

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

ノウフクJASで規格以上の価値を産み出す
～認証取得は私達の誇り～



社会医療法人みどり会さんさんグリーン
施設長 新免 修氏(左) 管理者 藤永 実氏(右)

●消費者委員会 食品表示部会(第78回、第79回)

食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決
機能性表示食品の表示禁止事項に関する規定が一部改正へ



農水省JAS室だより

●消費者庁 個別品目ごとの 表示ルール見直し分科会(第12回)

ドレッシング、食用植物油脂、
農産物漬物が検討される



どんとこい有機

農研機構



おどろ木 桃ノ木 山椒の木

日本木材地中活用推進協会

●JAS関連情報 日本農林規格調査会

林産8規格の表示事項・表示方法が改正へ



10月

2025

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>

JAS協会公式キャラクター

じゃすひめちゃん[®]

LINEスタンプ販売中！



全 **40** 種類

50コイン / 150円

「LINE STORE」クリエイターズスタンプ より

JAS協会



で検索！



目次

1	●インタビュー ノウフクJASで規格以上の価値を産み出す ～ 認証取得は私達の誇り ～ 社会医療法人みどり会さんさんグリーン 施設長 新免 修 管理者 藤永 実 〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
5	●農水省JAS室だより FAMICの適合性評価部門ってどんなところ？ ～ ファム、アミ、ミックに聞いてみた ～
9	●おどろ木 桃ノ木 山椒の木 地中の森がつくる安全安心社会 ～ 一般社団法人 日本木材地中活用推進協会の紹介 ～
12	●どんとこい有機 水稻有機栽培における害虫防除 ～ 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③ ～
16	●有機JASに関する補助事業のご案内
18	●JAS関連情報 日本農林規格調査会 林産8規格の表示事項・表示方法が改正へ 非認証事業者が表示する際は、認証番号の表示を義務化
20	●消費者委員会 食品表示部会(第78回、第79回) 食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決 機能性表示食品の表示禁止事項に関する規定が一部改正へ
24	●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第12回) ドレッシング、食用植物油、農産物漬物が検討される
30	官報情報
31	ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ
32	●業界の動向 プラントベースエッグの開発と展望 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 代表幹事 フェロー認定技術士 農業部門(農業・食品) 江本 三男



さんさんグリーン

大阪府枚方市藤阪中町 3-20

TEL 072-807-3356 FAX 072-868-2068



 社会医療法人 みどり会



社会福祉法人 松樹会



ノウフク JAS で規格以上の価値を産み出す

～認証取得は私達の誇り～

社会医療法人みどり会さんさんグリーン

施設長 新免 修 氏、管理者 藤永 実 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 社会医療法人みどり会さんさんグリーン
施設長 新免氏（左）と管理者 藤永氏（右）

社会医療法人みどり会さんさんグリーンは、2024 年 8 月に「就労継続支援 B 型事業所」として大阪府枚方市に事業所を設立し、2025 年 2 月にノウフク JAS の認証を取得されました。

京都府京田辺市内のほ場でお茶、田辺なす、海老芋、米、唐辛子等を栽培するほか、宇治抹茶、京番茶、燦燦濃茶大福、燦燦濃茶クッキー等の加工品も商品化しています。また、事業所内にあるコミュニティカフェではこれらの農産物等をメインに使用したランチをワンコイン（500 円）で提供しています。

今回は、施設長の新免氏と管理者の藤永氏に、ノウフク連携に取り組まれた経緯やノウフク JAS の役割についてお話を伺いました。

ろう者の方が安心して過ごせる 居場所を作りたい

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。貴事業所の利用者にはろう者が多いと伺いましたが、ろう者の方と農業を始めようと思ったきっかけについてお聞かせください。

藤永 以前、京田辺市役所に勤務していた際に地域のサークルで手話を学んでいました。手話があまり普及しておらず、ろう者の方が安心して過ごせる居場所が少ないと感じました。そこで、「地域と繋がれる、ろう者にとって居心地のいい場所を作りたい」と考え、農業であれば行事や取り組みを通じて地域と繋がれると思ったのがスタートです。

島崎 農業を始めるにはまず農地の確保が必要になると思います。最初のご苦労もあったのではないのでしょうか。

藤永 農業の課題と福祉の課題を連携して解決していこうという思いがありました。農業には高齢化に伴う担い手不足や耕作放棄地の増加という問題があります。一方で、福祉の面では、利用者に働く場を提供するという課題が

あります。

農地については農業委員会を通して、耕作放棄地を管理するという名目で農地の無償貸与を受けることができました。個人ではなく組織で農業に取り組むことで、後継者不足や耕作放棄地の解消にも貢献しています。

島崎 農業の経験がない中で、栽培技術の習得や指導はどのようにされたのですか。

藤永 長年、宇治茶の栽培をされていた地元茶農家の方が、高齢でできなくなり、声をかけていただいたことが始まりです。最初はその方に教えてもらいながら、3年目頃からは自分たちだけでも栽培ができるようになり、設備も譲り受けました。また、京都府農業改良普及センターのお茶の専門家にも指導を受けました。販売面では、JAにも協力をいただき、売り先を確保することができました。



▲ 田辺なすの収穫・葉かき作業

しかしながら、宇治抹茶原料の碾茶の場合、年1度、5月にしか収穫を行わないため、収入が季節に偏ります。そこで、年間を通じた仕事、収入を確保するために、地域特産品の田辺なすや海老芋などの生産も始めました。

田辺なすと海老芋については新たな生産者を対象に京田辺市とJAが無償で農家養成塾を開催しており、当事業所からも毎年二人ずつ受講させていただき、栽培技術の指導を受けました。

島崎 ろう者の方は農家養成塾ではどのような手段で教えてもらうのですか。



▲ ほ場で実をつけた田辺なすの様子

新免 職員も一緒に参加して手話通訳することもあります。農作業は実技が多いので、言葉よりも実際に作業を見て習得することが多いです。

ノウフク JAS の反響

島崎 2025年2月にノウフク JAS の認証を取得されたとのことですが、認証を取得してよかったことや反響等がありましたら、お聞かせください。

新免 JAS は国家規格なので、同じ商品でも JAS の認証を取得していることで、「良いものを作っている」という誇りを持てることがよかったです。現在、京都市内のホテルや料亭でも当事業所で生産した商品をご利用いただいています。それも、JAS 認証を取得していることがきっかけとなり、仲卸業者を通じて繋がることができました。現在もこういったホテルや料亭と安定した価格で取引をさせていただいています。

島崎 ノウフク JAS について、利用者の方はどうのように受け止められていますか。

藤永 JAS マークが付くことによって商品価値がぐっと上がってきますし、利用者のモチベーションも高まります。



▲ インタビューの様子

新免 農業は結果が見えやすいこともモチベーションアップに繋がります。自分たちが育てて収穫した野菜をコミュニティカフェで「美味しい」と言って食べてくださるお客さんを間近で見ることは、やりがいに繋がると思います。

島崎 農作業や加工品の製造において、利用者の方はどのような作業をしていらっしゃるのでしょうか。

新免 当事業所の作業は、ほぼ全ての行程に利用者が携わっています。

島崎 作業の指示や日常のコミュニケーションで工夫されていることはありますか。

新免 職員は手話ができないと仕事にならないので、入職当初は手話ができなくても、手話を習得してもらうことにしています。苦劳も多いですが、手話に限らず、いろいろな方法で利用者とのコミュニケーションをとるようにしています。

コミュニティカフェでランチを提供

島崎 コミュニティカフェはどのようなきっかけではじめられたのでしょうか。

藤永 利用者の中には高齢や障害などの理由により、農作業が難しい方や外出が困難な方もいらっしゃいます。様々な作業を用意して、利用者が何かしらの作業に就けるようにしたいとの思いからコミュニティカフェを始めました。カフェでは規格外の野菜を活用したランチを提供するだけでなく、野菜や加工品の販売をすることで収益の向上にも繋がっています。

島崎 カフェには外部の方も来られるのですか。



▲ 取材日のワンコインランチ
この日のメニューは「さんさん田辺なす丼定食」

藤永 毎日多くの方にご来店いただき、地域の方との交流の場となっています。

更なるノウフク JAS の普及を

島崎 今後、新たにノウフクに取り組むことを考えている事業者へのアドバイスがありましたら、お聞かせください。



▲ インタビューの様子

新免 最低条件として「良いものをつくる」という意識が不可欠です。ノウフク JAS の規格では品質の良し悪しが問われるわけではなく、生産行程に障がい者が携わっているかどうか基準です。しかし、「障がい者が作っているから買ってください」というだけでは継続的な販売に繋がりません。就労継続支援 B 型事業所として、利用者に少しでも高い工賃を払うことも大切なことですので、継続して買っていただける良いものを作る覚悟が必要です。

島崎 ノウフク JAS の更なる普及に向け、今後こういった PR が必要だと思われますか。

藤永 農業を始めようとする農地、農機具、資材等の初期投資が必要です。これらが大きなハードルとなり、農業に踏み出せない事業所が多いと思います。現在、補助金や制度支援が都道府県によってばらつきがあるので、それが解消されると、より一層普及が進むと思います。

島崎 これからのノウフク JAS の普及における農林水産省への要望や、期待することがありましたら、教えてください。

新免 農林水産省だけでなく、他の行政機関にももっとノウフク JAS を知ってもらい、その価値を日本全体に広めてほしいです。

島崎 JAS 協会では、今年冬頃にノウフク JAS をテーマにした講習会を実施する予定です。JAS 協会としても、精一杯普及に努めたいと思いますのでご協力をお願いします。

本日は貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございました。



農林水産省「消費者の部屋」展示のご案内

【日程】11月10日（月）～11月14日（金）

【会場】農林水産省北別館1階「消費者の部屋」 東京都千代田区霞が関1-2-1

【内容】（仮題）選んで安心！～JASマークは信頼の証～

JAS マークの意義を知るとともに、JAS の広がりを見出すことで、JAS マークへの信頼感を高めます。当展示では、実物の展示等により分かりやすく解説します。



農水省
JAS 室だより



FAMIC の適合性評価部門ってどんなところ？

～ファム、アミ、ミックに聞いてみた～



じゃすひめちゃん®



JAS 室と共にいつも皆さんに寄り添って仕事をされている独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の JAS 部門には、標準化部門と適合性評価部門があります。

今回は、適合性評価部門の業務について少し詳しく御紹介します。

今回も御紹介は、ジャスマル君、ジャスマロ君と同じ妖精なかまのファム、アミ、ミックの3人にお任せしたいと思います。



しっかり者でみんなのリーダー的な存在だと、自負している FAMIC の宣伝部長
ファム（FAM）

FAMIC の適合性評価部門では、主に2つの業務を行っているよ。

その1

JAS などの登録審査業務

JAS の登録審査業務

を紹介するね。

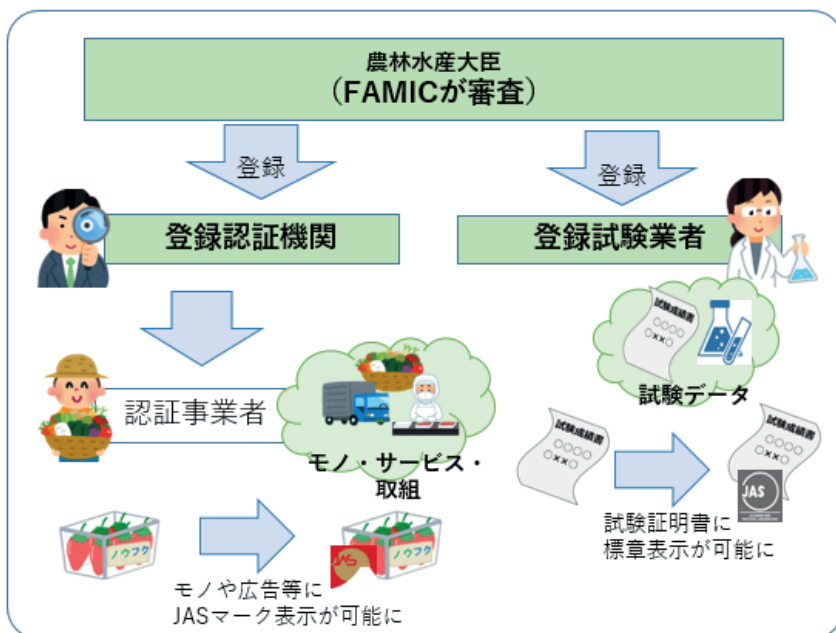
好奇心旺盛で、食について、みんなにわかりやすく伝えることが使命だと思ってまーす

アミ（AMI）



JAS 制度は下の図のような仕組みになっていて、登録認証機関に認証された事業者や登録された試験業者のみが JAS マークを表示することができるよ。

FAMIC では、認証機関や試験業者の登録審査や、これらの機関が適切に業務を行っているかを調査しているよ。



FAMIC で行っている調査について、詳しく教えて！



FAMIC では、JAS の認証機関や試験業者の登録審査業務として、次のような調査を行っているよ。



立会調査

事業所調査

格付品検査

立会調査

では、登録認証機関が事業者を調査している現場に立ち会って、登録認証機関が適切に調査を行っているかを調査するよ。

事業所調査

では、登録認証機関や登録試験業者が業務を行っている事業所に行って、業務を適切に行っているかを聞き取りや記録を確認して調査するよ。

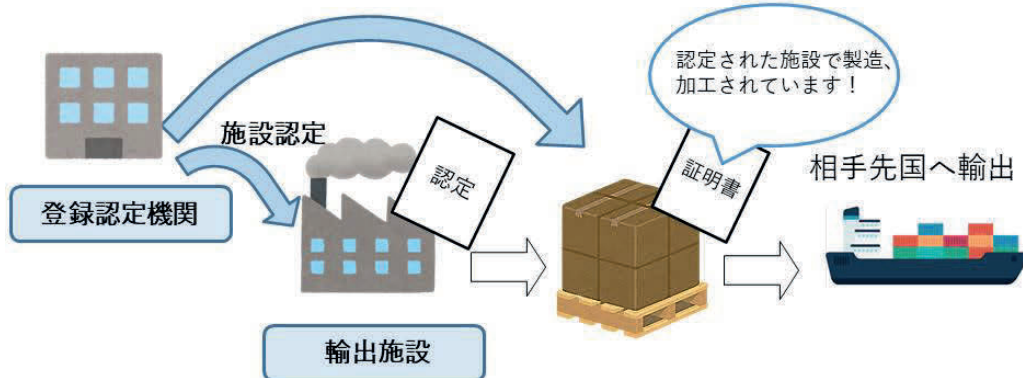
格付品検査

では、JAS マークのついた商品を買って、JAS（規格）に合った商品であるかを科学的な分析によって調査するよ。

色んな方法で調査して、信頼性を守っているんだね。



これらのほか、「農林水産物及び食品の輸出に関する法律（輸出促進法）」に基づいて、輸出施設の認定などを行う登録認定機関の調査もしているよ。



例えば、海外に食品を輸出するとき、輸出先の国によっては、国（日本）が認定した施設で食品の製造・加工を行うことや、衛生証明書などの提出が求められるんだ。

施設の認定は、国や都道府県等のほか、国が登録した民間の「登録認定機関」も行うことができ、FAMIC では登録認定機関の調査をしているよ。

輸出促進にも力を入れているんだね！



その2

JASaff 認定業務

次にミックが JASaff 認定業務 を紹介するよ。

「JASaff (ジャサフ)」は、FAMIC 認定センターの呼称だよ。
JAS の国際競争力強化の一環として、国際的に通用する認定制度を
確立するために設立されたんだ。



一見、クールなやつと思われがちだけど、実は科学的知見と分析技術には自信があるよ

ミック (MIC)



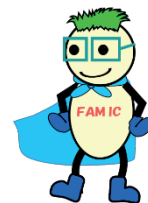
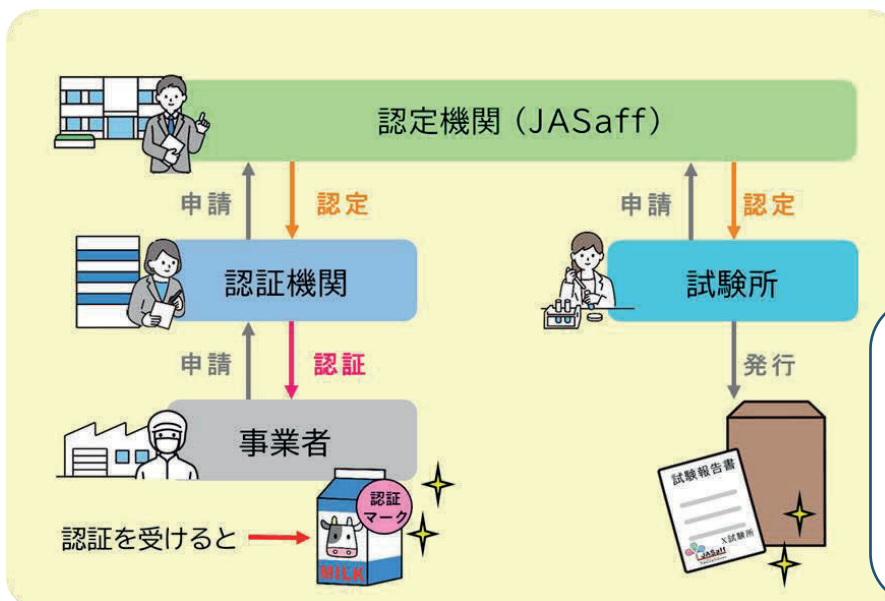
JASaff では、次の認定業務を行っているよ。
これまでの JAS の業務経験を生かしているんだね！

製品認証機関の認定

農林水産分野の製品認証を行う 認証機関の認定

試験所の認定

食品分野の試験を行う 試験所の認定



認定の仕組みはこれさ！

JASaff は「認証機関」にあたるよ。JAS の図の「登録」が「認定」になるだけで、JASaff でも同じように事業所調査や立会調査を行っているよ。

みんな仲間！



この仕組みは国際ルールに基づくもので、他国の認定機関と認定能力を互いに認め合うことを「国際相互承認」というよ。

これによって、製品や試験報告書の国際的な信頼性が高まって、輸出促進が期待されるんだ。

JASaff は、製品認証分野で国際相互承認協定を締結しているよ。
日本の製品や事業者の国際競争力強化が期待できるね！
さらに、今後は試験所分野にも拡大予定なんだ！





ジャスマロ君

農林水産省基準認証室は、JAS 制度に関する政策設計を担当しているんだけど、FAMIC は、実際の現場でその運用を担っているんだね。

それに、輸出促進や、国際競争力強化にも力を入れているんだな。

そうだよ、JAS 制度が正しく運用されるよう、FAMIC がしっかりと調査したり、見守ったりしているから安心なんだよね。

FAMIC では、JAS や JASaff を普及するために、SNS でも情報発信しているよ。みんなも「#JAS」、「#JASaff」で検索してみれば～。イイモノヨ～オッ！



X



Facebook



認定センターHP



ジャスマル君



～～～～～ セミナーのお知らせ ～～～～～

令和7年度 JAS オンラインセミナー

参加費無料

JASの制定や活用方法を幅広くご紹介するJASオンラインセミナーを令和7年度も開催します。ぜひご視聴ください！



http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2025/

～～～～～

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>

地中の森がつくる安全安心社会

～一般社団法人 日本木材地中活用推進協会の紹介～



一般社団法人 日本木材地中活用推進協会 代表理事 沼田 淳紀

1 はじめに

国内には、軟弱地盤が多く存在しています。このような地盤に、木材を打設し地盤を強化することを推進する「一般社団法人 日本木材地中活用推進協会（以降、「木地協」と呼ぶ）」をこの度設立しました。以下に、設立の背景と概要、木材地中活用の意義と課題、取り組みを紹介いたします。

2 設立の背景

気候変動の影響は、危機的な状態にあり、この緩和策は喫緊の課題です。一方、近年、南海トラフ地震を始めとする巨大地震のリスクも高まっています。特に、地盤に関して言えば、大きな地震が発生すると、揺れによる被害よりも更に広範な地域で液状化が発生し甚大な被害をもたらします。さらに、常時においても軟弱地盤では、構造物に沈下や傾斜を及ぼすといった被害が発生します。このような災害対策と気候変動緩和策を切り離さず、同時に実施するといった発想が必要です。これを実現するために、木材を積極的に使うべきだと考えています。

国内の森林は、現在利用期を迎えているとされ、積極的に木材を使用し、再造林を行い、森林の若返りを進めなければならない時代になっています。そのためにも、木材を使うことが

必要で、長期かつ大量に木材を使うことは、大気中のCO₂を減らすことに繋がるので、特に重要だと言えます。

軟弱地盤に構造物を構築するための基礎工事としては、木杭が洋の東西を問わず古来使われてきましたが、現在はあまり使われなくなっていました。しかしながらこれは、1950年頃の時代の政策や、その後の化石燃料に強く依存した社会背景によるもので、木材自体が力学的や耐久性に劣ったからではありません。このような状況により、2010年以降、木材を地中でも積極的に使用しようとする工法が開発され、木材の利用量が増え始めましたが、進展は少ないのが現状です。そこで、木材活用を進める上にも、関係各位が協力し、政策提言や関係者への働きかけを行う団体が必要であると考え木地協を設立しました。

3 協会の目的など

木地協は、今年設立したばかりの新しい協会です、その概要は以下の通りです。

● 設立目的

- (1) 地中での木材利用を通じた安全・安心な社会基盤の構築
- (2) 炭素貯蔵による気候変動緩和への貢献
- (3) 林業と建設分野をつなぐ新たな木材活用システムの推進
- (4) 会員の健全な発展と産業全体の成長

● 設立日

2025 年 2 月 26 日（一般社団法人登記日）

● 会員数

正会員 6 団体、賛助会員 1 名、特別会員 16 名（2025/9/3 時点）

木地協設立後、準備期間を経て、2025 年 7 月より活動を始めており、9 月 3 日には、協会設立記念会を台東区民会館で開催しました。

4

木材を地中で使用する 意義と課題

木材は、燃えやすい、腐るという特徴があり、これは時には利点でもあります。木材を構造材として使用する時には、大きな弱点にもなります。木材は、地下水位では酸素が不足し、腐朽や蟻害は基本的に生じません（写真-1 参照）。軟弱地盤の特徴の一つは、地下水位が浅いことであり、そこでの木材活用は、燃焼と生物劣化という木材の弱点を克服する極めて相性の良い使い方です。しかしながら、木材は全て腐ると思われている方が多く、このような誤解は解消しなければなりません。



写真-1 86 年間以上橋脚基礎に使われ地下水位以下にあった丸太の写真（腐った様子は認められない）

樹木は、成長する過程で光合成により大気より CO_2 を吸収し炭素を樹木として固定し酸素を放出します。樹木に固定された炭素は、伐採後

も木材に固定されたままです。それを軟弱地盤対策に用いれば、元は大気にあった炭素を地中に保存することになります。軟弱地盤対策では大量の木材を用いるので、炭素を大量かつ長期的に地中に貯蔵できることになります。森林では、樹木を伐採後再造林すれば、森林が若返り、このサイクルは何度でも繰り返すことができ、軟弱地盤対策により安全安心社会をつくりながら、地中への炭素固定量を持続的に増やすことができます。森林から得られた木材で、「地中の森」をつくり安全安心社会を構築するので（図-1 参照）。

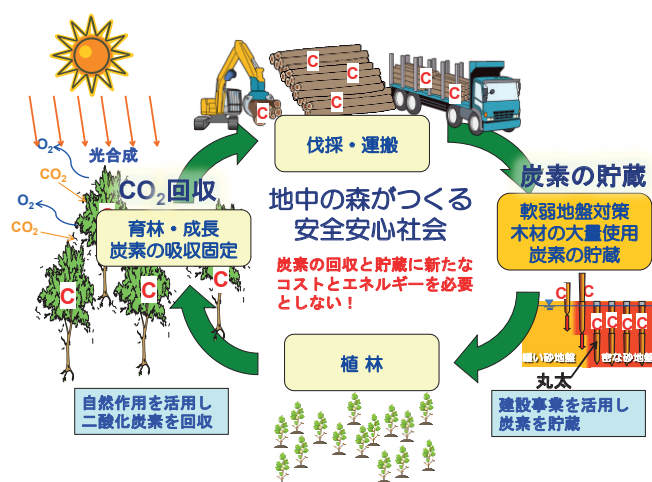


図-1 木材の地中活用による安全安心社会の構築

現在、CCUS（Carbon dioxide Capture, Utilization and Storage）¹や CO_2 吸収コンクリートが炭素を回収固定する技術として着目されていますが、木材の地中での活用は、これらに劣ることなく、むしろコスト、確実性、安定性、即効性で優れています。これを推進する上で、川上の林業と川下の建設業の連携や、炭素固定を価値化しインセンティブを与えることが必要です。

¹ CCUS は、二酸化炭素回収・有効利用・貯留を意味し、発電所や工場などから排出される二酸化炭素（ CO_2 ）を回収し、地中深くに貯留するだけでなく、化学製品の原料や燃料として再利用する技術を指します。 CO_2 を回収し貯留する「CCS（Carbon dioxide Capture and Storage）」と、回収した CO_2 を再利用する「CCU（Carbon dioxide Capture and Utilization）」を組み合わせた概念で、地球温暖化対策として、 CO_2 排出量削減と資源循環型経済の実現に貢献すると期待されています。

従来の木杭に加え、近年では木材を使った工法が実用化され最大 23m の深さまでの軟弱地盤対策が可能になっています(写真-2 参照)。加えて、木材を使った液状対策工法も実用化されています。しかしながら、これらはまだ広く知られておらず、また、工法の数や技術者も十分とは言えず、工法の周知、工法の改良やさらなる工法の開発が必要です。



写真-2 丸太打設による軟弱地盤対策実施状況(写真提供: (株)九州パイリング、QP パイル工法)

5

取り組み概要

木地協は、このような背景を受け、今年度、特に以下の取り組みを計画しています。

- (1) 木材活用による液状化対策を含む軟弱地盤対策により、気候変動緩和策への貢献と、波及的な森林の多面的機能の活性化に貢献する事業を提案していきます。
- (2) 地中における木材活用の実態把握調査と

炭素貯蔵価値化に取り組みます。

- (3) 国内における地中木材活用に対する既存の設計施工法を調査します。
- (4) 素材生産者、林業経営者、建設事業者、二酸化炭素排出事業者などを始めとする木材の長期活用に向けた社会貢献と気候変動緩和の取り組みに興味ある団体への会員拡充を図ります。
- (5) 各種助成金獲得への挑戦および会員が応募する場合の支援、木材活用に関する支援事業を提案していきます。
- (6) 学術団体を始め、行政や各地方における地盤への木材活用を推進しているグループや、住宅関連団体などの関係団体と連携していきます。((公社) 土木学会・(公財) 国際緑化推進センターとの共催で「第2回木材地中活用シンポジウム」を開催(2026.1.27, 土木学会講堂にて)) を開催予定です。)
- (7) 会員企業に対する技術課題に対するアドバイスおよび工法の改良や新工法の開発に対する技術支援を行います。

6

連絡先

木地協への連絡先は、以下の通りです。

URL	https://mokuchikyo.or.jp/
E-mail	daihyo@mokuchikyo.or.jp
TEL	070-5469-0902



どんとこい有機



水稲有機栽培における害虫防除

～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③～

有機栽培における害虫対策としては、基本的に化学合成殺虫剤が使用できないので、害虫が発生しにくい栽培環境の醸成、すなわち耕種的管理を基軸とした対策が最も重要となります。ただし、「JAS 規格 5.10 ほ場又は栽培場における有害動植物の防除」において、耕種的防除・物理的防除・生物的防除又はこれらを適切に組み合わせた方法によって防除できないケースに限り JAS 有機認証下で使用が認められている農薬もあります。しかしながら、これはいわば「最後の手段」であり、適用範囲・効果等も限定的な場合が多いので、有機栽培を始める前に抵抗性品種の導入や作期の変更などを視野に入れた害虫対策を検討しましょう。

農研機構では、これまで水稲の有機栽培に関する様々な研究に取り組み、その成果をマニュアルなどで公開しています（農研機構 2020 など）。本稿では、本誌 8 月号の雑草管理に続き、水稲の有機栽培で問題となる主な害虫の防除対策について概説いたします。

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 上級研究員 石島 力

斑点米カメムシ類

斑点米の原因となるカメムシ類の種類は多いのですが、天敵は少なく有効な防除資材もないのが現状です。収穫後の玄米を色彩選別機にかけることで斑点米を物理的に除去できますが、その導入にはコストがかかります。このため、耕種的な方法により、被害を最小限に抑制することが重要です。

(1) 水田内外の除草を実施する

斑点米カメムシ類の多くは、イネ科植物の穂を餌としているため、イネ科植物が生えている牧草地、耕作放棄地など様々な場所が発生源となります。また、畦畔のイネ科植物は斑点米カメムシ類の発生源になるだけでなく、他の発生源から水田へ侵入する際の中継地にもなり、斑点米被害に及ぼす影響が大きいとされています（樋口 2010）。このことから、畦畔のイネ科植物の除去（除草）を行い、出穂期における斑点米カメムシ類の水田への侵入を抑えまし

よう。ただし、出穂期直前に除草を行うと、餌がなくなったカメムシ類が餌（イネ）を求めて水田内へ侵入してしまうため、出穂 10 日前までに除草を行うようにします。また、水田雑草は水田内の斑点米カメムシ類の密度を高め、斑点米被害を助長する原因となります。このため、機械除草などにより、できる限り水田内の雑草密度を下げることは、斑点米被害の軽減にも有効です。

(2) 出穂を周辺圃場と揃える

近年、斑点米カメムシ類の 1 種であるイネカメムシの被害が大きな問題となっています（図 1）。本種は、斑点米被害だけではなく主に成虫の出穂直後の加害によって不稔を引き起こし、しばしば減収など大きな被害をもたらします（図 2）。本種の防除対策として最も有効な方法は化学合成殺虫剤の散布になりますが、有機栽培では使用できないので、残念ながら現在



図1 イネカメムシ成虫



図2 不稔被害により
青立ちとなったイネ



図3 割れ粳

写真のように粳殻を構成する外穎と内穎に隙間ができると、その隙間からカメムシが玄米を吸汁加害しやすくなる

のところ確実に防除できる方法はありません。また、本種は他の斑点米カメムシ類に比べイネへの選好性が強い（1）で示した水田内外の除草による効果も高くありません。ただ、本種に限らず斑点米カメムシ類全般に言えることですが、イネの出穂期が周辺の圃場に比べ早まったり、逆に遅くなったりすることで加害のリスクが高まることが知られている（北上・西野 2003）ことから、有機栽培圃場の出穂を周辺圃場と揃えることで、被害を軽減できるかもしれません。

（3）割れ粳を生じさせない

斑点米カメムシ類のうち、カスミカメムシ類（アカスジカスミカメ、アカヒゲホソミドリカスミカメなど）は、粳の外穎と内穎に隙間が生じた割れ粳を主に加害します（図3）。したがって、カスミカメムシ類が問題となる地域では、

割れ粳を生じさせないことが重要で、その発生率には品種間に差があることから、割れ粳が発生しにくい品種を選ぶことは有効な対策になります。また、水田の土壌中にイネに対して供給可能なケイ酸が少ないと割れ粳が発生しやすくなるため、土壌中のケイ酸供給力が低い地域ではケイ酸資材を施すことも有効です（農林水産技術会議事務局 2013）。この場合、出穂2～3週間前頃にケイ酸資材を追肥で投入します。ケイ酸資材としては、JAS 有機対応の鉾さいケイ酸質肥料（ケイカル）、熔成りん肥（熔リン）あるいは 400～600℃の低温で焼却した粳殻灰*などがあります（農林水産技術会議事務局 2013）。

※下線部の資材について、有機 JAS 認証圃場での利用に際しては、認証機関への確認をお願いします。以下同じ。

ウンカ類(セジロウンカ、トビロウンカ、ヒメトビウンカ)

ウンカ類は、イネに窒素肥料を与えすぎると、発生量が増加しやすくなります（松村 2017）。そのため、過剰な窒素施肥を行わないよう注意しましょう。また、ウンカ類は疎植にすると、発生量が少なくなると言われています（松村 2017）。ただし、極端な疎植は収量に影響する

ので注意してください。トビロウンカには、抵抗性品種の導入も有効な対策となりますが、現在利用可能な抵抗性品種の中には、それらを加害できるトビロウンカが出現しているようなので、他の対策と組み合わせることが重要です。ヒメトビウンカについては、吸汁害より

も本種が媒介するイネ縞葉枯病の被害が問題となります。イネ縞葉枯病に対しては抵抗性を持つ品種がありますので、それらを利用するのが最も確実な方法です。また、秋冬期にひこばえ（再生稲）から病原体を獲得したヒメトビウ

シカの一部が、水田内外のイネ科雑草に移動して越冬します。そのため、収穫後は早めに耕起してひこばえを残さないようにしたり、水田畦畔のイネ科雑草を除去することも有効とされています（松村 2017）。

イチモンジセセリ



図4 イチモンジセセリ幼虫

イチモンジセセリの幼虫は、イネの葉を加害する害虫で、数枚のイネの葉をつづり合わせて「ツト」と呼ばれる巣のような構造物を作るため「イネツトムシ」と呼ばれます（図4）。関東～西日本では、主に7月下旬～8月中旬に発生する第2世代幼虫の食害が問題になります。この時期に幼虫が1株当たり0.5～3頭いると5%減収するとされています（石崎 2019）。被害は、移植時期が遅い場合、飼料イネなど窒素施肥が多い場合などで増加するとされています。有機栽培では、移植時期を慣行栽培よりも遅らせるケースがあるため、しばしば本種が問題となります。その場合、JAS 有機認証下で利用可能な BT 水和剤 の散布によって本種の被害を効果的に抑えることが可能です。希釈倍率は2,000～4,000倍、散

布量は60～150L/10aとなっています。防除時期は、化学合成殺虫剤と同様に若齢幼虫発生期ですが、中齢幼虫発生期や、さらに遅い中～老齢幼虫発生期に防除を行っても効果がみられます（図5）。ただし、本種は終齢幼虫になると摂食量が大幅に増加し、被害のリスクが高まることから、中齢幼虫発生期までに防除を行うことが重要です。なお、BT 水和剤は、フタオビコヤガやコブノメイガにも登録があります。また、耕種的な手法として、東～西日本では5月中旬以前に移植することで、本種による被害を抑えることができます。5月中旬以前に移植をした場合、7月の幼虫の発生時期のイネの葉は硬くなっているため、若齢幼虫が葉に食いつくづらくなることや、生育が進んだイネには成虫があまり産卵しないことなどの理由で被害が出ないと推測されています。

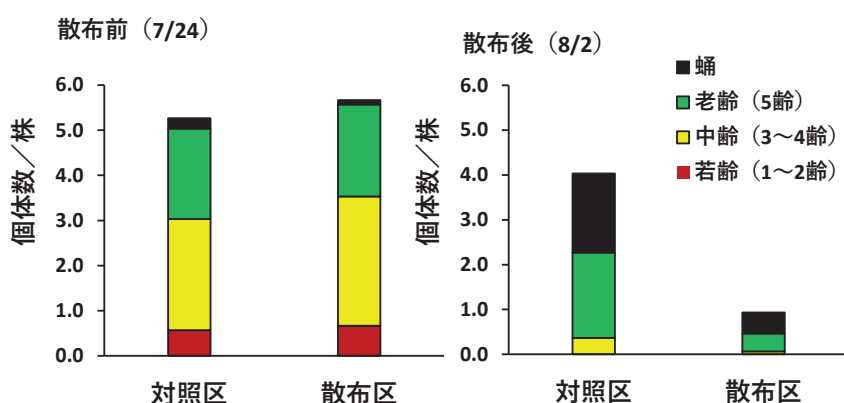


図5 イチモンジセセリ中老齢幼虫期におけるBT水和剤の防除効果
品種：「ゆめひたち」、散布濃度：4000倍、散布量：100L/10a、
調査法：散布2日前および7日後に幼虫および蛹を計数、各処理区30株を調査
（農研機構 2020）

その他の害虫について

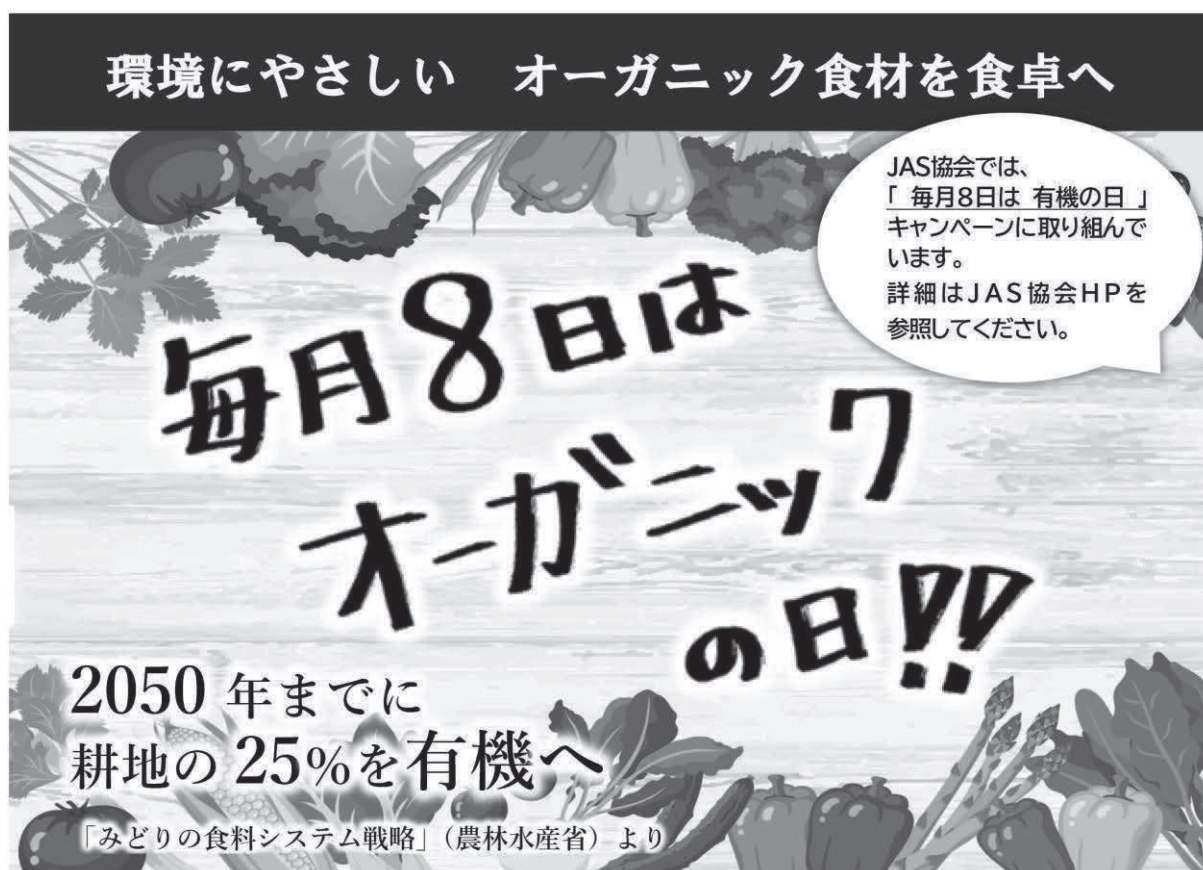
水稻の有機栽培で問題になりうるその他の害虫として、イネドロオイムシやイネミズゾウムシがあげられます。これらの害虫は初期の加害が問題となりやすく、発生地域では越冬場所の管理や栽培時期の調整など耕種的手法が対策として考えられています。イネミズゾウムシ

の対策に関しては、農研機構（2020）に詳しい説明がありますので、ご参照ください。

＊次回 12 月号では、機械除草技術に関する情報をお届けする予定です。

<参考資料等>

- ・樋口博也（2010）斑点米被害を引き起こすカスミカメムシ類の生態と管理技術．日本応用動物昆虫学会誌 54：171-188.
- ・北上達・西野実（2003）出穂期が異なる水稻に対するカメムシ類による斑点米発生程度の違い．関西病虫研報 45：43-44.
- ・農林水産技術会議事務局（2013）第1章 寒冷地での水稻有機栽培技術、有機農業実践の手引き．（独）農業・食品産業技術総合研究機構 中央農業総合研究センター刊：1-19.
- ・松村正哉（2017）ウンカ防除ハンドブック，農山漁村文化協会，東京．
- ・石崎摩美（2019）イチモンジセセリの発生生態と防除．植物防疫 73：187-191.
- ・農研機構（2020）有機栽培で問題となる病害虫の発生と防除のポイント、高能率水田用除草機を活用した水稻有機栽培の手引き：15-17.



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。



新規・継続事業者の皆さま

農林水産省・有機 JAS の普及対策
有機 JAS 認証取得等支援事業

有機 JAS 審査経費の 補助が受けられます

最大 半額

新規認証事業上限 ▶ 20万円まで
継続認証事業上限 ▶ 15万円まで

令和3年度補正・令和4年度補正・令和5年度補正に続いて 有機 JAS 審査経費を補助します

本事業は「有機 JAS 制度の運用改善」の効果実証を目的としています

公募期間

<第3回>

令和7年 10月9日(木)~15日(水)

補助事業の概要等



応募回数に制限はありません。第1回の応募で加点が足りず不採択の場合でも第3回到再度応募することも可能です。

応募者の主な要件 すべてを満たすこと

下線は前年度補助事業との相違点

- ☑ 1 農林水産省が令和3年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善」のうちいずれかを導入したことがあること、または応募する事業実施計画で導入する予定があること。▶詳細はQ6参照
- ☑ 2 「有機 JAS 制度の運用改善」の導入前後の作業時間の変化等について、アンケート調査に協力できること。
- ☑ 3 有機品の売り先を確保している、または「有機農産物の生産行程管理者」/「有機飼料の生産行程管理者」の認証をグループで取得(予定を含む)していること。▶詳細はQ7,8参照
- ☑ 4 採択のお知らせを受けた後に、JAS 協会へすみやかに交付申請を行うこと。
- ☑ 5 交付決定後に、登録認証機関へ有機 JAS 認証/継続を申請し、経費を支払うこと。
* 交付決定を受ける前に登録認証機関に申請した場合、有機 JAS 実地調査を受ける前であっても対象外です。
* 採択通知を受けていても交付決定前に申請を行った場合、対象外となります。▶詳細はQ3,4参照
- ☑ 6 登録認証機関から判定結果通知を受取り審査経費の支払いを終わりたい、すみやかに「実績報告兼請求書」を提出すること。最終提出期限は令和8年2月10日。▶詳細はQ13参照
- ☑ 7 地元自治体、農林水産省又は他省庁等から、同じ内容(有機認証費用)の補助金交付を受けていないこと。▶詳細はQ2参照

農林水産省が令和3年に公表した「有機 JAS 制度の運用改善」

- ・リモートによる有機 JAS 実地調査
- ・グループ認証のほ場のサンプリングによる有機 JAS 調査
(対象:「有機農産物/有機飼料の生産行程管理者」グループ認証者)
- ・有機 JAS 資料リストの公表
(対象:すべての事業者 有機加工食品の事業者も対象です)



加点方式による
採択審査です



応募
お問合せ先

一般社団法人 日本農林規格協会 (JAS 協会)
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-12 八重洲カトウビル 4 階
TEL 03-3249-7120
<https://www.jasnet.or.jp>



有機JAS登録認証機関向け

リモート調査機材導入支援のご案内



有機事業者調査の効率化を目指し
登録認証機関のリモート調査機材導入の費用を支援します

補助対象経費	補助金額	主な要件
- 登録認証機関が有機事業者調査に使用するリモート調査用機器の購入費用 「タブレット」、「WEBカメラ」、「ヘッドセットまたはスピーカーフォン」の3アイテムひと揃いで補助対象(例外あり) *パソコンは対象外 *中古品は対象外 ▷ 経費詳細は P.2 および Q5 を参照ください ▷ 交付決定を受けた後に、発注・購入するリモート調査用機器の購入経費が対象です	- 経費の半額(消費税を除く) 上限30万円 - JAS協会の交付決定を受けた後に発生した経費 ▷ 補助申請概算額と交付額が異なる場合があります	- 有機事業者調査の効率化に繋がるものであること - 令和7年12月までに、購入するリモート調査用機器を用いた調査を実施できること - 令和8年1月30日までに実績報告書を提出できること - リモート調査用機器購入およびリモート調査についてのアンケートに協力できること ▷ 採択審査により交付者を決定します

公募受付期間・第2回目 令和7年10月1日(水)～10月14日(火)

採択審査・交付決定通知 令和7年11月中旬

実績報告の提出期限 令和8年1月30日(金)



有機事業者
審査の負担減
(時間短縮、費用削減など)



補助事業の概要等



認証事業者が
リモート調査を受けやすい環境へ

応募
お問合せ先

一般社団法人 **日本農林規格協会 (JAS 協会)**
TEL 03-3249-7120 <https://www.jasnet.or.jp>
メールアドレス ogsupport@jasnet.or.jp

日本農林規格調査会

林産8規格の表示事項・表示方法が改正へ 非認証事業者が表示する際は、認証番号の表示を義務化

8月29日に、日本農林規格調査会がメール開催され、前回（令和7年度第1回：5月27日）継続審議となった製材、集成材等のJASについての審議が行われました。以下に概要をお伝えします。

議 題

- ・製材のJASの改正
- ・集成材のJASの改正
- ・直交集成板のJASの改正
- ・単板積層材のJASの改正
- ・構造用パネルのJASの改正
- ・合板のJASの改正
- ・フローリングのJASの改正
- ・枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材のJASの改正

改正 製材、集成材等のJAS

前回、「製材」「集成材」「直交集成板」「単板積層材」「構造用パネル」「合板」「フローリング」「枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材」及び「木質ペレット燃料」のJASについて、表示事項及び表示方法の審議が行われた際、委員から「認証番号の表示などは規格とは分離して定めなければならないのではないか」との懸念が示されました。これを受けて今回、改めて示された改正案の検討が行われました。

【審議の結果】

3規格（集成材、直交集成板、構造用パネル）

について、案のとおり改正すべきものとして、議決されました。

また、5規格（製材、単板積層材、合板、フローリング、枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材）について、案を一部修正の上改正すべきものとして、議決されました。

【主な意見及び修正内容】

- ・「製材」及び「枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材」の日本農林規格の改正案において、「後」と「あと」が混在しているので、表記を統一すべきではないか。
→（農林水産省）御指摘を踏まえて、「後」に表記を統一する。
- ・「単板積層材」、「合板」及び「フローリング」の日本農林規格の改正案において、同一規格内に「製造業者、販売業者又は輸入業者（以下“製造業者等”という。）」とした省略規定が重複している。
→（農林水産省）御指摘を踏まえて、2回目以降の省略規定は、省略後の「製造業者等」に修正する。

その他

会議資料は、農林水産省のウェブページ（https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/250829_siryou.html）からご覧いただけます。

※次ページの資料は、「資料1」より掲載しています。

製材等の日本農林規格について（表示事項・表示方法）①

改正概要

➤ 「製材」、「集成材」、「直交集成板」、「単板積層材」、「構造用パネル」、「合板」、「フローリング」、「枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材」のJAS及び格付の表示に関する告示※について、次の項目を改正

（1）JAS製品への事業者情報の表示について

- 事業者情報の表示方法の明確化及び規格間の規定の統一（JASの改正）
- JAS製品に表示される事業者が、JAS認証事業者ではない場合（輸入業者や販売業者など）、当該製品に係る認証事業者の認証番号の表示を義務化（格付の表示に関する告示の改正）

（2）等級など重複する事項について、「JAS」の表示事項として記載するか、JASマークの一部として記載するかを選択できるよう、規定を整理（「JAS」及び「格付の表示に関する告示」を改正）

※ 格付の表示の様式及び表示の方法。格付の表示（JASマーク）の様式や表示の方法について定めている。

（1）事業者情報の表示について

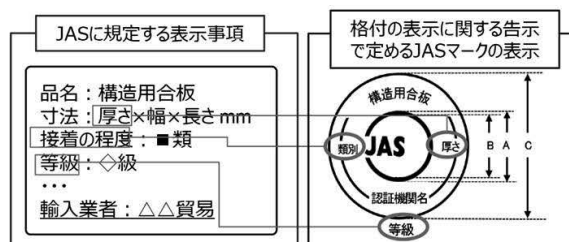
表示を行う者 (認証事業者)		必要な表示事項	
		事業者名	認証事業者の 認証番号
国内	製造業者 ※	①製造業者（認証事業者）	任意で表示
		②販売業者（非認証事業者）	必ず表示
	販売業者	販売業者（認証事業者）	任意で表示
海外	事業者	輸入業者（非認証事業者）	必ず表示

JASを改正し、新たに明確化

※国内の製造業者の場合、①、②いずれかの記載が必要

「格付の表示に関する告示」を改正し、認証番号の記載について新たに規定

（2）重複する表示規定の整理（構造用合板の例）



等級などの表示について、二つの告示（JASと、格付の表示に関する告示）の双方に規定されているなど、表示事項が重複。

重複部について一方を省略可とし、どちらによるかを選択可能に！

製材等の日本農林規格について（表示事項・表示方法）②

JAS及び格付の表示の様式に関する改正箇所

○ 合板JAS0233-1（例：構造用合板）

6.5 構造用合板の表示事項

次による。

a) 次の事項を一括して表示しなければならない。

1)～5) (略)

6) 製造業者、販売業者又は輸入業者（以下、製造業者等という。）の氏名又は名称

b)～h) (略)

6.6 構造用合板の表示の方法

次による。

a) 6.5 a)に掲げる事項の表示は、次に規定する方法によって行われなければならない。

1)～5) (略)

6) 製造業者等の氏名又は名称 製造業者又は販売業者の氏名又は名称を記載しなければならない。ただし輸入品にあっては、輸入業者の氏名又は名称を記載しなければならない。

b)～i) (略)

附属書A（規定）合板の表示様式

A.1.3 構造用合板の表示の様式

品名	
寸法	
接着の程度	
等級	
板面の品質	
(略)	
製造業者等 ^{h)}	

注^{a)}～注^{g)} (略)

注^{h)} この様式中の“製造業者等”は、製造業者を記載する場合にあっては“製造業者”に、販売業者を記載する場合にあっては“販売業者”に、輸入品にあっては“輸入業者”に、置き換えて記載する。

○（参考）格付の表示の様式（例：構造用合板）

2.3 構造用合板

格付の表示の様式は図5とし、次のa)～h)のとおりとする。

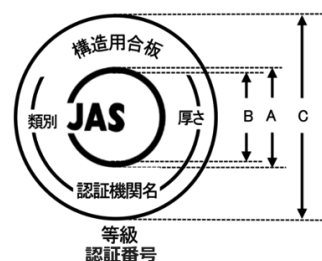


図5—構造用合板の格付の表示の様式

a) Aは、20 mm 以上、Bは、Aの9/10とする。

b) Cは、Aの2倍、外円の線の太さは、内円の線の太さの1/2とする。

c) JASの文字の高さは、Aの3/10とする。

d) 類別は、特類又は1類の別を記載する。なお、JAS0233-1 6.5に従って記載した場合は省略してよい。

e) 等級は、JAS 0233-1の5.3に規定する等級を記載する。なお、JAS0233-1 6.5に従って記載した場合は省略してよい。

f) 厚さの単位は、mmとする。なお、JAS0233-1 6.5に従って記載した場合は省略してよい。

g) 認証機関名は、略称を記載してもよい。

h) 認証番号は、認証品質取扱業者の認証番号を記載する。ただし、JAS 0233-1 6.5に従って、認証品質取扱業者の氏名又は名称を記載した場合は省略してよい。また、図5によらず、当該表示の近傍箇所に記載してもよい。

赤字：JASは前回調査会からの変更箇所、格付の表示の様式は、現行からの変更箇所

食品表示基準の一部改正に係る答申案が可決

機能性表示食品の表示禁止事項に関する規定が一部改正へ



食品表示基準の一部改正について、消費者委員会 食品表示部会で2度の審議（第78回（7月31日）・第79回（8月25日））が行われましたので、以下に概要をお伝えします。

■ 改正の趣旨

機能性表示食品については、消費者庁長官に届け出られた科学的根拠を有する機能性関与成分及びその機能が正しく消費者に伝わるということが重要であることから、その他の一般的な食品とは異なり、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）第9条の規定により、一部を除いて機能性関与成分以外の成分を強調する用語の表示を表示禁止事項としています。

強調する用語には、成分を含むこと、成分を添加していないこと、成分を含まないこと等があります。

今般の改正で、これらの強調する用語のうち、成分を添加していないこと、成分を含まないこ

と等の表示については、その他の一般的な食品と同様に容器包装上に表示することができるように見直しを行います。

一方で、機能性表示食品制度は表示をしたい機能性に関して届け出る制度であることから、届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第9の第1欄に掲げる栄養成分を除く。）を含むことを強調する用語については、引き続き表示禁止事項のままとなります。

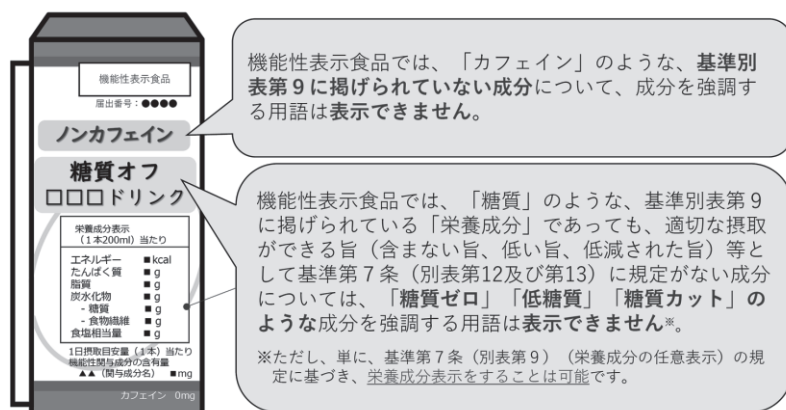
なお、施行期日は公布の日とする予定としています。

■ 意見・質疑

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・消費者の自主的な食品選択に資する観点から今回の改正に賛同する。
- ・監視の整合性を消費者の視点から実施することを自治体に徹底していただき進めることが重要。

・機能性表示食品、特にサプリメントにおいてはカプセルや錠剤で特定の有効成分が濃縮されて、継続的な摂取で過剰摂取する可能性もあると想定されている。これまでの規制を強化してきた流れの中で、なぜ今回、今まで表示できなかった含まないの強調表現を認める、規制を緩和する必要があるのか。



▲ 現行の表示できない例

消費者委員会 食品表示部会（第79回）資料2より

食品表示基準の改正（案）

食品表示基準第9条（表示禁止事項）

食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- ハ 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
 - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を含む。）を強調する用語
- ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
- ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語



食品表示基準第9条（表示禁止事項）

食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。

- ハ 機能性表示食品にあつては、次に掲げる用語
 - イ 疾病の治療効果又は予防効果を標榜する用語
 - ロ 第七条の規定に基づく栄養成分の補給ができる旨の表示及び栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示をする場合を除き、消費者庁長官に届け出た機能性関与成分以外の成分（別表第九の第一欄に掲げる栄養成分を除く。）を含むことを強調する用語
- ハ 消費者庁長官の評価、許可等を受けたものと誤認させるような用語
- ニ 別表第九の第一欄に掲げる栄養成分の機能を示す用語

※基準第23条に生鮮食品においても同様の規定があり、合わせて改正を行う。

食品表示基準第9条8項のロの改正案を踏まえた考え方

分類			表示例	表示の取扱い	制度改正後の表示の取扱い
別表第9に掲げる成分	別表第12,13に掲げられている成分	強調表示ではない	「鉄1mg」、「ビタミンD」、「食物繊維」、「カルシウム50mg」	一般の食品と同様	一般の食品と同様
		強調表示 補給ができる旨 適切な摂取ができる旨	「低カロリー」、「カロリー〇%オフ」、「無糖」、「糖類ゼロ」、「ノンシュガー」、「シュガーレス」、「無塩」、「食塩ゼロ」、「減塩」、「ビタミンC2倍」	一般の食品と同様	一般の食品と同様
		強調表示 添加していない旨	「糖類無添加」、「砂糖不使用」、「食塩無添加」、「食塩不使用」	誤認の観点から禁止	一般の食品と同様
	別表第12,13に掲げられていない成分	強調表示ではない	「n-3系脂肪酸」、「マンガン0.8mg」、「モリブデン」	一般の食品と同様	一般の食品と同様
		強調表示 含まないこと （低いこと 低減されたこと）	「糖質オフ」、「糖質ゼロ」、「低糖質」、「糖質カット」	誤認の観点から禁止	一般の食品と同様
別表第9に掲げられていない成分	届け出た機能性関与成分以外の成分	含むこと （高いこと、強化されたことを含む）	「GABAたっぷり」、「難消化性デキストリン強化」	誤認の観点から禁止	誤認の観点から禁止
		含まないこと （低いこと 低減されたこと）	「ノンカフェイン」	誤認の観点から禁止	一般の食品と同様

消費者委員会 食品表示部会（第79回）資料2より

- (消費者庁) 機能性表示食品の制度ができた当初は、どのような表示が誤認するか分からない状況だったために、機能性関与成分以外を強調する表示を禁止した。制度が運用されて 11 年目となり、制度の見直しも行い、機能性の成分名とその機能性が一体的に表示される改正もされた。機能性表示食品の在り方を改めて検討した結果の改正案である。特に緩和とは考えていない。
- (消費者庁・補足) 小林製薬の事案以前に総論的に検討されてきた内容の改正である。サプリメント形状について GMP の義務化はあるが、サプリメント形状だからといって表示を区分していない。他の機能性表示食品と同様の運用で懸念はないと考える。
- ・ 施行時期はいつになるか。

→ (消費者庁) 機能性表示食品の経過措置期間が来年 8 月 31 日までのため、現在、事業者は包材変更を行っている。今回の改正内容も織り込んで包材変更していただくのが効率的なため、出来る限り早く本改正を施行したい。答申後、改正手続きを速やかに行う。公布日が施行日になる。
 - ・ サプリメント形状のものについて、どういった含まない表示が想定されるか。

→ (消費者庁) サプリメントも扱う複数の大手食品メーカーに確認したところ、サプリメントとは機能性の成分を入れ、最少の原材料で作る開発モデルで作られるため、余分な成分を入れるものではない。「〇〇レス」のような含まない成分を書くことが想定できないといった説明だった。
 - ・ サプリメント形状のものについて、ルールを変えて一般食品並みの訴求を認める必要がどの程度あるのか。

→ (消費者庁) サプリメント形状で天然より量を取りやすいものは GMP の義務化で品質製造を見直している。表示において、ビタミン・ミネラルの過剰摂取への注意が必要なものは手引改正で対応したい。反復食品のリスク管理は、前回の見直しを含めて対応している。
- ・ 含まない表示で健康リスクが上がることを懸念している。機能性表示食品メーカーは様々なので、今回の改正によりサプリメント食品に含まない表示が広がらないか心配する。明確なマニュアル、監視監督の徹底をお願いしたい。懸念すべき検討リスクの事案があれば新たな対応が必要になると考える。
 - ・ 砂糖不使用という言葉は誤解が根強い。健康への影響を考えるとショ糖のみでなく糖類が影響する。砂糖不使用表示関連は改めて丁寧に説明して周知徹底を図っていただきたい。
 - ・ 飲料は一般食品と機能性表示食品が同じ棚に並ぶ。機能性表示食品だけ例えば「ノンカフェイン」と書いてなかったときに、消費者目線からすると迷う。
 - ・ 「ノンカフェイン」「糖質控えめ」「食塩無添加」の例が出ているが、すでに機能性表示食品でそのように表示されたものがあり、この第 9 条 8 項口の規定は守られていない実態がある。現状追認ではないか。
 - ・ 違反表示があることについて、追認的に制度をつくる提案だが、そもそも違反と思われる表示が行われていることが問題。せっかくルールを作っても、それを逸脱しても見逃されることのないようにしてほしい。
 - ・ 監視の強化について検討いただきたい。
 - ・ 含む旨の表示は慎重であってほしい。「機能性関与成分プラスマルチビタミン」など、機能性関与成分以外のビタミンやミネラルを含む旨を強調する商品を最近よく見かける。本来は禁止されてきたものだ。
 - ・ 今回の改正により、錠剤やカプセルに過剰摂取のリスクがあるビタミン D など脂溶性ビタミンが含まれ強調されるようなものが出

てくることを懸念する。

→（消費者庁）今回の改正を踏まえて、機能性表示食品の届出等に関する手引の記述内容も改正するが、その際に脂溶性ビタミンも含めて過剰摂取の懸念のあるようなものについて、注意すべき内容を考えご懸念の部分をしっかり通知で示したい。

→（委員）具体的にどういうイメージか。

→（消費者庁）届出等に関する手引を4月から運用通知している。この中で禁止事項を設けており、当該箇所を改正する。内容は検討中である。なお、手引の改正は基準改正と同日で進める予定。

- ・脂溶性ビタミン等の過剰摂取の健康被害が出ることにについて、サプリメント形状食品についてはぜひ注意喚起表示を義務或いは推奨で明記できるように考えていただきたい。できれば食品表示基準自体に記載していただきたいが、段階を踏まないと難しいのだろう。
- ・今回の改正に伴う今後の影響について、複数委員が懸念や疑問を示した。特にサプリメント形状食品について、広く「ノン」や「低減」という表示が認められる具体的な必要性については、一般の食品と同じとすべきという以上の積極的な理由はなかったように思う。了承する答申をするにしても、何らかの付帯意見を添え、今回の改正点がサプリメント食品にふさわしいものとして十分議論済みと扱われない配慮をお願いしたい。
- ・（会長）基本的には諮問内容について了解いただいた一方で、ほぼ全ての委員から懸念が示され、懸念を払拭するだけの説明があったかということそうではないという意見もあった。かといって、懸念があるから止めるというほどの意見ではなかった。指針作り、監視、消費者への啓発をしっかり行うことを意見として付すということではよろしいか。

※意見付きの諮問答申案が事務局から配られ、意見が交わされた後、委員の同意が得られた。

■ 答申

食品表示基準の一部改正について、令和7年8月27日付で消費者委員会委員長より内閣総理大臣宛てに、諮問された改正案のとおりとすることが適当である旨の答申が行われました。

この答申書に付された意見は下記のとおりです。

食品表示基準(平成27年内閣府令第10号)の一部改正について、諮問された改正案のとおりとすることが適当である。

なお、消費者委員会食品表示部会の議論においては、一般食品と同様の表示ができることや消費者の選択に資することへの前向きな意見が多かった一方で、機能性表示食品は反復継続して摂取されることが見込まれる食品であることへの懸念等が示された。

これらを踏まえ、消費者庁においては、本改正が消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に寄与しうよう、事業者に適正な表示を促すための手引きや不正表示を把握・是正するための指針の改定等をお願いしたい。

また、引き続き手引き・指針の内容に準じて適切な監視指導を行うとともに、消費者向けのわかりやすいQ&Aを活用した普及・啓発を実施するなど、必要な取組を進めていただきたい。

■ その他

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

ドレッシング、食用植物油脂、 農産物漬物が検討される



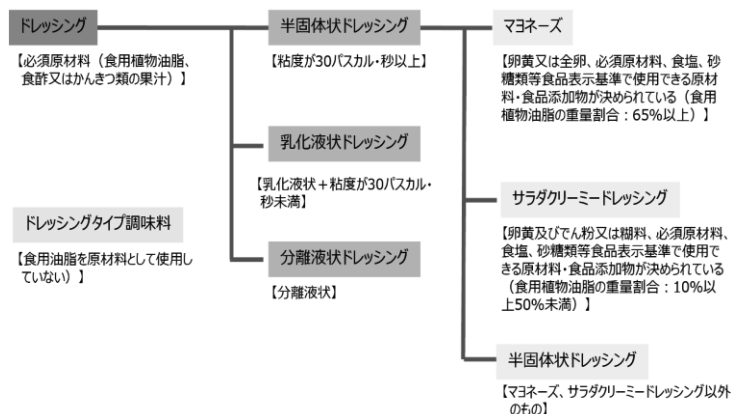
8月26日に、食品表示懇談会 第12回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の個別品目ルールの説明及びヒアリング(全国マヨネーズ・ドレッシング類協会)
- (2) 食用植物油脂の個別品目ルールの説明及びヒアリング(一般社団法人日本植物油協会)
- (3) 農産物漬物の個別品目ルールの説明及びヒアリング(全日本漬物協同組合連合会)

株式会社山田氏から、資料に基づいて説明がありました。

マヨネーズ及びドレッシングは、食品表示基準の別表第3において「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」として定義されており、マヨネーズは、ドレッシングの種類の一つとして整理されています(下図(資料より)参照)。



■ ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の個別品目ルール



▲ 全国マヨネーズ・ドレッシング類協会の説明の様子(右が赤崎専務理事)

ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について消費者庁から説明があり、続いて、全国マヨネーズ・ドレッシング類協会(以下、マヨドレ協会)の赤崎専務理事及びキューピー

定義(別表第3)

【見直し要望】一部改正

【理由】

- ・「ノンオイルドレッシング」に関する規定を別表第22から別表第3に移動し、定義化。

個別ルール(名称)(別表第4)

【見直し要望】一部改正

【理由】

- ・「サラダクリーミードレッシング」、「その他半固体状ドレッシング」、「乳化液状ドレッシング」、「分離液状ドレッシング」という種別は消費者に必ずしも理解されていないため、今後は各々又は「ドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとする。
- ・今後は、製品100g中の脂質量が3g未満のドレッシングタイプ調味料は「ドレッシン

グタイプ調味料」又は「ノンオイルドレッシング」のいずれかを名称として表示できることとする。

個別ルール（原材料名・内容量）（別表第4）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・原材料の食用植物油脂に関する規定は、定義で「食用植物油脂」の規定が維持されれば、それ以外の種類の油脂の使用・表示は実質的に想定されないもので、廃止。
- ・その他の原材料表示の規定も、横断的ルールに沿った表示で対応可能。
- ・内容量に関する規定は、あえて個別基準に定めがなくとも、製品の性状に沿った表示を行うことで問題が生じるおそれは小さい。

名称規制（別表第5）

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・「マヨネーズ」「ドレッシング」「ノンオイルドレッシング」の3つに規定を修正する。
- ・定義及び名称のルールと整合的に名称規制が措置されることで、ドレッシング類内の多種多様な商品や他の調味料との区別・区分が明確化されるとともに、消費者への正確な情報提供が担保される。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・横断的な表示禁止規定で対応可能。

注：「全国マヨネーズ・ドレッシング類協会提出資料」を基に作成

【意見・質疑】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・半固体状ドレッシングもドレッシングの名称で表示されるようになると、区分が分からなくなるのではないかと。JASは区分ごとに基準があるが、名称から区分を判断できなくなる。
- （マヨドレ協会）制度上、JASでは実体の品質に着目して規格があり、表示とは関係ないので問題ない。仮に名称をサラダクリーミードレッシングからドレッシングに

変更したとしても、その製品の成分規格を含めた実体がJASの要件を満たすならば引き続きJASマークを付けられる。基本的にJASの運用に悪い影響はないと考える。また、サラダクリーミードレッシングとしてJAS認証を受けるときは、おそらくサラダクリーミードレッシングという表示を残すのではないかと考える。選択の幅を広げる改正である。

- ・名称の選択制は、消費者からすると表示の幅が増えるとも考えられる。業界としては、将来ドレッシングに統一、シンプル化する過渡期と位置付けているのか。

→（マヨドレ協会）将来の一本化については現時点で考えていない。名称の選択肢を広げたうえで、消費者の購買行動や、どのような社会変化が起こるのかを見て、将来については改めて判断したい。

- ・訴求ポイントである「ノンオイル」は、自ずと表面に表示するのではないかと。どういった議論があつて、この改正を望むのか。

→（マヨドレ協会）ゼロベースで消費者から見て分かりやすい購買時の参考になる表示を議論した。一番大事な義務表示の名称が、実質消費者からスルーされているならば、より参考にしていただける表示にした方がよいのではないかと判断した。

- ・消費者にとってわかりやすい表示になっていくのではないかと考える。一方で、名称の表示が選択制であるのは分かりづらい。今回の改正では長い経過措置期間が設けられている。名称規制に合わせて、定義や名称の個別ルールを3つの名称に一本化してはいかがか。

→（マヨドレ協会）検討過程で、そのような意見も出たが、今の名称を商品選択に活用している方が一定数おり、業務用取引でも使用されているため、状況をみて改めて判断したい。

- ・ドレッシングにも「ノンオイルドレッシング」

と表示できるのか。

→ (マヨドレ協会) ドレッシングは食用植物油脂を使うので、ノンオイルという表示はできない。ノンオイルドレッシングが使えるのは、ドレッシングタイプ調味料のみである。

- ・製品 100g 中の脂質 3g 以上のドレッシングタイプ調味料があるのか。

→ (マヨドレ協会) 協会加盟の 11 社に確認したところ、いずれも 3g 未満だった。その他のメーカーの製品もあること、原材料の選び方によっては食用植物油脂を使っていなくても、その他の原材料 (例えば卵など) 由来の脂質が 3g 以上入ることもあると思うので、その点は紹介したい。

- ・会員外の製造事業者への表示変更に関する周知サポートについて、何か考えはあるか。

→ (マヨドレ協会) 公正取引協議会の活動を通じて、色々な形で周知をしてルール of 徹底を図りたい。

- ・(座長) 要望通り、取りまとめた。

■ 食用植物油脂の個別品目ルール



▲ 一般社団法人日本植物油協会の説明の様子
(左が伊藤理事)

食用植物油脂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、一般社団法人日本植物油協会 (以下、植物油協会) の伊藤理事及び日清オイリオグループ株式会社の山内氏から、資料に基づいて説明がありました。

食用植物油脂の製品特性を踏まえ、次の①②

の表示が必要との考えが示されました。

- ① 植物油脂には食用以外のものがあることから、名称には「食用」の文字を表記し明確に識別すること。
- ② 食用植物油脂は外見では中身がどのような油脂なのか分からない。製品を構成している油脂の種類が分かるよう、最も一般的な名称を表示すること。

定義 (別表第 3)

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・日本農林規格や CODEX 規格、IOC (国際オリーブ協会) 規格などでは、個別の油種が定義されている。これらの定義が一般的な名称のガイドラインとして活用できるため、個別油種の定義は削除し、代わりに「食用植物油」として統一した定義を設ける。そのうえで、食用植物油の中で、個別油種以外の「食用調合油」や「香味食用油」は、現在の基準の維持を希望する。

個別ルール (名称) (別表第 4)

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・名称は一般的な名称を記載するが、食品であることを明確に識別するため「食用」の文字を冠して表示するものとしたい。
- ・名称は、特に業者間取引において統一感のある用語を運用したい意向が強く、「定義」と同様に一般的な食用植物油脂の名称を協会でガイドラインを作成し運用したい。
- ・食用調合油、香味食用油についてはこれまで通り維持したい。
- ・ただし、同種の油が異なる名称で表示されることがあり得るため、消費者にとってわかりやすいものとなるのか懸念がある。

個別ルール (原材料名)、名称規制 (別表第 4、5)

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・原材料名は横断的ルールに統一とし、廃止とする。ただし、原材料名に起源原料名と油脂名が混在する場合 (種子から搾油した油と

原料油で受入れた油脂を一商品に配合する場合) など、原材料の表示順の規定に支障をきたす場合があるため、考え方の整理が必要と考える。

- ・別表3で名称が定義されるため、個別油種ごとの名称規制は廃止。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 一部廃止

〔理由〕

- ・第1項「等級を表す用語の禁止」は、横断ルールで対応可能なため廃止
- ・第2項は、JAS格付対象品目以外への等級を示す用語の禁止事項であり、横断ルールで適用されないため維持を希望。
- ・第3項「一部の油脂名を特に表示する用語」の禁止とその除外規定は、油種の誤認防止と含有割合に関する適切な情報提供のための規定であり、維持を希望。

注：「一般社団法人日本植物油協会提出資料」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。

- ・全体的にシンプルで分かりやすくなった。
- ・今後も検討を続けることが明示されており、ありがたい。
- ・従来定義に規定のない「えごま油」や「亜麻仁油」について、「食用」を冠して「食用えごま油」などとできるか。
→（植物油協会）CODEXで規格が検討されている油や、昨今人気の「えごま油」や「亜麻仁油」についても表示規定に盛り込みたいという思いで総称名称としたいと考えている。
- ・「食用」の表示にこだわりを感じる。非食用を食した健康危害などが過去にあったのか。
→（植物油協会）海外では10年ほど前に、道端に捨てられているものを食用に流用した問題があった。油脂は工業用や飼料用など様々な用途で活用されているなか、油脂の知識があまりない方が輸入販売している実態があり、協会への問い合わせもある。輸入品も増えてきているため、今は「食

用」を明示し運用する中で、今後の必要性を考えたい。

- ・名称の表示方法の一部改正に伴い、コーン油やコーン胚芽油など名称の揺れが生じる可能性があるとのことだが、消費者庁で何らかの規定をつくることはあり得るか。

→（消費者庁）他品目を含めて一般的に、事業者が消費者に分りやすい名称をつけていくルールである。消費者庁として横断に逆行するルールを作ることはない。もちろん、業界でルール作りをすることを妨げるものではない。

- ・原材料名に植物油脂名で書くのか、起源原料名で書くのかの問題について、対応策としてどのようなことを希望するのか。

→（植物油協会）協会内部としては植物油脂名で書きたいと思う。国内で原料から絞っていて原料から書きたいメーカーもあり、協会もそれを拒む理由はないと考えている。

- ・起源原料名で表示する選択肢が増えたことを歓迎するが、そうすると原料原産地名が変わると思う。どういう見通しか。

→（植物油協会）起源原料から絞ったものと、輸入した原料油は区別されておらず、全て混ざって管理しており、その割合も分からない。原料順となると、どこの国からどれだけ来たものか分からず、原料油の起源原料の原産地も分からない。このため、協会の会員は原則として油脂で表示することになり、国内製造になる見込み。重量順で示すことはできないが、協会や各社のHP等で原料はどこの国のものを使用しているのか情報提供している。表示ルールが変わっても、混乱を招かないように、会員は従来通りの表示をし、様々なツールで情報提供していきたい。

- ・原材料名の個別表示ルールが廃止されると、「菜種」と表示することができるようになる。この場合は、製造地表示ではないという理解

ではよいか。

→ (植物油協会) その通り。

- ・ 起源原料まで遡って表示しても良いけれども、日本で種子を搾っている協会員が油脂名を書き続けることもあるという理解でよい。

→ (植物油協会) その通り。

- ・ 種子から搾油した油と原料油として受け入れた油脂を一つの商品に調合する場合は、原材料表示の順序が逆転することがあり得る。これについて Q&A で対応しないと混乱するのではないかと思う。

→ (消費者庁) 他品目でも重量順の考え方について Q&A 等で説明している場合がある。例えば、同等の状態で換算した重量で比較した方がよいなど、消費者庁で Q&A 等で書くことを検討させていただく。

- ・ 表示禁止事項の第 1 項は、横断ルール 9 条 1 項第 12 号で適用されるが、第 2 項は適用されないのか。その違いを説明頂きたい。

→ (消費者庁) 現状、横断ルールでは等級のある JAS 格付対象品目だけが対象となっており、それ以外は適用されない。変更が認められるのであれば、格付品以外の全ての食用植物油脂において、等級を表す用語を書けないように規定の文言を検討したい。

→ (植物油協会) 格付対象品目以外の食用植物油脂もあるので、それに適用する意図で第 2 項を残したい。

- ・ 表示禁止事項の第 3 項で規定する「60%」はどこから来た数字で、このまま残して良いのか。

→ (植物油協会) 主成分であることからすると少なくとも半分以上、60%以上を使っているという考えから来る数字である。

- ・ (座長) 要望通り、取りまとめた。

■ 農産物漬物の個別品目ルール



▲ 全日本漬物協同組合連合会の様子
(左が真野専務理事)

農産物漬物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、全日本漬物協同組合連合会（以下、全漬連）の真野専務理事、鎌田氏及び一般社団法人全国漬物検査協会（以下、漬検）の佐藤氏から、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〕 一部改正

〔理由〕

- ・ 農産物漬物の製造、流通・販売、消費の選択等の指標であり、まがいものの防止・排除の根拠にもなるため定義の維持を希望。
- ・ たくあん漬けの定義中、干しあげのカッコ書きに「天日干しで水分を除くこと。」と定められているが、農業生産現場での高齢化等の影響からの労働力不足が問題視されてきている現状、今後においては、機械等による干しへの転換も想定されることから、カッコ書きを削除したい。

個別ルール（名称）（別表第 4）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・ 農産物漬物の種類毎、また種類毎に様々な形態等を端的に説明する名称の表示は必須である。また、その名称は商品選択上に、必要不可欠なため。

個別ルール（原材料名）（別表第 4）

〔見直し要望〕 一部改正

〔理由〕

- ・ 漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して表示する方法については、現状維持。

- ・第一号は、漬けた原材料で「その他」と表示している実態はほとんどないため廃止。
- ・第二号は、香辛料や糖類の表示方法に関する基準について、これまでの懇談会における議論を踏まえ廃止。

表示禁止事項（別表第 22）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・横断ルール及び景品表示法等を参考に判断できるため。

注：「全日本漬物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。

- ・定義の「干しあげ」とカッコ書きの「（天日干しで水分を除くこと。）」はイコールではないのか。干しあげは一般的な言葉ではないので、機械干しでも良いとするならば、そのように書き換えてはどうか。
 - （漬検）単なる「乾燥」が良いと思う。
 - （座長）多くの原料は塩、糖、乾燥で水分を抜く。たくあん等の輸入原料ではどうか。
 - （漬検）輸入原料では塩押しで水分を抜く。糖しぼりはない。
 - （委員）天日干しが少なくなっている現状を踏まえて、今回の改正は良いと思う。
- ・原材料名の個別表示ルールの廃止をご検討頂けないか。横断的な表示に寄せることで消費者にとってより分かりやすくなると思う。「漬けた原材料」と「漬け原材料」を区分してグループごとに表示することは横断ルールでも対応可能ではないか。「漬け原材料」が「漬けた原材料」より多い製品は、「漬け原材料」が先に表示された方が消費者に分りやすい。
 - （漬検）使用する調味料はわずかであり、「漬けた原材料」は「漬け原材料」よりも圧倒的に多いのが現実である。
 - （委員）それであれば、横断的に寄せても問題ないということではないか。

→（漬検）まとめて書くことが定義に沿った形になる。この漬物が何であることを、消費者が明確に分かるように整理している。

→（消費者庁）原材料名について、横断ルールで要素ごとにまとめて表示することは可能である。今の漬物のルールからすると、「漬け原材料」はグルーピングされているが、「漬けた原材料」はグルーピングされて書かれているわけではなく、「大根、ナス、…」等と書くことになっている。もし横断で書くのであれば、「漬けた原材料」としてカッコ書きすることは可能である。いずれにせよ、横断ルールで今の表示のままというわけには行かない。

→（委員）やはり横断的な表示が良い。多いものの順に、グループ化できるものはグループ化して表示されたい。松前漬と山海漬が隣同士で販売されていたが、同じ会社の同じような配合であっても、個別ルールがあることで表示がかなり異なっており、分かりにくくなっていると感じた。

→（漬検）農産物が 50%以上かどうかで農産物漬物か、海産物漬物かに仕分けされるので表示が異なるのだろう。

- ・（座長）他の消費者委員はいかがお考えか。
 - （委員）「漬け原材料」と「漬けた原材料」が区分された方が分かりやすいが、横断でも括れるならばと思う。

- ・消費者に原材料は多いものの順だと説明する時に、漬物は例外になってしまう。ご検討いただきたいというお願いである。

→（座長）分科会側の要望として受け止めてご検討いただければと思う。

- ・（漬検）別表第 15 原料原産地表示について又は表示ができないことの問題提起。
- ・（座長）要望通り、取りまとめたい。

■ その他

次回（第 13 回）は 9 月 19 日に、「トマト加

工品」、「ウスターソース」、「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」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_012/043181.html) からご覧いただけます。

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〕

- 地鶏肉の日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 9 月 2 日農林水産省告示第 1327 号）
- 地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 1328 号）
- 地鶏肉についての小分け業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 1329 号）
- 地鶏肉の生産行程についての検査方法の一部を改正する件（同第 1330 号）
- ハンバーガーパティの日本農林規格を廃止する件（令和 7 年 9 月 8 日農林水産省告示第 1360 号）
- ハンバーガーパティ及びチルドハンバーグステーキ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 1361 号）
- 飲食料品及び油脂についての検査方法の一部を改正する件（同第 1362 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 1363 号）
- 農林水産大臣が定める国際標準化機構及び国際電気標準会議が定めた認証を行う機関又は試験所に関する基準の一部を改正する件（同第 1364 号）
- 農林水産大臣が定め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ごとの認証事項の確認を行う期間の一部を改正する件（同第 1365 号）



ちょっとひとやすみ 島崎真人 の今月のおすすめ

「トリカゴ」 辻堂 ゆめ 著／創元推理文庫

東京から静岡方面に向かうJR東海道線に乘車して、約50分のところに「辻堂駅」がある。

この本の著者「辻堂ゆめ」さんは、この辻堂駅近辺の出身。最近、住んでみたい街としてテレビで取り上げられることもある街でもある。

「トリカゴ」はミステリーとして評判の高い作品だが、僕は少し違ったところに注目した。

もちろんストーリーも十二分に楽しめる作品だが、主人公の森垣里穂子が女性の刑事であり、しかも夫と小さい子供がいることに新鮮さを感じた。

事件の真相を追い求める里穂子の姿には、真剣に生き生きと働く女性の姿と同時に、育児や家事の多くを夫に託し、やや罪悪感を抱く悩める女性が描かれている。

里穂子は、子供のころにテレビで見た「小さい子供2人が母親によって部屋に監禁状態におかれ、外に出ることもなく、数年間、ペットの鳥と一緒に過ごすことにより、人間としての姿にはほど遠い状況で保護された」事件に強い衝撃を受けた。

その2人の子供は保護されたもののその後、誘拐され、いまだに行方が分かっていない。

このような子どもを救いたいとの志から刑事を目指し、努力の末、刑事になった。

ただ、刑事の生活は不規則で、結婚や子供を持つことは「諦め」に似た心情をもっていた里穂子だが、運よく自分を応援してくれ、しかも子供の面倒も全面的にバックアップしてくれる夫に出会い、今は3歳の娘と3人の生活を送ることができている。

ただ、自分がかかわった、ある小さな障害事件の容疑者が若い女性で、その言動に疑問を抱くところから物語は意外な進展を見せ、里穂子の帰りは遅くなる一方になる。

その若い女性は、戸籍を持っていなかった。

「真相を追求したい」との欲求に逆らえない自分がいるものの、夜遅くなる日が続くと、子供のことが気になり、夫との関係にもひびが入ることへの不安を持ちながら、仕事をする姿がよく描かれている。

その小さい傷害事件がもしかすると、子供のころに見た話題のトリカゴ事件と関わりがあるのである…。との推理が次第に大きくなっていく。

傷害事件の容疑者が戸籍を持たない人間であることから、無国籍であることが現代社会で、どのような状況に置かれることなのかリアルに描かれている。

行方不明の2人の子供と傷害事件の関係が推理の中で絡みあいながら、真実を追求し、悩む女性刑事の姿が描かれていて、心に残る一冊となっている。

プラントベースエッグの開発と展望

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 代表幹事
フェロー認定技術士 農業部門（農業・食品） 江本 三男



1. はじめに

卵は、各種の栄養成分をほぼ全て含んでいるため、栄養的に非常に優れた食品であり「完全栄養食品」の素材として適している。筆者は、医薬品企業で卵を用いた栄養剤の開発を担当し商品化した経験がある。乾燥した卵黄を水に溶解すると「流動食」として利用できる製剤をつくることであった。加工した後にも水可溶性と加熱ゲル化性を維持する方法である。これが筆者と卵との付き合いの開始である。本稿では、近年用途開発が進んでいるプラントベースフードとして鶏卵に置き換えられる食品素材の開発について検討してみた。

2. 完全栄養食品として

受精鶏卵は、孵化すれば生体の雛になる栄養成分を含んでおり、その成分は人間の栄養所要量との比較で、ビタミンCと食物繊維は少ないが、必須アミノ酸をバランス良く含み、良質なタンパク源であり、効率の良いたんぱく質の供給原料である。さらに各種ビタミン類、ミネラル類が豊富で、健康維持に役立つ様々な栄養成分を効率的に摂取できるものである。ここで、卵黄と卵白の栄養成分を比較してみると、卵黄がうまみの成分を多く含み、

マヨネーズのような深みのある食品をつくるのに適している。卵白は、たんぱく質の比率が高くその補給剤として、あるいはパテ等の結着材等の用途で使い分けられている。(図1)

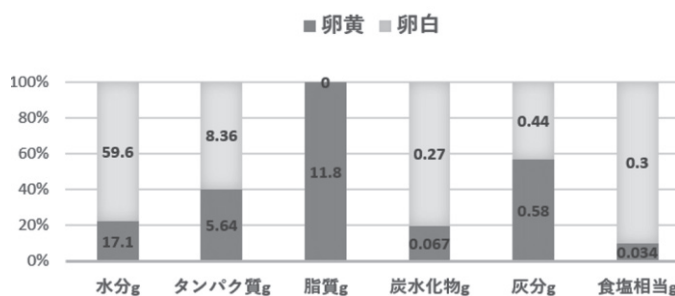


図1 卵黄と卵白の栄養成分比較

3. 食品原料としての加工

家庭内の調理では生の鶏卵を用いるのが一般的であるが、業務用途で加工原料として利用される場合は、様々な加工がされている。

- ① 割卵して液状にしたもの
- ② 乾燥して粉末や顆粒としたもの
- ③ 卵以外の素材を置き換え新たに配合するもの

上記の加工は、商品の保存適性、機能性の付与、アレルギー対策やコストダウンするために、処方変更を伴い加工方法も変更が必要となる。(図2)

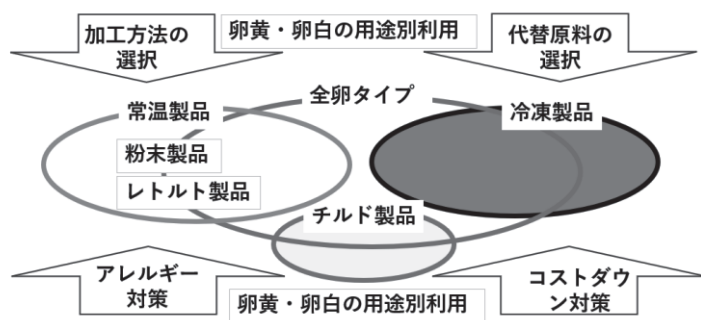


図2 全卵・卵黄・卵白の加工と分類

これらの中で、本稿では、素材としての便宜性と機能性の付与や市場からの要望による高付加価値を付与するための方法を検討する。まずは、食生活に制限を必要とされる人々に、鶏卵の風味や食感と見た目を維持し再現した食品を供給することを目的とする。例えば、動物性の食材を厭うヴィーガンやベジタリアン、宗教上の忌避としてのハラール、グルテンフリー、卵アレルギーを含む各種のアレルギー対策を施した食品を必要とする人々に卵の代替品として必要とされている。(図3)

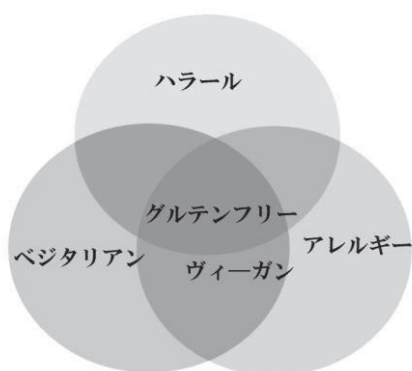


図3 用途と機能性の対応

4. プラントベースエッグとは

プラントベースエッグは鶏卵の代用品として、穀類、植物性たんぱく質、でんぷん、各種ゲル化材、起泡材や調味料などの植物性原料を使って卵の風味、色調や食感などを再現した食品であり、各種の鶏卵を原料とする加工品に置き換えることができる。オムレツ、ス

クランブルエッグ、玉子焼きやだし巻き卵に似せた食品の製造が可能となる。プラントベースエッグの主な特徴は、各種の配合原料によって製品の機能を調整しやすいことで、次のような各種の目的が達成される。

- ① 菜食主義者やアレルギー患者が利用できる。
- ② 鶏卵の生産に必要とされる環境負荷を軽減できる可能性がある。
- ③ 鶏の病気等による供給不足といった不測の事態に対応できる可能性がある。
- ④ 鶏卵の生産環境の変化による価格変動への対応ができる。

世界の卵代替食材市場は、植物性代替卵の需要増により 2026 年には 17 億 6450 万ドルに達すると予測されるように着実に成長している。これには、菜食主義者の増加やアレルギーへの懸念、持続可能な食品生産への関心の高まりが市場の成長を後押ししている。

さらに、拡大の背景として、畜産由来の卵に比べて、植物性代替卵は、製造に必要な水の使用量 98%減、土地の使用量 83%減、二酸化炭素排出 93%減と言われるような環境負荷の低減という観点からも有意性が唱えられている。また、鶏卵の生産には、飼料の調達や鶏舎の管理などの環境への負荷が発生するがこれも低減が可能である。その他の拡大の別の背景には鶏のケージ飼育を不要とするような動物福祉の考えがありヴィーガンやベジタリアンなどの考え方に同調するものである。

さらに、卵の価格は、鳥インフルエンザや天候不順などの影響を受けやすく、価格変動が大きくなりがちだが、これらの影響を受けにくいため、鶏卵の代用食材として価格安定に寄与することが考えられる。

5. 商品開発と留意事項

プラントベースエッグの開発も、まずはコ

ンセプトを決定してから進めてゆくことになるが、目標となる栄養成分とともに、求められる品質を維持する規格の設定が必要である。開発当初から、チェックポイントを規格書のなかで明確にしないと、目標となる品質も機能も曖昧となる。このことで、市場の動向やトラブルに迅速に適切に対応することが可能となる。このためにも、開発の当初から組織と体制の確立を準備しなければならない。(図4)

6. おわりに

近年、拡大しつつあるプラントベースフードを意識した商品開発について述べた。特に伝統食品である鶏卵は、保守的な商品のイメージがあり消費者の受容性について、特にその味の評価は極めて重要である。卵のうまみを、ほかの食材により再構成するのは未だに非常に困難とされている。そこで、天然の卵には、求められない各種の機能性の付与や環境負荷の低減という社会からの要望を満足させることで、商品価値の維持と消費者満足を達成する方策を検討している。さらに、商品のマーケティングができていなければ、商品の市場での存続と経営の継続が維持できない。開発担当者は、業界の市場動向に留意しながら柔軟な対応が要望されている。

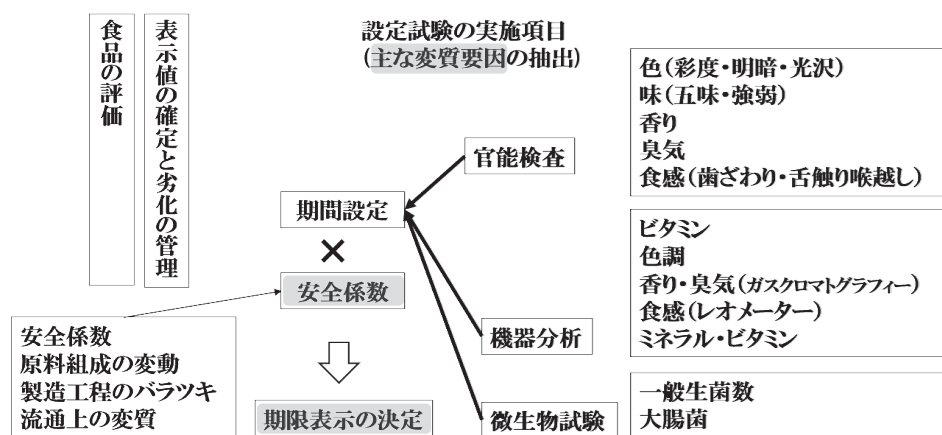


図4 商品開発に必要な規格と機構

<参考文献>

- 1) 江本三男：技術士業務の社会への発信とアピール、「技術士PE」Vol. 681, p16-19, 日本技術士会、2023
- 2) 江本三男：農業と食品技術士による社会への発信、月刊「技術士」Vol. 666, p24-27, 日本技術士会 2022
- 3) 江本三男：食品業界のコンサルティングその環境「きんか」、Vol. 74, p2-3, 近畿化学工業界 2022

修了証書 発行します

令和7年度 開催日程（予定）

第3回 2025年11月17日（月）・18日（火）

第4回 2026年 2月25日（水）・26日（木）

2025年度開催 演習で学ぶ 食品表示 セミナー （2日間）

- 原料原産地表示制度も丁寧に解説
- 演習を通して必要な知識を身に付ける少人数制セミナー
- 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におすすめ

受講生の声（アンケートより）

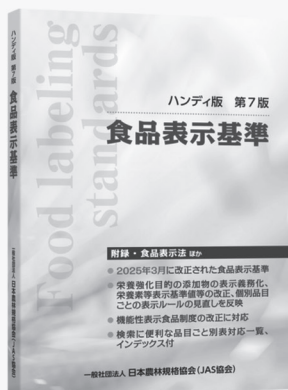
- ・実践を経ることで注意すべきポイントが理解しやすかったです。（男性）
- ・大変勉強になり、同僚にも勧めたいと思いました。（女性）

受講料金（税込）

49,200円 一般
46,700円 JAS協会員

※「ハンディ版」を既にをお持ちの方は、
セミナーにご持参いただくことにより
書籍代を差し引いた金額でご受講いただけます。

46,000円 一般（書籍持参）
44,000円 JAS協会員（〃）



本セミナーでは、資料として
JAS協会が発行する「ハンディ版 食品表示基準」
（以下「ハンディ版」という）を使用します。

◀2025年6月発刊 改訂第7版

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）

会場

一般財団法人 日本食品検査（JFIC）
東京都大田区平和島4-1-23
JSプログレビル3階

主催

一般社団法人 日本農林規格協会
（JAS協会）
TEL 03-3249-7120



■ 有機 J A S 関係団体情報連絡会（WEB開催）のご案内

日程：12月下旬

予 定

内容：有機 J A S の最新情報（農林水産 担当官）
諸外国と日本の有機食品市場について
F A M I C の立入検査等の結果について（F A M I C）

対象：有機関係者（登録認証機関など）※会員に限る

料金：無料



11月中に詳細を
関係者へご案内予定。
お楽しみに！



じゃすひめちゃん®

予定は変更の可能性がございます。予めご了承ください。

2025 年 10 月 1 日以降、

酒類に「有機」、「オーガニック」等と表示するには

**有機 JAS 認証を取得し、有機 JAS マークを付すことが
必要になりました。**

=義務化



酒類の製造や小分けを行う事業者
はもちろん、
オーガニックワインや有機ビール
などの輸入品を扱う販売業者の方
は、ご注意ください。
詳しい情報は、
有機加工食品 JAS 講習会で

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) 受付終了
第3回：2/17(火)―18(水) 東京 準備中

▶ 料金(非課税)

会 場：30,000 円～
WEB：40,000 円～

お申込・詳細はこちら→



02

▶ 有機加工食品 JAS 講習会

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

会 場 A3-2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3回：11/17（月）-18（火）東京 受付中
第4回：2/25（水）-26（木）東京 受付中

▶ 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。

異物混入・微生物汚染(の潜在的危険性)は、 工場の生活習慣病

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

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

総合環境衛生管理

8つのアプローチを オーダーメイドで構成します

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



私たちアース環境サービスの使命は

衛生管理に関する最先端の知見と、ハイレベルな技術力で

お客様の高い品質環境を実現し、長期的な企業価値の向上をめざすとともに

かけがえのない地球環境を維持・保全し

社会の健全な発展に、持続的に貢献することです。

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

前途に広がるのは、無限の機会。

ステークホルダーの皆様とともに、本質を問いつづけ

不断の努力と強い意志で、新たな価値の提案にチャレンジしていきます。

人にとっても、地球にとっても、より豊かな明日を生きていくために。

明日へ
人も
環境も



アース環境サービス株式会社

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



私たちは、未来を見つめて分析に
取り組んでいます。

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

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

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



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内

TEL : 03-3669-6723 FAX : 03-3669-1019

(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内

TEL : 06-6358-6414 FAX : 06-6358-6454

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

<https://www.syken.or.jp>

JASマークは
安全・安心の認証マーク

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

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

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

ホームページアドレス <https://www.jasnet.or.jp>