

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

持続可能性を考えたお茶づくり

～静岡県中西部生まれの製法でお茶を全世界に～



丸山製茶株式会社
執行役員 品質保証部長 田實 菜穂子 氏

◎消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第11回)

削りぶし、煮干魚類、食酢が審議され、
個別の表示ルールは縮小の方向へ

◎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5回)

データの管理方法やアクセス方法等の
技術的課題を検討

◎業界の動向

老化研究の進展と老化を防ぐ食品開発の動向



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

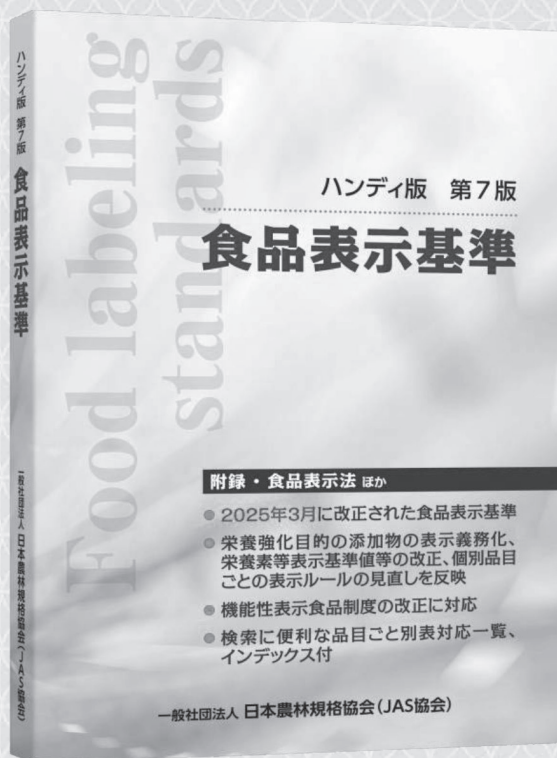


9月

2025

2025 年 3 月の大幅改正を反映して

「ハンディ版 食品表示基準」の 改訂第 7 版が、登場!!



▲ A5 判 本文 309 ページ

利用者の声

品質保証、品質管理に配属されたら
まず手元に置くべき 1 冊。

基準全文をカバーし、小口の
インデックスがあるので使いやすい。

一般社団法人 食品表示検定協会
理事長 湯川 剛一郎 様
(令和 7 年度食品表示懇談会 座長)

- 定価: 3,500 円 (税込)
- JAS 協会員は 20% 割引の 2,800 円 (税込)、
10 冊以上まとめてご購入の方は 10% 割引の 3,150 円 (税込)
で、それぞれご購入いただけます。
- 送料は、別途実費で頂戴いたします。

改訂
第 7 版

ハンディ版 食品表示基準

- 国が定めた食品表示のルールである「食品表示基準」を、持ち運びに便利な冊子 (A5 判) にまとめました。
- 「食品表示法」のほか、関係する政省令等が新たに附録されており、食品表示担当者のお役に立つ一冊です。
- 条項番号や別表ごとの詳細な目次とインデックスがあるので目的の情報が検索しやすくなっています。

出版物申込書

※ 一般社団法人日本農林規格協会 (JAS 協会) 宛に
FAX 03-3249-9388 又は メール book@jasnet.or.jp にて送信してください。
(■を@に置き換えてご送信ください。)

注文数量	改訂第 7 版「ハンディ版 食品表示基準」 × _____ 冊				
団体・企業名			部署名		
氏名			e-mail		
住所	〒 _____				
TEL			FAX		
JAS 会員番号			—		※会員の方はご記入下さい

事務局 記入欄

金額
受付No.
受付日 /
受注確認日 /
入金確認日 /
発送日 /

■お申込の流れ■ [お客様] お申込 → [JAS 協会] 受注確認のご連絡 → [お客様] お支払 → [JAS 協会] 入金確認後発送

発行・販売

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS 協会)

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

目 次

	官報情報
1	●インタビュー 持続可能性を考えたお茶づくり ～ 静岡県中西部生まれの製法でお茶を全世界に ～ 丸山製茶株式会社 執行役員 品質保証部長 田實 菜穂子 〈聞き手〉JAS協会 専務理事 島崎 真人
5	●JAS協会の活動 イトーヨーカドー大森店でJAS展示
6	●おどろ木 桃ノ木 山椒の木 JAS協会主催 林産特別セミナーより 協和木材における集材の変遷と今後の展望
10	●農林水産省「こども霞が関見学デー」 JASと一緒に買い物上手になろう！
12	●醤油会館に行ってきました しょうゆミニフェス2025&全国醤油品評会 一般公開
14	●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第11回) 削りぶし、煮干魚類、食酢が審議され、 個別の表示ルールは縮小の方向へ
19	●消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第1回) 日本版包装前面栄養表示の様式が決定
22	●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5回) データの管理方法やアクセス方法等の技術的課題を検討
25	●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 ～
29	●どんとこい有機 10月に向け酒類の有機同等合意ほぼ出揃う見込み ～ 米国・英国・豪州・NZ が同等国に ～
32	●業界の動向 老化研究の進展と老化を防ぐ食品開発の動向 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 技術士(生物工学部門) 吉田 存方
35	新規 JAS 認証工場のご紹介
36	●公益社団法人 日本技術士会 登録グループ 食品産業関連技術懇話会 活動報告

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/>）

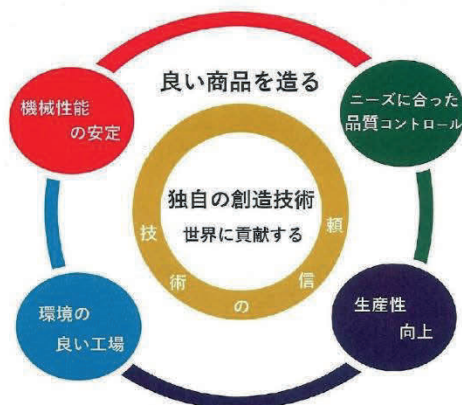
〔告 示〕

- ぶどう糖の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 7 月 22 日農林水産省告示第 1152 号）
- ぶどう糖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 1153 号）
- 飲食料品及び油脂の格付の表示の様式及び表示の方法の一部を改正する件（同第 1154 号）
- 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 8 月 6 日農林水産省告示第 1187 号）
- 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉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 1188 号）

株式会社 太平製作所 は、このコンセプトで技術開発に挑戦しています。

前側の情報を変えないラインの提案

ぶつけない 叩かない 落とさない 滑らさない



合板機械、木工機械の専用メーカー



Taihei

株式会社

太平製作所

本社・小牧事業部

〒485-0084 愛知県小牧市大字入鹿出新田字宮前 955 番 8

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

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

大阪事業部

〒559-0022 大阪府大阪市住之江区緑木 2 丁目 3 番 33 号

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

持続可能性を考えたお茶づくり ～静岡県中西部生まれの製法でお茶を全世界に～

丸山製茶株式会社 執行役員 品質保証部長 田實 菜穂子 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 丸山製茶(株) 田實部長

1938 年の創業から品質にこだわり、様々なお茶商品の製造に取り組み、米国・EU を中心に 50 ヶ国以上の輸出実績がある静岡県掛川市の丸山製茶株式会社。

今回は、掛川を含む静岡県中西部で生まれた深蒸し製法や多数取得されている認証、持続可能性を高める取り組みについてお話を伺いました。

深蒸し製法の誕生

島崎 本日は、お忙しい中お時間を頂きありがとうございます。

さっそくですが、創業から現在までの沿革をご紹介しますか。

田實 創業者である丸山辻松は、米や茶を生産する農業を営んでいました。生産した茶葉は通常、製茶会社に販売し、そこで仕上げ加工をするのですが、「丸共揉切製茶株式会社」でのお手伝いをきっかけに、製茶業を学び、「丸山製茶再製所」を設立しました。

当時、日本のお茶は輸出が主で、現在の様に家庭でお茶を飲む習慣ができたのは、高度経済成長が始まりです。

1965 年になると静岡のお茶の景気が良くなるのですが、“やぶきた”という品種が栽培され始め、同じ頃に“深蒸し”という製法が生まれました。

島崎 深蒸し製法とは、どのような特徴があるのでしょうか。

田實 お茶の製造工程は大まかに、摘採(収穫)後に荒茶工場の蒸気で蒸し、揉んで乾燥させるのですが、蒸し時間に特徴があり、浅蒸しや普通蒸しが 30 秒であるのに対し、深蒸しはその 2 倍の 60 秒以上蒸します。

蒸し時間が長い理由には、お茶栽培の環境が関係しており、良質なお茶ができる環境は、朝霧の出る山間で川沿いにあることが多いのですが、山間に比べ日照時間の長い牧之原以西では茶葉が成長しやすい環境になります。日照時間が長くなると、そのぶん茶葉に厚みが出るた

め、短い蒸し時間では十分に蒸すことができず、苦みや渋みが強くなってしまいます。そこで、通常より長く蒸すことで、苦みや渋みが抑えられる一方、まろやかでコクのある味わいに仕上がります。

島崎 なるほど、牧之原台地のような日照時間が長い環境で栽培したのが、深蒸し製法の誕生のきっかけになったのですね。

田實 そうですね。栽培していた品種“やぶきた”が深蒸し製法に向いていたということもあります。

茶師は生産者との情報交換も必要

島崎 荒茶(蒸しから揉みまでの工程を終えた茶葉)の選別・選定を熟練の茶師が行っているそうですが、どのような作業をしているのでしょうか。

田實 茶師は荒茶を火入れし、原料をブレンドします。一般的に荒茶の段階で水分が5%程度あるのですが、火入れで2%程度まで乾燥させ、焙煎で香りづけをします。出来上がった原料をブレンドして、どういった味わいを出すかが技術的に求められています。

熟練の茶師というとお年を召した方のイメージをもたれますが、当社では30代の若い社員が従事しています。昔は先輩について18歳から下積みが長くあったのですが、味覚のセンスが問われる職なので、味に興味関心があって追求できる方が向いています。技術を競うような大会に品評会がありますが、30代の社員で入選している者もおります。また、技術だけでなく、生産者の方と協力体制を築いて情報交換をすることも大切だと思います。

島崎 若い方は定期的に入社されているのでしょうか。

田實 当社の業績が良く、事業規模も大きくなってきているので、途中入社も含め社員の増員計画もあり、このところ増えています。

海外需要の大きい抹茶

島崎 メディアでよく、海外で抹茶がブームになっていることを見聞しますが、実際いかがでしょうか。

田實 抹茶が海外ですごく人気になっています。抹茶の原料を“碾茶(てんちゃ)”と言いまして、蒸した後に揉まずに、そのまま乾燥させたものになります。この碾茶を粉砕させたものが抹茶です。



▲ 左が煎茶 右が碾茶

日本で抹茶を使ったお菓子やアイスがありますが、使用するのは1%程度です。海外の方はプロテインのような形で飲まれているそうで、ミルクに沢山混ぜたり、抹茶をそのままシェーカーで飲まれたりしています。国内でも売れ行きが伸びていますが、海外からの観光客のインバウンドでの購入が大きく、個人で10万円から100万円単位の高額な購入をされる方もいるというお話も耳にしますね。

島崎 抹茶の飲み方が独特ですね。ただ、急に需要が増えると嬉しい反面、心配な部分もあるのではないですか。

田實 抹茶の需要が急激に増えることで、品質の低下を懸念しています。お茶の生産は長期的で時間も費用もかかるため、価格と流通のバランスを考える必要があります。

現在、有機の碾茶の価格は上がっていますが、この動向が一過性のブームで終わってしまうのではなく、持続可能な生産をしていかなければならないということが課題です。

島崎 有機 JAS の取り扱いはどのくらいあるのでしょうか。

田實 仕入れ量になりますが、今は3割から4割がオーガニックのお茶になっています。

島崎 50ヶ国以上の輸出実績がある御社ですが、国によって求められる品質に違いはあるのでしょうか。

田實 オーガニックの取り組みが始まったEU やアメリカは品質に関して厳しいですね。東南アジアはそれほど厳しくはないと感じます。

HALAL 認証と Kosher 認証

島崎 有機 JAS 認証だけでなく、HALAL（ハラール¹）認証や Kosher（コーシャ²）認証を



▲ インタビューの様子

取得されていることにとても興味があるのですが、取得に際し難しい部分はありますか。

田實 基本的に海外の取引先のリクエストに基づいて取得しています。有機 JAS や ISO ですと、規格やQ&A から気をつけるポイントが明記してありますが、HALAL 認証や Kosher 認証ですと聖典にはそういった基準はなく、また解釈も人によって非常に異なるため、NG ポイントを抑えることが難しいです。取得自体は原材料に豚由来やアルコールの取り扱いがないので、お茶会社は取得し易いと思います。

島崎 お茶の世界とは無縁のように感じますが、認証は必要なののでしょうか。

田實 インドネシアは HALAL 認証のリクエストが特に強く、ムスリムの方だけでなく、クリスチャンやブuddhist、ヒンドゥーなど様々な方がいらっしゃるので、マークがついていた方が見分けやすく、消費者が商品を選択できるようになるということで必須になってき

¹ ハラールとは、イスラーム法によって「許されたもの」を意味します。神が創造したものは基本的にハラールであり、例外的に禁止されているものがあると考えられています。例えば、野菜、果物、魚類、水は原則としてハラールであると考えられていますが、有毒なものなどは除かれます。

² コーシャとは、ユダヤ教における食物戒律です。ユダヤ教の宗教指導者は「ラビ」と呼ばれ、食事規程に準じてコーシャ認証を与える権限を有しています。食物戒律として、コーシャの食事規程では、「食べて良いもの」、「食べてはいけないもの」を厳格に区別しています。主に、動物に関して以下の3つの規定があります。
(ア) 食べて良い動物種 (イ) 適切な屠殺方法 (ウ) 適切な調理方法

ています。

また、ムスリムの方は同じ製造エリア、倉庫に HALAL 製品とそうでない製品が一緒にあることを心情的によく思われません。お茶なので、禁じられた原材料が使われていないことはわかっているけれど、区分けなど理解して製造されているという意味合いでもマークを付けてほしいと要望されています。HALAL 製品保証実施機関（BPJPH）が設置され、政府が認めた認証機関でないと HALAL 認証が取得できないため、今後インドネシアは厳しくなるということは言われてきています。

有機 JAS の果たす役割と取組み

島崎 有機 JAS を取得したことによる変化や有機 JAS が果たす役割、有用性についてお考えを聞かせください。

田實 有機 JAS は環境負荷を考えるという側面が非常に強く、環境を考える意識づけの一つになると思います。協力してくれている生産者さんも一緒になって有機 JAS の認証取得を目指し、環境に配慮した地域のアピールができるということは非常に良いことと考えています。当社においても現在、自社のものだけでなく、取引先の生産者さんが廃棄する農産物を堆肥化、還元してまた栽培されたものを製品化するような、循環型の取り組みも始めているところです。掛川市でも有機の認証自体を広めていく取り組みが増えていると聞いています。行政のみどり戦略も力を入れているので、日本も変わってきたなと感じますね。

島崎 環境に馳せる思いが、日本でも少し強くなってきたと思います。ヨーロッパやアメリ

カでは有機のものが非常に受け入れられているのに、日本ではなかなか進まない状況にあります。個人的な感覚ですが、先進国と言われる国ほど農業国が多く、自給率も高いですが日本はまだです。自給率の高い先進国は都心から車で少し走ると農場や牧場があったりしますが、東京から 1 時間走ってもそういった景色は見えない。実際に作物が育っていく場面を見る機会が少ないので、有機というものにピンとこないのではと思います。

田實 そうですね。一般消費者の認識ですと無農薬で栽培した作物というところにフォーカスされがちですので、子供のころから有機のものに触れて、自分たちが食べているものがどういう環境で栽培されているものなのかを知るきっかけが沢山あると良いと思います。



▲ JAS 協会 島崎専務

島崎 有機の学校給食が増えつつあります。給食で提供するだけの品目を集めるのが難しいですが、周囲の有機の事業者の声をかけて協力体制を作ったり、自治体の首長で熱心な方が増えてきたりしており、我々も有機の素晴らしさを訴えていきたいと思っています。

本日は貴重なお話をお聞かせ頂き、ありがとうございました。

JAS 協会の活動

イトーヨーカドー大森店で JAS 展示

展示の様子

8月20日に東京都大田区のイトーヨーカドー大森店で、JAS 展示を行いました。お買い物にいらした皆様に、JAS の意味を知ってもらう良い機会となりました。

食品や木材などの JAS 品を展示



買い物途中のお客様が立ち寄ってくれました



JAS のキャラクター
ジャスマロ君も
会場でお出迎え



アンケートの協力者には、
JAS マークの付いた粗品を
プレゼント

JAS マークの違いについて、
質問して下さる方も



たくさんの皆様のご来場に
感謝申し上げます。

協和木材における集材の変遷と 今後の展望



7月29日に開催された林産特別セミナーより、

井上 睦月 氏（協和木材株式会社 山林部山林課）の講演概要をお届けします。

※記事中の写真や図は、井上氏の資料から使用させていただきました。

1 協和木材株式会社の概要



▲ 講演される井上氏

協和木材株式会社（以下、協和木材）は、東京都江東区に本社を構え、主に住宅用建材の製材、素材生産、製品販売を行う従業員 335 名（令和 5 年 12 月時点）の会社です。

今年で 53 期目を迎える同社は、良材「八溝（やみぞ）杉」の産地である八溝山系に位置する福島県塙町で素材生産業から始まりました。他の製材会社と比較して、川上（素材生産業）事業の比重が大きい会社です。

工場は全国的にみて人工林面積が大きい福島県、山形県及び秋田県で 5 工場が稼働しており、国産材のみを使用した製材づくりと川上から川下まで一貫した事業体制を展開していることが特徴です。

図 1 のとおり、通常は森林所有者から素材業者、市場、製材会社、商社を通じてハウスメーカー等に提供される木材ですが、協和木材では素材業者、製材会社、商社の役割を自社内で完結させることで、よりシンプルで効率的な流通経路を確立しています。これにより、効率的な製品の生産や安定的な木材の供給を可能にしています。

国内では、製材用動力の出力規模 300kW 以上（＝年間原木消費量 1 万 m³ 以上）の大規模製材工場は 12%を占め、これらの大規模工場が原木消費量のほとんどを担っています。協和木材は、大規模工場の中でも特に出力規模の大きい 1,000kW 以上の工場 2%のうちの 1 社に該当します。

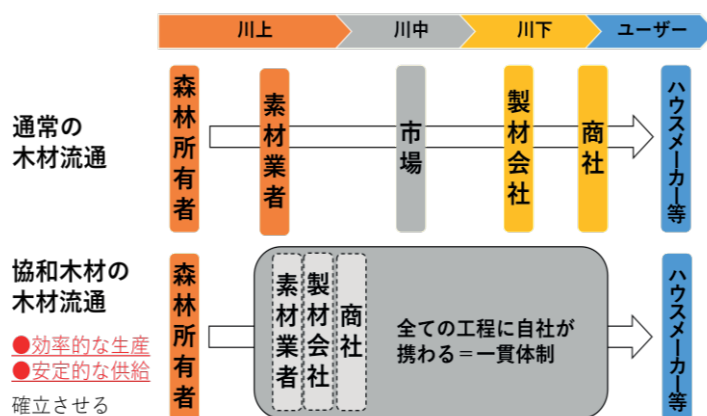


図 1 協和木材の事業体制（一貫体制について）

2

JAS 認証の取組み

平成 18 年の JAS 法改正により、様々な JAS を制定できるようになり、当社でも早い段階から JAS 認証を取得しました（図 2）。

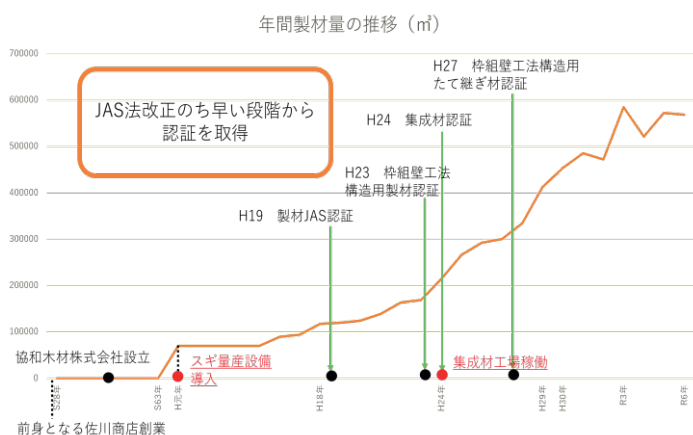


図 2 JAS 認証への取組みの歴史

JAS 認証を取得することで、第三者機関による規格や品質の保証が得られるため、ユーザーにとって「間違いのない製品」を選ぶための重要な目安となります。



▲ 会場の様子

また、厳格な基準を求められる JAS に適合する製品を製造できることは、建造物の部材を手がけるメーカーとしての責任を証明するものであると考え、当社では積極的に JAS 認証の取得に取り組んでいます。

JAS 格付品の製造には一定のコストがかか

るため、負担に感じるメーカーも少なくないかと思います。しかしながら、ユーザーからの信頼を得られるという点において、そのメリットはデメリットを大きく上回ると実感しています。

JAS 認証は、量産製品の品質を客観的に証明するために、欠かせない存在だと考えています。

3

国産材製材と原木集材

(1) 国産材のこだわり

協和木材は、①木材製品の需要を拡大させ、②森林所有者への還元を促し、③森林資源の価値を向上させること、この 3 つの要素の循環を成立させることを企業目標としており、この目標に向けて事業を行う中で、最終的には国内の環境保全や国内の林産価値の工場へと繋げていきたいと考えています。

このような考えのもと、外国の資源ではなく、国産材にこだわり使用してきました。

また、国内の資源をただ使うのではなく、地域の森林資源の中でも供給量の多い樹種に合わせて製品を作ることが輸送コストや製材の面で必要不可欠と考え、取り扱う樹種を資源の変遷に合わせて変えてきた歴史があります。

資源に合わせた製材と需要に合わせた製品の提供を追求することが、製材量の拡大に繋がっています。

(2) 2通りの集材方法

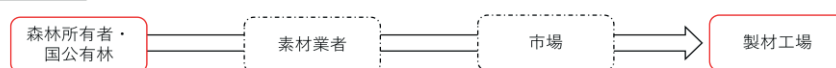
昨年の協和木材の製材量は、568,827 m³/年でした。ひと月に換算すると約 47,400 m³/月となり、大型トラック 2060 台分となります。これだけの木材を一貫体制で、どのように集材しているのでしょうか。

協和木材では、コストの削減と安定的な集材のため、2つの方法が採られています。

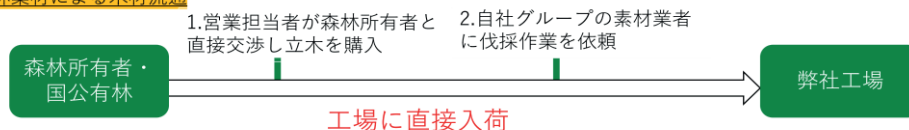
1つ目は、「直接営業による集材（＝山林集

1. 直接営業による集材 = 山林集材

通常の木材流通



山林集材による木材流通



2. 素材営業による集材 = 素材集材

通常の木材流通



素材集材による木材流通

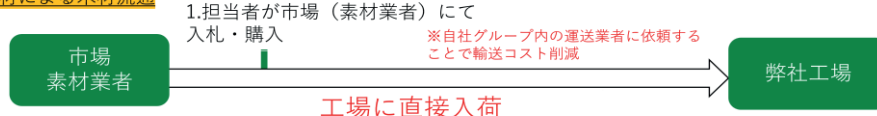


図3 山林集材と素材集材

材)」です。通常であれば素材業者が森林所有者から立木を購入するところを、協和木材の営業担当が森林所有者と直接交渉し立木を購入します。次に、自社グループの素材業者に伐採作業を依頼し、造材したものを現場から同社工場に直接入荷します。山林集材は、①自社営業のため入荷量の予測管理がしやすい、②安定的な集材が可能、③市場にない特殊な材長であっても造材が可能といった利点があります。

実際に、自社グループの伐採組織があるために、集成材やツーバイ材（2×4 工法に使われる材）の導入に当たっての生産のハードルは他社に比べても低いものであったと思います。

2つ目は、「素材営業による素材収集（＝素材集材）」です。この方法は、通常の木材流通とかなり近いもので、通常であれば素材業者から市場、製材工場へと木材が流通するところを、協和木材の担当が市場から原木を入札・購入し、同社工場へ直接入荷します。素材集材は、①容易に集材量を確保できる、②自社グループ内の輸送業者に依頼することで輸送コストが削減できる、といった利点があります。

素材集材は、山林集材に比べコストは大きい

ものの、原木が入荷するまでの時間が短く、確実に集材可能です。2つの集材方法の比率は1:1で、現在入荷量の約半数を自社グループ内で素材生産できています。

（3）山林集材を可能とする3つの要因

林業の人手不足が問題視される中、なぜこれだけの量を集材できるのでしょうか。そこには3つの要因があります。

1つ目は、山林集材を支える「協栄会」の存在です。協栄会は、継続的な作業の代わりに専属的、優先的に山林集材で購入した立木を伐採する自社グループの伐採組合です。現在、協栄会には27業者（法人11業者、一人親方16人）が所属しています。2020年における福島県、栃木県及び茨城県の素材生産量のうち、協栄会が伐採した素材生産量は全体の約15%を占めます。これほど伐採可能量の高い伐採組織を抱えていることが、膨大な量の山林集材を行う要因の1つとなっています。

2つ目は、伐採方法の変化です。針葉樹の伐期は55年からと言われており、現在、立木の多くが皆伐期に入っています。皆伐現場は間伐

現場より 1 現場当たりの出材量が多くなるため、今は木材を集めやすい期間に入っていることが要因の 2 つ目です。

3 つ目は、**国内の森林蓄積量**です。全国の森林蓄積量の推移をみると、平成 24 年から令和 4 年までの 10 年で人工林蓄積量が 1.16 倍に増加しており、約 5 千万 m^3 /年蓄積している計算になります。また同時期の国内素材生産量 (= 伐採量) は、約 2 千万 m^3 /年であったことから、蓄積量に対して伐採量が追い付いていない現状にあり、歴史上最も森林量を持つ段階に入ってきていることになります。

このように、使うべき森林資源が毎年増加していること、伐採方法が変化して一現場当たりの出材量が増えたことに加え、協和木材が伐採可能量の高い伐採組織を抱えていることが、56 万 m^3 /年という製材量の半数の山林集材を可能にしている大きな要因です。

4

今後の展望 SDGs への取り組み

世界各地で気候変動や自然災害等の課題が深刻になる中、持続的な開発目標である SDGs に向けた貢献が、どの業界においても求められる段階に入ってきています。

協和木材では、林業は「再造林率の向上」を、製材業は「CO₂ 排出削減」をそれぞれの課題と捉え、解決に向けて取り組んでいます。

再造林率の向上に向けては、素材業者及び住友林業フォレストと共同で造林組合「ウエル造林」を設立しました。素材生産業者が再造林する際に造林補助金の申請がネックとなります

が、この申請関係を住友林業フォレストが処理することで再造林を円滑にする狙いがあります。また、森林所有者の利益よりも造林費用が高いことや労働者不足の課題に対し、ウエル造林では、森林所有者の負担や労働者の負担軽減のためスギの特定大苗を使い、下刈り回数削減に向けて取り組みを始めています。



特定大苗 (300cc コンテナ) を植付し、翌年以降の苗木の成長量、下刈りの必要性、回数等を観察していく

通常苗に比べて

下刈り回数^a (現在5回必要だが2~3回まで) が削減が出来れば、

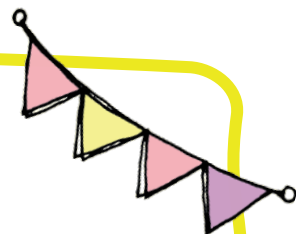
夏の暑い時期での労働削減になり造林コストを省力化できると考えている

図 4 スギの特定大苗植付の取り組み

CO₂ 排出削減に向けては、太陽光パネルを上屋根に設置し、令和 5 年から発電を開始しました。製材工場で CO₂ を排出する主な要因は稼働電力で、協和木材工場においては、年間排出量のうち 88% が稼働電力によるものでした。昨年度から開始した太陽光発電によって約 12% の CO₂ 排出量削減に成功しています。このほかバッテリー式フォークリフトの導入を予定しており、「2030 年までに CO₂ 排出量ゼロの製品づくり」を目標として引き続き取り組んでいきます。

最後に、協和木材は、製材業×林業を通して森林資源の活用・需要拡大に努めてきました。

資源の活用は国内の環境保全に直結するため、「協和木材ならではの」貢献を今後も行っていきます。



農林水産省「こども霞が関見学デー」 JASと一緒に買い物上手になろう！

今年も「こども霞が関見学デー」(8月6日(水)～7日(木))が開催され、農林水産省には夏休み中の子供たちが大勢やってきました。

「こども霞が関見学デー」は、文部科学省をはじめとした府省庁等が連携して、業務説明や省内見学などを行うことにより、親子の触れ合いを深め、子供たちが夏休みに広く社会を知る体験活動の機会とし、府省庁等の施策に対する理解を深めてもらうことを目的として、平成12年度から実施されています。

JAS 室では、「JAS ってなんだろう？」をテーマに、自由参加型の企画を用意して子供たちを迎えました。

ブースでは、まず子供たちが JAS マークについて学びます。その後、初級・中級・上級の中から挑戦したいミッションを選びます。ミッションに沿って会場内の食品売り場で JAS マークのついた食材を探し、選んだ食材をスタッフと一緒に確認します。

見事に正解した子供たちには、「JAS 達人」の認定証が手渡されました。



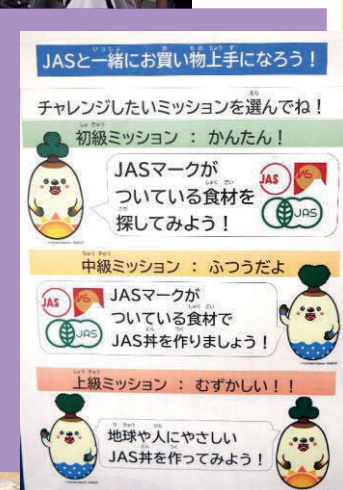
▲ まずは JAS を知ることから



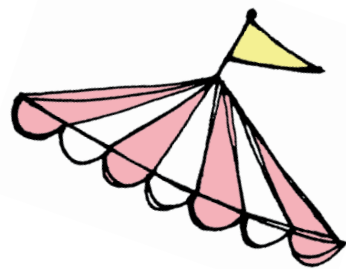
▲ ミッションを選ぶ



▲ JAS マークがついた食品はどれかな？



▲ 認定証をもらって嬉しそうな子供たち



▲ 展示コーナーでは、実際の製品を手に取り、JAS マークの表示を確認することができます。「JAS マークあった！」の聲が会場にいくつも響きました。

その他のブース

(林野庁、水産庁、農村振興局など)



▲ 国産の木を使った
スプーンを作り



▲ 錦鯉の展示
JAS にも用語の規格があります！



▲ 道具や説明から
養蜂を学びます



▲ VR で棚田をのぞいてみよう！
農業や農村がもたらす『恵み』
を学びます



▲ 顕微鏡や光を使って
葉っぱの葉脈を観察

醤油会館に行ってきました

しょうゆミニフェス 2025 & 全国醤油品評会 一般公開

1.

しょうゆ ミニフェス 2025

7月25日、東京都日本橋小網町にある「醤油会館」にて、「しょうゆミニフェス 2025」が開催されました。

日本橋小網町や蛸殻町周辺は、江戸時代から舟で運ばれてきたしょうゆの荷揚げ地として発展し、多くのしょうゆ蔵（倉庫）が並ぶ“しょうゆの町”としてにぎわっていました。

その歴史ある町に建つ「醤油会館」には、JASの登録認証機関である（一財）日本醤油技術センターをはじめ、複数のしょうゆ関連団体が入居しており、ふだんは一般の方が立ち入ることのできない、いわば“しょうゆの情報発信拠点”となっています。

今年、醤油会館で初めて開催された夏祭り「しょうゆミニフェス 2025」では、しょうゆについて「知る」「体験する」「味わう」ことができる、楽しく充実したイベントが盛りだくさん。夏休みが始まったばかりのこの日は、子供達を始め多くの来場者でにぎわいました。



▲ 醤油会館入口付近の様子

ググッと押して、
しょうゆを搾るよ



▲ 諸味搾り体験



▲ しょうゆ金魚すくい

仕出し弁当などで
おなじみのしょうゆ
金魚がカラフルに!!

珍しい「白醤油」
や「再仕込醤油」
もお試しあれ!



▲ 5種のしょうゆの味見体験

2.

全国醤油品評会 一般公開

全国醤油品評会は、しょうゆの品質向上と表示の適正化を図り、消費者の皆様に良質のしょうゆを提供し、合わせて業界の健全な発展に寄与することを目的として、日本醤油協会が主催し、昭和 48 年から毎年開催されています。

第 52 回目を数える今年度も、各メーカーから 303 点のしょうゆが出品され、色と香りによる第 1 次審査（7 月 10 日）、色、香り、味による第 2 次審査（7 月 11 日）を経て、「農林水産大臣賞」、「農林水産省大臣官房長賞」、「優秀賞」を決定する第 3 次審査を待つばかりです。

ところでこの品評会では、「全国から出品されたすべてのサンプルを官能評価」できる一般公開というとてもユニークな取組が行われています。7 月 17 日に前述の醤油会館で行われた一般公開の様子を写真でお届けします。



▲ 受付の様子
／事前予約なしで入場できる



▲ 共通ボトルに入った製品が並ぶ会場／出品リストを片手にしょうゆを試す来場者たち



▲ 赤いシールのボトルは一次審査を通過した製品(50本)



▲ 市販されている容器・包装での展示
／官能検査で興味を持った製品の銘柄などを確認できる

■ 品種別、製造方式別の出品数

品種	製造方式			合計
	本醸造	混合醸造	混合	
こいくち	149	3	40	192
うすくち	36	0	17	53
たまり	14	0	0	14
さいしこみ	34	0	3	37
しろ	6	0	1	7
合計	239	3	61	303

■ 受賞について

10 月 1 日に、上位 2 賞（農林水産大臣賞・農林水産省大臣官房長賞 合計 15 本）が発表されます。

■ 過去の受賞者

しょうゆ情報センターの HP には、昨年の品評会の詳細や歴代の農林水産大臣賞受賞者の情報が掲載されています。

<https://www.soyssauce.or.jp/fair>

削りぶし、煮干魚類、食酢が審議され、 個別の表示ルールは縮小の方向へ



7月16日に、食品表示懇談会 第11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。

続いて、一般社団法人全国削節工業協会(以下、全削協)の渡邊常務理事から、資料に基づいて説明がありました。

議 題

- (1) 削りぶしの個別品目ルールの説明及びヒアリング(一般社団法人全国削節工業協会)
- (2) 煮干魚類の個別品目ルールの説明及びヒアリング(全国煮干協会)
- (3) 食酢の個別品目ルールの説明及びヒアリング(全国食酢協会中央会)



▲ 消費者庁
宮長課長

冒頭、本年7月1日付で着任した消費者庁食品表示課の宮長 郁夫課長から「色々な人の声を聴きながら、消費者庁の取組の一助となるべく進めてまいりたい」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。

■ 削りぶしの個別品目ルール



▲ 一般社団法人全国削節工業協会の説明の様子
(左から2番目が渡邊常務理事)

削りぶし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、

定義(別表第3)

[見直し要望] 一部改正

[理由]

- ・削りぶしとは、「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」及び「圧搾煮干し」を削ったものであるが、これらには品質格差(価格差)が存在する。定義や名称がなくなった場合に、消費者は何を判断材料として削りぶしを購入したらよいか不明になり、事業者は特に「かれぶし削りぶし」について正当な評価を受けることができなくなる恐れがあるため存続を求める。
- ・削りぶしの定義中の「ふし」を現状に即した内容に修正する。具体的には、かつお及びまぐろ以外の魚類については、頭、内臓等の除去は必須としない定義とする。また、「ふし」と「煮干し」はくん乾の有無で区別する。

個別ルール(名称)(別表第4)

[見直し要望] 一部改正

[理由]

- ・存続を求める理由は定義(別表第3)に同じ。
- ・現行、かつおのふしのみを削ったものにあっては「花かつお」と表示することができる規定があるが、「花かつお」の商品名について、かつおのかれぶしを削ったものにも当該用語を使用できるようにするため、二のただし書を削除する。

個別ルール(原材料名・内容量)、名称規制、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項(別表第4、5、19、20、22)

[見直し要望] 廃止

[理由]

- ・食品表示懇談会の意向に沿って廃止する。
- ・市場に鶏ぶしを削った製品があり、名称規制がなくなると当該製品に「削りぶし」と表示することは可能になるが、消費者が間違えることはないとする。
- ・圧搾煮干しを 10%以上配合したものにその配合率を表示する規定の廃止について、現在、該当する市販品はないため影響はない。

注：「一般社団法人全国削節工業協会
提出資料」及び口頭説明を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・「かれぶし削りぶし」といった名称は良く使われ、消費者も認知しているので、名称の定義等を残すことに賛同する。
- ・削りぶしの定義に「煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が 26%以下になるようにく干したものとあるが、今回「後冷却し」を削除したのはなぜか。
→（全削協）身を落ち着かせるために放冷するが、これを「冷却」と示すことに違和感があるため削除した。
- ・「花かつお」の表示範囲を広げたいということだが、今、表示できないでいる類似した商品がどれくらいあるのか。
→（全削協）花かつおと書けないもので、商品名「花けずり」と表示しているものが多い。
→（製造業者）当社の場合、大袋に入った商品の 1/3 が花かつおと使えず、花けずりとなっている。
- ・花かつおは削り幅が広くお好み焼きの上で踊るイメージがある一方で、かれぶし削りぶしはクルクルとまく上品なイメージがあった。両者を同じ名前にしてしまってもよいのか。
→（製造業者）ほんかれぶしを削った削り幅の大きい製品もある。大きいからかつおぶしで、小さいからかれぶしというこ

とではない。このため適用範囲を広げた方が消費者にも分かりやすいと考える。

- ・花かつおと表示することは任意なので、花かつおとそれ以外の表示が混在することになる。業界として統一するのか、若しくは事業者の自由度を上げることが目的か。
→（全削協）花かつおは商品名なので、あくまで事業者の自由である。選択の幅を広げられるようこの機会に改正したい。
- ・消費者は原料原産地を気にしている。ふしやカツオの産地について消費者から問い合わせなどないか。ニーズが知りたい。
→（削りぶし製造業者）お客様相談室には、「かつおぶしの産地は枕崎と分かるが、カツオはどこで捕れたのか」といった質問がある。
→（全削協）食品表示基準の別表第 15 に「かつお削りぶし」が含まれており、ルール上、ふしの製造地を書かなければならない。ルールの見直しを望む。
- ・（座長）要望通り、取りまとめた。

■ 煮干魚類の個別品目ルール



▲ 全国煮干協会の説明の様子
（右が下村専務理事）

煮干魚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、全国煮干協会（以下、煮干協会）の下村専務理事から、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〕

- ・協会設立以来30年以上業界内にて定着しており、また、素干しの魚、煮て干した芋、煮て干した大根などと区別するため、「煮干魚類」の定義を存続させる必要がある。

個別ルール（名称）（別表第4）

〔見直し要望〕現状維持

〔理由〕

- ・一については、定義に合わせて継続を希望。
- ・二については、「しらす」は細長い体型の仔稚魚を指す総称であり、「しらす干し」や「ちりめん」の原料となるいわし類といかなごでは「しらす」にあたる体長範囲が異なることは、生産者や流通業者間で認識されかつ、厳密に扱われているため、いかなごはおおむね5cm以下、その他の魚ではおおむね3cm以下とのしらす名称の定義の存続を希望する。

個別ルール（原材料名・内容量）、表示禁止事項（別表第4、22）

〔見直し要望〕廃止

〔理由〕

- ・横断ルールで対応可能である。
- ・原材料名の個別ルールの廃止に当たって、他魚種の意図せぬ混入への理解を関係者及び消費者にお願いしたい。

製造工程で意図的に原材料に表示する以外の魚種を入れることはないので、意図せず他魚種が残ってしまうことを認めていただけるのであれば、本規定の廃止を希望する。

注：「全国煮干協会提出資料」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。

- ・原材料名の表示について、80%以上の魚種名を表示すれば良いということは、残りの20%未満を書かなくても良いということになり、そのルールを横断ルールに持ち込むと、他品目に波及しかねない。個別ルールを廃止した場合は、どのような規定になるのか。

→（消費者庁）横断ルールは使用した原材料を書くので、基本的に意図せざる混入まで原材料として表示する必要はない。横断ルールに新たに特別なルールを設ける意図ではない。

- ・意図しない混入が20%近くあるというのは、イメージしづらい。意図的な混入と意図しない混入をどう見極めるのか不安が残る。

→（消費者庁）実態として原材料名にない魚が20%混入しているものはないと考える。

→（煮干協会）豊漁になるほど群れが大きくなり、例えばマイワシだけの群れができる。不漁になるほど混ざりが多くなり、製造工程で取り残してしまわ

ざるを得ない。小さな魚を目視選別するので大変な手間と経験値が必要である。消費者はそのことを受け入れてくれるのではないかと考え、これまでも同様の説明をしている。



▲ 選別の様子
（資料より）

- ・横断ルールに移行すると80%の具体的な数字の規定がなくなるが、意図せざる混入として表示にない魚種が例えば30%含まれるようなことなく、しっかり運用できるのか心配である。

→（消費者庁）意図的でないことから製造業者は表示以外の魚種の混入率は分からない。製品を購入して消費者や行政機関が開封して選別した時に違反をとるかどうかの問題である。煮干魚類以外の魚種の条文は皆同じであり、状況も同じであることから、煮干魚類だけにこの規定を残しておく合理的な理由は弱いと考える。

- ・個別ルールが廃止された後も現状の80%という規定と同じような選別を続けていくのか。
- （煮干協会）会員には同じ指導を続けたいと思うが、会員外にはその指導をできないので懸念はある。

→ (委員) 業界の取組が続くのであれば、廃止でも問題でないと考える。他の魚類にも80%の規定を適用するより、可能な限り魚種を選別することを続けるという姿勢を示すことの方が重要である。

- ・協会員が市場で販売している商品のシェアを知りたい。

→ (煮干協会) 農林水産省の統計データがなくなったため数字はないが、過半程度と考える。

- ・95%くらいが名称通りの原材料であればともかく、80%となると残り20%がどのようなものか消費者としては気になる。80%の規定だけ残して欲しいという要望は会員からあった。
- ・そもそも原材料名の表示に80%規定があることに違和感があり、廃止に賛成する。マイワシ70%、カタクチイワシ30%などと割合が表示された商品もあり、消費者としては入っているものが分かっているのならもちろん知りたい。
- ・「削りぶし」の別表第3に「煮干し」の定義があり、煮干魚類の規定文とほぼ同じ内容だが、削りぶしでは原材料に「いわし」と表示できるなど表示が統一されておらず、消費者からすると分かりにくい。煮干魚類の原材料に「いわし」と書いたうえで魚種を表示した方が消費者には見やすいようにも思うので、今後、検討していただければと思う。
- ・(座長) 今後も努力の中ですり合わせをお願いしたい。また、原材料については、意図的な混入はしていないわけで、これからも選別の努力をお願いしたい。

→ (消費者庁) 先ほどからの原材料の話は、混ぜてもよいというわけではなく、しっかり選別したものを使用して頂き、それでも混ざってしまったものは表示しようがないのではないかとということだけご理解いただきたい。

- ・(座長) 要望通り、取りまとめた。

■ 食酢の個別品目ルール



▲ 全国食酢協会中央会の様子
(中央が小松崎専務理事)

食酢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、全国食酢協会中央会（以下、食酢協会）の小松崎専務理事から、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〕

- ・使用されている原材料により食酢の分類を定義し、名称として表示することで消費者の選択に役立っていると考えため現状維持を希望。

個別ルール（名称）（別表第4）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・定義と合わせ、消費者の選択に役立っていると考え現状維持を希望。

個別ルール（添加物）、名称規制（別表第4、5）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・添加物の表示ルールは、品目横断ルールによる表示とすることで支障ないと判断。
- ・名称規制は、食酢関連製品について、その内容を端的に表す名称表示の幅を広げるため、廃止を希望。（例：「飲用りんご酢」等）

追加的な表示事項（別表第19）

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・「酸度」は、消費者に調理の酸味付けの目安に役立ち、健康に資する酢酸濃度を判断す

る目安となっているため現状維持を希望。

- ・「醸造酢の混合割合」及び「希釈倍数」は、事業者の自主的判断によることで支障ないと判断し廃止を希望。
- ・「醸造酢」又は「合成酢」の用語（種類別名称）は、合成酢、醸造酢が同じ商品棚で販売されている場合、消費者が購買時取り間違いのリスクを減らすためには引き続き表記が必要と考えられることから表示場所を追記し現状維持を希望。

表示の様式（別表第 20）

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・追加的な表示事項の改廃に伴い、「醸造酢の混合割合」「希釈倍数」の削除を希望。
- ・「酸度」は現状維持を希望。
- ・種類別名称の文字ポイント規定は横断ルールでも対応可能であるため廃止を希望。

表示禁止事項（別表第 22）

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・醸造用語の使用及び品評会での受賞は、品目横断ルールや景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止を希望。
- ・その他、1～5 の用語は消費者に誤認を与える可能性がある、或いは消費者の品質に対する信頼確保のために現状維持を希望。

注：「全国食酢協会中央会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・名称の現状維持に賛同する。使用している原材料がわかり、消費者の選択の目安になっている。
- ・希釈倍数を削除しても任意で表示できるならば良いと思う。酸度を残すことは健康のために飲む人のために必要と考え、賛成する。

→（消費者庁）任意で一括表示の枠外に希釈倍数を書くことができる。消費者の選択に資する必要な事項を表示できるため、枠内にも書ける。

→（委員）これまでの個別ルールの検討で廃止されてきた表示事項も同様か。

→（消費者庁）消費者の選択に資する必要な事項は同様に枠内表示できる。

- ・食酢はメーカーのこだわりがあり、そこに消費者ニーズもあるので、別表 22 を多く残すことに賛成する。
- ・公正取引協議会の組織率が 57.3%とのことだが、市場シェアではどうか。
→（食酢協会）統計上の調査はないが、全国の大手製造業者が会員のため 9 割程度と考える。
- ・食酢関連製品の使用の幅を広げつために名称規制を外す要望が示されたことについて、市場を見据えて積極的に廃止する考えも良いと思う。
- ・（座長）要望通り、取りまとめたい。

■ その他

次回（第 12 回）は 8 月 26 日に、「ドレッシング」「食用植物油脂」および「農産物漬物」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/revi-ew_meeting_012/042954.html) からご覧いただけます。

日本版包装前面栄養表示の様式が決定



令和7年7月29日に、第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会が開催されました。

以下に検討会の概要をお伝えします。

議 事

1. 日本版包装前面栄養表示の様式について
2. 日本版包装前面栄養表示ガイドライン(案)について
3. その他

開会に先立ち、消費者庁 井上審議官より、令和5年度から始まった本検討会の審議内容を踏まえて、今年度は日本版包装前面栄養表示の様式を決定しガイドラインの策定に向けて取り組んでいきたい、構成員の皆様の忌憚のないご意見をいただきたいという挨拶がありました。

本検討会の議事に入る前に、日本版包装前面栄養表示に関するこれまでの検討状況の振り返り及び日本版包装前面栄養表示に関する検討の方向性(案)について、消費者庁 食品表示課 松山課長補佐から説明がありました。

今後の検討の方向性としては、以下の2点が了承されました。

- ① 日本版包装前面栄養表示の様式については、これまでの検討会での議論及び様式に関する消費者アンケートの結果を踏まえて決定する。
- ② 日本版包装前面栄養表示ガイドラインについては、「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」及び「日本版包装前面栄養表示ガイドラインの記載方針」を踏まえ、本検討会で議論し作成する。

■ 日本版包装前面栄養表示の様式について

松山課長補佐より、本年6月に実施された様式等に関するアンケート調査の結果報告がありました。

アンケート対象者は満18歳以上69歳以下の男女それぞれ5,000名ずつ、合計で10,000サンプルが回収され、結果が取りまとめられました。設問の内容は、6つの様式案の読みやすさ、わかりやすさに関すること及び様式案中の%表示の意味を伝える上で最もふさわしい文言を選択するもので、様式は以下が支持されました。

アンケート結果を踏まえた日本版包装前面栄養表示の様式について

アンケートの結果を踏まえ、

- ✓ 様式はB-2としてはどうか。
- ✓ 栄養素等表示基準値に占める割合については、「1日の摂取目安に対する割合」としてはどうか。

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

%は1日の摂取目安に対する割合

(資料4より)

【委員からの意見・質問】

- ・消費者アンケートの結果選択された様式について支持する(賛成多数)。日本人にとって食塩相当量を注意喚起しなければならないということが伝わる様式であると思う。
- ・様式中の%表示の意味について「1日の摂取目安に対する割合」というわかりやすい表現になって良かったと思う。
- ・様式案に記入されている数字は2桁だが、エネルギーについては3桁の数値になることも大いに見込まれる。フォントの大きさ等、



▲ 検討会の様子

どのように示していくのか今後検討してほしい。

→ (消費者庁) 今後、最終的な案をお示しする際に提案したい。

- ・ (議長まとめ) 事務局から提案されたものを、日本版包装前面栄養表示の様式として決定したい。

■ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン (案) について

松山課長補佐より、ガイドライン (案) についての説明があり、各章ごとにガイドライン (案) の審議が行われました。以下、各章ごとの議論について、議論や意見があった章のみにて掲載します。

【委員からの意見・質問】

1. 背景

- ・ 日本が検討を始める前に、WHO やコーデックスが包装前面栄養表示ガイドラインを公表していることを示すために、当該公表年の「2021 年」を挿入して欲しい。
- (消費者庁) 挿入することとしたい。

3. 定義

- ・ 案には、「本取組は、当該食品の熱量、たんぱく質…」とあるが、わかりやすくするために「1 食分当たりの」という文言を追加してはどうか。
- (消費者庁) 「当該食品の」の後に「1 食分当たりの」という文言を追加する。

4. ガイドラインの範囲

- ・ 「通常、人が当該食品を 1 回に摂取する量として」という文言があるが、「人が」という部分は削除するか「消費者が」としてはどうか。
- (消費者庁) 誰が摂取するのかを入れた方が良いことから、「消費者が」としたい。

5. 基本的な表示方法

(2) 食品単位

- ・ この章には、「1 食分」と「1 食分の量」という表現が混在しているため、言葉の使い方に整合性を持たせてほしい。
- (消費者庁) ガイドラインの最終版を作成する際に、ご意見を踏まえて作成したい。

(4) 栄養素等表示基準値に占める当該量の割合

- ・ 「前述の『 (3) 栄養成分等の量 』において算出した…」とあるが、「に基づいて表示した」に修正してはどうか。
- (消費者庁) ご意見の通りに修正したい。

(6) 様式に用いる文字

- ・ 前面栄養表示の視認性を高めるためには、各栄養成分表示の数値の部分、kcal 等の単位のフォントよりも大きくするべきではないか。
- (消費者庁) ご意見の通りに修正を検討したい。

6. 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の取り扱い

(1) 販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の範囲

- ・販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品の範囲の1つとして、「一般的に牛乳等の単品を加え、調理を伴わないもの」という文言があるが、(2) 摂取時の状態における栄養成分等の量を表示する際の留意点においては、「調理に用いる食品の種類やその量がわかるよう調理方法を表示する」という記載があり、ここでいう「調理」には湯切りや塩抜きも入るかどうかわかりにくい。
「一般的に牛乳等の単品を加え、調理を伴わないもの」という文言を「一般的に牛乳等の単品を加えるもの」に修正してはどうか。
→ (消費者庁) そのように修正したい。

(2) 摂取時の状態における栄養成分等の量を表示する際の留意点

- ・「調理に用いる食品の種類やその量が分かる調理方法については、日本版包装前面栄養表示の様式の近接した箇所に表示することを原則とする」とあるが、例えば、牛乳のみを加える食品については近接した場所ではなく、様式の「1 食分 (1 袋当たり)」のところに「牛乳 100ml を加えた場合」と書き足せるのか、それとも別に近接した部分に記載しなければならないのか。
→ (消費者庁) そのように書き足していただいて問題ない考える。
- ・そうであれば、ガイドラインの中にわかりやすく記載して欲しい。
- ・「1 食分」の部分に書き加える場合の具体例を入れる必要はないのか。
→ (消費者庁) 今後、普及啓発用の資料を作成する予定にしている。詳しい記載例などはそこで紹介することとしたいので、ガイドラインでは詳細な例を記入することは避けたい。

〈参考情報〉日本版包装前面栄養表示ガイドラインに関する Q&A

- ・問 5 に日本版包装前面栄養表示の対象外である栄養成分を追加する場合について書かれているが、逆に対象となる栄養成分を省く場合の問いについても新たに追加し、できないことを書いておいた方が良い。
→ (消費者庁) 問 5 の前後に新たな問いとその回答を追加する。
- ・問 11 シリーズ製品の一部に日本版包装前面栄養表示を導入することは可能かとの回答で、「本ガイドラインは導入の方法を強制するものではない」と書かれているが、できることから導入して欲しいという積極的な意味合いの文言に書き換えてほしい。
→ (消費者庁) ご指摘いただいた文言については適切に修正したい。

■ その他

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

	実施予定時期	議題等
	2025 (令和 7) 年 6 月	日本版包装前面栄養表示の様式案について 消費者アンケート調査の実施
第 1 回	2025 (令和 7) 年 7 月 29 日	・ 日本版包装前面栄養表示の様式について ・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン (案) について
	2025 (令和 7) 年 8 月以降	日本版包装前面栄養表示ガイドライン (案) についてパブリック・コメントの実施
第 2 回	2025 (令和 7) 年 10 月以降	・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン (案) について

(資料 1 (別紙 1) より)

本検討会の資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/042598.html) からご覧いただけます。

データの管理方法やアクセス方法等の 技術的課題を検討



7月30日に、令和7年度食品表示懇談会 第5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) デジタルツール活用における技術的な課題について

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4回にわたり議論やヒアリングが行われました。第5回となる今回は、コーデックスの「食品表示における食品情報の提供のためのテクノロジーの使用に関するガイドライン」を踏まえ、技術的課題と方向性について具体的な議論が開始されました。

■ 技術的な課題

1 制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理

消費者庁から、デジタル表示を導入することによる消費者側、事業者側それぞれのメリット及びデメリットが説明されました。また、デジタル表示を行う事業者としては、既にシステムを導入し表示内容をデータ化している事業者を想定することの提案があり、了承されました。

1 制度上求めるべき水準の整理

現在、食品表示法に基づく加工食品への義務表示は、容器包装に表示することを求めている。
本検討は、コーデックスでの検討状況等を踏まえ、デジタルツ

ールにより情報提供を行う場合の議論を進めているものである。
前提として、食品表示は容器包装に表示することを原則とするものの、本制度は義務表示の一部をデジタル表示に代替するものであり、デジタル表示を利用するかは、事業者の実行可能性を踏まえ、「任意」として検討するものである。
そのため、デジタル表示を認めることとした場合、
① 従前のとおり、容器包装へ義務表示事項の全てを表示する場合
② 容器包装上の表示の一部をデジタル表示へ代替する場合の2パターンの商品が流通することとなる。



本制度において、デジタルを活用した表示を行うか否かは事業者任せられることから、
制度上求める水準は、全ての者が実行可能なものを想定するものではなく、
現時点で対応可能な、既にシステム等を導入し、表示内容をデータ化している(デジタル表示を実施するため新たに表示内容をデータ化する者を含む。)者を対象としてはどうか。

(資料1より)

【委員からの意見・質問】

- ・現状のシステムはBtoBを想定して構築されており、デジタル表示の実効性が伴わないのではないかと。今後どのように実効性を持たせていくのか。
→ (消費者庁) BtoBで使用している情報は、デジタル表示に十分活用できる。実効性は、事業者がコストをかけてもデジタル表示で代替することにメリットがあると判断するかどうかにかかっているため、事業者及び消費者に対して周知・普及を行って参りたい。
- (座長) デジタル表示導入のデメリットとして挙げられている「食品表示を、目的をもって見たい人しか見なくなる可能性」があるという点については、デジタル化するかどうかを含めて大変大きな問題点と思っているため検討いただきたい。

2 デジタル表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか

消費者庁から、データの管理は、国又は任意の団体が1つのデータベースに登録・保管する一元管理とするのか、一定のルールに従い自らのデータベース等の任意の場所に登録・保管する分散管理とするのか、それぞれのメリット・デメリットを整理した結果が示され、分散管理とする提案が了承されました。

2 表示のためのデータは一元管理するか、分散管理するか

一元管理の場合、仕組みが単純であり、どのような事業者であっても対応しやすいといった点で、分散管理に比べ優れた点があるものの、必要なDBの規模等からDBを維持管理するための費用や技術的な能力のある人員の確保を考えると国で管理することは難しい面もあり、各事業者が各々にシステムを使ってデータを管理している中で、管理団体等を新たに構築するのは困難と考えられる。

管理団体等を構築できるのであれば、一元管理の可能性もあるが、現在の各事業者のデータの管理状況を踏まえ、コストを最小限にすることを考えると、既存のDBを活用することができ分散管理とすることが適当ではないか。

(資料1より)

【委員からの意見・質問】

- 分散管理ではアクセスのしやすさや見やすさに差が出るのではないか。
→ (消費者庁) 各事業者で管理しているデータを表示用のデータに変換した上で任意の場所に置いていただく。どこにデータを置いたとしてもアクセスのしやすさは変わらない。
- 分散管理だと1社の商品にしかアクセスできないので拡張性がないのではないか。一元管理にして複数メーカーの商品を比較できた方がよいのではないか。
→ (消費者庁) アクセスして得られる情報は基本的に義務表示の代替であり、一元管理でも分散管理でも、商品に添付されたコードからアクセスして見ることができるのは当該商品の情報のみである。
→ (座長) 義務表示をデジタル化するだけと

議論をあまり狭く考えるのではなく、拡張的なことは考えておくべき。デジタル化時代において、デジタル表示をビジネスチャンスとするプラットフォーマーは出てくるかも知れないので、そのあたりは意識を持っておいた方がよいと感じる。

3 消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか

消費者庁から、消費者が表示にアクセスするツールの選択肢として、JANコード、二次元コード、電子タグを比較した結果が示されました。スマートフォンを使用することを前提とし、二次元コードをツールとする提案が了承されました。

3 消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうするか

- 小売店等販売者ごとに、専用の読み取り端末を準備することは現実的ではないため、スマートフォンを使用することを前提とする。そのため、スマートフォンを使用するための費用は消費者が負担することが前提となる。
- 一元管理の場合、保管場所の情報をコードに埋め込む必要がないため、JANコードであっても対応は可能であるが、分散管理の場合は、保管場所情報をコードに埋め込む必要があるため、JANコードでは対応できず、二次元コード以外では現実的に難しい。

一元管理の場合は、1対1対応の問題をクリアすれば、JANコードでも二次元コードでも対応は可能であるが、分散管理の場合は、現状二次元コード以外の対応は困難。したがって、現時点では二次元コードで対応するのが現実的である。

(資料1より)

【委員からの意見・質問】

- スマートフォンを保有していない消費者や保有していても通信障害等で使用できない場合があるが、100%いつでもどこでも使えるものではないことを前提として進めるという共通認識でよいか。
→ (消費者庁) デジタル表示は100%誰もが見られるわけではないので、容器包装上にも必ず表示しなければならない事項とデジタルで代替してよい事項に分ける。安全

に関する情報等は必ず容器包装上にも表示しなければならない。現状のスマートフォンの利用率は、13～59 歳で 8 割を超えている。60 代で 70%以上、70 代で 50%以上である。

- ・デジタル表示は、店頭においてスマートフォンで確認することが基本と思うが、通信障害等に備えて、小売店には、何らかの方法で店頭から情報にアクセスできる状態にしておくことを求めるのか。

→（消費者庁）小売店の店頭で、情報にアクセスできる状態にしておくことはハードルが高い。基本的には通信障害の場合はその障害が収まるまで表示を確認することは難しい。

→（座長）通信障害によって情報を確認できないことが消費者にとって著しく不利益になるような事項はデジタル表示だけに依存するのではなく、容器包装上に表示するものとして残す必要がある。

- ・二次元コードの読み取りエラーはあるのか。
→（消費者庁）基本的には、二次元コードの方が JAN コードに比べて傷に強い。
- ・小売店の店頭でスマートフォンを取り出して商品にかざすことに抵抗がある。
→（座長）店頭で商品の写真を撮るのは遠慮してほしいという店もあるが、スマートフ

オンをかざす行為と写真を撮る行為の違いがわかりにくいのが疑念点としてあるかと思う。

商品を取り上げなくても二次元コードにスマートフォンをかざすことができるような工夫など、今後検討の必要がある。

■ 制度実現に向けて考えられる詳細な課題

- 1 1 対 1 対応の具体的な課題
- 2 保管すべき表示データの範囲
- 3 広告などその他の情報との棲み分けルール
- 4 監視可能性についてのルール作り

消費者庁から、資料に基づき説明があり、議論は次回分科会に持ち越されました。

■ その他

消費者庁から、次回分科会は 9 月 26 日 14 時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_014/043078.html) からご覧いただけます。



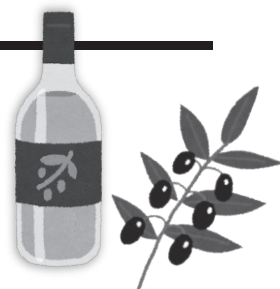
教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1. 原料原産地表示に関する照会（JAS 協会に寄せられた質問から）

Q

ドレッシングの原材料に占める重量割合上位 1 位の原材料がイタリアで搾油され、メキシコで精製されたオリーブ油であった場合、一つ遡って、オリーブ原油の産地を（イタリア製造）と原料原産地表示しても問題ありませんか。ちなみに生鮮オリーブそのものの産地は確認できていません。



A

任意の製造段階に遡って、「イタリア製造」と表示することはできません。原料原産地表示においては、表示対象の原材料が加工食品の場合は、当該加工食品の製造地又は生鮮原材料まで遡った原産地を表示することになります。それ以外の任意の段階での製造地表示は、原料原産地表示とは認められません。

解説

食品関連事業者が一般用加工食品を販売する際には、食品表示基準第 3 条の規定により、原則として原材料に占める重量割合が最も高い原材料（重量割合上位 1 位の原材料）を対象として、原材料名に対応させてその原料原産地名を表示する必要があります。

加工食品については、生鮮原材料を使用して製造している場合もあれば、他社工場で製造された中間加工原材料を使用して製造する場合もあり、その中間加工原材料を生鮮原材料まで遡って原産国を特定することは困難な場合があります。このため、原料原産地表示の対象の原材料が中間加工原材料の場合には、表示した原材料の名称に対応して製造地を「〇〇製造」と表示することを基本としています。

ただし、中間加工原材料の原料の原産地が、生鮮原材料の状態まで遡って判明しており、客観的に確認できる場合には、「〇〇製造」の表示に代えて、当該生鮮原材料名とともにその原産地を表示することができます。この場合、生鮮原材料以外の任意の段階に遡っての製造地表示はできません。

（〇適切な例）

名称	食用オリーブ油
原材料名	食用オリーブ油
原料原産地名	メキシコ製造（食用オリーブ油）
内容量	300g
賞味期限	令和〇年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇町〇－ 1 2 3 4

(×生鮮原材料まで遡っていない不適切な例)

名称	食用オリーブ油
原材料名	食用オリーブ油
原料原産地名	イタリア製造（オリーブ粗油）
内容量	300g
賞味期限	令和〇年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇町〇－ 1 2 3 4

(○生鮮原材料まで遡った適切な例)

名称	食用オリーブ油
原材料名	食用オリーブ油
原料原産地名	〇〇産（オリーブ果実）
内容量	300g
賞味期限	令和〇年 12 月 31 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください
製造者	株式会社〇〇〇〇 〇〇県〇〇町〇－ 1 2 3 4

(食品表示基準第 3 条、食品表示基準 Q&A（原原-42、45）参照)

2. 製造所固有記号の表示に関する照会

Q

同一製品を国内の複数の製造所で製造しており、製造所固有記号制度を利用したいと考えています。製造所固有記号の使用はどのような場合に認められますか。

A

製造所固有記号の表示は、原則として同一製品を二つ以上の製造所で製造している場合にのみ認められます。

解説

食品表示基準第 3 条に掲げる事項「製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称」の表示を、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有記号の表示をもって代えることができる制度が製造所固有記号制度です。製造所固有記号を使用する場合においては、食品関連事業者に応答義務が課され、以下のいずれかの表示が必要となります。

一 製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称の情報の提供を求められたときに回答する者の連絡先

【一の表示例】

名 称	
原材料名	
添 加 物	
内 容 量	
賞味期限	
保存方法	
製 造 者	●●株式会社 + A a
	東京都千代田区霞が関■-■-■
お客様ダイヤル	0120 (〇〇) 〇〇〇〇

- 二 製造所固有記号が表す製造所の所在地及び製造者の氏名又は名称を表示したウェブサイトのアドレス（二次元コードその他のこれに代わるものを含む。）
- 三 当該製品を製造している全ての製造所の所在地又は製造者の氏名若しくは名称及び製造所固有記号



（参考）製造所固有記号届出データベース

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/unique_code/

【二の表示例】

名 称
原材料名
添 加 物
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者 ●●株式会社 + A a
東京都千代田区霞が関■-■-■
当社ウェブサイトアドレス <https://www...>

【三の表示例】

名 称
原材料名
添 加 物
内 容 量
賞味期限
保存方法
製 造 者 ●●株式会社 + A a
東京都千代田区霞が関■-■-■

製造所固有記号

A a : ▲▲工場 神奈川県○○市…
A b : ◆◆工場 栃木県◎◎市…
A c : ▼▼工場 愛知県□□市…

また、具体的に製造所固有記号の表示が認められるケースは以下のとおりです。

- ① 所在地が異なる複数の自社工場（製造所）で製造した食品に、本社の名称及び所在地を表示する場合
- ② 複数の他社工場（製造所）に製造を委託している販売者が、自社の名称及び所在地を表示する場合

なお、乳、乳製品及び乳又は乳製品を主要原料とする食品について、上記②「複数の他社工場（製造所）に製造を委託している販売者が、自社の名称及び所在地を表示する場合」の製造所固有記号の表示は、認められていません。

（食品表示基準第3条、食品表示基準 Q&A（固有記号-1、8）参照）

3. 経口補水液に関する照会

Q

ドラッグストアなどでよく見かける経口補水液について、スポーツドリンクとの違いを教えてください。

A

経口補水液とは、脱水症の改善や治療を目的として、水・電解質を経口的に補給する経口補水療法で用いられる病者用の食品です。スポーツドリンクよりもナトリウムやカリウムといった電解質が約3～4倍多く含まれており、脱水状態でない場合や脱水の原因となる疾患等に罹患していない場合等、日常的に使用するとかえって健康上の問題を引き起こす可能性がありますので、使い方には十分注意する必要があります。なお、経口補水液には国の制度で決められた「特別用途食品」である旨のマークが付いています。



解説

「特別用途食品」は、病者用やえん下困難者用等の食事療法の実施やその継続のために、食品の栄養組成を加減又は特殊な加工を施した食品に、消費者庁長官の許可を受けて病者用

等の特別の用途に適する旨を表示できる制度です。許可区分には、「乳児用調製乳」、「妊産婦又は授乳婦用粉乳」、「病者用食品」、「えん下困難者用食品」があり、このうち病者用食品については、国で規格基準や表示内容を定めている「許可基準型病者用食品」と、国が個別に科学的評価を行うことで表示を認めている「個別評価型病者用食品」の2区分に分かれています。

以前は経口補水液に許可基準型病者用食品の許可区分がなかったため、個別評価型病者用食品として許可されたもの以外に、許可を得ずにあたかも病者用食品であるかのように表示された製品が販売されていました。しかし、経口補水液は病者用食品であること、また、脱水でない状態で大量に摂取した場合にナトリウムや糖類の過剰摂取につながる可能性があること、成分組成によっては脱水状態を改善させないおそれがあること等を踏まえ、2023年5月から許可基準型病者用食品として許可区分を新設し、それに伴う制度の見直しを行いました。これにより、許可を得ずに病者用であるかのような表示とともに「経口補水液」と表示した場合には、健康増進法第43条第1項の規定に違反するおそれがあります。

これらの制度見直し以降、消費者庁では消費者が経口補水液の適正な使用方法を正しく理解できるようにするための普及啓発に取り組んでいます。

「経口補水液」と表示された製品については、ものによって目的や対象者等が異なるため、使用にあたっては、医師や管理栄養士等の指導・相談を受けつつ、個々の製品の表示内容を十分確認するようにしてください。



▲ 普及啓発動画 URL



▲ 特別用途食品マーク

表示のお悩み ありませんか？



教えて食品表示

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

あなたの質問をお待ちしています

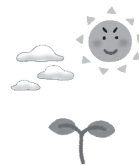
■質問 ■氏名 ■ご所属 ■TEL (又はメール) を明記のうえ、WEB 投稿 (又は郵送) してください。頂いたご質問の中から消費者庁の担当官が選んだ内容を情報誌でご紹介します。

※頂いた個人情報は、質問内容の確認等が必要な際に使用し、情報誌には掲載しません。※質問が採用された方には、消費者庁の回答を JAS 協会からお申込み時の連絡先にお知らせします。※質問内容を添削することがあります。※全てのご質問にはお答えできない場合があることをご了承ください。



↑ WEB 投稿はこちら

質問募集



10 月に向け酒類の有機同等合意ほぼ出揃う見込み ～ 米国・英国・豪州・NZ が同等国に～

本年 10 月から有機酒類が指定農林物資になることから、諸外国との同等合意の状況が注目されていましたが、この度、米国・英国・オーストラリア・ニュージーランドとの同等性について、パブリックコメントが出され、10 月 1 日からの輸出入に間に合う見込みとなりました。国により多少合意内容に違いがあることから、その内容について現時点（8 月 5 日）で判明していることについて、解説します。

4 か国との同等性の合意について

1. 今回の合意事項

(1) 省令改正スケジュール

有機酒類の同等合意については、これまで、カナダ、台湾そして今年の 6 月から EU について合意されたところですが、令和 7 月 7 月 30 日、上記の 4 か国について、同等合意に関するパブリックコメント募集が始まりました。今後のスケジュールは、8 月 28 日パブリックコメント終了、9 月下旬を目途に省令改正。同等性発効日は、10 月 1 日を予定しており、これに関して 9 月にプレスリリースが出される予定です。

下表は、10 月以降の同等性合意状況に関する

情報をまとめたもので、相互認証がある国ではスイスを残すのみとなっています。

また、今後農林水産省から、登録認証機関に対しては、別途説明会が予定されており、そこで、詳しい説明がなされる予定です。

農林水産省から、登録認証機関に対しての説明においての注意点として、現段階で各国との正式な書簡の取り交わしが完了したものではないため、詳細な条件等が変更となる可能性がある旨ご留意いただきたいとのことです。この項で説明する内容は、ほぼ確定とはいえ、最終的には 9 月の農林水産省のプレスリリースを確認願います。

表：有機酒類の輸出入の同等性合意状況

2025年8月5日現在

輸出	同等性を利用して輸出	米国、英国、カナダ、EU、台湾
	JAS認証をもとに有機表示して輸出	オーストラリア・ニュージーランド

※上記以外の国については、現地の有機表示規制を個別に確認のこと。

輸入	同等性を利用して認証輸入業者によりJAS表示	米国、英国、カナダ、EU、台湾、オーストラリア・ニュージーランド
	現地の酒造業者がJAS認証を取得してJAS表示して日本へ輸出	全ての国が対象

(2) 相互承認同等性と輸入のみ同等性の違い

ここで、米国・英国と、オーストラリア・ニュージーランドで制度の違いがあります。

米国・英国については、日本と同様に自国の認証制度が義務化されているため、相互承認という形で、互いの有機認証制度を認め合うことが必要で、このため同等合意のための交渉がなされて、今回の相互承認の同等合意に至っています。

一方、オーストラリアとニュージーランドは、他国の認証制度に基づく有機表示(JAS 認証を含む)を認めているため、相手国からの申し出により、日本側が両国の制度を同等であることを確認するという事で同等性による輸入が可能となります。

この2か国から日本へ輸入される際には、認証輸入業者による有機 JAS 表示を行うことになりますが、輸出に関しては、有機 JAS 認証を根拠に有機表示をして相手国に輸出することが可能です。

以上を輸出に関してまとめますと、

- 米国、英国とは相互認証であり、日本から同等性を利用して有機酒類を輸出することも可能。
- オーストラリア、ニュージーランドへの有機酒類の輸出については、酒類以外の有機加工食品と同様に有機 JAS 認証をもって輸出可能。

となります。

(3) 今回の合意の補足事項

本誌7月号で、EUの同等性の合意の説明の際に、EUの有機加工食品について原料の原産地制限が撤廃された旨記載しましたが、英国においても、これまで原料の原産地制限がされていたものが、今回の合意と同時にこの規制も撤廃されます。このため、原料の原産地制

限が残った国は、スイスのみとなります。

また、英国とは畜産物とその加工品の同等交渉も行っているところですが、今回の合意は酒類のみであり、畜産物関連については引き続き同等交渉を続けるということになります。

2. 同等国との輸入・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。

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。

(2) 輸出業者

米国・英国への輸出に際し、輸出証明書の発行が必要ですが、米国の場合、相手の輸入業者が同国の有機認証(NOP)を取得していないと、有機酒類の輸出はできません。

また米国の輸出証明書は日本から出発する前に発行しなければならず、英国の輸出証明書は英国到着までに発行しなければなりません。いずれも、現地通関時に輸出証明書がないと、通関許可に支障がでますので、ご注意ください。

証明書の発行については、出来るだけ早めに行うことをお勧めします。



有機ワインに関する米国の輸出入に関する条件

1. 日本と米国の基準の相違点

(1) 二酸化硫黄に関する基準の違い

米国と日本の有機酒類の同等合意について、最大の関心事は、二酸化硫黄をはじめとする酸化防止剤に関する取扱いとなります。これは日米で基準が明らかに違っており、同等合意の交渉時の大きなテーマになるであろうことは想定されていました。

この点についてまず、米国と日本の基準の違いについて説明します。

(米国の有機基準)

- ・ 酸化防止剤である二酸化硫黄を使用した酒類製品は、全て「organic」表示できない。
- ・ ワインについて、有機ブドウ 100%使用かつ二酸化硫黄 100ppm 未満の場合は「made with organic grapes」表示が可能。
- ・ 米国において「made with organic」の表示を行うためには、有機認証が必要。

(日本の有機基準)

- ・ 製品に占める有機食品の使用割合が 95% 以上のもの
- ・ 有機加工食品 JAS 附属書 B に規定する「表 B. 1」の添加物は使用可能

(2) 米国との酒類に関する合意事項

以上を踏まえ、米国の有機酒類の輸出入については、次の通り合意されています。

【全ての有機酒類】

- ・ 互いの国で最終加工及び最終包装されたものに限る。

(EU から同等性を利用してバルクで輸入したワインを日本でボトリングのみ行い米国

に輸出する等、他国で最終加工され、日本又は米国で小分け又は最終包装のみ行ったものは、有機同等性を利用した輸出入不可。)

【ワイン以外の有機酒類】

- ・ 日本から輸出するものは二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウムの使用不可。

【ワイン】

- ・ 日本から輸出するものは二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウムの使用不可。

ただし、二酸化硫黄の使用量が 100ppm 未満の場合、有機同等性を利用して米国に輸出し、「made with organic grapes」グレードの表示を行うことが可能。

(「made with organic grapes」グレードワインに有機 JAS マーク及び USDA マークの貼付は不可)

- ・ 米国から輸出される「made with organic grapes」グレードのものは、有機同等性を利用して輸入し、認証輸入業者が有機 JAS マークを貼付し、有機ワインとして国内流通可。

この合意が出るまで、二酸化硫黄を使用した「made with organic grapes」のワインは、米国では Organic 表示できないため、同等性を利用して日本で輸入業者がオーガニック表示できないのではないか、という危惧をされていましたが、この点については、JAS の規格で認められているものは、米国で Organic と言えなくても、日本では有機ワインと言える道が開けましたので、米国の有機ワインを輸入する事業者としては、歓迎すべき結論になったと思います。

老化研究の進展と 老化を防ぐ食品開発の動向

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

技術士（生物工学部門） 吉田 存方



1. はじめに

日本は世界有数の長寿国であり、2020年時点の平均寿命は男性 81.56 歳、女性 87.71 歳に達している（厚労省・完全生命表）¹。一方で、健康寿命（WHO が提唱、平均寿命から寝たきりや認知症など介護状態の期間を差し引いた期間）は男性 72.68 歳、女性 75.38 歳（2019 年）と、平均寿命との差がそれぞれ約 8.73 年、12.07 年（2019 年、最新値は 2022 年）存在する²。これは、人生の最終段階において介護や医療への依存が高まることを意味し、個人の QOL（生活の質）や社会保障費の増加に直結する課題である。

このような背景から、健康寿命の延伸は国民的・政策的な重要課題となっており、近年では「老化そのものを制御する」研究や、「食品による予防的介入」に注目が集まっている。

2. 健康寿命延伸に向けた政策の状況

厚生労働省は「健康日本 21（第一次～三次）」をはじめとする国民健康づくり運動を推進しており、多方面から健康寿命の延伸を図っている³。第三次（2024 年～2035 年）では、2022 年時点での健康寿命を 2035 年までに男女とも 3 年以上延ばすことを目指すとともに、平均寿命との差の縮小を目標としており、生活習慣病予防、認知症対策などに加え、食品や

栄養の役割も明確に位置づけられている。

「健康日本 21」の目標実現を技術面・科学的側面から支援する取組の一つとして、2014～2018 年、内閣府の戦略的イノベーション創造プログラム（SIP）「機能性農林水産物・食品による身体ロコモーション機能維持に着目した科学的エビデンスの獲得及び次世代機能性農林水産物・食品の開発」が進められた⁴。本プロジェクトは、食事（機能性食品）を通じて身体機能を維持・改善し、健康寿命の延伸に資する科学的根拠と商品開発を目指すものである。プロジェクトの成果としては、食品に含まれる機能性成分（ポリフェノール、 ω -3 脂肪酸、ビタミン D、タンパク質など）を対象に、筋力維持・骨の健康・関節機能改善への効果を評価、動物実験・臨床試験を通じて、ロコモーション機能（歩行・筋力・バランス能力）への影響を科学的に検証したうえ、特定の機能性食品がサルコペニア（加齢による筋量・筋力の著しい低下）予防に有効であることの臨床エビデンスを得ている。

3. 老化研究の最新動向

ヒトの老化は細胞老化の結果であり、老化細胞の割合が増加することにより進行すると考えられている。細胞老化は、不可逆的な細胞周期停止状態であり、DNA 損傷、テロメア短縮¹、腫瘍性ストレスなどへの応答として生じ

る。特徴として老化関連 β -ガラクトシダーゼの発現や、変形した細胞形態、SASP（老化関連分泌表現型）の獲得が含まれる。SASP はサイトカインⁱⁱやケモカインの分泌を通じて周囲の細胞や組織に機能不全や炎症反応を引き起こす。

老化は生活習慣病とも密接に関係している。糖尿病ではインスリン標的組織や膵 β 細胞に老化細胞が蓄積し、インスリン抵抗性や分泌機能低下が引き起こされる。動脈硬化では、血管内皮や平滑筋細胞の老化が炎症を誘発し、プラークの形成や血管の硬化を助長する。加齢による筋肉量の低下（サルコペニア）や骨密度の減少は、ロコモティブシンドロームと呼ばれる運動機能低下をもたらし、転倒や寝たきりのリスクを高める。また、腸内細菌叢の加齢変化により、短鎖脂肪酸産生菌の減少

や腸管バリア機能の低下が慢性炎症や代謝異常を引き起こすことも明らかとなっている。

これらの老化に起因する病態を予防・改善するための介入として、老化細胞を選択的に除去（セノリシス）する「セノリティクス」の医薬開発も進行中である。さらに、腸内環境の改善や、AMPK/TGR5 といった代謝センサーの活性化を通じた食によるアプローチも期待されており、科学的根拠に基づく多面的な戦略が、健康寿命の延伸に向けた新たな道を切り開いている（表 1）。

4. 老化を防ぐ食品の開発動向

1) 機能性食品の分類と制度

日本では、健康食品は表 2 の 3 分類に整理

表 1. 主要な老化研究の状況

トピック	要点	主な研究機関	文献
細胞老化と SASP	細胞老化による SASP が老化や疾患進展の鍵。SASP 制御や老化細胞除去薬に注目。	バック研究所（米）、東京大学 など	⁵
エピジェネティクス・老化時計	DNA メチル化などのエピジェネティック変化が老化度（生物学的年齢）を反映。	UCLA（米）、理化学研究所 など	⁶
ミトコンドリア機能と老化	ミトコンドリアの機能低下や酸化ストレスが老化促進に関与。	カリフォルニア大、京都大学 など	⁷
セノリティクス（老化細胞除去薬）	老化細胞を選択的に除去する薬（セノリティクス）が健康寿命延伸の新戦略。臨床応用が進む。	メイヨークリニック（米）、東京大学	⁸
若返り・リプログラミング	Yamanaka 因子などによる細胞の初期化・若返り技術。動物モデルで老化指標の改善が報告。	京都大学 iPS 研、ソーグ研究所（米）	⁹

表 2. 日本の機能性食品制度

分類	許認可制度	表示可能な内容・品目数
特定保健用食品（トクホ）	消費者庁長官の許可	科学的根拠に基づく保健効果 2022 時点で 1000 件以上
栄養機能食品	規格基準を満たせば届出不要	栄養成分の機能表示（例：カルシウムは骨の形成に必要）
機能性表示食品	事業者責任で届出	科学的根拠に基づく機能性 2020 年時点で 5000 件を超える

されている。

これらの制度により、食品による予防的介入が科学的根拠に基づいて消費者に提供されるようになり、消費者の選択肢が広がる一方、根拠の質や表示の分かりやすさにばらつきがあり、誤認や安全性への課題も指摘されている。国立研究開発法人・医薬基盤・健康・栄養研究所では機能性食品に関する啓蒙と情報提供を行っている¹⁰。

2) 老化研究の観点で期待される食品成分

老化研究の進展に伴い、老化抑制の効果が期待される食品が多数開発されている(表3)。従来の抗酸化、抗炎症、代謝改善成分に加え、糖尿病などの生活習慣病やロコモティブシンドロームの詳細な発症メカニズムを踏まえた新たな成分も見出されている。東京大学の佐藤隆一郎らの研究では、筋肉や脂肪組織などで発現している胆汁酸受容体 TGR5 の活性化

が老化細胞の炎症抑制や代謝改善、筋肉量の増加に有効であることが示され、TGR5 を標的とした食品成分(例:柑橘類由来のノミリン)の開発を進めている。また、運動の効果を模倣した作用を発揮する食品成分として「運動機能性食品」なる概念も提唱している¹¹。

5. おわりに

老化研究と食品開発は、科学・政策・産業の三位一体で進化しており、健康寿命の延伸に向けた実践的な手段として大きな可能性を秘めている一方、「健康の維持・増進」や「体調管理」をサポートするものであり、病気の治療・診断・予防を目的とする医薬品のような明確な効果や即効性は期待できない。今後は、明確な科学的根拠に基づいた製品の普及と、個人のライフスタイルに応じた選択が鍵となると思われる。

表 3. 老化抑制効果が期待される主な食品成分

成分名	主な作用	文献
レスベラトロール (ポリフェノール)	サーチュイン活性化、抗酸化、抗炎症、寿命延長(マウス)	12
NMN(ニコチンアミドモノヌクレオチド)	NAD+増強、サーチュイン活性化、ミトコンドリア機能改善	13
ケルセチン (ポリフェノール)	SASP 発現・分泌抑制、セノリティクス作用、抗酸化、炎症抑制	14
ω -3 脂肪酸 (EPA/DHA)	抗炎症、認知機能維持、心血管疾患予防	15
β コングリシニン(大豆タンパク質)	血中コレステロールの低下、心臓病発症リスクの軽減、肥満予防	16
ビタミン D	骨・筋肉機能維持、免疫調整、フレイル予防	17
ノミリン(柑橘由来リモノイド)	TGR5 受容体活性化による炎症抑制、代謝改善、老化細胞抑制	18

これらのうち、 β コングリシニンとノミリンを除き、その成分を含む機能性表示食品やサプリメントが開発され、国内外で市場が拡大している。特に NMN は日本市場だけで 2024 年に約 159 億円規模と推定されている。

- i テロメアとは、(特徴的な繰り返し配列をもつ DNA と、様々なタンパク質からなる染色体の末端にある構造。細胞分裂ごとに短縮し、細胞の老化や寿命に関与する。
- ii 細胞から分泌されるタンパク質であり、細胞間相互作用に関与する生理活性物質の総称。また、白血球が傷害箇所に集まるための走化性サイトカインをケモカインという。

<引用文献>

- 1 厚生労働省「完全生命表」(<https://www.mhlw.go.jp/toukei/saikin/hw/life/23th/index.html>)
- 2 健康寿命の令和元年値について (<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000872952.pdf>)
- 3 厚生労働省「健康 21 (第三次)」(https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/kenkounippon21_00006.html)
- 4 SIP「次世代農林水産業創造技術」資料(https://www8.cao.go.jp/cstp/gaiyo/sip/iinkai/nougyou_10/siryos.pdf)
- 5 Campisi, J. (2013). *Annu Rev Physiol.* 75: 685-705.
- 6 Horvath, S. (2013). *Genome Biol.* 14(10): R115.
- 7 Sun, N. *et al.* (2016). *Mol Cell.* 61(5):654-666.
- 8 Kirkland, J. L., *et al.* (2017). *J Am Geriatr Soc.* 65(10): 2297-2301.
- 9 Ocampo, A., *et al.* (2016). *Cell.* 167(7): 1719-1733.
- 10 国立研究開発法人・医薬基盤・健康・栄養研究所「健康食品の安全性・有効性情報」(<https://hfnet.nibn.go.jp/>)
- 11 「健康寿命をのばす食べ物の科学」佐藤隆一郎著 (ちくま新書、2023 年)
- 12 Baur, J.A. *et al.* (2006). *Nature.* 444(7117):337-42.
- 13 Mills, K.F. *et al.* (2016). *Cell Metab.* 24(6):795-806.
- 14 Zhu, Y. *et al.* (2015). *Aging Cell.* 14(4):644-58.
- 15 Swanson, D. *et al.* (2012). *Adv Nutr.* 3(1):1-7.
- 16 Inoue, N. *et al.* (2015). *Biosci Biotechnol Biochem.* 79(9): 1528-34.
- 17 Pilz, S. *et al.* (2019). *Nutrients.* 38(2):1145-1151.
- 18 Sasaki, T. *et al.* (2021). *J Biol Chem.* 296: 100131.

新規 JAS 認証工場のご紹介

JAS 協会員の認証機関において、新規認証された JAS 認証工場をご紹介します。

認証を受けた者の氏名又は名称及び住所	認証に係る農林物資の種類又は農林物資の取扱い等の方法の区分	認証に係る工場、工場若しくは事業所の名称及び所在地	認証年月日	認証番号	認証機関の名称又は略称
株式会社遠州米穀 静岡県磐田市高見丘 1203	精米	株式会社遠州米穀 精米工場 静岡県磐田市高見丘 1203	2025 年 6 月 27 日	SJ32-001	(一社) 日本 精米検査認証 協会

食品産業関連技術懇話会 活動報告

施設見学 編

食品産業関連技術懇話会（略称：食技懇）では、1 回/年 食品関連事業の今の姿を知るために施設見学を実施しています。今回、食品原料を生産する一次産業に的を絞り下記 2 カ所を訪問しましたので、その紹介をします。

【テーマ】都市型農業

【日時】2025 年 7 月 25 日（金）

有限会社福田牧場

現社長の父上が戦後、牛一頭を借用し酪農を開始しました。牛種は、ホルスタインとジャージーが 16 頭です。神奈川県には過去 180 軒の酪農家でしたが、現在はその半分 90 軒に減少しています。経営は、酪農はトントンで、運営主体は移動動物園です。従業員社長含めて 8 名で運営しており、従業員の大半は女性です。動物好きが高じて猛暑の中、作業をしていました。

移動動物園は 200～300 件/年訪問し、平均 2 時間滞在します。トラック 3 台に分乗して神奈川県内の保育園、小学校を訪ねます。何よりこどもが喜ぶのは、予め自宅から持参したニンジン、キャベツを動物が食べてくれた時です。それだけ直接動物に触れる機会がない都会のオアシス的存在になっています。



- ① 都市型酪農経営：乳牛 16 頭
- ② 移動動物園経営：羊 8 頭、山羊 30 頭、ウサギ 100 匹、モルモット 100 匹、リクガメ 3 匹、アヒル 5 羽、ポニー 5 頭
- ③ 場所：神奈川県川崎市高津区新作 3-20-30
- ④ <http://www.fukudafarm.jp/>

農福連携すぎのこ農園



杉並区も戦前は郊外で、農村地帯です。戦後、高度経済成長期に合わせて住宅が一斉に立ち、農地は住宅の間に残された状態になりました。

2019 年 4 月に「井草区民農園」を農福連携農園として整備しました。総面積 2800 m²（区内障害者施設・子供食堂向け生産農地：2000 m²、障害者施設・保育園への貸出農地：300 m²、管理事務所：200 m²など）。管理事務所は、杉並区内残存の江戸中期の農家住宅を移設して使用しています。

予算 1800 万円/年で杉並区担当者 3 名が従事し、現場業務は JA 東京に業務委託しており、営農指導は、JA 東京職員が実施しています。

- ① 当該施設は杉並区立施設で、地元 JA 東京に業務委託している。主業務は農業教育と福祉施設の給食へ農産物供給
- ② 場所：東京都杉並区井草 3-19-23（西武新宿線 井荻駅より徒歩 5 分）
- ③ <https://www.ja-tokyochuo.or.jp/suginoko/>

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 【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 丸山豊 氏 (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】井筒彩子 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㈱ 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。

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>



美味しさを、着せよう。

<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>