「産年」を任意で一部又は全部を表示することも可能です。

解説

食品表示基準第 19 条において、玄米及び精米を販売する場合は、①名称、②原料玄米、③内容量、④精米時期、⑤食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号を表示することが定められています。また、同基準第 22 条第 1 項第 5 号により、玄米及び精米の表示は、規定の様式により行う必要があります。このうち、「原料玄米」欄の表示方法は下記記載例のとおりです。

単一原料米とは、産地、品種及び産年が同一で、かつ、その根拠を示す資料を保管している米のことです。なお、産地は国産品にあっては都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を、輸入品にあっては原産国名又は一般的に知られている地名を表示します。

（単一原料米の記載例）

名称	精 米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 〇〇県	〇〇〇〇	令和 6 年産
内容量	5 kg		
精米時期	R7.5.中旬		
販売者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇町〇－1 2 3 4 電話番号 〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇		

一方で、単一原料米以外を用いる場合は、原料玄米の産地、品種及び産年が同一でない旨（「複数原料米」のほか、「ブレンド米」、「混合米」、「多数原料米」、「多岐原料米」、「ミックス米」、「産地ミックス米」、「品種ミックス米」等表示と内容に矛盾がなく消費者に誤認を与えない用語であれば差支えありません。以下「複数原料米」といいます。）を表示する必要があります。なお、産地、品種及び産年に関する根拠資料が一部でも保管されていない場合は、単一の原料であると言えないため、複数原料米との表示になります。また、一つの小売用の袋に詰められる米が単一の産地、産年、品種の場合であっても、商品設計上、同じ米袋で複数の産地、品種、産年の原料玄米を使用する可能性がある場合には、産地、品種、産年が同一でないとして「複数原料米」と表示することは差し支えありません。

さらに、複数原料米の場合は、その産地及び使用割合を原料玄米欄に併記することが義務付けられています。その場合には、国産品及び輸入品の原産国ごとに使用割合の高い順に表示します。また、産地、品種及び産年の全部又は一部を表示したい場合は、その根拠を示す資料を保管すれば、それぞれに対応する「原産国名及び使用割合」の次に括弧を付して併せて表示することができます。

（複数原料米の記載例①）

名称	精 米			
原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 国内産			10 割
内容量	5 kg			
精米時期	R7.5.中旬			
販売者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇町〇－1 2 3 4 電話番号 〇〇〇－〇〇〇－〇〇〇〇			

（複数原料米の記載例② 国産と輸入品のブレンド米の場合）

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 アメリカ産 国内産			7 割 3 割

（複数原料米の記載例③ 根拠資料に基づき任意表示をする場合）

原料玄米	産地	品種	産年	使用割合
	複数原料米 アメリカ産 （アメリカ・カリフォルニア州） 国内産 （A 県 〇〇ヒカリ 令和 5 年産			7 割 2 割） 3 割 2 割）

（食品表示基準第 19 条、食品表示基準 Q&A（玄米精米-2、19、23、26、27）参照）

2. 栄養素等表示基準値及び栄養強調表示の基準値の改正に関する照会

Q

令和7年3月28日に栄養素等表示基準値及び栄養強調表示の基準値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。

A

厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準（2025年版）」を踏まえ、令和7年3月28日に食品表示基準に規定する「栄養素等表示基準値（別表第10）」を改正しました。また、栄養素等表示基準値の改正に伴い、栄養強調表示の「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値（別表第12）」を改正しました。栄養素等表示基準値や栄養素等表示基準値に占める割合の表示及び栄養成分の補給ができる旨の表示を行っている場合には、経過措置期間の2028（令和10）年3月31日までに、表示等の見直しをお願いいたします。

解説

＜栄養素等表示基準値（別表第10）の改正前と改正後＞

栄養成分及び熱量	単位	改正前	改正後	栄養成分及び熱量	単位	改正前	改正後
たんぱく質	g	81	85	マンガン	mg	3.8	3.2
脂質	g	62	70	モリブデン	μg	25	25
飽和脂肪酸	g	16	17	ヨウ素	μg	130	140
n-3系脂肪酸	g	2.0	2.0	リン	mg	900	900
n-6系脂肪酸	g	9.0	10.0	ナイアシン	mg	13	13
炭水化物	g	320	320	パントテン酸	mg	4.8	5.5
食物繊維	g	19	20	ビオチン	μg	50	50
亜鉛	mg	8.8	8.5	ビタミンA	μg	770	770
カリウム	mg	2,800	2,800	ビタミンB ₁	mg	1.2	1.0
カルシウム	mg	680	700	ビタミンB ₂	mg	1.4	1.4
クロム	μg	10	10	ビタミンB ₆	mg	1.3	1.3
セレン	μg	28	28	ビタミンB ₁₂	μg	2.4	4.0
鉄	mg	6.8	6.5	ビタミンC	mg	100	100
銅	mg	0.9	0.8	ビタミンD	μg	5.5	9.0
ナトリウム	mg	2,900	2,700	ビタミンE	mg	6.3	6.5
（食塩相当量）	g	なし	7.0	ビタミンK	μg	150	150
マグネシウム	mg	320	320	葉酸	μg	240	240
				エネルギー	kcal	2,200	2,200

改正前後で変わった値：太字

＜栄養強調表示（別表第12）の改正前と改正後＞

栄養成分	単位	含む旨（100g当たり）		高い旨（100g当たり）		強化された旨（100g当たり）	
		改正前	改正後	改正前	改正後	改正前	改正後
たんぱく質	g	8.1	8.5	16.2	17.0	8.1	8.5
食物繊維	g	3	3	6	6	3	3
亜鉛	mg	1.32	1.28	2.64	2.55	0.88	0.85
カリウム	mg	420	420	840	840	280	280
カルシウム	mg	102	105	204	210	68	70
鉄	mg	1.02	0.98	2.04	1.95	0.68	0.65
銅	mg	0.14	0.12	0.27	0.24	0.09	0.08
マグネシウム	mg	48	48	96	96	32	32
ナイアシン	mg	1.95	1.95	3.9	3.9	1.3	1.3
パントテン酸	mg	0.72	0.83	1.44	1.65	0.48	0.55
ビオチン	μg	7.5	7.5	15	15	5	5
ビタミンA	μg	116	116	231	231	77	77
ビタミンB ₁	mg	0.18	0.15	0.36	0.30	0.12	0.10
ビタミンB ₂	mg	0.21	0.21	0.42	0.42	0.14	0.14
ビタミンB ₆	mg	0.20	0.20	0.39	0.39	0.13	0.13
ビタミンB ₁₂	μg	0.36	0.60	0.72	1.20	0.24	0.40
ビタミンC	mg	15	15	30	30	10	10
ビタミンD	μg	0.83	1.35	1.65	2.70	0.55	0.90
ビタミンE	mg	0.95	0.98	1.89	1.95	0.63	0.65
ビタミンK	μg	22.5	22.5	45	45	15	15
葉酸	μg	36	36	72	72	24	24

改正前後で変わった値：太字

（食品表示基準第7条 参照）

3. イカの名称に関する照会

Q

ヒラケンサキイカ *Uroteuthis chinensis*、アジアケンサキイカ *Uroteuthis duvauceli* もしくはヤセケンサキイカ *Uroteuthis singhalensis* を原材料として使用した、「焼きいか」を製造販売する場合、原材料名として「ヤリイカ」と表示しても良いでしょうか。



A

ヒラケンサキイカ、アジアケンサキイカ及びヤセケンサキイカの名称として「ヤリイカ」を使用することはできません。

魚介類の名称を表示する際は、標準和名^{※1}を表示することが基本^{※2}です。ただし、同3種は、漁獲の際に区別されておらず流通過程における種の識別が困難であり、また、3種の価格差もないことから、その標準和名を表示することに代えて、他2種の標準和名を、一般的名称として表示することはできます。(例:「ヒラケンサキイカ」の名称を表示する際、「アジアケンサキイカ」又は「ヤセケンサキイカ」を名称として表示することが可能です。)

表：食品表示基準 Q&A 別添「魚介類の名称のガイドライン」別表2 抜粋

学名	標準和名	左欄に代わる一般的名称例	使用できない名称例
<i>Uroteuthis chinensis</i>	ヒラケンサキイカ	アジアケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	ヤリイカ
<i>Uroteuthis duvauceli</i>	アジアケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、ヤセケンサキイカ	
<i>Uroteuthis singhalensis</i>	ヤセケンサキイカ	ヒラケンサキイカ、アジアケンサキイカ	

※1 分類学等の専門家により各々の種等の分類単位に付けられた和名。

※2 魚介類の名称のガイドラインにおいて、水産加工品の原材料名については、魚介類の名称のルールを基本としつつ、品目特性に応じてその内容を最も的確に表し一般に理解される名称を表示することとしています。

解説

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）別添「魚介類の名称のガイドライン」において、魚介類は、種により品質や価格に違いがある場合が多いため、消費者の商品選択に際し種名は重要な情報となることから、種による形態や品質の違いが生産者や流通業者の間で認識され、これが取引価格に反映されている場合は、原則として、種ごとの名称の表示を行うこととしています。

この考え方に従い、令和 6 年度に魚介類の名称を例示した同ガイドラインの「頭足類」について、流通実態や近年の分類学的知見を踏まえた見直しが行われ、令和 7 年 3 月 28 日に同ガイドラインが改正されました。

同改正により、ヒラケンサキイカ、アジアケンサキイカ及びヤセケンサキイカに加え、カリフォルニアヤリイカ *Doryteuthis opalescens*、アメリカケンサキイカ *Doryteuthis pealei*、ア

フリカヤリイカ *Loligo reynaudi* 及びヨーロッパヤリイカ *Loligo vulgaris* についても、名称として「ヤリイカ」を使用することができないこと、並びに、アルゼンチンマツイカ *Illex argentinus*、ヨーロッパマツイカ *Illex coindetii*、カナダマツイカ *Illex illecebrosus*、ニュージーランドスルメイカ *Nototodarus sloanii* 及びトビイカ *Sthenoteuthis oualaniensis* について、名称として「スルメイカ」及び「マイカ」を使用できないこと等が明示されました。

(食品表示基準 Q&A 別添 魚介類の名称のガイドライン 参照)

食品トレーサビリティ講習会 —食品トレーサビリティの原理と応用—

日時 2025年9月4日(木) 9:50-18:00 原理編：講義
2025年9月5日(金) 9:10-17:30 応用編：演習

場所 京都大学百周年時計台記念館 会議室III (京都大学本部構内)

食品トレーサビリティの管理者やアドバイザーなど専門家を育成することを目的に、原理編では、食品トレーサビリティの原理、食品事業者の導入事例、海外の制度に加え、食品衛生管理、危機管理の仕組み、表示の信頼性確保について講義を行います。応用編では、トレーサビリティの実施計画をつくる実践的な演習を行い、トレーサビリティの仕組みをつくる能力を獲得いただきます。詳細は右側のQRコードより確認ください。



受講料 全カリキュラム 30,000円(税込) 学生 15,000円(税込)
原理編：講義のみ 15,000円(税込)
応用編：演習のみ 18,000円(税込)

申込み 下記のURLまたは右側のQRコードより申込みください。
<https://forms.gle/xkpYl69Sfpuze1BF8>

申込締切 2025年8月20日(木)

問合せ先 フードシステム研究所・京都 Mail: foodsystem-kyoto@mbr.nifty.com



主催 一般社団法人フードシステム研究所・京都
共催 京都大学大学院農学研究科生物資源経済学専攻
東京大学大学院情報学環・学際情報学府・総合分析情報学コース
トロンフォーラム

後援 農林水産省
立命館大学食総合研究センター
一般社団法人 食品需給研究センター
一般社団法人 農業開発研修センター

JAS 協会の活動

「魚介類の名称のガイドライン」における 貝類の改正作業が始まる



▲ 会議の様子（醤油会館にて）

魚介類の名称のガイドライン改正案検討会（第1回）が、6月2日に醤油会館（東京都中央区日本橋小網町3-11）で行われました。

【背景】

食品表示基準により生鮮食品には名称の表示が義務付けられており、その内容を表す一般的な名称を表示することとされています。このうち、水産物の名称の表示については食品表示基準 Q&A において、「魚介類の名称のガイドライン」の考え方に従って表示することが示されています。

【目的】

ガイドラインは、平成19年に水産庁により制定され、平成27年に表示基準が制定された際に Q&A の別添として位置づけられて以来、新たな魚種等の輸入・流通の拡大、分類学的研究の進展による名称の変更など、魚介類の名称を巡る状況が大きく変化してきたにもかかわらず、その内容の見直しは行われていませんで

した。

こうした中で、関係業界等から改正に係る強い要望があったことから、令和元年度より改正に係る検討を行うとともに、「魚介類の名称のガイドラインに係る魚類の新標準和名の提唱手順」を新たに制定しました。なお、その検討過程において、ガイドラインの対象である魚介類は、「魚類」「貝類」「頭足類」及び「甲殻類」など多くの分類群で構成され、各分類群における分類の学術的な専門性は高く、改正には、専門的知見に基づく検討が不可欠であることから、改正作業は分類群毎に行うことを基本とすることとされ、令和元年度「魚類」、令和3年度「甲殻類」、令和6年度「頭足類」と順次検討が行われてきました。

今年度は「貝類」について、改正要望の内容の適否について専門的な観点から検討を行い、ガイドライン改正案を取りまとめます。なお、「貝類」の検討をもって分類群毎に行ってきたガイドラインの見直しも一巡し、ひとつの区切りを迎えます。

〔議論の様子〕

冒頭、消費者庁食品表示課の清水課長の挨拶、委員の紹介の後、神奈川県立生命の星・地球博物館の瀬能名誉館員を座長に選任し、検討会が始まりました。

始めに、消費者庁の担当官から魚介類の名称のガイドラインの制定経緯と概要について説明があり、ガイドラインの基本的な考え方や「地方名」「交雑種・改良種」「ブランド名」などの表示ルールについての確認が行われました。

続いて、業界団体である水産食品衛生協議会から、貝類の名称の改正要望について説明がありました。会員各社から広く見直しの要望を募った結果、別表2「海外漁場魚介類及び外来種の名称例」にムール貝2品種と、ウバトリガイ1品種の合計3品種の追加を希望するとのことでした。近年、同協議会の会員企業において貝類の取扱いが減少傾向にあることから、見直しの検討案件も魚類等に比べて少なかったとのことでした。

委員からは、「佃煮や生珍味などの加工食品に用いる貝類の種類が今と昔で変わってきている。従来使われてきたものが使われなくなったり、使われていなかったものが使われるようになったりしている。中小メーカーが多いが、きめ細かに意見を聞いて欲しい」「別表の文字

だけでは実際の貝がイメージできないので、図鑑的な補足資料を付けて欲しい」「価格差が非常に重要になるので、その情報が必要」といった意見が寄せられました。

また、貝類の標準和名に関して瀬能座長から「標準和名を学会レベルで定義しているところはあまりない。貝類学会では学術的な名称という認識を明確にすることをこれから取り組む状況である」との紹介がありました。

〔今後の予定〕

①貝類の使用状況など中小企業へのヒアリング、②貝類の具体がわかる補足資料、③価格差や流通の状況に関する資料などの準備を整えたうえで、種毎の名称の可否など個別の具体的な内容について検討を行う予定です。

次回（第2回）は7月28日、（第3回）は9月1日にそれぞれ開催します。

また、本事業は、令和8年3月までに改正案を消費者庁に報告する予定です。

〔資料〕

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_017/042369.html) からご覧いただけます。

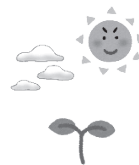
魚介類の名称のガイドライン改正案検討会 委員名簿

氏 名	所属・役職等
井岡 智子	消費科学センター 理事
宇都 佳裕	一般社団法人 消費者市民社会をつくる会 食品安全アドバイザー
浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会 専務理事
瀬能 宏	神奈川県立生命の星・地球博物館 名誉館員
高田 菜穂子	東京都保健医療局健康安全部 食品監視課 統括課長代理（乳肉水産担当）

（五十音順、敬称略。役職名は令和7年6月2日時点）



どんとこい有機



有機同等合意をめぐる最新動向

～欧州が畜産物と酒類で同等合意～

諸外国との有機同等合意については、国・地域ごとの個別の交渉であり、また合意の内容も国によって条件が違っているなど、少々複雑です。このたび令和7年5月15日の省令改正により、EU諸国との間で、有機畜産物(及びその加工食品)と有機酒類について同等となりました。今回は、同等合意とこれに関連する外国認証の動向について紹介します。

EU との同等合意と事業者の対応

1. 今回の合意事項

(1) 有機畜産物(及びその加工食品)

有機畜産物については、アメリカ、カナダ、スイスについて2020年(令和2年)から相互承認の同等合意がされていました。多くの有機関係者が望んでいたEUについても、この度同等合意がなされました。これにより有機畜産物、有機畜産物加工品、有機農畜産物加工食品について、この制度を利用した輸出入が可能となります。日本からの当該品の輸出は考えにくいですが、EUからの輸入については、冷凍豚肉、チーズやバター、ミルクチョコレート等の有機製品がこの制度を利用して認証輸入業者による格付表示が可能となります。

尚、まだ畜産物の同等合意が済んでいない主

な国としては英国が残っています。

(2) 有機酒類

これまで、カナダと台湾について同等合意されていた有機酒類について、EUも同等国に加わりました。これにより、EUの有機ワイン等のお酒が、同等合意を利用して輸入が可能になり、また日本の有機清酒等が、ヨーロッパでオーガニックの酒として輸出される道が広がりました。

(3) 有機加工食品の原料の制限撤廃

同等合意には、国により条件がつくことがあり、EUとの合意については、日本から輸出する場合、使用する原料の原産地に制限があり、

日本又は日本が同等と認めた国で生産された原料を使用した商品のみ同等合意を利用した輸出が可能でした。例えば中国産有機大豆を使用した有機味噌は、同等合意を利用し

表 日本について有機同等性を相互承認した国・地域

	農産物	農産物加工食品 (酒類を除く)	酒類	畜産物及び 畜産物加工食品
アメリカ合衆国	●	●	—	●
EU	●	●	●	●
カナダ	●	●	●	●
台湾	●	●	●	—
英国	●	●	—	—
スイス	●	●	—	●

豪州、NZなど、日本の有機制度に基づく有機食品であれば輸出可能な国もある(有機同等性の承認は不要)

た輸出の対象にならず、このような食品は、これまで EU 認証を取得し、EU 認証品として輸出せざるを得ませんでした。

今回この原料原産地制限が撤廃されました。これにより、中国産の有機大豆を利用した有機味噌のように、原料が同等国産でなくても、有機 JAS の格付品は、同等合意を利用した輸出が可能となりました。

参考までに、このような原料原産地に条件のついた同等合意はこれまで EU・スイス・英国で決められていたので、この制限が残るのは、スイスと英国の2か国となります。

2. EU 認証の対象国から日本がはずれる

(1) EU 認証のスキーム

EU の認証においては、EU と相手国で同等合意がされた場合、その国での EU の認証活動は行わないことになっています。



例えば、有機農産物は以前から EU と同等合意され、EU への有機農産物の輸出は同等合意を利用できるため、日本において有機農産物の EU 認証は行わないと定められています。加工食品については、前述の原料原産地制限があることや、酒類や畜産加工品が同等合意の範囲に含まれていなかったことから、JAS 同等合意を利用して輸出できない加工食品があったため、日本で EU 認証活動が認められていました。この度、畜産加工品、酒類が同等になり、かつ原料原産地制限が撤廃されたことから、有機藻類加工食品等の一部を除き^(注)有機加工食品のほぼすべてについて同等合意を利用した輸出が可能になりました。このことは、一方で日本における有機加工食品の同等合意の範囲の製品の EU 認証はできなくなるということ

になります。

今回 EU 側の対応として、この EU 認証ができなくなることについて、猶予期間を設けず同等合意と同時に適用されることが EU から日本側に通知され、このため事業者は次の緊急対応が必要となりました。

(2) EU 認証から JAS 同等利用への切替え

これまで非同等国産の有機原料を使用して日本で有機製品を製造し、EU 認証を取得したうえで、EU に輸出していた事業者は、EU 認証が継続できなくなることから、JAS 同等性を利用した輸出に切り替える必要がでてきます。

一般に、こうした製造会社は、JAS 認証も取得済みと考えられますが、日本国内で有機製品の販売をせず、有機製品は輸出用のみ製造することで、有機 JAS 認証を持っていない事業者があったとしたら、速やかに有機 JAS 認証の新規申請が必要となり、認証取得までは、EU への輸出はいったん止めざるを得なくなります。

有機 JAS と EU 認証の両方を取得している事業者について、EU 認証品の製造をするには、原料は EU 認証品でなくてはなりません。このため例えば中国産の大豆を使った味噌の会社を想定すると、輸出用の仕込みについては、中国大豆は EU 認証であることを確認して仕込みをし、今現在、在庫をもっているという状態が想定されます。この場合、この中国の大豆が、EU と JAS のダブル認証品で納品時に有機 JAS の確認がとれていれば、有機 JAS 格付が可能です。仮に、EU 認証のみしか取得していない大豆だとしたら、この味噌の在庫は、有機 JAS 格付ができず、輸出できなくなることになります。

この状況を解決するために、農林水産省から、5月19日に事務連絡が発出され、有機同

^(注) 有機藻類加工食品のような同等合意に含まれない有機加工食品は、引き続き EU 認証が可能です。

等性を利用してEUに輸出する有機加工食品に限り、「令和7年5月16日以前に受入れたEU認証を受けた原材料」を使用した場合については、有機JASの格付を可とするという判断がなされました。

これにより、今保有しているEU認証原料及び半製品在庫が使えなくなるという問題点は回避されました。

このほか、必要な対応として次の事項があります。

- 包材のデザイン修正と切り替え
- ユーロリーフを使用する場合、外国格付表示事業者認証を取得していること

1 つめの包材について、包材に記載する認証機関コード(JP-BIO-XXX)をこれまでのEU認証を行っている認証機関から、JAS認証を取得している認証機関に番号を変更する必要があります。小売用の包材等については新規作成に時間を要する可能性があります。

2 つめの外国格付表示事業者認証の取得については、まだ認証を取得していない事業者は、JASの認証機関に問い合わせ、速やかに取得を進める必要があります。

3. 輸入・輸出のその他の注意点

輸入業者・輸出業者のその他の注意事項は次の通りです。

(1) 輸入業者

輸入業者が有機JASマークを貼付する行為を、相手国の製造業者に委託することができます。この場合、認証取得後の委託となるため、新規認証の場合は、その作業時期を想定して、認証取得スケジュールを検討する必要があります。例えば、フランスの有機ワインでいえば、7月に認証を取得、8月にフランスで有機JAS表示をし、9月に輸入して、10月からの指定農林物資化に備えるなど、計画的な対応が必要です。

輸入品に有機JAS格付表示をする場合、外国政府又はこれに準ずる機関の発行する証明書を入手しなければなりません。詳しくは認証機関に確認をしてください。

(2) 輸出業者

EUへの輸出に際し、輸出証明書の発行が必要ですが、電子申請・電子署名であり、かつ日本出立前の日付で発行する必要があります。初めてこの輸出証明書の発行申請をする場合、メールアドレスや事業者の登録と認証機関の承認が必要となり、かつ、証明書の必要項目の入力に時間がかかりますので、出来るだけ早めに認証機関に相談することをお勧めします。

参考：日本におけるNOP認証

1. 日本におけるNOP認証の利用

アメリカのオーガニック認証制度であるNOP(National Organic Program)では、日本の

事業者の認証をすることが可能です。実際に日本でNOP認証を取得している事業者としては、次のような事業者があります。

- まだ同等合意されていない有機酒類の製造会社が、NOP認証を取得してアメリカへ輸

出するケース

- アメリカ以外の第三国に輸出する際に、NOP認証を利用するケース
- 有機JASの対象となっていないボディケア製品についてNOPオーガニック認証を取得してアピールするケース

NOP認証を取得する場合には、原料もNOP認証品でなくてはならないため、原料確保が最大のネックです。1 つめのケースについては、今後、アメリカとの有機酒類の同等合意が締



結されると、JAS 同等合意を利用した輸出も可能となります。

アメリカ以外の第三国の取引先が NOP 認証を取得しており、緑茶や抹茶といったような日本産の原料を使って、NOP 商品を製造したいという場合、日本の事業者に対して、NOP 認証の取得の要請がありえますが、これが 2 つめ

のケースに該当します。また、JAS よりも NOP のほうがブランド力が大きいということで、日本の会社が NOP を積極的に取得して輸出するというケースもあります。

3 つめのケースは事業者数がとても少ないですが、今後に残っていくパターンと考えられます。

JAS協会公式キャラクター

じゃすひめちゃん[®]

LINE スタンプ販売中！



おはよう
ございます*



おやすみなさい



よろしく
お願い
します



おちこち
おちこち



ありがとう



ごめんなさい



了解しました！



おまかせください！



なるほど



がんばれー!!!



おつかれさまです





全 40 種類

「LINE STORE」クリエイターズスタンプ より

50コイン/ 150円

JAS協会

で検索！



食品業界における酵素の活用

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
白兼バイオ技術士事務所 代表
技術士(生物工学部門)、博士(工学)、サイエンスライター 白兼 孝雄



1. はじめに

酵素産業の分野は、産業分野（食品用酵素・工業用酵素）と、メディカル・研究分野（医薬用酵素・診断薬用酵素・研究用酵素）に大別される（表1）。食品業界では酵素の基質特異性を利用して、「ものをつくる（製造・加工）」「ものを知る・ものをはかる（分析）」「ものを除く（分解）」という酵素の利用技術が進展してきた¹⁻³⁾。

本稿では、食品業界における様々な酵素の活用について紹介する。

表1 酵素産業の分野¹⁾

産業分野		メディカル・研究分野
食品用酵素	工業用酵素	医薬用酵素 診断薬用酵素 研究用酵素
糖質加工用 タンパク質加工用 醸造用 乳加工用 油脂加工用 核酸生産用 その他	繊維用 物質生産用 洗剤用 飼料用 製紙用 環境・エネルギー用 その他	

2. 食品用酵素の活用⁴⁾

表2に示す各種の食品用酵素が、食品の製造や加工に活用されている。特に、三大栄養素（炭水化物、タンパク質、脂質）の加工、および果実・野菜・小麦などの加工に関連する酵素が多用されている。

2.1 糖質関連酵素

デンプンから水飴・マルトース・D-グルコースを製造する工程には、 α -アミラーゼ、グルコアミラーゼ、プルラナーゼ（枝切り酵素）を組み合わせ使用。グルコースイソメラーゼを用いて、D-グルコースからD-フルクトース含有のブドウ糖・果糖液糖を製造する。

牛乳の乳糖不耐症（おなかゴロゴロ）の軽減には、乳糖を分解する β -ガラクトシダーゼ（ラクターゼ）が用いられる。

2.2 タンパク質関連酵素

プロテアーゼは、味噌、醤油などのわが国古来の食品製造、食肉の軟化に使われてきた。天然系調味料（動物性・植物性タンパク質の酵素分解物）の製造には、プロテアーゼ、ペプチダーゼを利用する。チーズの製造にはレンネット（凝乳酵素）を用いる。

2.3 脂質関連酵素

リパーゼは、脂肪酸の製造、油脂の加工、構造油脂の製造に使用される。ホスホリパーゼは、リゾレシチンの製造に用いられる。

2.4 細胞組織崩壊酵素

植物細胞を構成している成分（セルロース、ヘミセルロース、ペクチンなど）を分解するセルラーゼ、ヘミセルラーゼ、ペクチナーゼなどで、果実・野菜などの加工処理を行う。

2.5 その他の酵素

グルコースオキシダーゼは製パン、グルタミナーゼはグルタミン酸の増強、トランスグルタミナーゼは畜肉・魚介類の食感改良や接着などに利用する。

表2 食品用酵素の製品例⁴⁾

酵素の分類	主な酵素	主な用途
糖質関連酵素	α -アミラーゼ、グルコアミラーゼ、プルラーゼ、 β -アミラーゼ、グルコースイソメラーゼ	デンプンの液化・糖化、マルトース・グルコース・異性化糖の製造、製パン
	β -ガラクトシダーゼ(ラクターゼ)	乳糖分解、乳製品加工
タンパク質関連酵素	細菌・糸状菌・放線菌プロテアーゼ、ペプチダーゼ、酸性・中性・アルカリ性プロテアーゼ	タンパク質の加工(ペプチド・調味料・味噌・醤油の製造)、醸造用、製菓・製パン
	パパイン、プロメライン	食肉の軟化、製菓・製パン
	レンネット、キモシン、ペプシン	チーズ製造用
脂質関連酵素	リパーゼ	油脂の加工(エステル合成・交換)、フレーバーの改善、製菓・製パン、製粉
	ホスホリパーゼ	リゾレシチンの製造、製菓・製パン、卵加工用
細胞組織崩壊酵素	ペクチナーゼ	果汁の清澄、搾汁率の向上
	ヘスペリジナーゼ、ナリンジナーゼ	みかん缶詰白濁防止、柑橘類苦み除去
	セルラーゼ、ヘミセルラーゼ	製粉、製パン、野菜・果実の加工処理
	キシラナーゼ、キシナーゼ	製パン、製菓、キシラン・キシンの分解
	リゾチーム	食品の日持ち向上、溶菌
その他の酵素	グルコースオキシダーゼ	製菓・製パン、脱糖
	デアミナーゼ、ヌクレアーゼ	5'-ヌクレオチド・核酸調味料の製造
	アスパラギナーゼ、グルタミナーゼ	アクリルアミドの発生防止、グルタミン酸の増強
	トランスグルタミナーゼ	水産練り製品・食肉加工品・麺類の食感・物性の改良、畜肉・魚介類の接着剤
	タンナーゼ	茶飲料等の混濁防止、タンニンの分解
	アルギン酸リアーゼ、フィターゼ	アルギン酸の分解、フィチンの分解
	カタラーゼ	過酸化水素の分解除去

3. 機能性食品素材の開発

糖質に関連する幾つかの機能性食品素材の開発について紹介する。

3.1 希少糖

希少糖 (rare sugar) の D-アルロース (別名 D-プシコース) には、食後血糖値の上昇抑制、脂質代謝を亢進する機能がある。D-フルクトースから D-プシコース 3-エピメラーゼにより、D-アルロースが生産されている。

3.2 環状オリゴ糖

包接機能をもつシクロデキストリン (CD) は、6~8 個の D-グルコースが α -1,4 結合で環状に連なったオリゴ糖 (環状オリゴ糖) で

ある。一方、サイクロデキストラン (CI) は、主に 7~9 個の D-グルコースが α -1,6 結合で環状に連なったオリゴ糖 (環状オリゴ糖) で、デキストランから環状イソマルトオリゴ糖グルカノトランスフェラーゼにより合成される。CI は抗う蝕性 (歯垢の形成を抑制) の効果をもつ。

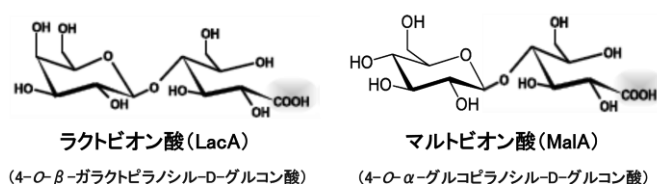
3.3 カルシウム吸収剤

ロコモティブシンドローム (通称はロコモ) の予防には、カルシウム (Ca) の摂取が重要である。多様な Ca 製剤が食品添加物や医療用医薬品として使われている。オリゴ糖酸 (ラクトビオン酸、マルトビオン酸) (図 1 A) は、新たな機能性 Ca 素材として活用されている。

3.4 ヒトミルクオリゴ糖⁵⁾

ヒトミルクオリゴ糖 (HMO) は母乳に含まれるオリゴ糖の総称で、ラクトース、脂質に次ぐ、三番目に多い成分である。乳児の栄養供給機能のほかに、プレバイオティクスとしての機能が知られている。代表的な HMO (中性オリゴ糖、酸性オリゴ糖) (図 1 B) は、遺伝子組換え微生物を利用する発酵法で製造されている。

A. オリゴ糖酸



B. ヒトミルクオリゴ糖 (HMO)

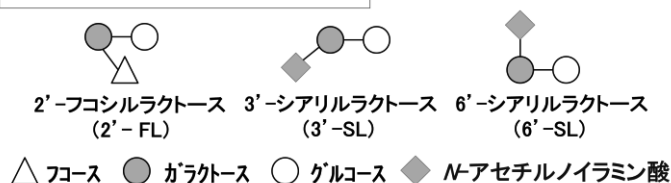


図 1. 機能性糖質素材の製品例

4. 極限酵素・遺伝子組換え生物由来の酵素の活用

産業分野やメディカル分野の用途に適した特徴的な酵素の利用が進展している。

4.1 極限酵素⁶⁾

極限環境微生物 (好熱菌、好アルカリ菌など) が生産する極限酵素は、常温菌酵素とは異なる特殊な環境で作用するため、その酵素学的特性を活かして様々な産業分野で用いられている。例えば、洗剤用酵素として高アルカリ性プロテアーゼが利用されている。また、耐熱性 DNA ポリメラーゼは PCR 法に応用されている。

4.2 遺伝子組換え生物由来の酵素^{7,8)}

食品業界では、遺伝子組換え生物 (GMO) 由来の食品用酵素 (α-アミラーゼ、グルコアミラーゼ、プロテアーゼ、キモシン、リパーゼなど) が実用化されている (表 3)。生産用 GMO 宿主として、*Bacillus* 属細菌、*Aspergillus* 属糸状菌などが主に利用されている。また、遺伝子組換え技術により酵素機能が改良された診断薬用酵素が普及している。

表 3 遺伝子組換え食品及び添加物の安全性に関する審査状況⁸⁾

- | |
|--|
| (1) 安全性審査の手続を経た旨の公表がなされた遺伝子組換え食品及び添加物一覧 (厚生労働省健康・生活衛生局食品基準審査課 令和 6 年 3 月 18 日現在) |
| (2) 安全性審査の結果、組換え DNA 技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続第 3 条第 5 項の規定を適用した品目一覧 (セルフクロニング、ナチュラルオカレンス、高度精製品) (厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課 令和 4 年 11 月 9 日時点) |

4.3 第 10 版食品添加物公定書⁹⁾

第 10 版食品添加物公定書が 2024 年 2 月 6 日に官報告示された (既存添加物酵素 (68 品目)、指定添加物酵素 (2 品目))。2017 年 11 月 30 日の第 9 版公定書の告示以来、7 年ぶりの改正となる。

5. おわりに

これからの食品産業を進展させる酵素の開発は、遺伝子解析が普及しデータベースが充実したことにより、バイオインフォマティクス*による配列類似性に基づく探索が一般的になった。このデータ解析技術 (in silico デ

* バイオインフォマティクス (Bioinformatics) は、生物学と情報学の融合分野で、日本語では生物情報学や生命情報科学と訳される。遺伝子やタンパク質の構造といった生命が持っている「情報」と言えるものを分析することで生命について調べるという分野である。

ザイン酵素開発技術)は、酵素を多角的な視点(化学反応・遺伝情報・タンパク質構造体)から捉えて、これまでにない新しい酵素や、より高機能化した酵素の開発が可能となり、食品業界における新たなイノベーションの一助となることが期待される¹⁰⁾。

従来の伝統的(Traditional)発酵、バイオマス(Biomass)発酵と比較して、精密

(Precision)発酵は、特定の遺伝子を挿入した微生物の発酵を利用した、タンパク質や脂質などの目的とする食品成分を生成する技術で、食料危機や環境問題に対応する新たな食品生産技術として注目されている。精密発酵は、従来の固定化酵素・固定化微生物を利用する製造技術を凌駕する技術として注目を集めている¹¹⁾。

<参考文献>

- 1) 原著者 小巻利章、改訂編著者 白兼孝雄：『改訂新版 酵素応用の知識』幸書房(2019)。
- 2) 白兼孝雄ほか(共著)：『技術士が次世代へ語りつぐ 食とバイオのイノベーション』エヌ・ティー・エス(2020)。
- 3) 白兼孝雄：JAS 情報、**50**(1)、3-9(2015)；**51**(5)、1-6(2016)。白兼孝雄：JAS と食品表示、**55**(9)、19-24(2020)；**58**(9)、31-36(2023)。
- 4) 月刊フードケミカル編：月刊フードケミカル、**40**(10)、51-65(2024)。
- 5) 協和醗酵バイオHP：HMO(ヒトミルクオリゴ糖)。
- 6) N.K. Arora *et al.*(著)、伊藤政博ほか(訳)：『極限酵素とその産業応用』エヌ・ティー・エス(2024)。
- 7) 松井知子：化学と生物、**57**(3)、153-160(2019)。
- 8) 厚生労働省HP：遺伝子組換え食品。
- 9) 厚生労働省HP：第10版食品添加物公定書(2024)。
- 10) 中村祐哉：月刊フードケミカル、**40**(10)、32-35(2024)。
- 11) 小川 順、長森英二ほか：生物工学会誌、**102**(8)、386-409(2024)。高久洋暁、佐藤里佳子ほか：生物工学会誌、**102**(9)、440-462(2024)。

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〕

- ウスターソース類の日本農林規格の一部を改正する件(令和7年5月30日農林水産省告示第856号)

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。

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



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>

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>



8月5日はパン粉の日

<http://panko.jp>

パン粉 全国パン粉工業協同組合連合会

協力: 製粉協会・一般財団法人 製粉振興会



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

ホームページアドレス <https://www.jasnet.or.jp>