

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

創業から続く有機へのこだわり

～ノウフクJASへの挑戦とオンリーワンのものづくり～



光食品株式会社
代表取締役社長 島田 光雅氏

●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第10回)

凍り豆腐、乾めん類が審議され、
定義や名称ルールは存続の方向へ

●消費者庁 食品表示へのデジタルツール 活用検討分科会(第4回)

技術的課題に沿った議論は
次回からスタート

●業界の動向

有機農業の推進に向けたバイオスティミュラント
資材の可能性と特定農薬の現状と展望



農水省JAS室だより



どんとこい有機

農研機構



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



8月

2025

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>

目 次

官報情報

- インタビュー
1 創業から続く有機へのこだわり
～ ノウフクJASへの挑戦とオンリーワンのものづくり ～
光食品株式会社 代表取締役社長 島田 光雅
〈聞き手〉JAS協会 専務理事 島崎 真人
- 農水省JAS室だより
5 大阪・関西万博でJASをPR！
- どんとこい有機
7 水稻有機栽培の雑草管理
～ 機械除草技術を中心とした
「水稻有機栽培技術マニュアル」のご紹介②～
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
11 森林サービス産業の推進による
都市近郊での新たな林業経営
- JAS協会の活動
16 令和7年度 通常総会のご報告
- 消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第10回)
19 凍り豆腐、乾めん類が審議され、
定義や名称ルールは存続の方向へ
- 消費者庁 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会(第4回)
25 技術的課題に沿った議論は次回からスタート
- 業界の動向
31 有機農業の推進に向けたバイオスティミュラント
資材の可能性と特定農薬の現状と展望
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
AGURI DESIGN COMPANY株式会社 代表取締役
技術士(農業部門) / IPEA 国際エンジニア / APEC エンジニア (Bio)
令和7年度地域資源活用・地域連携中央エグゼクティブプランナー
山下 雄
- 公益社団法人 日本技術士会 登録グループ
35 食品産業関連技術懇話会 活動報告
食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄
- 37 ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ

官報情報

下記の件について、官報に掲載されましたのでお知らせします。

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

〔告 示〕

- 即席めんの日本農林規格の一部を改正する件(令和 7 年 6 月 25 日農林水産省告示第 999 号)
- 手延べ干しめんについての生産行程管理者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 1000 号)
- 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の一部を改正する件(同第 1001 号)
- 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理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 1002 号)
- みその日本農林規格の一部を改正する件(令和 7 年 7 月 15 日農林水産省告示第 1128 号)
- みそについての生産行程管理者の認証の技術的基準の一部を改正する件(同第 1129 号)
- みその生産行程についての検査方法の一部を改正する件(同第 1130 号)

お買い物にいらした皆様に、もっと JAS を知ってもらうため、
農林水産省・FAMIC・JAS 協会が共同で普及活動を行います。



8 月 20 日(水)

イトーヨーカドー大森 店

1F クリーニング屋 横

(東京都大田区大森北 2-13-1)



8 月 24 日(日)、25 日(月)

イオンスタイル碑文谷 店

2F スターバックスコーヒー近く

(東京都目黒区碑文谷 4-1-1)



ぜひ来てね！



じゃすひめちゃん®

【出展内容】 JAS 品とポスターの展示

お子様に風船をプレゼント ほか



創業から続く有機へのこだわり

～ノウフク JAS への挑戦とオンリーワンのものづくり～

光食品株式会社 代表取締役社長 島田 光雅 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕

1946 年の創業以来、有機農産物や国産原料にこだわった調味料や加工食品の製造に取り組まれている光食品株式会社。安心・安全でおいしい食品を全国に届け続けています。

今回は、有機 JAS 制度の制定前から有機原料を使用した加工食品の生産に取り組む光食品(株)の島田社長に、有機加工食品製造に取り組まれるようになった経緯や商品開発のこだわりについてお話を伺いました。



▲ 光食品(株) 島田社長

戦後の想いから始まったソース作り

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。はじめに、御社の創業の歴史についてお聞かせいただけますか。

島田 1946 年に私の父である島田利雄が創業しました。戦前、父はソースメーカーに勤務しており、その経験を活かして設立したのが始まりです。

島崎 戦後すぐの創業とは、大変な時期だったのではないのでしょうか。

島田 そうですね。父は戦争で多くの仲間を失い、「生き残った者として何か社会に貢献したい」という想いがあったようです。

当時は加工食品に添加物を使うことが一般的になりつつありましたが、父は戦前の無添加ソースを再現しようと考え、超特急新幹線ひかり号の開通にちなんで、合成添加物を一切使わない、「超特級ヒカリソース」を発売しました。

島崎 そのような想いが、現在の御社の原点になっているのですね。御社の売上も順調に伸びていらっしゃるかと伺っています。

島田 はい。一度も落ちることなく、右肩上がりで推移しています。20 数年前は年間 8 億円ほどの売上でしたが、現在は 22 億円程度になりました。

島崎 20 数年前、私が農林水産省に勤めていた頃に訪問させていただいた企業が、さらにご発展されていることを大変うれしく思います。営業担当や広告を持たずにこの成長というのは、非常に驚きです。

島田 ありがたいことに、そういったスタイルでもご支持をいただいております。

有機加工食品製造への挑戦

島崎 現在は有機加工食品を中心に販売されていますが、有機の製品を製造するきっかけはどのようなところにあったのでしょうか。

島田 ソースには多くの野菜や果実が使われています。その原料についても農薬や化学肥料を使わず、より安全で安心できるものにしたと思ったことをきっかけに有機栽培された原料を使った商品開発に取り組み始めました。

島崎 当時は有機 JAS 制度も整っていなかったと思いますが、原料の確保にはご苦労されたのではないのでしょうか。

島田 おっしゃる通りです。当時は有機や無農薬の明確な定義がなかったため、「除草剤を使用していても、直接農産物にかけていなければ無農薬」といった考えを持つ農家さんもおられました。弊社と同じ志を持つ有機原料の生産者に会えるまでに 1 年半から 2 年ほどかかりました。

島崎 粘り強い取り組みを続けられたんですね。

島田 はい。1977 年に有機野菜・果実を使用したウスターソースを発売し、徐々に商品ライ

ンナップを広げていきました。

有機 JAS 制度により信頼性が向上

島崎 その後、2001 年に有機 JAS 制度が制定されましたが、これについてはどのように感じましたか。



▲ JAS 協会 島崎専務

島田 それまでは私たちが自ら全国の圃場を訪ね、有機加工食品の原料として使用できるか判断をしていたのですが、有機 JAS 制度により第三者がきちんと認証してくれるようになったことで、信頼性が大きく高まりました。

島崎 制度ができた当初は、反対意見も少なくなかったと記憶しています。

島田 そうですね。認証費用や書類作成の負担を懸念する声もありましたが、私は最初から賛成の立場でした。国が公式に認めてくれるというのは、消費者にとっても大きな安心材料になると思いました。

島崎 御社は輸出も行っているとお聞きしましたが、主な輸出先についても教えていただけますでしょうか。

島田 現在は 28 か国に輸出をしています。

特に EU とアメリカが大きな比率を占めており、南アフリカやインドなどにも展開しています。

島崎 輸出先ではどのような商品が人気でしょうか。

島田 圧倒的に人気なのは、ゆずを使用した製品です。ゆずポン酢やグルテンフリーの調味料も好評をいただいています。



▲ 海外で人気のゆずを使用した製品

自社農園での取り組み

島崎 有機加工食品の原料となる有機農産物の栽培もされているそうですが、自社農園での取り組みについて教えてください。

島田 現在、約 15 名のグループで有機農産物の栽培に取り組んでいます。弊社で製造する有機加工食品の国産原材料のうち、トマトでは 50～60%、玉ねぎは 40～50% が自社農園産です。青じそやモロヘイヤは、ほぼ 100% を自社農園で育てています。使用原料全体の割合としては、わずかではありますが、できる範囲で自社農園での栽培を行っています。

島崎 有機農産物の JAS 認証をグループで取得されているのには、なにかきっかけがあったのでしょうか。

島田 認証取得の負担を軽減するため、グループでの取得という形をとっています。安定的な有機農産物を作っていくために有機の圃場と生産者を増やしていきたいと思っています。

ノウフク JAS の認証取得も

島崎 2025 年 6 月には、新たにノウフク JAS を取得されたとお伺いしましたが、どういったことがきっかけでしょうか。

島田 昨年、規格の存在を知り、障がいを持つ方々を応援したいという想いから取り組みを始めました。有機 JAS を取得している認証機関で認証を取得することができたこともあり、挑戦しやすかったです。



▲ 光食品㈱ 島田社長

島崎 障がいをもつ方々はどういった作業をされていますか。

島田 自社農園での除草作業や玉ねぎの皮むき作業等を行っています。

島崎 今後のノウフク JAS の製品はいつごろから販売を開始する予定ですか。

島田 まずは「野菜ドレッシング」をノウフク JAS 品として販売する予定で、11 月ごろの発売を目指しています。

島崎 ノウフク JAS は近年伸びてきており、農林水産省も力を入れています。JAS 協会としてもノウフク JAS 認証取得をきっかけにさらに発展されることを願っています。

商品開発へのこだわり

島崎 「三方良しの商品開発～農家・消費者・環境を裏切らない～」を理念に掲げておられますが、商品開発はどのようにされているのでしょうか。



▲ インタビューの様子

島田 有機加工食品の製造をはじめたころ、生産者の皆さんには本当にお世話になりました。その経験から、規格外となった農産物等の引き取り先に困っている生産者の方がいれば、できる限り買い取って少しでも生産者の方の力になりたいという思いがあります。

例えば人参が 100 トンあると言われれば、まずはそれを買って、そこから何を作るかを考えます。そうした生産者の方の畑の都合から生まれた商品も多いです。

島崎 そうした柔軟な発想が、独自性につながっているんですね。

島田 他社と競合しない、オンリーワンの商品づくりを常に意識しています。

工場にも付加価値を

島崎 「環境保全型工場」を建設された経緯について教えてください。

島田 当時、海外で義務化が進められていた HACCP をいち早く導入するとともに、せっかくなら外から見ても分かる、環境に配慮した工場を作ろうと考えました。有機食品に関心のあるお客様は、環境問題にも高い関心を持たれていることが多いため、より喜んでいただけたと考えました。

島崎 廃棄物についてはどのように管理されているのでしょうか。

島田 野菜くずなどの廃棄物は自然エネルギーのみを利用して、ハウスで時間をかけて「たい肥化」しています。また、ゆずなどの柑橘系は果汁を搾った後、皮が大量に残ります。この皮はジャムにしたり、海外向けのノンシュガー製品にしたりして余すことなく活用しています。

島崎 有機加工食品の製造販売にとどまらず、工場の在り方にまで広がるこだわりをお伺いでき、御社の信念の強さを改めて実感しました。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。

農水省

JAS 室だより



大阪・関西万博で JAS をPR!



こんにちは。農林水産省基準認証室です。

突然ですが、みなさんは大阪・関西万博をご覧になりましたか？現在、大阪府此花区の夢洲（ゆめしま）で開催中の万博では、さまざまなテーマのもと、社会の未来に向けた多彩な展示が行われています。農林水産省では、6月8日から15日までの期間、「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」をテーマに、日本の農林水産業や食文化を紹介するイベントを実施しました。そしてその前日、6月7日には、屋外のポップアップステージ西にて JAS をテーマとした広報イベントを開催しました。JAS 協会、FAMIC のご協力のもと、多くの方々に JAS について知っていただく貴重な機会となりました。今回はこの取り組みの内容と結果を紹介します。

大阪・関西万博の会場は、大阪湾に浮かぶ人工島にあります。アクセスは鉄道やバスが便利です。大阪市内中心部から地下鉄で約30分。夢洲駅に近づくにつれ、電車内が万博を訪れる方たちで通勤ラッシュのようにいっぱいになってきたのが印象的でした。万博会場の東ゲートは夢洲駅のすぐ近くにあります。6月7日の来場者は関係者含めて合計約17万人だったとのことで、夢洲駅周辺は朝から非常に活気に溢れていました。

私たちのイベント会場は、西ゲートの近くにあり、駅周辺のにぎわいとは対照的に、オープン前の敷地内は静かで落ち着いた雰囲気です。15分程歩くと、木造の大屋根リングの向こう側にステージが見えてきました。

会場に到着後は、万博スタッフの方々と打合せを行い、その後持ち込んだ展示品を並べていきます。どのような説明を行うかをイメージトレーニングしながら、手際良く準備を進めます。10時15分頃、予定より少し早めにイベントがスタートしました。マイクを使って呼び込みを行いましたが、最初は何を話せばいいのか、模索しながらです。万博のスタッフの方からアドバイスをいただきながら、徐々に滑らかな口上となり、それとともにご来場のお客様も次第に増えていきました。



▲ ステージ周辺の様子



▲ ステージ上の雰囲気



▲ JAS マーク探し



▲ キャッチフレーズ投票

ステージ上では、JAS マークが付いた様々な商品を展示。来場者の皆様に、その中から JAS マークを探していただきながら、各マークの意味を紹介しました。丸 JAS は皆さんご存知でしたが、特色 JAS と有機 JAS は認知度が低い様子。また、木材にも JAS があることや、万博の大屋根リングにも JAS 認証材が使用されていることをお伝えすると、多くの方が興味を示してくださり、関心の高さを感じました。

JAS マーク探しの後には、万博限定の JAS マーク顔出しパネルで記念撮影を楽しんでいただきました。さらに、JAS 普及のためのキャッチフレーズ案に投票していただく企画も実施。こちらの結果は、他の投票結果とあわせて公表しますので、お楽しみに！

天候は梅雨入り直前ということで、曇りと晴れを繰り返す一日でしたが、夕方にかけて晴天となり、多くの方にお越しいただきました。最終的には幅広い年齢層のおよそ 1,000 名の方にご来場いただき、大盛況のうちにイベントを終えることができました。

万博という大規模なイベントならではの来場者層に向けて、JAS の普及を行うことができ、対面での説明を通じて多くのご意見・ご感想をいただけたことは、私たちにとって大きな成果です。

15 時過ぎにイベントが終了。撤収作業を行った後、あっという間に農林水産省の次のイベントの準備が始まりました。限られた時間ではありましたが、密度の高い、充実した一日となりました。

農林水産省基準認証室は、万博以外でも JAS の普及イベントを行っています。2025 年度はこども霞ヶ関見学デー（8 月 6・7 日：農林水産省）、実りのフェスティバル（10 月 31 日・11 月 1 日：池袋サンシャインシティ）、消費者の部屋（11 月中予定：農林水産省）に出展予定のほか、東京近郊のスーパーマーケット等でもイベントを開催する予定です。詳しくは農林水産省の JAS 普及・イベントに関するサイト（<https://www.maff.go.jp/j/jas/hukyu.html>）をご覧ください。または上記のイベント名で検索の上、詳細をご確認ください。

今後も皆様に、より身近に JAS を感じていただけるよう、様々な機会に普及活動を展開して参ります。どうぞご期待ください！

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

TEL : 03-6744-7139 Email : jas_soudan@maff.go.jp

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



水稲有機栽培の雑草管理

～機械除草技術を中心とした「水稲有機栽培技術マニュアル」のご紹介②～

水稲有機栽培の雑草防除については数多くの関連書籍が出版され、これまでたくさんの成功事例が紹介されています。しかし実際には水田雑草がたくさん残る場合も多く、必ずしも紹介された事例のようにうまく行くわけではありません。雑草防除に成功するためには、防除効果に影響する要因を理解し、それぞれの技術を効果的に組み合わせる使うことが必要となります。これまで農研機構では水稲有機栽培の研究に取り組み、その成果をマニュアルや手引き等にまとめてホームページで公開してきました。こうした成果をもとに本誌 6 月号では水稲有機栽培における基本技術と作業のポイントを紹介しました。今回は、雑草管理について紹介します。

農研機構 中日本農業研究センター

転換畑研究領域 栽培改善グループ グループ長補佐 内野 彰

雑草防除の作業概要

農研機構では、稲葉ら（2007）の紹介する栽培体系を基本に、乗用型機械除草機（高精度水田用除草機）（図 1）を利用した水稲有機栽培試験を 2008 年から 10 年以上にわたって実施しました。この栽培の防除体系は表 1 に示すとおりです。この体系ではまず 2 回代かきを行います。1 回目の代かきの後に 3～4 週間ほど湛水状態を維持して水田雑草の出芽を促し、この間に発芽した雑草を 2 回目の代かきによって

表 1 試験圃場（つくばみらい市）における雑草防除体系

- ・ 5 月中旬 1 回目代かき
- ・ 6 月上旬 2 回目代かき
- ・ 代かき翌日に中苗移植
- ・ 移植同時に米ぬか散布（50kg/10a）
- ・ 移植 10 日後に乗用型機械除草機+米ぬか散布（50kg/10a）
- ・ 移植 20 日後に乗用型機械除草機
- ・ 移植後は中干しまで深水管理を維持



図 1 高精度水田用除草機による機械除草（左）および同機による米ぬか同時散布（右）

左：多目的田植機の後部に高精度水田用除草機を装着して除草する様子。右：側条施肥装置から肥料散布ホースを伸ばして除草機に取り付け、除草しながら米ぬかを散布する（移植 10 日後の米ぬか同時散布の様子）。

埋めこみます。出芽した雑草の生育が進みすぎると埋め込みが難しくなるため、湛水期間中は水深を深く維持して生育を緩慢にさせ、生育が進みすぎた場合は途中で追加で代かきを行うなどして、出芽した雑草が2回目の代かき後に残らないようにします。

代かき・移植後には米ぬかを散布します。出芽後の雑草には米ぬか散布の効果が低下するため、代かき後の早い時期に米ぬかを散布します。具体的には代かきと移植の間隔を短くし、移植当日に米ぬかを散布するようにします。移植直後に米ぬかを散布すると苗の活着への悪影響が懸念されますが、中苗を移植して苗が水没しないようにすれば、苗への悪影響はほとんどありません。米ぬか散布量は100kg/10aが目安ですが、農研機構の試験では多目的田植機の施肥ボックスを利用して散布したため(図1)、2回に分けて(移植時および移植10日後の機械除草時に)50kg/10aずつ散布しました。

水稻が活着した移植10日後には1回目の機

械除草を行い、移植20日後に2回目の機械除草を行います。乗用型機械除草機は水稻条間を回転ローターで強く攪拌するため、2回の機械除草を行えば水稻条間の雑草を強く抑制することができます。一方で水稻株間(水稻条内の株と株の間)の雑草に対しては回転ローターの効果が無く、この部分の除草効果はあまりありません。表1の防除体系では、株間の除草を米ぬか散布の効果に頼る部分が大きく、除草効果を安定させるためには米ぬか散布の効果を安定させることが重要となります。

移植後は水稻が水没しないよう、水稻の生育に合わせて徐々に水深を深くし、決して落水状態にならないように管理します。中干しまでの期間は平均10cm以上の水深を維持するのが理想です。水田雑草のノビエは、落水状態や浅水状態では旺盛に生育しますが、10cm以上の水深を維持すると多くの個体が枯死し、生き残った場合も徒長した軟弱個体となって機械除草で効率よく防除できます。

防除効果に影響する要因

(1) 2回代かき

2回代かきは、最初の代かきから移植直前の代かきまで最低でも2週間の間隔を空ける必要があります(図2)。代かきと代かきの間は湛水状態を保ち、田面が露出しないよう注意します。2回代かきはノビエに有効ですが、コナギには高い効果が期待できません(図3)。コナギは土壌のごく表層の種子だけが出芽するため、代かきによって土中の未発芽種子が表層に移動すると新たな出芽が始まります。このためコナギには2回代かきの効果が期待できません。

(2) 米ぬか等有機物の散布

米ぬか以外の有機物、たとえばくず大豆や菜種油粕などを散布しても効果があります。米ぬ

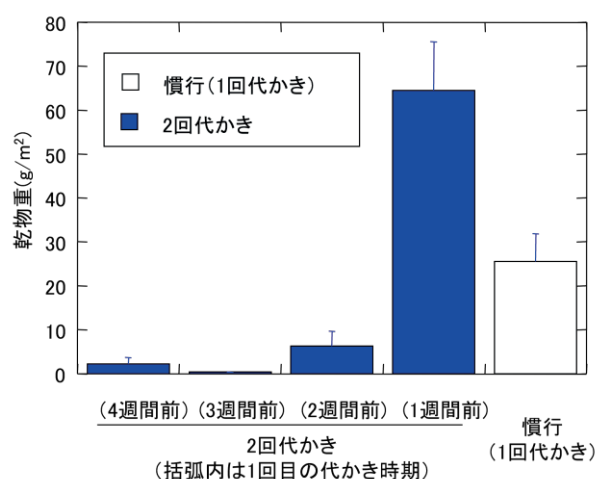


図2 2回代かきのノビエ抑制効果に及ぼす代かき間隔の影響

2013年の50cm角コンクリートポット試験の結果。6/20に2回目の代かきを行い、調査は7/24に行った。1回目と2回目の代かきの間隔が1週間ではノビエを抑制しないが、2週間以上の間隔を空けると生育が強く抑制される(農研機構2021)。

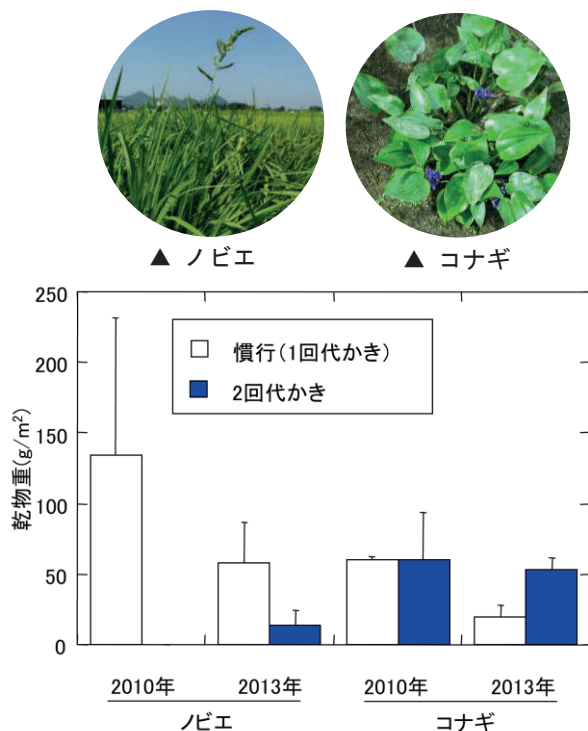


図3 ノビエとコナギに及ぼす2回代かきの影響

50cm 角コンクリートポット試験の結果。2010 年は5/12 に1回目、6/9 に2回目の代かき、2013 年は5/21 に1回目、6/19 に2回目の代かきを行い、調査は9月に行った。ノビエは2回代かきで生育が強く抑制されるが、コナギではほとんど抑制されない（農研機構 2021）。

かであれば 50-150kg/10a、くず大豆であれば米ぬかと混ぜて各 50kg/10a 程度、菜種油粕であれば 100kg/10a を散布するのが一般的です。米ぬかをそのまま使うと風で吹き寄せられるなどして作業性が悪いため、ペレット化あるいは粒状化したものを使用するのが便利です。

有機物を土壌表面に散布すると土壌表層が強還元状態になるため、発芽に酸素を必要とする雑草（アゼナ、タマガヤツリ、キカシグサなど）に高い効果があります。低酸素条件でも発芽する水田雑草（コナギ、ノビエ、イヌホタルイなど）には効果が大きく変動しますが、コナギに対する効果は、作期が遅いほど（5月上旬よりも5月下旬や6月上旬に移植の方が）効果が安定する傾向があります（図4、図5）。このため米ぬか散布には、6月に中苗移植を行う栽培体系が適しています。

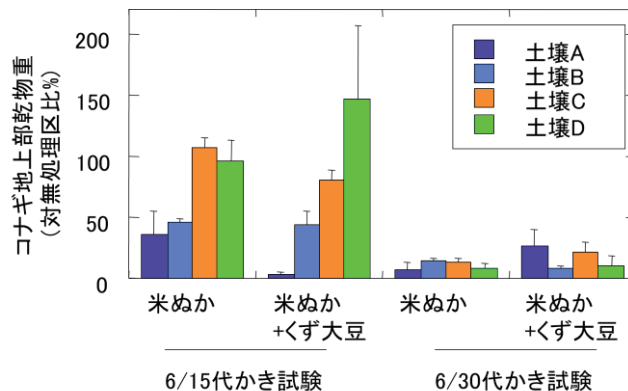


図4 異なる土壌および試験時期における新鮮有機物施用のコナギ防除効果

2010 年のワグネルポット試験の結果。代かき2日後に米ぬか散布(100kg/10a)を行い、4週間後のコナギ残草量を調査。米ぬかは 100kg/10a 処理、米ぬかくず大豆は各 50kg/10a 処理。土壌の由来によってコナギ防除効果が大きくばらつくが、試験時期が遅いと効果が安定して高くなる（農研機構 2021）。

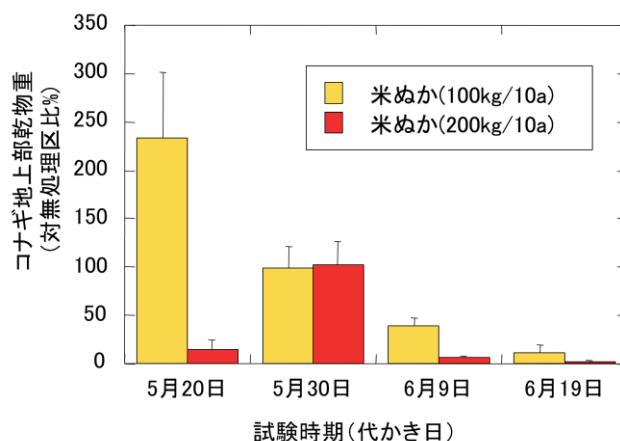


図5 異なる試験時期におけるコナギ防除効果の比較

2009 年の 50cm 角コンクリートポット試験。代かき2日後に移植して米ぬか散布を行い、9月中～下旬にコナギ残草量を調査。図4の土壌Cを使った結果。試験時期が遅いとコナギ防除効果が安定して高くなる（農研機構 2021）。

(3) 深水管理

ノビエは全ての葉が水没した状態が続くと生長が抑えられ、やがて多くの個体が枯死します。ノビエにはタイヌビエ、イヌビエ、ヒメタイヌビエといった草種がありますが、この中ではイヌビエに対する効果が最も高く、5-10cmの水深でも多くの個体が枯死します。ヒメタイヌビエ、タイヌビエの順に深水管理の効果が低

下しますが、この場合も 10–15cm の水深であれば生育が大きく抑制され、15cm 以上の水深でほとんどの個体が枯死します（図 6）。

一方、コナギやイヌホタルイなどの水田雑草も深水によって生育抑制を受けますが、ノビエほどの効果はありません。

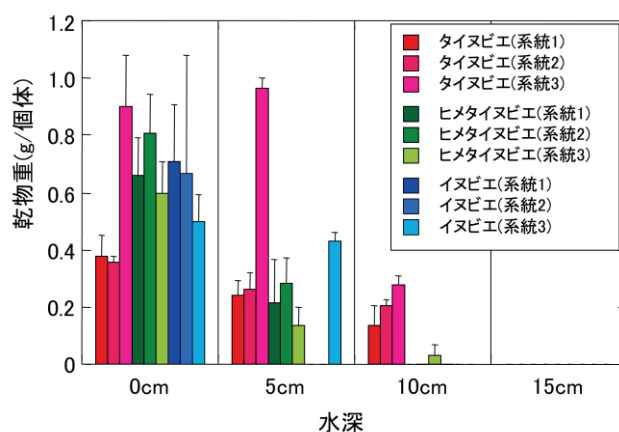


図 6 深水管理がノビエの生育に及ぼす影響

2012 年の 1/5000a ワグネルポット試験。ノビエとして知られるタイヌビエ、ヒメタイヌビエ、イヌビエの 3 種について、それぞれ異なる由来の 3 系統を供試。ポットにノビエ実生を移植後、深型コンテナなどを利用して所定の水深を維持し、移植 1 ヶ月後に地上部乾物重を調査した。ノビエの種類によって効果が異なり、イヌビエに対して効果が最も高く、次にヒメタイヌビエ、タイヌビエの順に効果が高い（農研機構 2021）。

多年生雑草の防除

クログワイやオモダカなど塊茎から出芽する多年生雑草は、機械除草を除けば高い防除効果をもつ技術がないため、作期中にこまめに手取り除草に入ることが重要です。上記の 2 回代かきや深水管理、米ぬか散布はいずれもあまり高い効果はありません。土中にあるクログワイやオモダカの塊茎を減らすには塊茎を乾燥させるのが良いとされます。具体的には刈り跡の

早期耕起、暗渠施行による乾田化、農閑期の複数回耕起、大豆など畑作物との輪作などが考えられます。有機栽培をこれから始める場合は、多年生水田雑草の無い圃場を選ぶことも重要です。

※次回 10 月号では、有機水稻の害虫防除に関する情報をお届けする予定です。

< 参考資料等 >

- ・稲葉光圀（2007）「無農薬有機のイネづくり」農文協.
- ・農研機構（2020）高能率水田用除草機を活用した水稻有機栽培の手引き（図 7）.
https://www.naro.go.jp/publicity_report/publication/pamphlet/tech-pamph/134805.html
- ・農研機構（2021）機械除草を中心とした水稻有機栽培マニュアル（2021 年 7 月）5. 雑草の抑制技術 A 耕種的雑草防除.
<https://ml-wiki.sys.affrc.go.jp/Organic-Pro/kihon/5>



図 7 「高能率水田用除草機を活用した水稻有機栽培の手引き」表紙（左）および WEB サイトの QR コード（右）

森林サービス産業の推進による 都市近郊での新たな林業経営



1 はじめに

令和 6 年度農林水産祭の林産部門で天皇杯を受賞した株式会社 T-FORESTRY (神奈川県小田原市) 代表取締役 辻村百樹氏を招いてのシンポジウムが、6 月 5 日に紙パルプ会館フェニックスホール (東京都中央区) にて開催されました。同シンポジウムに参加する機会を頂きましたので、その模様をお届けします。



▲ 会場の様子

農林水産祭は、国民の農林水産業と食に対する認識を深めるとともに、農林水産業者の技術改善及び経営発展の意欲を高めるため、農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会の共催により昭和 37 年から実施されています。令和 6 年度は 63 回目、本年度は 64 回目の実施となります。

天皇杯と聞くと、相撲、サッカー、バレーボールなどスポーツ競技を思い浮かべますが、スポーツ関係以外で天皇杯を賜る唯一の顕彰が農林水産祭です。

2 株式会社 T-FORESTRY の 天皇杯受賞理由

審査に当たった農林水産祭中央審査委員会林産分科会主査の田中浩氏 (筑波大学名誉教授) は、天皇杯を受賞した株式会社 T-FORESTRY について、受賞理由を以下の通り説明しました。

【受賞者の取組の経過と経営の状況】

- ・受賞者が管理運営する森林は、江戸時代に商家であった同社代表の辻村氏の祖先が小田原藩に金銭面で貢献した功績により与えられた、藩有林の永代管理権を承継したものである。
- ・当該森林は、現在 65 年生以上のスギ、ヒノキの人工林が主体であり、林齢 300 年を超えるスギ林もある。
- ・伐採後の植林、保育による支出を考慮すると収益が見込めず、一時的に主伐を休止し、森林組合に施業委託をして間伐を行っているが、森林を余暇のための活動空間として活用することを発案し、平成 22 (2010) 年 2 月に T-FORESTRY 社を設立した。
- ・同社が運営する森林空間活用サービス施設「フォレストアドベンチャー」は、年間 2 万人が訪れる人気スポットに成長している。

【受賞者の特色】

< 高齢級の森林を活用した森林サービスを展開 >

- ・フォレストアドベンチャーは、1 ha の森林内で地上から高さ 10~22m の木々の間に張られたワイヤーをジップスライド (空中滑空) や樹間歩行をしながら森林内を巡ることができる施設である。
- ・加えて平成 30 (2018) 年からは、2.5ha の森

林内で既設の路網を活用したマウンテンバイク用のコースを 10 種類、総延長 2.5km を整備し、「フォレストバイク」の事業も開始した。

- ・こうした森林空間を活用したサービスの提供により、ファミリー層と若者グループ層を中心とした集客に成功している。

【普及性と今後の発展方向】

- ・同社は、令和 6（2024）年 3 月にフォレストアドベンチャーをリニューアルオープンした。アドベンチャーコースを変えるなどリピート客を飽きさせない工夫と、林内の枯損木・危険な枝の除去等安全性の確保を絶えず行っている。
- ・また、同施設は立木をそのままの状態で活用しており、設備を撤去するだけで以前のような森林に戻すことも可能である。
- ・高齢級の森林資源、立地等に適応した森林空間活用サービス施設の設置により、森林空間を活用するという手段で資金を獲得してそれを森林管理に充てることにより、代々育んできた森林を後世に引き継ぐ取組を進めている。

3

T-FORESTRY 辻村代表の発表



▲ 辻村代表の発表の様子

続いて、株式会社 T-FORESTRY の代表取締役辻村百樹氏による業績発表が行われました。

辻村氏は、自動車メーカー勤務を経て、神奈川県と山梨県で江戸時代から続く山林・農園の 8 代目を継承しました。

森を育てるといって、木の生産、出荷、製材、使い方に目が行きがちですが、地球の活動の極小さな一つを担っているという視点が必要で

あり、人間は決して自然の上に立つものではなく、共生するものだと考えています。

人工林の育成には長い時間をかけた保守が必要であり、時代背景や経済環境の変化に翻弄されます。江戸から明治、大正、昭和、平成、令和と時代は移り変わっても、それは一本の木が成長する年月に過ぎません。スギの山元価格が昭和 37 年頃の水準に下落した一方で、人件費は当時の 20 倍に膨れ上がっています。コスト算入基準が現実経済とは乖離した現在、木の需要変化を育林制御にリンクさせることは困難です。

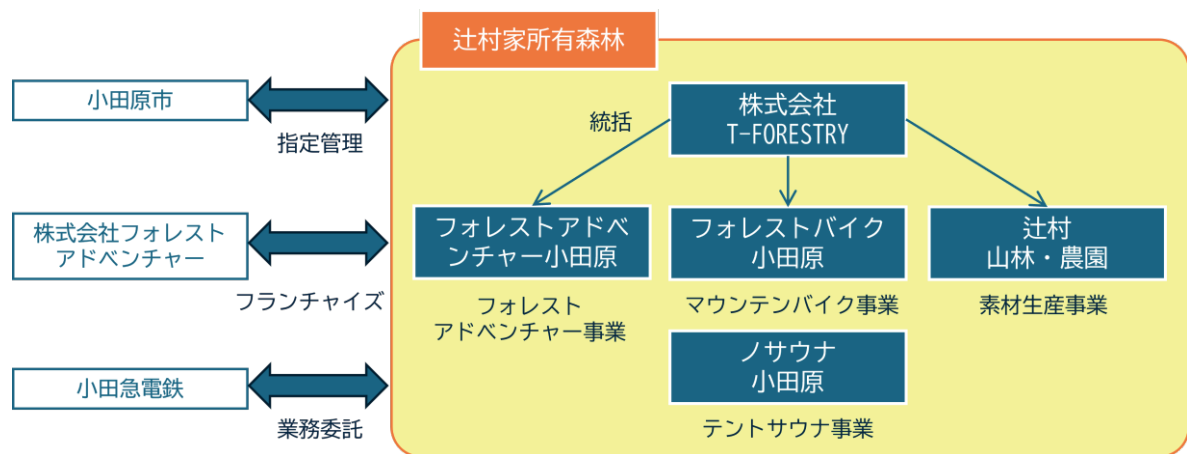
具体的には、スギ一本を 60 年間育てて、山元の収入はおよそ 500 円。一方、当社の辻村農園ではタケノコを 1 本 400 円程度で販売しています。タケノコを 60 年間収穫し続けた方がよほど大きな売り上げになる不思議な話です。

木材生産の限界、持続可能な林業の崩壊、木材生産林業から脱却せざるを得ない状況を背景に、木だけを見るのではなく、里山の役割を再考し、長大な時間軸を踏まえた新しい時代のニーズ発掘に取り組みしました。

里山には次の役割が考えられます。木材、果実、農産物及び花卉といった「素材の生産」、木質エネルギー（薪炭・ペレット、バイオマス発電）、水質エネルギー（小水力発電の復活）及び太陽光エネルギー（遊休地にてソーラー発電所稼働）による「エネルギー創出」、生物多様化、鳥獣被害の対応、豊富な自然餌による「生態系の保全」、そして「余暇の提供」です。

里山でできることを書き出すと、「歩、走、登、降、飛、滑、乗、探、眺、休、癒、寝…」など様々な内容が思い浮かび、山の可能性に気づき発想が広がります。

そこで 2010 年に開設したのが「フォレストアドベンチャー・小田原」です。きっかけは、フランス発祥のアウトドアパークの第一号が河口湖にオープンしたというニュースを見たことでした。自然の森の地形と樹木をほぼその



▲ T-FORESTRY 社の運営体制 （配布資料をもとに作成）

まま活用し、木々の間に張られたワイヤーをジップスライド（空中滑空）や樹間歩行しながら巡ります。フランス製で登山にも使われるハーネスを着用するなど、安全性の確保にはお金を惜しみません。体力・知力・判断力・行動力・防御力を高度にミックスし、恐怖心を克服しながら、高い満足感を得る仕組みです。林床と立木への負担を最小限にするレイアウト、木に過度な負担がかからない施工方法、電気等の動力は不要であること、アトラクションとワイヤーを撤去すれば、元の森に戻ることが特徴です。

また、2018 年には里山の更なる活用のために「フォレストバイク・小田原」を開設しました。自然の森の地形と樹間の作業路をほぼそのまま活用したもので、インストラクターによるマウンテンバイクの基礎の習得（走る・曲がる・止まる）を経てご利用いただきます。体力・知力・判断力・持久力・マナーを高度に育成し、ファミリーで楽しむ新たなマウンテンバイクの世界感を醸成しています。一番のポイントはコースづくりです。専門家を招いて雨水管理を最優先に、コースを建設して林内表層を維持しています。またこのコースは、森林管理路、トレイルランニングコース等に複合使用しています。道に人やバイクが入ることは、鹿や猪への威嚇になるため、獣の里山への侵入を防御するやわらかな緩衝となっており、森の穏やかな活用であると考えています。

続いて、「小田急ハンターバンク」の取組が紹介されました。ハンターバンクとは、狩猟に興味のある方と、獣害に悩む農林家繋ぐ会員制の狩猟マッチングプラットフォームで、路線へ鹿や猪が侵入する事故に悩む小田急電鉄株式会社が考え出した解決策です。自然との触れ合いを求める都市在住者、初級ハンターや狩猟免許保有者、ハンティング情報交換を求めるビギナーが会員となり、業務委託を受けた T-FORESTRY 社が仕掛けた檻に獣がかかるとセンサー付きカメラからその中継画像が会員に届き、会員は数日の間にインストラクターと共に狩猟する仕組みです。会費に罠・狩猟具・保険等が含まれ参入が容易であること、平日にカメラの確認をし、週末に止め刺し、解体、ジビエを獲得するといった週末狩猟が叶うこと、プロから 3 ヶ月で獣害被害対策の基礎を学習できることが特徴です。現在会員は 200 名超となっています。

最後に、現在の「辻村農園・山林」について紹介がありました。総面積約 80ha（25 万坪）のうち、山林は 80%、農園（梅・蜜柑・竹）12%、エネルギー事業（メガソーラー発電所）4%、余暇提供（フォレストアドベンチャー、フォレストバイク）4%の内訳となっており、全体からするとわずかなスペースで次の世代に繋げられる活動をしています。

辻村氏は、森づくりは世代を超えた永い取り

組みであり、山を守るということは歴史の継承に過ぎない。森は悠久の産物で、里山は地元の恵みの源泉であり、そのなかで次の世代に美しい森を繋げるという思いで取り組んでいます。と、発表を締めくくりました。

4

ディスカッション

農林水産祭の審査を担当した田中主査をコーディネーターに、辻村代表のほか、以下のコメントーターが登壇してディスカッションが行われました。

- ・葛城 奈海（農林水産祭中央審査委員会 林産分科会 委員（ジャーナリスト））
- ・平野 悠一郎（国立研究開発法人森林研究・整備機構 森林総合研究所 多摩森林科学園 主任研究員）
- ・鈴木 毅人（株式会社 T-FORESTRY 総括マネージャー）
- ・豊永 洋子（神奈川県 県西地域県政総合センター 森林部森林保全課 副技幹）



▲ 田中コーディネーター（左）と辻村代表（右）

田中 T-FORESTRY 立ち上げ初期に苦労したのはどのようなことですか。

辻村 何をやろうかと考える中でフォレストアドベンチャーの存在を知り、即断しました。フォレストアドベンチャーとはフランチャイズ契約を結び、フランス人の設計者を招いて取り組むことになったのですが、海外のテ

ーマパークをそのまま日本に持ち込むのではなく、日本の自然とフランスの思想や技術の両方を取り込むことに気を配りました。

当初は営業委託でフォレストアドベンチャーを開始しましたが、その時アルバイトで参加した素晴らしいメンバーに、社員として小田原で活動してもらうことになったことが、この事業で一番良かったことです。うちには3代続く大番頭が居て山の管理をしており、次の世代が居ないことが一番の悩みでした。意図したことではないのですが、フォレストアドベンチャーを立ち上げ、社員8名、アルバイト20数名となり、彼らが山に携わっていることが一番の成果です。お客様の少ない平日は番頭の下で森林作業や農園作業をし、番頭が引退した今では社員とアルバイトでその活動をできるようになりました。

田中 T-FORESTRY の鈴木さん、同時に振り返ってどうですか。

鈴木 番頭さんとの戦いは大変でした。それでも、草刈りをしたこともなかったスタッフが、チェーンソーを使って木を伐れるようになったり、農園作業をしたり、時間はかかりましたが皆が成長し、色々できるようになりました。

平野 社会の森林へのニーズを見極めて順応する力はどう養われたのですか。

辻村 社会ニーズの変化は絶えずあります。かつて森林は聖域でしたが、その価値が世の中で知られなくなってきました。今では、木造住宅の柱と木が結びつかず、工業製品のようにとらえられているのではないかと思います。森が人を拒んでいる場合ではない、森に人を入れないといけない。一生に一度でも木に触れ、登ることで、将来家を建てる時に木のことを頭の片隅に思い出して欲しいと思いました。

平野 森林を所有していない人も長期的視点で森を育てる考え方に辿り着けますか。辻村

さんならどのようにその考え方を伝えますか。

辻村 自然は強く、人が考えるよりも包容力があります。林間をマウンテンバイクで走っても、1、2本伐ってもそれでどうなるものではありません。山にモミの大木があります。うちの山の

モミは、120～150年の間に必ず枯れます。人がどうこう影響できるものではなく枯れてしまうので、枯れる前に使います。人は自然のサイクルを垣間見ているだけで、その傍らで活用しています。

豊永 辻村さんは所有林を開放して多くの人を招き、森林への入り口を広げたと思います。企業の社員研修や視察も多く訪れますが、彼らの反応を教えてください。

辻村 視察はなるべく受け入れるようにしています。山持は金持ちだという妄想があるので、木の値段の話が一番驚かれます。現場の話だと素直に理解していただけます。

鈴木 コロナ後、アウトドアブームが起こった影響で、会社関係の視察が多くありました。3時間ほど説明するこれは一種のエンターテインメントと考え、お金を頂くようになりました。今は受け身ではなく能動的な視察が増えてきました。

葛城 日本の自然や伝統的価値観を大切にしたいのは、どうしてでしょうか。

辻村 きれいな森、美しい森にしておきたいという私の視点で日本の山を見ており、それが日本人であることだと思います。山にいと、山の神を感じる偶然の瞬間があり、それが山の不思議さであり、面白さである。それを子供の頃から体験しているのだと思います。

(以下、会場参加者からの質疑応答)

参加者 都市近郊の林業経営のメリットとデメリットはどちらが大きいですか。



▲ パネリスト (左から、鈴木氏、葛城氏、平野氏、豊永氏)

辻村 メリットが8割と感じています。新幹線の止まる小田原駅からバスに乗り換えて公共交通機関だけでも行けるし、車で東京から1時間程度のアクセスの良さは大きいメリットです。マイナス面は固定資産税金が高いことです。

参加者 若い担い手人材は多くいますか。

鈴木 アイデアマンや活発に活動できる人は少なく、雇用は難しいです。マウンテンバイクのスタッフは週末だけアルバイトするなど、少し尖がった人たちに、趣味と実益を兼ねてうまく働いてもらいます。

参加者 森の中でワイヤーなど機材を付けるうえで、一本一本の木の確認はどうしていますか。また、雪があっても取り入れられるアドバイスがあれば教えてください。

鈴木 毎日木をチェックしています。マニュアルがあり、樹木匠もいます。アルバイトでも毎日見るので異変に敏感に気づきます。また、雪の地域でもフォレストアドベンチャーのアトラクションは実施できます。雪の地域は苦労していますが、北海道では雪の中で滑ることに振り切って前向きに捉えています。

ディスカッションの終わりに、辻村代表は「山を良くし、次の世代に美しい山を送るため、エンターテインメントは手段です。これが一つの役割としてお金が残り、上手くいくまでの間役に立ち、いずれは木造の家が増えてくれば良い」と語られました。

令和7年度 通常総会のご報告

JAS 協会は 6 月 23 日、ホテルモントレ銀座（東京都中央区）において「令和 7 年度通常総会」を下記の通り開催し、全議案が承認されましたことをご報告申し上げます。

今後とも本協会の事業推進に一層のご指導とご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

記

1. 日 時 令和 7 年 6 月 23 日（月）16:00～17:05
2. 場 所 ホテルモントレ銀座 パルテール（東京都中央区銀座 2 丁目 10 番 2 号）
3. 挨 拶 会長挨拶に続き、以下のご来賓の皆様から、それぞれご挨拶を賜りました。



▲ JAS 協会
戸谷会長



▲ 農林水産省大臣官房
新事業・食品産業部
食品製造課 谷室長



▲ 消費者庁
食品表示課 清水課長（当時）



▲ 林野庁林政部
木材産業課 川原室長



▲ FAMIC
牟田理事

4. 議 案
第 1 号議案 令和 6 年度事業報告及び収支決算に関する件
第 2 号議案 会費及び賛助会費の額並びに納入方法に関する件
第 3 号議案 役員の改選に関する件

議事概要を以下にご紹介します。

島崎専務理事から、会員の出席者は、団体・企業の会員総数 588 名中、委任状提出者 399 名、当日の出席者 39 名を含めた計 438 名で過半数に達しており、総会が成立している旨を告げた後、定款第 15 条により、戸谷会長が議長となり開会しました。

議長は、全国味噌工業協同組合連合会 理事 加藤 妙子 氏 及び日本スープ協会 専務理事 原 孝治 氏を議事録署名人に選出し、議案審議に入りました。



▲ 総会の様子

■第 1 号議案 令和 6 年度事業報告及び収支決算に関する件

第 1 号議案の説明後、令和 6 年度収支決算等につき監事の監査報告を求めたところ、湯川監事から、令和 7 年 4 月 28 日に行った監査の結果、適正適法に処理されていた旨の報告がありました。その後、議長が質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

■第 2 号議案 会費及び賛助会費の額並びに納入方法に関する件

第 2 号議案の説明後、質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

■第 3 号議案 役員の改選に関する件

第 3 号議案に関して、現役員全員が本総会終結の時をもって任期満了退任するため、後任者を選任する必要がある旨を説明した後、理事候補者が 23 名中、17 名が重任、6 名が新任、監事 2 名は重任である旨を伝え、議長が質問及び意見を求めたところ、全員異議なく原案どおり承認されました。

新任理事：公益財団法人 日本食品油脂検査協会 理事長 青山 稔 氏
柏木総合法律事務所 弁護士 迫 友広 氏
公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事 武田 淳 氏
一般社団法人 日本果汁協会 会長 中村 英男 氏
一般財団法人 食品環境検査協会 理事長 廣瀬 裕 氏
一般財団法人 全国調味料・野菜飲料検査協会 理事長 三輪 克行 氏 （以上 6 名）

新理事からは、それぞれ一言ご挨拶を頂戴しました。なお、新任理事を含む理事名簿は JAS 協会 WEB ページでご覧いただけます。

以上で全議案の審議を終了しました。

引き続き、会員に対してその他の意見を求めたところ、意見はなかったことから、通常総会は閉会しました。

懇親会の様子

総会終了後、会員、農林水産省及び消費者庁からのご来賓の皆様など約 100 名が集まり、歓談のひとときを過ごしました。

来賓のご挨拶



農林水産省大臣官房
新事業・食品産業部
食品製造課 野添課長

乾杯のご発声



JAS 協会 井上副会長



参加者の活発な交流で
会場は盛り上がりました。



中締めのご挨拶



公益社団法人 日本缶詰びん詰レ
トルト食品協会 土橋前専務理事



たくさんの皆様のご参加に
感謝申し上げます。

凍り豆腐、乾めん類が審議され、 定義や名称ルールは存続の方向へ



▲ 検討会の様子

6月24日に、食品表示懇談会 第10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) 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
- (2) 凍り豆腐の個別品目ルールの説明及びヒアリング（全国凍豆腐工業協同組合連合会）
- (3) 乾めん類の個別品目ルールの説明及びヒアリング（全国乾麺協同組合連合会）

冒頭、消費者庁井上審議官から、「昨年度は12月までに7回の検討会で22品目を議論し、その結果を踏まえて3月28日に食品表示基準の改正を行いました。今年度も引き続き横断的ルールに合わせることを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら議論いただき、残りの品目も食品表示基準の改正に繋げていければと考えています。また、第1回令和7年度食品表示懇談会で議論した結果、今年度から新たに旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールについても、本分科会で議論することになりました。今後、都道府県等の自治体及び関係団体等

の利用状況などを取りまとめて9月以降の本分科会で今後の方向性などを議論いただきたいと考えています」との挨拶があり、続いて議題についての検討が行われました。

■ 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

消費者庁から、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の考え方や対象範囲、スケジュール等について説明がありました。

《見直しの考え方》

- 食品表示基準の別表で規定されている個別品目ごとのルール（旧食品衛生法由来事項）は、食品衛生法に表示基準があった時代から、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割を果たしてきた。しかし、横断的な表示基準が策定され、別表第19及び20を見なくとも、他の表示事項から判断が可能なものもあり、時代とともにその役割が終了しているものもあると思われる。
- 近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくに伴い、表示内容が増加した結果、食品表示の複雑さ・難解さが指摘されているところ。消費者の視認性を確保するには、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるとも考えられる。

《対象範囲》

- 対象範囲は、別表第 19、20（加工食品の個別ルール関係）とし、別表第 19 と別表第 24（生鮮食品の個別ルール）とが対となって両方に掲げられているものについては、対象外とする。
- 生鮮食品は、横断的表示事項として名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での見直し議論の対象としていなかったことから、今回の見直しでも対象外とする。
- 地方自治体アンケート調査、関係者からのヒアリング等により、対象とした事項ごとに必要性の有無を確認し、残す場合、改正する場合は、合理的な必要性を確認する。

詳細は
下表参照

《スケジュール》

- 本年 6 月～8 月に、「主な利用者と考えられる都道府県等の地方自治体に利用状況のアンケート」や「事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問合せの実態調査」を実施。
- 本分科会において、9 月に上記の結果を報告し、10 月に改正の方向性を検討。
- 12 月の親懇談会に分科会の検討結果を報告、パブリックコメント、消費者委員会への諮問等、所定の手続きを経て、旧 JAS 法由来の個別ルールと同時の施行等を目指す。

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・ 分かりやすくシンプルな表示にすること、安全性に関する情報を残すこと、公正競争規約

の有無など個別の事情に勘案するなどして議論が進むと考えている。

- ・ 旧食品衛生法由来のルールを見直すにあたり、項目ごとの検討事項を始めに示していただきたい。

→（消費者庁）基本的には、食品衛生法に基づく規格基準や乳等命令に合致していることを表示しており、保健所等の収去や行政の監視に利用されているため、主な利用者である保健所等に利用の実態を調査する。長年表示され、消費者も利用していると思われることから、企業のお客さま相談窓口等に寄せられた消費者からの問合せの実態も調査したい考えである。

→（委員）安全性の観点から残さなければならぬ表示がある一方で、調理冷凍食品の凍結前加熱の有無のように消費者の誤認を招いている表示もある。様々な観点で慎重に検討して頂きたいし、その観点を示しておくことで自動的に残すものと残さないものが分かりやすくなると思う。

→（消費者庁）検討に際して、品目ごと項目ごとに表示の意図を示したい。

- ・（座長）調査結果が出次第、順次検討を進めていきたい。

個別品目ごとの表示ルールの見直し（旧食衛法由来事項）の検討の対象範囲（案）

【対象範囲】

- ① 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。）
- ② 無菌充填豆腐（食品、添加物等の規格基準第 1 食品の部 D 各条の項の豆腐に規定する無菌充填豆腐をいう。）
- ③ 食肉製品（食品衛生法施行令第 13 条に規定するものに限る。）
- ④ 乳
- ⑤ 乳製品
- ⑥ 乳又は乳製品を主要原料とする食品
- ⑦ 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）
- ⑧ ゆでがに
- ⑨ 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこ

- ⑩ ふぐを原材料とするふぐ加工品

- ⑪ 鯨肉製品

- ⑫ 冷凍食品

- ⑬ 容器包装詰加圧加熱殺菌食品

- ⑭ 缶詰の食品

- ⑮ 水のみを原料とする清涼飲料水

- ⑯ 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの

【対象外】

- A 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。））
- B 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品を除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）
- C 生かき

（資料 1 を基に作成）

■ 凍り豆腐の個別品目ルール

凍り豆腐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、全国凍豆腐工業協同組合連合会（以下、全凍連）の青木専務理事から、資料に基づいて説明がありました。

定義（別表第3）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・凍り豆腐とそれ以外の食品との線引きが明確になっている。

個別ルール（名称）（別表第4）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・一般名称として、凍り豆腐、こうや豆腐、しみ豆腐は認知されていると考える。

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〕

- ・原材料名及び添加物は、横断ルールで対応可能である。
- ・内容量は、300g を境に重量と個数を併記する個別ルールが分かりにくく、横断ルールで対応可能である。

追加的な表示事項（別表第19）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・「調理方法」についてのルールがなくとも事業者が自ら表示するため。

表示の様式（別表第20）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・調理方法の文字の大きさは、調理方法を廃止するのであれば不要。その他の部分に関しては、横断ルールで対応可能である。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

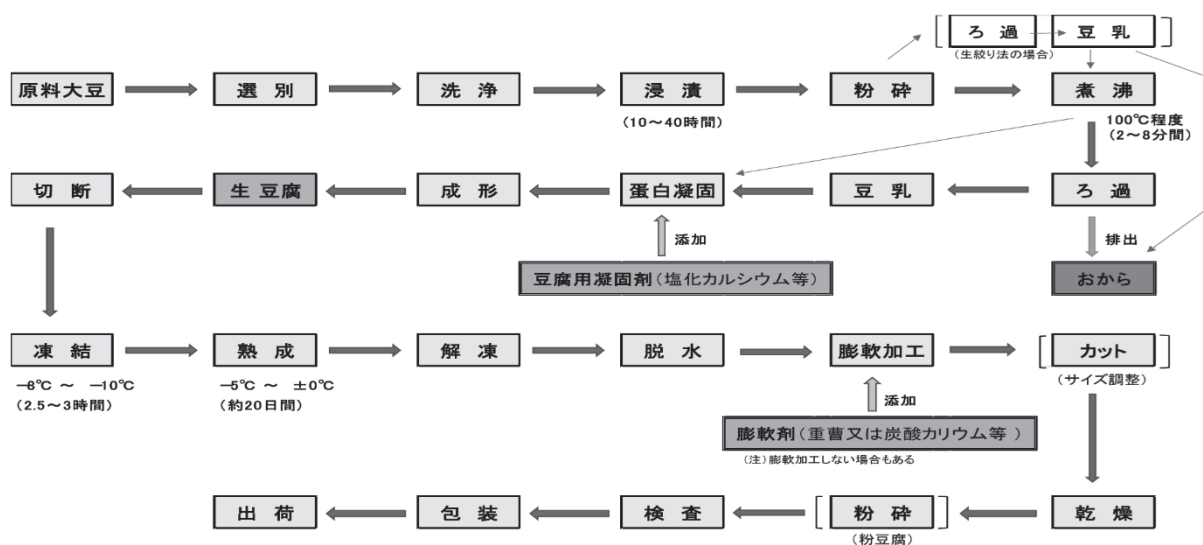
- ・横断的な表示禁止事項や、景品表示法で対応可能である。

注：「全国凍豆腐工業協同組合連合会 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。

- ・凍り豆腐は日本の誇る伝統食品であり、別表第3の定義を残すことに賛成する。地域ごとに高野豆腐（こうや豆腐）や凍豆腐（しみ豆腐）などの名称があり、その伝統を尊重する意味でも、別表第4の名称の表示ルールを残すことについて賛成する。



▲ 凍り豆腐の製造工程（一般的な製造例）

（資料 2-2 より）

- ・凍り豆腐の生産量はどれくらいか。また、全凍連の組合員のシェアを知りたい。
→（全凍連）生産量は大豆使用料の43～45％に換算した数字が該当し、令和6年で6,000 トンを少し上回るくらいの生産量である。凍り豆腐に限定した統計数値が世に出ていないので確実なことは言えないが、工場生産企業は長野県のみと思われ、90％以上、100％に近いシェアである。
- ・定義に即さない類似品などが流通している現状はあるか。
→（全凍連）北海道で「一夜凍り」という冷凍食品が販売されているが、最後の乾燥工程がないため、凍り豆腐とは異なる。また、地域で土産物程度に製造している場合は、乾燥や熟成しない製品もあるかと思われる。インスタント味噌汁の豆腐は、原料は大豆だが熟成工程がなく、似て非なるものである。
- ・（座長）要望通り、定義と名称は現状維持、その他の項目は廃止する方向で取りまとめたい。



▲ 前列：全乾麺 日永田専務理事（左）と
星野物産(株)品質保証室 須藤室長（右）
後列：全凍連の青木専務理事（左）と
こうや豆腐普及委員会 村澤技術部門長（右）

■ 乾めん類の個別品目ルール

乾めん類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、全国乾麺協同組合連合会（以下、全乾麺）の日永田専務理事から、資料に基づいて説明がありました。

定義（別表第3）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・消費者の購買時や喫食時の利便性に必要な役割を果たしており、自主的かつ合理的な商品選択の参考となる重要な情報として浸透している。

個別ルール（名称）（別表第4）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・定義と同様に重要な情報である。

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である。

追加的な表示事項（別表第19）

〔見直し要望〕 一部廃止及び一部現状維持

〔理由〕

- ・「調理方法」は、乾めんの場合、これまで、たっぷりの熱湯で適切な時間しっかり茹でること、茹でた後にお湯を切ってその後冷水でめんを洗う（締める）こと、こうすることでめんのコシやのどごしなど食感の良さを出すため表示しているが、これらについては、製造業者は日本の食文化、伝統食品の特長として必ず書くことであるため、任意表示として位置付けることとして、廃止を要望する。
- ・「そば粉の配合割合」は、消費者等の利便性から現状の義務表示として継続することが商品提供の安定性からも必要であるため現状維持を要望する。

表示の様式（別表第20）

〔見直し要望〕 一部廃止及び一部現状維持

〔理由〕

- ・別表第19に合わせ、「そば粉の配合割合」の表示に関する規定は現状維持とし、その他については廃止する。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・「手延べ」は伝統的な「手延製法」によって製造されるめん類であり、品質の特長を持つ用語として広く認識されており、流通上も混乱を招かない合理的解決のためにも明示する必要があるため。
- ・伝統的食品の乾めんは気候風土等による独特の製法が全国各地にあり生産地も商品の一部となっている例が多い。「製めん地」は消費者等の合理的選択や利便性の観点から重要な情報であり義務表示として定着しているため、現状維持を要望する。

注：「全国乾麺協同組合連合会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員等からは、以下の意見等がありました。

- ・（消費者庁）別表第 19 のそば粉の配合割合の規定は、そば粉の配合割合が 30%未満の製品も存在することを前提に成り立っているルールと考えられる。一方で、一部の消費者からは「そば粉の配合割合が極めて低いものを「そば」と名乗れるのはいかがなものか」とのご意見もある。その点の見解をお聞かせいただきたい。
- （全乾麺）乾めん類には「干しそば」の JAS があり、そば粉の配合割合が 50%以上は上級、40%以上は標準と規定されている。一方で、消費者の嗜好や廉価な製品を求める需要もあり、高価なそば粉の配合割合を下げたそば粉 3 割未満も必要な製品である。しかし、アレルギーへの配慮から、きちんと表示をするルールとしている。業界では多様なそば製品を製造していきたい。
- （乾めん製造業者）乾めんは、そば粉の配合割合が高いほど製造が難しくなり、そば粉 3 割くらいがちょうど作りやすい。今は加工技術の工夫によりそば粉の配合率が高まっており、5 割など高配合の製品が増えてきている。業界も、なるべくそば粉の多い美味しい製品を製造したいと努力し、そば粉さえ入っていれば「そば」であるというものはないように取り組んでいる。

- ・ JAS の格付率を知りたい。
→（全乾麺）格付品は非常に少ない。
→（消費者庁）JAS は任意の制度であり、JAS 格付品以外にもそば粉が 4 割、5 割の製品が流通しているし、8 割や 10 割などと表示された製品もある。また、原料料名を見れば半分以上そば粉が含まれているかどうかも分かる。
- ・できるだけ表面にそば粉の配合割合を表示もらうと消費者は選びやすい。
- ・格付率がとても低いことは承知しており残念に思う。5 年毎の見直しで事業者が JAS マークを付けやすい規格になるよう検討して頂きたい。そば粉 3 割未満の場合の配合割合表示を残す判断はとても良い。
- ・そば粉の割合表示は他品目との整合性から考えると削除した方が良いと思うが、そば粉 3 割未満の場合にその旨を表示しているのであれば、業界の特別な事情とも思える。とても悩ましいが、現状に合わせてこれを残すことに賛同する。
- ・製造者の表示があれば製めん地表示は必要ないのではないか。
→（消費者庁）製造所の表示は、販売者と製造者固有記号で表示することも出来、最後に包装した場所を製造所として表示する場合があるため、必ずしもその表示で製めんした場所が分かるわけではない。製めん地表示には製麺した場所が分かる意味がある。
- ・製めん地表示があることで、ルールがしっかりと守られる意味があるのだと思う。
→（全乾麺）産地ごとの



▲ 製めん地表示例
（資料 3-2 より）

独自の製法があり、消費者にとっても製めん地表示が残されることが重要である。引き続き残していただきたい。

- ・そうめんは、「播州」「三輪」「島原」など地名＝ブランドになっている。本来であればGI マーク（地理的表示）のような形で差別化するのが良いのであろうが、事実上、製造地がブランドになっている。一方で、組合を組織して独占的な使用権がある場合は、アウトサイダーは当該製造地であっても使えないブランド名もあるかと思う。乾めんに関しては製めん地表示が理に適っていると思う。
 - ・（座長）個人的に、そば粉の配合割合について、即席めんと兼ね合いを気にしていた。配合割合はぜひ表示してほしいが、消費者が納得する「そば」の線引きを再考しても良いかと思う。
- （全乾麺）廉価な製品を求める消費者がいる状況があるので、選択の幅を広げる意味で今は必要な規定だと考える。

- ・（座長）要望通り取りまとめた。
- ・（消費者庁）別表第 20 について、乾めんの場合、一括表示の表示事項は名称、原材料名、原料原産地名と続くが、横断ルールでは原材料名と原料原産地名の間に添加物の欄がある。今回、乾めんでも横断に合わせる改正をしたい。

■ その他

次回（第 11 回）は 7 月 16 日に、「削りぶし」「煮干魚類」及び「食酢」の検討を予定している旨が事務局から伝えられ、分科会は終了しました。

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_012/042645.html) からご覧いただけます。

環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ

毎月8日は
オーガニック
の日!!

2050 年までに
耕地の 25%を有機へ

「みどりの食料システム戦略」(農林水産省)より

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

技術的課題に沿った議論は 次回からスタート



6月18日に、令和7年度食品表示懇談会 第4回 食品表示へのデジタルツール活用検討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

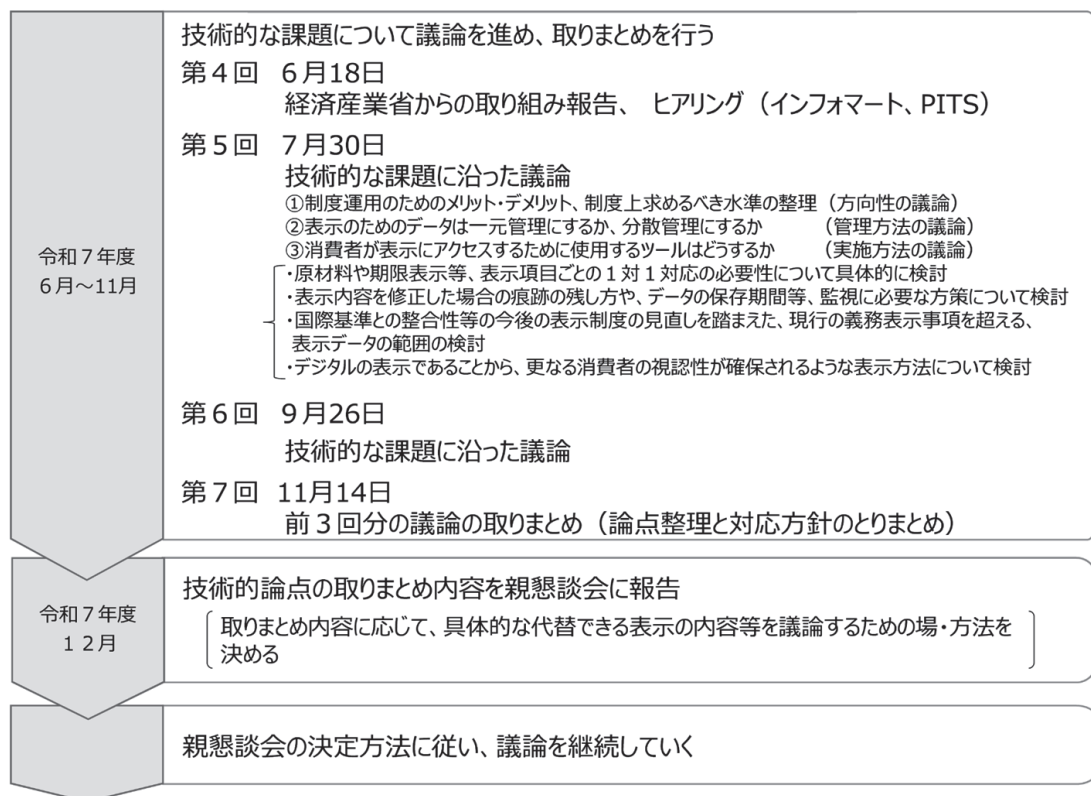
- (1) 分科会の進め方について
- (2) 商品情報の連携に向けた取組について
(経済産業省)
- (3) 商品規格書の授受デジタル化について
(株式会社インフォーマート)
- (4) 商品情報授受の標準化に向けた取組について
(PITS 事務局)

消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の検討について、これまで3回にわたり議論が行われました。

■ 分科会の進め方について

消費者庁から、これまでの議論を踏まえた技術的課題や今年度の検討スケジュールイメージについて説明がありました。

今年度の検討スケジュールイメージ



(資料1より)

■ 商品情報の連携に向けた取組について (経済産業省)

経済産業省から、サプライチェーンの効率化のために、経済産業省において業界横断的に検討を進めてきた取組について紹介がありました。経済産業省では、昨年度商品情報連携標準に関する検討会を開催し、①消費者に対する商品情報の説明責任、②共通情報での協調、③ブランドオーナーによるシングルインプット、④一括取得・共同利用、⑤一意に識別可能な商品の共通IDの利用の5つの原則に沿って商品情報の共有を進めることとなりました。

経済産業省としては、行政のダブルトラックとならないよう、消費者庁と歩調を合わせて進めたいと発言があり、消費者庁からも、食品表示という最後の消費者に伝達する部分だけを見て検討するのではなく、全体として食品以外も含めた情報の扱い方が決まっていく中で、それをどのように食品表示にも活用できるのか検討したいとの発言がありました。

■ 事業者へのヒアリング

関連事業者2件（株式会社インフォマート、PITS（商品情報授受標準化会議））のヒアリングが行われました。

委員からは、規格書登録数、規格書の登録権限、公開の範囲、タイミング等について質問があり、それぞれの事業者が回答しました。

■ その他

消費者庁から、次回の分科会は7月30日9:30から開催する旨説明がありました。

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_014/042536.html）からご覧いただけます。

商品情報連携標準に向けた検討（2024年度）

「商品情報連携標準に関する検討会」
(第3回) 資料4より

現状の課題

- メーカー・卸・小売それぞれによる、各社都合での管理が常態化 ⇒ **デジタル化の取組を阻害**
- 商品の情報を一意に識別できず、確認・修正等の現場コストが肥大化 ⇒ **人手不足に直面**

実態調査（2024年7月～2025年1月）の結果

- 商品情報授受には**年間30万人月**（棚割・EC掲載等の実務まで加味すれば**年間82万人月**）の工数を要している。
- 米欧等でも同様の課題に対し、各企業トップ層の後押しを梃子に商品情報を共有化。各GS1組織を介した各国間での情報連携も進展。

流通サプライチェーンを代表する企業・団体による、取組原則への合意（2025年3月14日）

コミットメント（宣言）

- ✓ 我が国に流通する商品の情報は、複雑なサプライチェーンを経る中で都度管理されており、一意性が確保できないことによる管理コストが現場の人手不足を増幅させ、デジタル化の取組を阻害。
- ✓ これらの課題を乗り越え、次世代の商品情報授受を実現させるためには、協調領域における製配販の各層・各社の協力が不可欠。
- ✓ 消費財サプライチェーンの効率化・付加価値向上に向け、その基本となる商品情報について、以下の5原則に沿って共有を進める。

5つの原則

- ①消費者に対する商品情報の説明責任 ②共通情報での協調
- ③ブランドオーナーによるシングルインプット ④一括取得・共同利用 ⑤一意に識別可能な商品の共通IDの利用

- ✓ 商品情報の共有に当たっては、対象となる項目や連携の時期、GTIN設定の在り方などについて、サプライチェーンを構成する企業間での合意形成が必要。2025年度に、実効性の伴うガイドラインを国主導で策定することを求めると共に、その議論に積極的に参加することを約し、商品情報連携の実現を目指す。

※政府からも、商品情報授受に関するガイドライン策定及び2026年度以降のプラットフォーム稼働に向けた議論の主導等についてコミットメントを発出。

目指すべき世界 (ビジョン)

- サプライチェーン上の各社が、**共通ルールに則り、ブランドオーナーの入力した商品情報を共有**
- 管理業務を省力化し**本業の生産性を向上**、消費者に対する**正確かつ必要な情報の伝達**、DXを通じた**新たなマーケティングへの挑戦を実現**

(資料2より)

暑中お見舞い申し上げます

令和7年 盛夏



(掲載申込順)

一般社団法人 日本植物油協会 会長 佐藤達也 〒103-0027 東京都中央区日本橋三丁目一三番十一号 電話 03-3271-2705	全国パン粉工業協同組合連合会 理事長 小澤幸市 〒170-0003 東京都豊島区駒込一四〇四 電話 〇三三九四五一六五二一	一般社団法人 日本惣菜協会 会長 平井浩一郎 東京都千代田区平河町一丁目三番一三三号 平河町フロントビル二階 電話 03-6272-8515	全国味噌工業協同組合連合会 会長 満田盛護 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目二六番一九号 電話 03-3551-7161
植物油脂の受託分析 試験及び証明 (JAS規格項目、 食品添加物、残留農薬等) 公益財団法人 日本油脂検査協会 理事長 中津川研一 専務理事 遠藤正史 〒135-0007 東京都江東区新大橋二丁目八番二号 新大橋リバーサイドビル一〇一三階 電話 03-6659-2227 FAX 03-3635-2001	日本木材防腐工業組合 理事長 越井潤 〒105-0004 東京都港区新橋五丁目二八番七号 新橋安達ビル四階 電話 03-5422-1405 FAX 03-5422-1415	S検 <食品表示管理士検定> 一般社団法人全国スーパーマーケット協会 会長 横山清 〒101-0047 東京都千代田区内神田三十九-八 櫻井ビル 電話 〇三三二五五-四八二五	公益財団法人 日本食品油脂検査協会 理事長 青山稔 専務理事 藤井栄子 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町三丁目二七番八号 電話 〇三三六六九-六七二三 FAX 〇三三六六九-一〇一九

暑中お見舞い申し上げます

令和7年 盛夏



一般社団法人 日本植物蛋白食品協会 会長 山口 龍也 〒105-0003 東京都港区西新橋二丁目四番一号 森山ビル四階 電話 03-3591-2524	 セイホク株式会社 代表取締役社長 井上 篤博 〒113-0033 東京都文京区本郷1-25-15 電話 03-3816-1031 FAX 03-3814-8299 URL https://www.seihoku.gr.jp/	一般社団法人 大日本水産会 会長 枝元 真徹 〒100-0011 東京都千代田区幸町一丁目 日土地内幸町ビル三階 電話 03-3528-8511	 一般財団法人 日本GAP協会 代表理事 荻野 宏 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町三番二九号 電話 03-5215-1112 FAX 03-5215-1113 URL https://jsap.jp
信頼の証 JAS製材品 製材登録認証機関 一般社団法人 全国木材検査・研究協会 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二丁目三番地一三 M&Cビル 電話 03-6206-1255 FAX 03-6206-1332	日本ツীবайフォーランバーJAS協議会 会長 植竹 孝広 〒102-0082 東京都千代田区一番町25番地 全国町村議員会館6階 電話 03-6261-9134	一般財団法人 全国豆腐連合会 会長 東田 和久 〒110-0005 東京都台東区上野一丁目十六番十二号 全豆連ビル 電話 03-3833-9351 (代) http://www.zentoren.jp/	一般財団法人 日本穀物検定協会 会長 井出 道雄 理事長 塩川 白良 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号 電話 03-3668-0911 URL https://www.koken.or.jp 

暑中お見舞い申し上げます

令和7年 盛夏



公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長 村上 秀徳 〒101-0032 東京都千代田区岩本町三十四-五 第一東ビル六F 電話 03-5809-2175 FAX 03-5809-2183 URL https://www.ofsior.jp	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 会長 池見 賢 〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町一〇-二 翔和神田ビル三階 電話 03-5256-4801	一般社団法人 食肉科学技術研究所 理事長 小原 健児 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿一丁目五番六号 電話 03-3444-1408 FAX 03-3441-8273	一般財団法人日本食品分析センター 理事長 西村 勉 〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町五十二番一号 電話 03-3469-7131
日本マーガリン工業会 会長 城詰 秀尊 〒103-0027 東京都中央区日本橋三十三-十一 URL https://www.j-margarine.com	 太平ハウジング株式会社 代表取締役社長 渡邊 圭修 〒509-0232 岐阜県可児市二野一九七九-一 電話 0574-6211923	 一般財団法人 日本食品検査 理事長 滝澤 和宏 〒143-0006 東京都大田区平和島四-一-二十三 電話 03-6436-8770	一般社団法人 日本精米検査認証協会 会長 飯野 輝明 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町十五番十五号 電話 03-4334-2190

暑中お見舞い申し上げます

令和7年 盛夏

全国マヨネーズ・ドレッシング類協会

会長 高宮 満

〒104-0061 東京都中央区銀座三十八十五 中央ビル
電話 〇三三五六三三三九〇

一般社団法人 食品表示検定協会



代表理事 湯川 剛一郎

東京都中央区東日本橋三十二二 清和ビル五階
<https://www.shokuhyo.ji.jp>



公益財団法人 日本合板検査会

理事長 淵上 和之

〒103-0004 東京都中央区東日本橋三丁目七番十九号
電話 03-6810-8710 FAX 03-6810-8711
東日本橋ロータリービル
URL <https://www.jpbc-ew.net/>

一般社団法人 日本鯉節協会

会長理事 高津 伊兵衛

〒104-0053 東京都中央区晴海三丁目四番九号
電話 03-3533-8968

一般社団法人 日本パスタ協会

会長 副島 久靖

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町十五番六号
電話 03-3667-4245



有機農業の推進に向けたバイオスティミュラント 資材の可能性と特定農薬の現状と展望

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
AGURI DESIGN COMPANY 株式会社 代表取締役
技術士（農業部門）／IPEA 国際エンジニア／APEC エンジニア（Bio）
令和7年度地域資源活用・地域連携中央エグゼクティブプランナー

山下 雄



＜筆者プロフィール＞

文部科学省国家資格である技術士（農業部門 農芸化学）で、土壌肥料、土壌改良および肥料の品質の技術コンサルタントです。農林水産業に関するコンサルティングを得意とし、作物の適性に合わせた土づくりや土壌分析からの収益向上など、現場におけるあらゆる問題点等に対し専門的な知識と経験からトータル的にアドバイスいたします。また、全国の6次産業化支援、福祉関連および海外での指導も行っており、課題等の即戦力となる情報や実務と課題解決を提供いたします。



▲ AGURI DESIGN
COMPANY (株)

1. はじめに — 有機農業推進の背景

近年、国内外で持続可能な農業に対する関心が高まっています。特に化学合成農薬や化学肥料の使用を抑制し、環境負荷を低減させる有機農業は、消費者の健康志向や気候変動対策の観点から注目されています。日本にお

いても、農林水産省は「みどりの食料システム戦略」を掲げ、2030年までに有機農業面積を全耕地の25%に拡大する目標を打ち出しています。しかし、有機農業は慣行農業と比較すると収量や品質の安定が難しく、特に病害虫防除の課題が大きいことが、生産現場における導入拡大の障壁となっています。

世界の有機農業面積ランキング

順位	国名	面積ha（概算含む）	主な有機農産物
1	オーストラリア	53,000,000	牧草、放牧用飼料作物、穀物
2	インド	4,500,000	穀物（米・小麦）、豆類、香辛料、茶
3	アルゼンチン	4,000,000	飼料作物、穀物（小麦・トウモロコシ）、油糧作物
4	中国	2,900,000	野菜、茶、米、果樹
5	フランス	2,800,000	穀物、ぶどう（ワイン用）、牧草、野菜
6	スペイン	3,000,000	オリーブ、穀物、ナッツ、ぶどう
7	ウルグアイ	約2,700,000	牧草、肉牛用飼料、穀物
8	イタリア	約2,500,000	オリーブ、ぶどう（ワイン）、穀物、果樹
9	アメリカ合衆国	約2,100,000	穀物、果樹、野菜、ナッツ
10	ドイツ	約1,900,000	穀物、牧草、乳牛用飼料、野菜
—	日本（参考）	約12,000	野菜、米、果樹、茶

参考文献

FIBL & IFOAM – Organics International. (2025). *The World of Organic Agriculture: Statistics and Emerging Trends 2025*. Research Institute of Organic Agriculture (FiBL), Frick, and IFOAM, Bonn. FiBL official report

FAO. (2023). *Statistical Yearbook: World Food and Agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. [FAOSTAT](#)

Eurostat. (2023). *Organic farming statistics*. European Commission. [Eurostat Organic](#)

USDA. (2023). *Organic Survey 2023 Summary and Highlights*. United States Department of Agriculture. [USDA Organic](#)

農林水産省. (2023). *有機農業をめぐっての現状と推進方針*. 日本農林水産省. MAFF 有機農業

中国農業農村部. (2023). *中国有機農業発展報告書2023*. 中華人民共和國農業農村部.

India Ministry of Agriculture & Farmers Welfare. (2023). *Annual Report on Organic Farming in India*.

Argentina SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria). (2023). *Informe sobre Producción Orgánica en Argentina*.

こうした状況を打開するためには、科学的根拠に基づいた技術の導入と、制度面の整備が不可欠です。有機農業は単なる「化学資材を使わない農業」ではなく、環境保全と経済性を両立しながら社会的価値を創出する高度な農業形態といえます。生産者が安定した収量と品質を確保しつつ、持続的な経営を実現するためには、病虫害防除を含む全体的な生産システムの高度化が求められています。

2. バイオスティミュラント資材の現状と期待

バイオスティミュラント資材は、植物の栄養吸収促進や耐ストレス性向上、品質改善などを目的に使用される資材で、肥料や農薬とは異なる「第三のカテゴリー」として注目されています。欧州では2019年の肥料製品規則（EU Regulation 2019/1009）により法的位置付けが明確化され、科学的エビデンスに基づく製品評価と認証が進んでいます。

一方、日本では法的な定義や評価制度が確立されておらず、現場での利用は限定的です。

それでも、近年はアミノ酸、海藻抽出物、微生物製剤など多様な資材が導入され、果樹、茶、野菜など様々な作物で活用が進んでいます。特に、着色不良の改善や糖度向上、日持ち向上など品質面での効果が期待されています。例えば、ブドウでは着色や糖度の均一化、茶では香気成分の向上が見られ、出荷価格の向上や輸出拡大につながるケースも報告されています。

今後は、有機栽培に対応したバイオスティミュラント資材の開発、科学的根拠に基づくデータの蓄積、使用方法の最適化、地域ごとの試験結果の公開が不可欠です。さらに、消費者や流通関係者への情報発信を強化することで、市場からの信頼性を高め、普及促進につながると期待されます。

3. 特定農薬の現状と課題

有機農業における病虫害防除は、収量と品質に直結する極めて重要な要素です。病虫害被害を抑制できなければ、収量低下や商品価値の減少を招き、経済的損失が大きくなりま

日本のバイオスティミュラント資材：法整備と民間の動き

日本ではバイオスティミュラント資材に関する取り組みが官民で進められています。法的な明確定義や評価制度は未整備の段階ですが、以下の3つの主要な取り組みが進行中です：

		
農林水産省ガイドライン	Eco-LAB（脱炭素地域づくり協議会）	日本バイオスティミュラント協議会（JBSA）
2025年5月に「植物の生育等を補助する物質（バイオスティミュラント）の表示等に係るガイドライン」を公表	AGRI SMILEら主導で2023年設立	2018年設立の業界団体
- 製品表示・安全性・効果の根拠提示を通じて自主的な品質確保を促進 - 法的規制ではなく、業界の自主的な取り組みを支援する方針	- 食品残渣（廃棄物）を活用したバイオスティミュラントを開発・評価 - カーボン・クレジット制度へ連携する取り組みを展開 - 農業現場が安心して使える自主規格も公表され、試験方法・判定基準を明確化	- 正会員35社・賛助会員117社・個人44名が参加 - 制度整備・技術情報共有・科学的根拠の整備に取り組む - 業界全体の品質向上と普及促進を目指す

このように、行政ガイドラインと併せて、民間団体による自主基準・評価体制が形成されつつあり、法制度整備が遅れる中でも「信頼できる第三の評価軸」を生み出し、普及・品質保証への布石となっています。

す。現在、日本で認められている特定農薬の数は非常に限られており、現場では十分な防除手段を確保できない状況が続いています。

特定農薬は、天然由来の成分を主体とし、環境や生態系に配慮した資材ですが、その選択肢の少なさが新規での有機農業参入や普及の大きな障壁となっています。特に、気候変動の影響による病害虫の多発や新規発生が問題となる中で、限られた資材のみで防除を行うことは、収量や品質の安定性を著しく損なう可能性があります。

海外では、生物農薬、フェロモン剤、天敵製剤、植物抽出物など、多様な天然由来資材が認可され、実用化されています。これにより、化学合成農薬に頼らずとも病害虫防除が可能となり、安定した生産が実現しています。日本においても、こうした海外で認可を受けている天然由来の有効資材を積極的に評価し、特定農薬として有機農産物の日本農林規格の「表 B. 1」（旧「別表 2」）にできるだけ多く反映させる言わば『日本モデル』を早急に進めることが求められています。

また、作物ごとに異なる病害虫に対応するためには、現場ニーズを的確に把握し、作物

および病害虫ごとに最適な天然由来資材を導入していく必要があります。こうした取り組みにより、生産者が安心して病害虫防除を実践でき、品質・収量の安定化が図られ、有機農業のさらなる普及促進につながります。さらに、これらの資材の導入は、生産者のみならず、流通業者や消費者にとっても大きなメリットがあります。病害虫被害が軽減されることで、安定した供給と品質保持が実現し、市場での信頼度向上や価格競争力の強化にもつながります。

4. 海外動向との比較と示唆

欧州では、「Farm to Fork 戦略」を中心に、農業の環境負荷低減と消費者保護を両立する政策が進んでいます。資材面でも、公共研究機関と民間企業が連携し、先進的な病害虫防除資材の開発・実用化を推進しています。さらに、スマート農業技術の導入により、より精密な資材施用と防除が可能となり、安定した生産が実現しています。

アメリカでも、民間企業と研究機関が共同でバイオスティミュラントや生物農薬の開発

世界の有機農業向け生物農薬・天然由来資材比較

資材の種類	主な使用例・成分	認可国・地域例	認証規格（例）	備考
BT剤	害虫幼虫防除	米国、EU、豪州、日本	USDA NOP, EU Organic, 有機JAS	日本では野菜・茶などに一部適用
フェロモン剤	交信攪乱剤	米国、EU、カナダ、日本	USDA NOP, EU Organic, 有機JAS	害虫種ごとに設計が必要
寄生蜂・天敵昆虫	ハダニ・アブラムシ防除	オランダ、独、西、米国	USDA NOP, EU Organic	日本では一部導入試験段階
ニームオイル	植物抽出物（防虫・忌避）	インド、米国、EU加盟国	USDA NOP, EU Organic	日本では有機JAS非認可
ピレトリン	広範囲の害虫忌避・駆除	米国、EU、豪州	USDA NOP, EU Organic	日本では一部使用可（特定農薬未指定）

世界各国では多様な天然由来資材が有機農業に活用されていますが、日本での認可状況は限定的です。特に植物抽出物や天敵製剤などは、海外では広く普及している一方、日本では試験段階や未登録のものも多く存在します。

日本における今後の展開

別表二への天然由来資材の積極的な追加は、日本の有機農業の基盤強化に直結します。現場ニーズに即した資材導入を推進し、有機農業のさらなる拡大と持続的発展を図ることが必要です。

現場ニーズの把握と体制強化

🔍 各作物・地域の病害虫発生特性の詳細分析

🤝 生産者・研究機関・行政の連携強化

📋 迅速な審査・評価体制の整備

🌐 資材情報の共有プラットフォーム構築

生産者・流通・消費者へのメリット

🌾 生産者

安定した防除による収量・品質確保

🚚 流通業者

安定供給とブランド力強化

👤 消費者

安全で高品質な有機農産物の入手

を進め、環境保全と高収量を両立させる動きが加速しています。たとえば、土壌微生物資材を活用した根張り強化技術や、植物ホルモン活性を利用した病害虫耐性強化資材などが既に実用化され、多くの農家で成果を上げています。

これに対し、日本では制度整備や資材開発の面で遅れをとっている部分がありますが、地域ごとの気候特性を活かした独自技術開発の余地は大きいと言えます。今後は、海外の先進事例を参考にしながら、科学的根拠に基づく資材評価と制度改革を進め、国際競争力の強化と国内普及の両立を図る必要があります。

6. 今後の展望と提言

有機農業の推進において、バイオスティミュラント資材と特定農薬は生産性と品質を支える基盤技術であり、その普及が成功の鍵を握ります。特に、病害虫防除においては、海外で認可されている多様な天然由来資材の導入を推進し、表 B.1 にできる限り反映させるこ

とが不可欠です。また、科学的エビデンスに基づく評価体制の強化、登録制度の簡素化と迅速化、現場での実証データ共有が必要です。

さらに、農家が安心して有機農業に取り組めるよう、教育・研修体制の充実と流通・消費者とのコミュニケーション強化も重要です。これにより、消費者の理解と信頼を深め、国産有機農産物のブランド価値を高めることが可能となります。また、輸出市場においても、日本の高品質な有機農産物は大きな強みを持ち、競争力向上に直結していくでしょう。

将来的には、有機栽培に対応したバイオスティミュラント資材や特定農薬の開発だけでなく、土壌分析技術や気象予測技術と組み合わせた統合的栽培管理の確立が必要です。これにより、さらに精緻で持続可能な生産体系が構築されると思います。行政、研究機関、民間企業、そして農業者が一体となり、持続可能で競争力のある有機農業の実現に向けた取り組みを加速させることが期待されます。今後も多様な関係者が連携し、日本の有機農業が世界に誇れるモデルとなるよう推進していくことが求められています。

食品産業関連技術懇話会 活動報告

食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄



公益社団法人 日本技術士会は、文部科学省が実施する国家試験の代行機関で 21 部門の専門分野、例えば農業・水産・生物工学・経営工学・建設・機械・電気電子・情報工学・環境・森林・衛生工学・資源工学・総合技術監理部門などからなります。

本企画では、JAS と食品表示誌に「業界の動向」として、(公社)日本技術士会登録グループである「食品産業関連技術懇話会」のメンバーが毎月執筆をさせて頂いており、当会が、農林水産省を始めとする諸官庁、独立行政法人等に対して「食品産業に関する適時的な情報提供又は提案」をした最近の事例を紹介致しております。

当会の活動目標は、「産官連携による食に関連するテーマ」を取り上げ、フードサプライチェーン(種苗・栽培・養殖・肥育・処理・加工・包装・流通・喫食・廃棄)の過程での課題を抽出し、専門家(技術士)として適切な提言をしてゆくことです。

そして、会の企画・運営は会長、幹事、会員が一致団結してその役割を分担し、精力的に食品産業の発展のために鋭意努力を傾けています。

第 83 回農林水産省と食品産業関連技術懇話会との定例会合の内容は以下の通りです。

1. 期 日 2025 年 5 月 26 日 (月) 13:00~17:00
2. 場 所 日比谷図書文化館、セミナールーム B (会場・Zoom によるハイブリッド方式)
3. 参加者 農林水産省 2 名、食品産業関連技術懇話会 14 名 (オンサイト: 6 名、WEB 参加: 8 名)
4. 挨拶

◎農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 企画グループ
(中小企業等担当) 川添 英記氏

- ・毎回、本懇話会には大変関心深く参加させて頂いている。
- ・フードサプライチェーンが重要なテーマである。

◎食品産業関連技術懇話会 会長 田中 好雄氏

- ・本会合発足 40 年を迎えさらなる躍進を期したい。
- ・変動する食品産業への対応を主体に議論したい。

5. 講 演 (農林水産省)

(1) 豊田 泰寛氏

☆演題:「令和 7 年度農林水産関係予算の概要」

- ・予算は、総額 2 兆 2,706 億円で、特に食料安全保障の強化に力を入れ実施予定とのこと。
- ・大臣官房新事業・食品産業部企画グループとしては、特に、合理的な価格形成、地域型食品企業等連携促進事業(個別資料)について重点的に取り組む予定である。

【質疑応答】

- ・米の畑作への転換率等について目標が設定されていることについて、定量的な目標管理が必要と考えるが、具体的な数字をお聞かせいただきたい。

(回答) 質問にずばりと答えることにならないと思うが、農産局企画課が米をめぐる状況について数値を既にインターネット上に公開しているので、ご確認頂きたい。



▲ 農林水産省からの挨拶

- ・合理的な価格形成において、適正価格かどうかをどのようにして調査するのか。
(回答) コストに関する説明が十分理解されるよう、コスト考慮の具体的な方法を明確化することにより、売り手・買い手の双方がコストを考慮した上で、最終的な取引価格は当事者間で決定する。コストの指標の作成・公表は認定した団体が行い進める予定。

6. 講演（食品産業関連技術懇話会）

総合テーマ「変動する世界情勢と食品産業の現状と課題を探る」

(1) 伊藤 健氏（技術士 農業部門）

☆演題：「外部環境の変化に対する食品業界の動向」

・外部環境の変化に対する食品業界の現状と課題（コロナ後の機内食を起点として）

2020年4月に新型コロナの感染拡大に対する緊急事態宣言が出され、同宣言が解除された2023年5月下旬までの3年間で国内外の飛行機の搭乗客が激減し、機内食需要が消滅。機内食業者では、製造スタッフを全員解雇した。

2023年5月下旬のコロナ明けに機内食の需要が回復したが、調理員不足で、機内食サービスに大きな変化が生じた。すなわち、従来は、原料から加工していたが、調理冷凍食品をそのまま盛り付けるようになり、宗教対応食、ヴィーガン対応食を通常食として供給するようになった。

・和食の拡大

和食のユネスコ無形文化遺産登録を契機に世界中で和食がブームになっている。

- ✓米国では、寿司が大人気で、日本人の板前、寿司職人の求人が増えている。
- ✓フランスでは、和食料理人が地場漁師に活メを指導したことがきっかけで、地場のシェフに活メの魚処理方法が広まっている。また、国内需要が激減していた南部鉄器の鉄瓶が現地で大人気になっている。

【質疑応答】

- ・お茶の栽培に関わっているが、お茶のハラール、コーシャ、ヴィーガンを含めた輸出に対するポテンシャルはどのくらいあるか。

(回答) 海外では抹茶が好まれる。抹茶でなくても玉露を粉末化したものでもよい。海外では、お茶に限らずアボガドやクロレラなど緑色をしたものが好まれる場合が多い。お茶はお菓子類の副原料としての引き合いが強く、それなりに需要が多い。

- ・日本の農産物のうち、海外から輸出を求められるものは何か。

(回答) 農産物でいうと、パンプキンやブルーベリー、栗、かぼちゃなどが挙げられる。特に、栗やかぼちゃはお菓子類の原料となるため、引き合いがある。



▲ 会場風景

(2) 田中 好雄氏（技術士 農業部門・経営工学部門）

☆演題：「『売れる商品化』へのアドバイス ―食のバリューチェーン戦略―」

・「世界の食文化」の紹介

- ✓日本食文化のトレンド：日本の伝統的な酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録
- ✓訪日外国人旅行者関心事第一位は「日本食を食べること」
- ✓タイ王国の食文化：屋台文化、移動青果物販売車、フードコート等
- ✓南米の食文化：ボリビア「シュラスコ」、「肉料理とスープ」、エクアドル・キト「中食」
- ✓アフリカの食文化：タンザニア「コーヒー・紅茶」、ケニア「ナイルパーチ」

・「顧客満足を実現」する4つのキーワード

- ✓食品産業を取巻く「国内外情勢の変化を掴む」 相互関税、円安、インバウンド
- ✓食品産業を取巻く「国内外の状況」を捉える
- ✓「フードサプライチェーン」の基本概念を知る
- ✓「トレーサビリティ」を実現する各種ツールの導入 非接触 IC タグ、QR コードなど

【質疑応答】

・温度感受性の TTI ラベル（時間の経過と温度の変化により、色の変化するラベル）の取り扱いの注意点は何か？

（回答）包材入荷後の温度管理を徹底すること（基準温度を上回らないこと）である。

・包材のリサイクル率が30%とのお話があったが、一つひとつの包材について30%なのか、平均して30%なのかをお聞きしたい。

（回答）一つひとつの容器包材について30%である。

・米の価格高騰があり、これからまさにサプライチェーンの見直しが検討されることになるが、今後の方向性についてどのように予想されるか。

（回答）政府方針や利害関係者の間できちんと議論していくことが必要である。基本に立ち戻り、サプライチェーンをきちんと回すことが非常に大事だと考える。

《次回予定》

第84回農林水産省と食品産業県連技術懇話会の意見交換会は、2025年11月を予定。

場所：日比谷図書文化館、テーマ：「食品産業が直面する商品開発の決め手に迫る」

議事録作成：大西 透会員



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「ひかりの魔女」

山本 甲士 著／双葉文庫

大学受験に失敗し、現在浪人中の光一（こういち）は、中小企業に勤める父親、パートで家計の一部を助ける母親と中学生の妹がいるごく平凡な4人家族。その家族のもとに85歳のおばあちゃんが新幹線でやってくるころから物語は始まる。

光一の家庭は、父親の収入も良いとは言えず、そのうえおばあちゃんの面倒をみなければいけないこととなり、駅まで迎えに行った母親と光一の会話は、どこかぎこちないものとなりがち。そのうえ、父親の会社は経営難、母親のパート先であるお店の経営も芳しくない。当然、家族の会話はどことなくよそよそしい。

こんな中で、「もしおばあちゃんが近い将来ボケたり、介護が必要になったら、わが家は大丈夫なのか。」光一の心配は当然ともいえるが、最も家にいる時間の多い浪人中の光一におばあちゃんの面倒をみる役割が回ってくる。

おばあちゃんが外出して転んだら大変、事故にあわないとも限らないと、光一は常におばあちゃんと行動を共にするなか、徐々におばあちゃんの他人との接し方や生き方に不思議な魅力を感じるようになる。どんな人にも、困っているのを見るとそっと援助の手を差し伸べる。しかもおばあちゃんが援助したことをわからないように細心の注意を払う。

家計がピンチで暗くなりそうな光一の家庭も、おばあちゃんの、これまでの人とのつながりをもとに、なんとなく好転させていく。時には優しい嘘をつきながら、時にはどんな人でもホッとするような料理を武器に、おばあちゃんの周りにいる人々がどんどん幸せになっていく。

85年という年月を多くの人と向き合って実直に生きてきたことを糧に、優しさいっぱい人に惹きつける魅力あるおばあちゃん。誰しもがあこがれる生き方かもしれない。読み進めるうちに、やさしい嘘も、人を傷つけないためには必要だと、思わず心の中で納得し、微笑んでしまう。そして愛情に満ちた手作り料理がどれほど人に力を与えるかをわかってくれた一冊でもあり、心をあたたかくしてくれる一冊でもある。

JAS講習会・セミナーのご案内

01

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

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

会 場

2日間

資 格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

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

▶ 対象

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

▶ 日程

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

▶ 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
Aコースのみ

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 終了
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

03

▶ 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→

04

▶ HACCP実践的講習会

- 令和3年 HACCP 制度化により、原則として、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことが必要となりました。
- 演習を通じて HACCP の基礎知識を身に付ける実践的な講習会です。

会場

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム

食品衛生の専門家であるアース環境サービス(株) 島崎光臣氏が講師を担当。企業の取り組み実態などを豊富に組み込んだ講習内容となっており、HACCPの導入～運用を効果的に学習することができます。

① HACCP の歴史 (背景、運用における考え方、用語の定義、他の規格との関係など)	講義
② HACCP の基礎：7原則12手順について (構築の概要、各手順の解説、事例紹介、演習)	講義・演習
③ 中小等企業における実際の取り組みについて (準備から導入、導入後の問題点、質疑応答など)	講義・ 質疑応答
④ 確認試験	テスト

▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理の担当者
- ・HACCP プランの見直しを検討中の方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/21（水） 東京 終了
第2回：10/6（月） 東京 受付中

▶ 料金（税込）

会場：19,000円～



現場で役立つ
情報満載！



お申込・詳細はこちら→

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。



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>