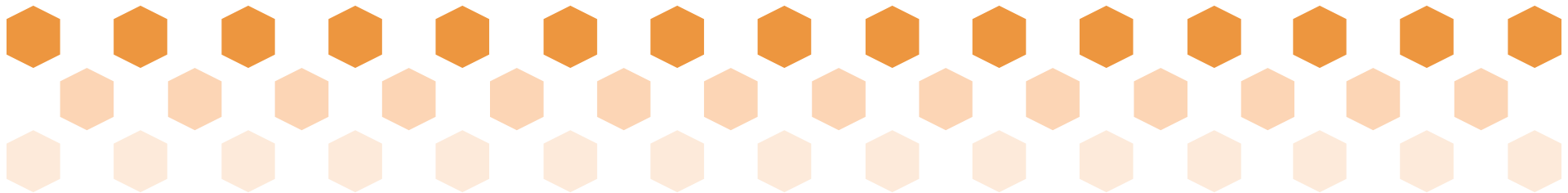


# **JAS制度について**

## **～ J A S 制度の概要と活用方法の紹介～**



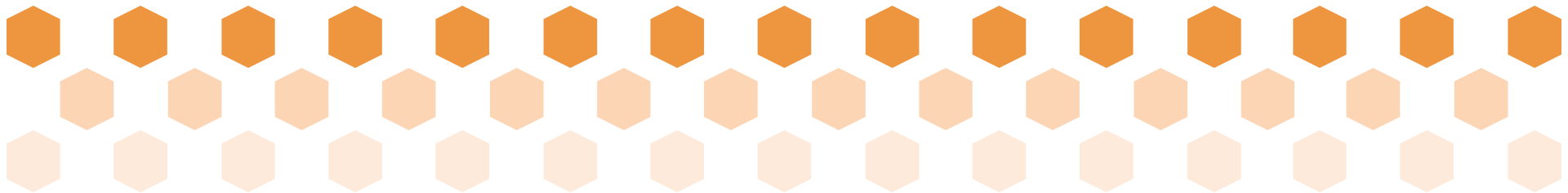
**FAMIC**  
**規格検査部商品調査課**  
**(農林水産省基準認証室作成資料を抜粋)**



## 目 次

1. **JASの機能と展開方向**
2. **国際化を見据えたJASの戦略的な制定・活用**
3. **事業者・産地発のJASの制定・活用について**

# 1 JASの機能と展開方向



# JASとは (Japanese Agricultural Standard)

- 食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格
- 伝統的には、国内市場に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃えるための基準

## しろしょうゆ

※色が薄く、色をつけずに料理に風味をつけることが可能



色度：46番以上  
(独特の淡い琥珀色)  
無塩可溶性固形分(エキス分)：  
特級・・・16%以上  
上級・・・13%以上  
標準・・・10%以上 など

## 集成材



接着性能：はく離率10%以下  
ホルムアルデヒド放散量：0.3～  
4.2mg/L  
曲がり・反り・ねじれ：1mm/m以下  
含水率：15%以下 など

## 有機農産物



- ・種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用しない
- ・ほ場に周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じている
- ・遺伝子組換え技術を使用しない など

# 社会における J A S

- 国内における影響力と信頼性は高く、社会経済システムにも浸透

## 公共調達

- 自衛隊非常食、学校給食、公共建築工事などでは、JAS適合が調達基準に。

非常用糧食はJASに適合すること(自衛隊糧食通則)



JASに適合する食材の購入を行うこと(学校給食用食材納入規程)

## 規制

- 食品表示、建築基準などでは、JAS適合を求める規制も。

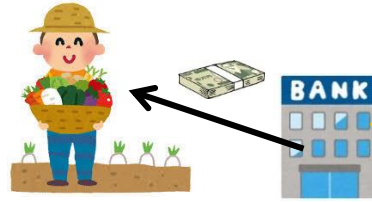
しょうゆの「超特選」、「特選」等の表示をする場合は、しょうゆのJAS製品であることが前提(食品表示基準)

**特 選**  
丸大豆しょうゆ



## 金融

- JAS認証事業者に対する優遇金利の適用など

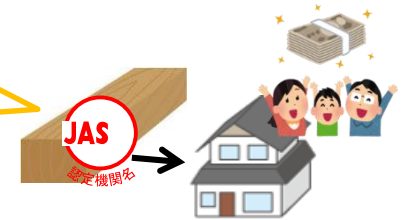


有機JAS認証を取得している事業者には、設備資金及び運転資金を低利融資(地方銀行A)

## 補助金

- JAS認証木材使用者に対する住宅建築補助など

新築又は改修にJAS認証の県産材を使用すること(地域県産材利用住宅補助金: B県等)



## 国際規格・海外規格

- 林産物のJASは、
- ✓ 国際規格であるISO規格に引用。
  - ✓ 韓国、インドネシア等の国家規格に同内容が規定。

# ビジネスにおける J A S

- サプライヤーの品質管理の基準に、バイヤーの調達基準に活用されるほか、商談では、サプライヤーは説明や証明の後ろ盾として、バイヤーは確かなものであることの判断材料として活用
- 特に海外取引では、JASの活用により、海外のバイヤーに馴染みのない日本の産品、技術、取組であっても、客観的で説得力のある説明・証明、信頼の獲得が容易に

## 【海外取引におけるJAS規格・認証の活用例】

### 商談の手段として活用

- タイの取引先に「食用植物油脂のJAS」の内容を示しながら認証取得を説明し、品質の高さと管理技術の確かさについて信頼を獲得（食品メーカー A）
- 海外取引において、原料に用いている醤油が「しょうゆのJAS」の認証品であることを説明し、蒲焼のタレの品質の高さについて説明（食品メーカー B）
- 香港の高級食料品スーパーとの取引において、「生産情報公表JAS規格」の認証を取得していることが契約の決め手に（農業者 C）

### JASのブランド力を活用

- タイの日系法人が、日本品質をタイ国内向けにアピールするため、「ハム類・ベーコン類・ソーセージのJAS」の認証を取得し、販売（食品メーカー D）
- 台湾、中国、韓国及び東南アジア諸国では、「しょうゆのJAS」が日本ブランドとして人気であるため、認証を取得し、輸出（食品メーカー E）
- 台湾では、高品質である「りんごストレートピュアジュースのJAS」の認証を取得した製品が高評価。輸出量も大幅増（農協 F）

# 標準・認証の戦略的な制定・活用①

- 事業者の競争力を更に高めるためには、他者が定めた既存の規格（ルール）に合わせるだけでなく、自ら新たな規格（ルール）を定め、自らに有利な競争環境を整備することが重要かつ有効

## 乳等省令をベースとした「乳酸菌飲料」の国際規格の制定

- 海外では認知度が低く、生活必需品である他の乳製品と異なり、**高率の付加価値税**が課される清涼飲料水に分類される例も存在

- 他の乳製品と同様の**軽減税率区分へ変更を促す**には、各国が食品分類決定の際に参照する**コーデックス規格に、「発酵乳」の一類型として位置付けることが効果的。**

- **コーデックス規格化の結果**、乳酸菌飲料の認知が確立。イタリアなどでは**食品分類の変更により、税率が低減。**

### 発酵乳

発酵乳

濃縮発酵乳

フレーバード発酵乳

乳酸菌飲料



# 標準・認証の戦略的な制定・活用②

## JISをベースとした「省エネ性能」の評価方法の国際規格の制定

### Catalogue

EU-A



**ECO !!**

Energy  
consumption



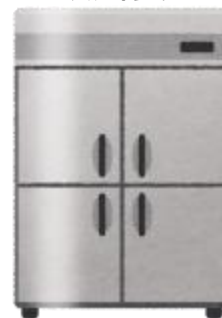
JAPAN-B



Energy  
consumption

### 冷蔵庫カタログ

欧州製A



消費電力

日本製B



**省エネ !!**

消費電力



### ✓ 国際規格 (IEC62552-3 : 2007)

#### (試験条件)

- ◆ 扉開閉を行わない
- ◆ 水などの負荷は投入しない
- ◆ 周囲温度は1条件 (25℃±1℃) など。

日本提案  
により改正

### ✓ 国際規格 (IEC62552-3 : 2015)

#### (試験条件)

- ◆ 扉開閉を行う
- ◆ 水などの負荷を投入する
- ◆ 周囲温度は2条件 (32℃±0.5℃及び16℃±0.5℃) など



# これからのJASの展開方向について

- **これまでのJAS**は、市場に出回る**食品・農林水産品の品質を一定の範囲に揃える「平準化」**を目的とする制度。ビジネスでは、**製品の品質を「見える化」**し、サプライヤーの説明・証明の後ろ盾、バイヤーの判断材料に。
- **これからのJAS**は、食品・農林水産分野の**競争力の強化**に向け、**事業者や地域の創意工夫を活かして多様な価値・特色を戦略的に「見える化」**し「差別化」にも活用し易い枠組みに。これを足掛かりとする**国際化**も推進。

## 従前のJAS制度

- 品質の平準化  
(粗悪品の排除)
- 国内市場を想定
- B to C + B to B
- 食品・農林水産品の品質
- 役所主導の規格化

価値の  
多様化

海外市場  
への展開

### ✓ こいくちしょうゆのJAS例

- ◆ 原材料：大豆、麦、食塩等のみ
- ◆ 全窒素分：1.50%以上(特級)  
1.35%以上(上級)  
1.20%以上(標準)

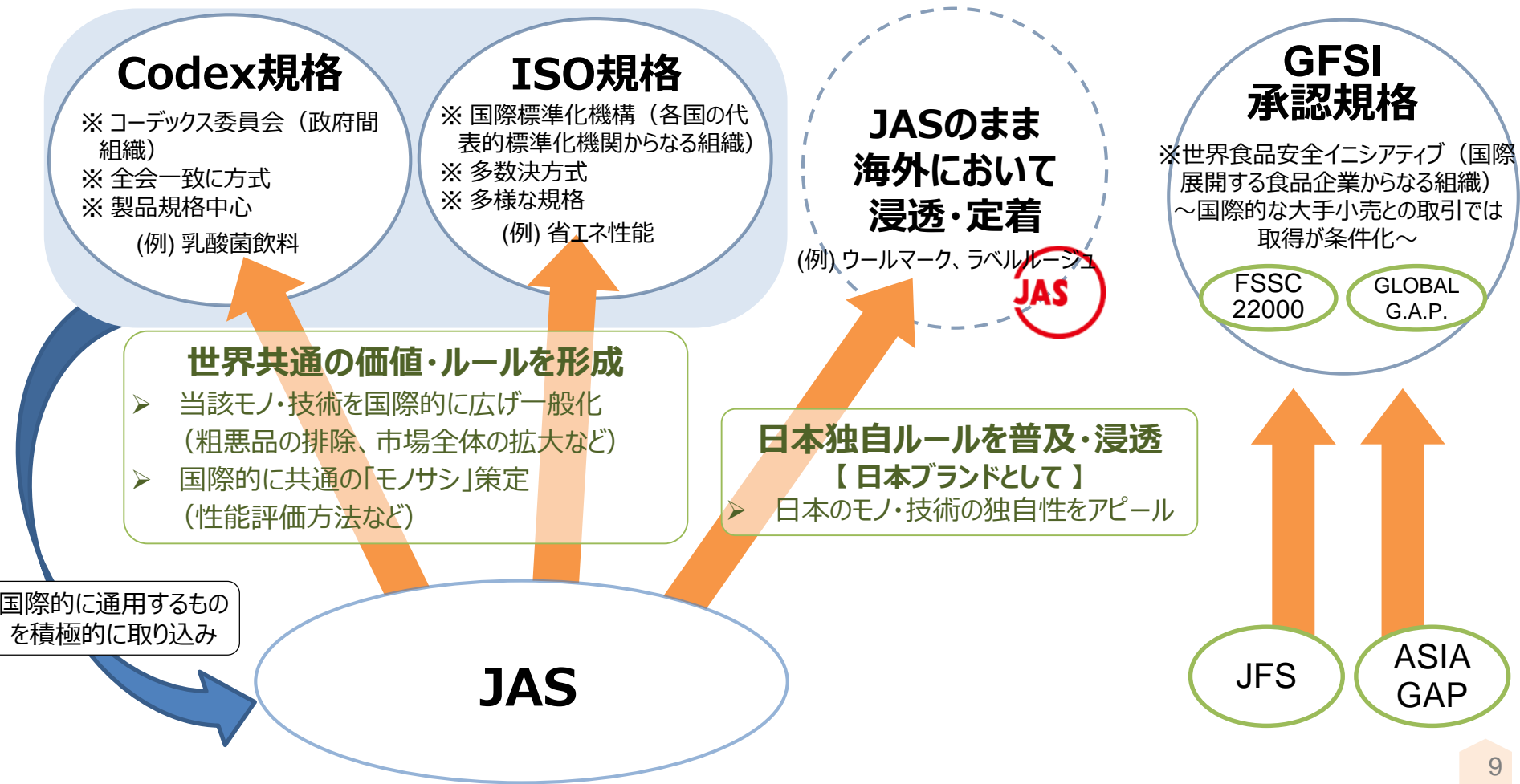


## 新たなJAS制度

- 品質の平準化  
**+ 事業者や地域の差別化・ブランド化**
- 国内市場  
**+ 海外市場も視野、国際化も指向**
- B to C + **B to B**
- 食品・農林水産品の品質・仕様  
**+ 生産・流通プロセス、事業者の取組、  
性能評価、こだわり、ものがたり…**
- **事業者・地域からの提案を規格化**

# 我が国発の規格・認証の国際展開イメージ

- 農林水産・食品分野における標準の枠組みとしては、Codex、ISOが存在するほか、食品安全分野においては民間の枠組みであるGFSIが近時強い影響力を有しているところ。
- 国際標準化に当たっては、食品安全分野についてはGFSIの枠組みを活用するほか、影響力や実現可能性を勘案して費用対効果の高い枠組・方法を選択。



# 最近における標準・認証をめぐる国際的な動き～標準・認証の対象領域の拡大

- 標準の領域は、近時、CSR、ESGといった社会的課題の分野にまで拡大。
- 社会的課題について、自国の強みや価値観を盛り込んだ解決モデルが標準として普及すれば、他国に対する優位性を発揮できる可能性。社会的課題の解決モデルの標準化に各国が主導権争いを展開。
- 現在、SDGsは国際的にも重要な課題。その解決モデルを構築し、標準化規格とする動きも加速。

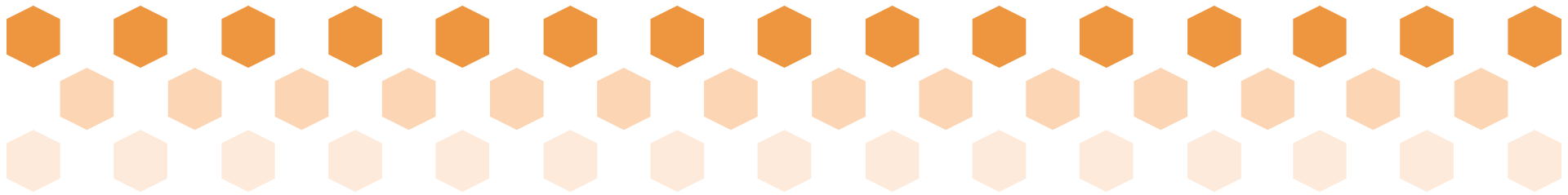
## SDGsに掲げられた17の社会的課題

### SDGs (持続可能な開発目標)

2015年「国連持続可能な開発サミット」で採択された17の目標



## 2 国際化を見据えたJASの戦略的な制定・活用

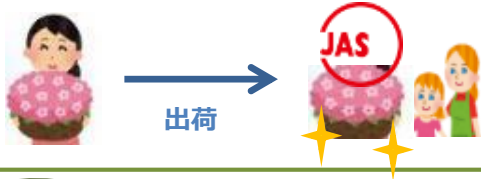


# 新たに制定された J A S

- 令和元年 9月現在、事業者団体等からの提案により、新たに12規格を制定済み。現在、第三者認証機関の登録に係る審査など各規格の活用に向けた体制を整備中。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

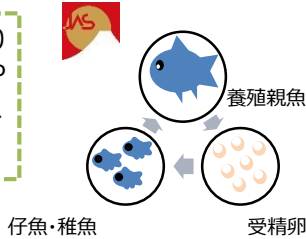
## 2018年 3月制定 日持ち生産管理切り花

- ✓ 切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化



## 2018年 12月制定 人工種苗技術による水産養殖産品

- ✓ 人工種苗技術により生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化



## 2019年 3月制定 障害者が生産行程に携わった食品

- ✓ 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化



## 機能性成分の定量試験方法

- ✓ 日本産品に多く含まれる機能性成分の統一的な測定方法を規格化



### 2018年 3月制定

#### ①ペニふうき茶に含まれるメチル化カテキン

ハウスダストなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能が報告されている。



#### ②ウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチン

骨粗しょう症など骨の健康維持に役立つ機能が報告されている。



### 2019年 1月制定

#### ①ほうれんそうに含まれるルテイン

加齢黄斑変性の予防など目の健康維持に役立つ機能が報告されている。



#### ②生鮮トマトに含まれるリコペン

血中HDLコレステロールを増やす働きや、動脈硬化や肺気腫の予防・改善効果が報告されている。



## 2019年 1月制定 接着重ね材・接着合せ材

- ✓ 近年新たに建築材料として生産され始めた国産材料の統一的な品質・表示基準を規格化



## 2018年 12月制定 有機料理提供飲食店の管理方法

- ✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化



## 2019年 3月制定 青果市場における低温管理

- ✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化



## 2019年 9月制定 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理

- ✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化



# 日持ち生産管理切り花のJAS①

- 消費者の日持ち性の良い切り花へのニーズが高いことから、国産切り花の日持ち性向上が課題。一方、切り花の生産段階における標準的な管理基準がなく、生産者間で取組に差がみられるとともに、輸出拡大に当たっては日持ち性向上が必須。
- 日持ち生産管理切り花を生産するための管理方法を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 生産段階の指摘となり、花き生産者に管理手法が浸透。
  - ② 国内外の取引で必要な情報や信頼を規格・認証で担保。
  - ③ 日持ち性に優れた切り花を流通・販売関係者や消費者に広く訴求することが可能となり、国内需要拡大、輸出拡大に寄与。

## 規格の内容

- 日持ちに影響を与える病虫害等を排除するための、衛生環境の保持に資する管理方法
- 衛生管理を担保するために必要となる生産管理体制
- 採花から出荷までの積算温度を一定以下にコントロール（作業環境に応じて出荷までの時間を規定）

など

## 日持ち生産管理切り花の生産行程と基準

### ①栽培



ほ場の除草・整理 等

### ④作業場



作業場の清掃 等

### ②採花



強光下での作業の禁止 等

### ⑤採花から出荷前



作業・保管中の温度管理 等

### ③水揚げ・前処理

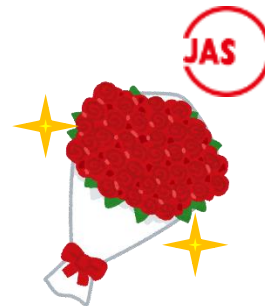


清潔な状態での作業 等

### ⑥出荷



15度以下での運搬 等





# 接着重ね材及び接着合せ材のJAS②

## 接着重ね材

柱などに使用される寸法の製材（製材ラミナ）を、接着剤を用いて貼り合わせ大断面化した木質材料。中大規模の木造建築物の梁などの横架材、柱材として活用が期待。

### 主な基準

- ・接着力：5.4MPa以上(スギの場合)
  - ・曲げ性能：5.9GPa以上（スギの下限）
  - ・ホルムアルデヒド放散量：0.3mg/L以下～4.2mg/L以下・含水率：8～18%
  - ・製材ラミナの断面寸法：105mm～150mm
  - ・樹種※：スギ、ヒノキ、カラマツ
- ※試験データが得られたものを対象とした。

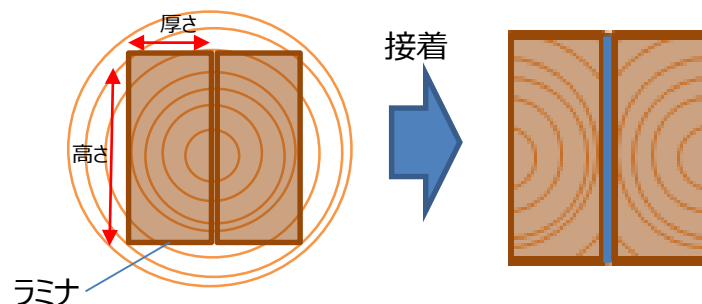
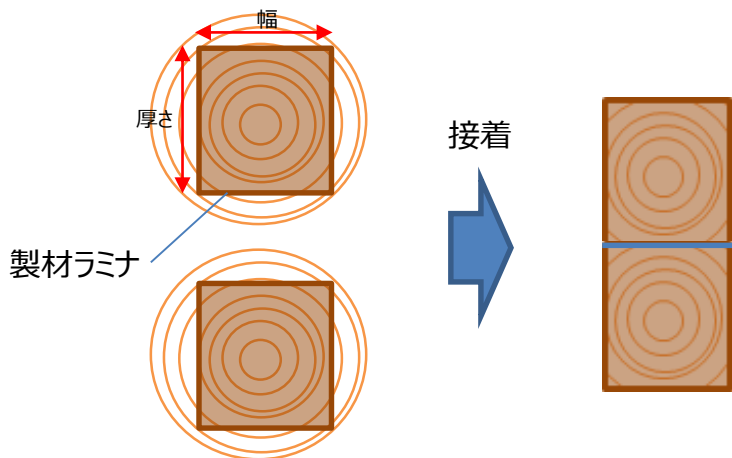
## 接着合せ材

薄く挽いた製材（ラミナ）を接着剤で貼り合わせた木質材料。主に丸太組構法 ※建築物の壁を構成する材として活用が期待。

### 主な基準

※丸太組構法：丸太、製材その他これに類する木材を水平に積み上げるにより壁を設ける工法

- ・接着力：5.4MPa以上（スギの場合）
  - ・曲げ性能：3.9GPa以上（スギの下限）
  - ・ホルムアルデヒド放散量：0.3 mg/L以下～4.2mg/L以下・含水率：15%以下
  - ・ラミナの断面寸法：厚さ30～80mm 高さ150～200mm・樹種※：スギ、ヒノキ
- ※試験データが得られたものを対象とした。



# 有機料理を提供する飲食店等の管理方法JAS③

- 近年、飲食店等で有機料理の取扱いを積極的に進める動きが拡大する一方、有機食材の由来や使用量を証明する等の共通ルールはなく、飲食店等ごとに管理方法が不統一。
- 有機食材の情報を正確に提供するための管理方法を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 飲食店等における管理水準が向上。
  - ② 消費者が必要とする情報や信頼を規格・認証で担保。
  - ③ 有機料理を望む顧客層の期待に応えるとともに、有機生産者の取組拡大に寄与。

## 規格の内容

- 方針等の策定
- 従業員への教育訓練（有機食材の受入・保管、調理、衛生管理など）
- 有機料理の数（有機食材を80%以上使用した料理を5品目以上提供）
- 有機食材の受入・保管管理、調理、衛生管理（食材の区分管理、配合計画の作成とそれに基づく調理など）
- 顧客への情報提供

有機食材を80%以上  
使用した料理を5品目  
以上提供



料理数、食材根拠、  
配合割合等を顧客  
に正しく情報提供

### 例) メニュー

★★★  
洋風サラダ ¥800  
レタス (JAS有機認証)  
ロースハム (EU有機認証)  
クルトン  
粉チーズ

有機食材の配合割合  
★★★★ 95%以上  
★★★ 80%以上  
★★ 50%以上  
★ 50%未満

## 広告等にマークを貼付



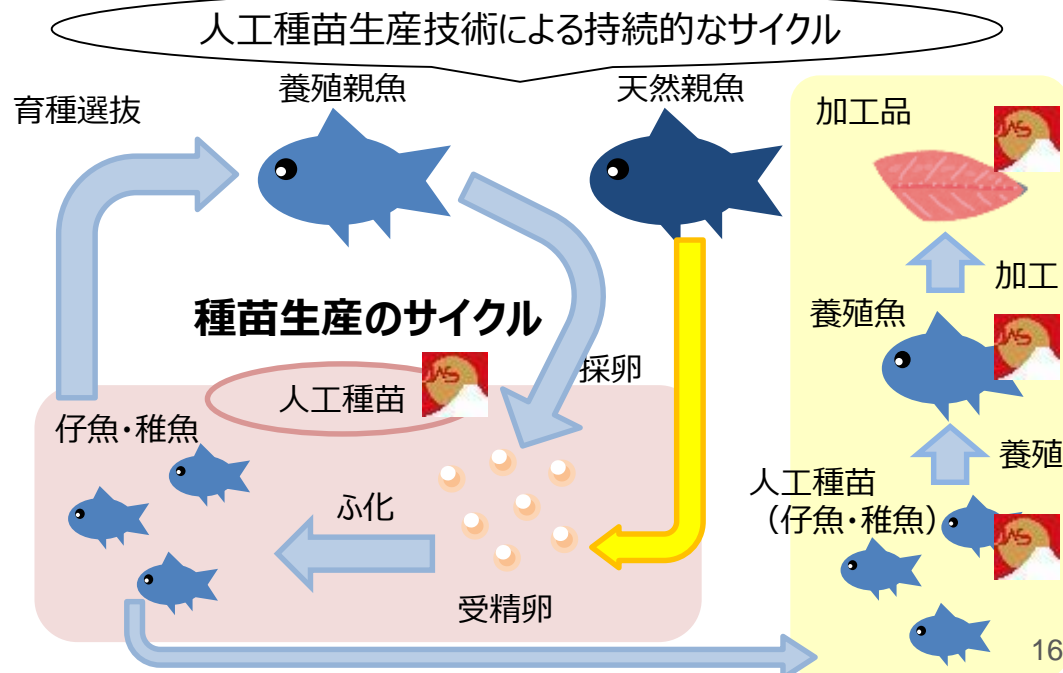


# 人工種苗生産技術による水産養殖産品JAS④

- 人口増加に対応するため、世界的に養殖の需要が増加する一方で、天然稚魚に頼る養殖では、稚魚乱獲が海洋資源の枯渇の原因との指摘。また、SDGsでも海洋水産資源の保全の目標が設定。
- 我が国が先行している、天然稚魚を採捕しない人工種苗技術による養殖産品の生産方法を規格化することにより、次の効果が期待
  - ① 持続可能な養殖及び海洋水産資源の保全に寄与。
  - ② 持続可能な社会形成に寄与している養殖産品であることを流通・販売関係者や消費者に広く訴求することが可能に。
  - ③ 国内外の取引で求められる情報や信頼を規格・認証で担保。

## 規格等の内容

- 環境への影響の低減（周辺環境に影響を及ぼさない給餌量の維持、薬剤耐性菌出現抑制のための抗菌剤使用の低減、定期的な水質検査など）
- 養殖中の逃亡・侵入防止措置
- 労働者への配慮（安全衛生の維持、自動強制労働や差別の禁止など）



# 障害者が生産行程に携わった食品のJAS⑤

- 農業分野での障害者就労の支援、農業の担い手不足や障害者の就労先不足など農業・福祉における諸課題の解消につながる「農福連携（ノウフク）」の取組が推進される一方で、ノウフクの取組が広く認知されていない状況。
- 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品の生産方法及び表示の基準を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 障害者が携わった食品の信頼性が高まり、人や社会・環境に配慮した消費行動（エシカル消費）を望む購買層に訴求することが可能に。
  - ② 「農福連携（ノウフク）」の普及を後押しすることで、農業・福祉双方の諸課題解決ツールに。


## 規格等の内容

- 農林水産物の主要な生産行程に障害者が携わっている
- 障害者が携わった生産行程の情報提供
- 加工食品において使用する原材料やその管理
- 包装・容器等への表示の方法及び内容


### ノウフク生鮮食品

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（いちご）


定植




除草




収穫



調整



**回答イメージ** このいちごは除草と収穫の作業に障害者が携わりました。



作業記録


定植 ○

除草 ○

収穫 ○

調整 ○

ノウフクいちご  
ノウフクとは、...




農福連携 JAS

いちご（〇〇県産）  
〈問合せ先〉  
Tel: XXX-XXXX

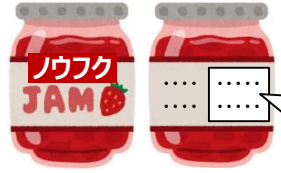
---

### ノウフク加工食品

原材料



加工食品



**ノウフクいちご使用**

ノウフクとは、障害者が農林水産業における生産行程に携わる取組みのことです。

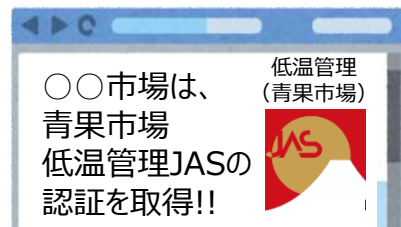
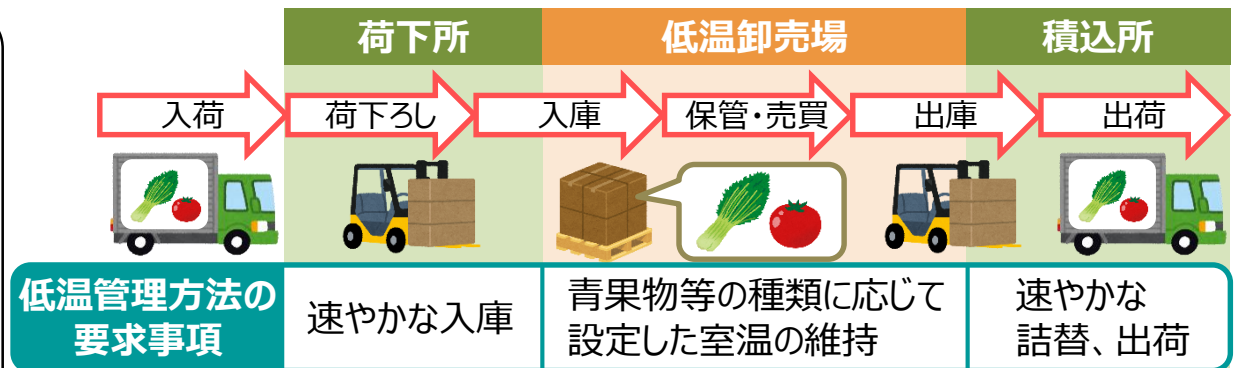
名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖
内容量	300g
賞味期限	...
保存方法	...
製造者	〇株式会社

# 青果市場の低温管理JAS⑥

- 青果市場内での低温管理による生鮮青果物等の品質維持を行うことが求められる一方、統一された低温管理基準がなく、取組は青果市場ごとに不統一。
- 青果市場における低温管理を行うための施設・設備、低温管理の方法を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 入荷時の品質を低温管理で維持した生鮮青果物等の出荷が可能である青果市場であることを出荷者、実需者や消費者に広く訴求することが可能に。
  - ② 青果市場における生鮮青果物等の低温管理が標準化され、青果市場の整備における指針に活用可能。

## 規格等の内容

- 十分な広さ、低温効果を保持する設備装置
- 運搬車両の原動機（排気ガスを排出しない運搬車両）
- 各行程での低温管理の方法
- 低温管理を実施するための教育訓練



Webサイトや広告でアピール



JAS認証青果市場  
 当店は青果市場の構成員としてJASに基づく低温管理を実施。

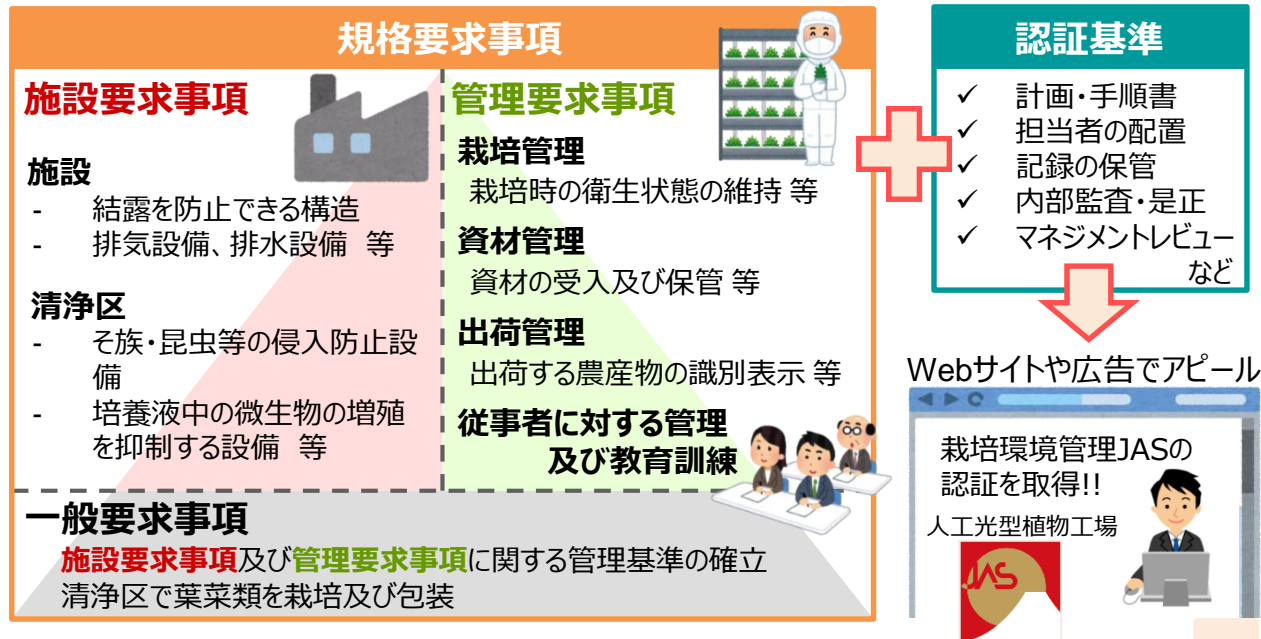


# 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理JASについて⑦

- 露地栽培の管理を主な対象とするGAPや食品工場の衛生管理を主な対象とするFSSC 22000の導入を要求されるが、これらは人工光型植物工場を主な対象としたものではないため、人工光型植物工場の栽培環境管理を対象とした規格・基準の制定が望まれる。
- 顧客要求事項を満たすように自ら定める管理基準の項目を規格化することにより、次の効果が期待。
  - ① 人工光型植物工場の栽培環境管理能力の評価のチェック事項が標準化されることにより、栽培環境管理能力をアピールすることが可能となり、取引が円滑化。
  - ② 世界でも他に類を見ない規格・認証として、植物工場の海外展開にも寄与。

## 規格等の内容

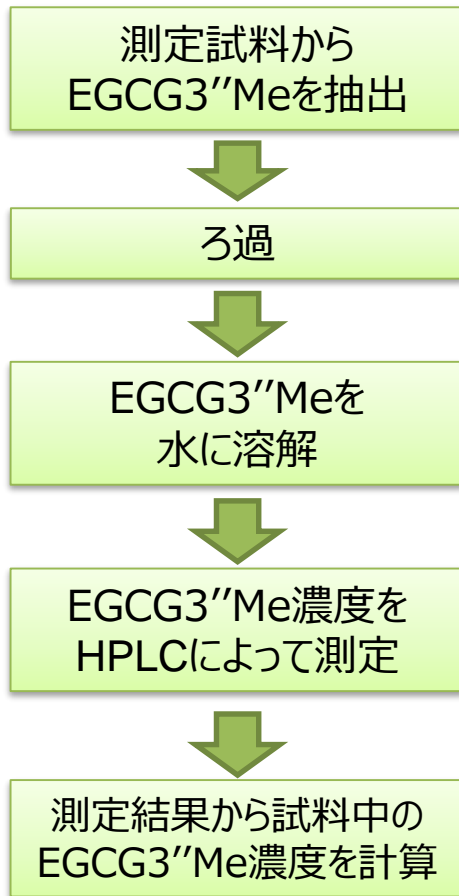
- 顧客要求事項を満たす管理基準を自ら策定
- 清浄区にそ族・昆虫等の進入防止等の設備を有する施設
- 各行程での栽培環境管理の方法
- 栽培環境管理を行うための教育訓練



# メチル化カテキンの定量—高速液体クロマトグラフ法⑧

- ベにふうきの茶葉及びその粉末中のメチル化カテキン（EGCG3''Me）を定量するための妥当性を確認した試験方法について規定。
- 粉碎した茶葉の測定試料から、30℃でリン酸/エタノール混合抽出溶媒によってEGCG3''Meを抽出し、高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いEGCG3''Meを測定。

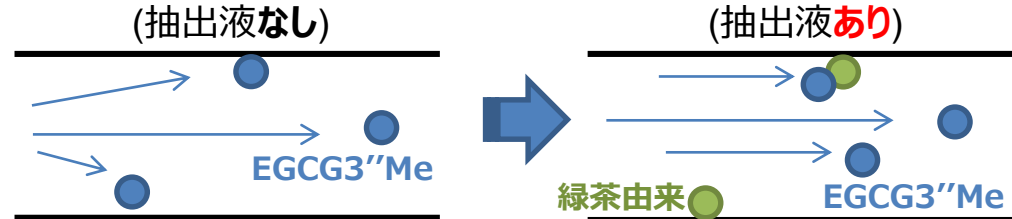
## 【手順】



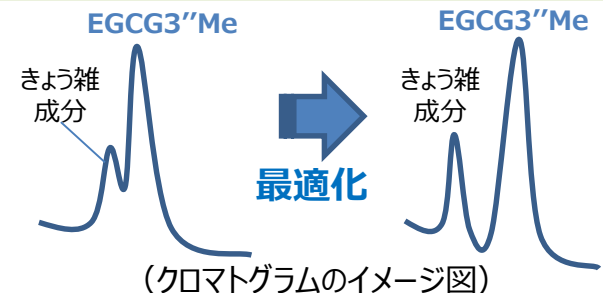
## メチル化カテキンとは

- 茶葉中に含有されるポリフェノールの1種。
- ハウスダストやほこりなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能が報告されている。
- 「ベにふうき」、「ベにふじ」、「ベにほまれ」というお茶の品種に多く含まれる。

HPLCの金属部分へEGCG3''Meが吸着すると考えられ、影響を緩和させるため、標準液にブランク抽出液（=やぶきた緑茶から抽出したもの）を添加



EGCG3''Meをきょう雑成分と明確に分離するため、2種類の溶液を用い、HPLC測定条件を最適化

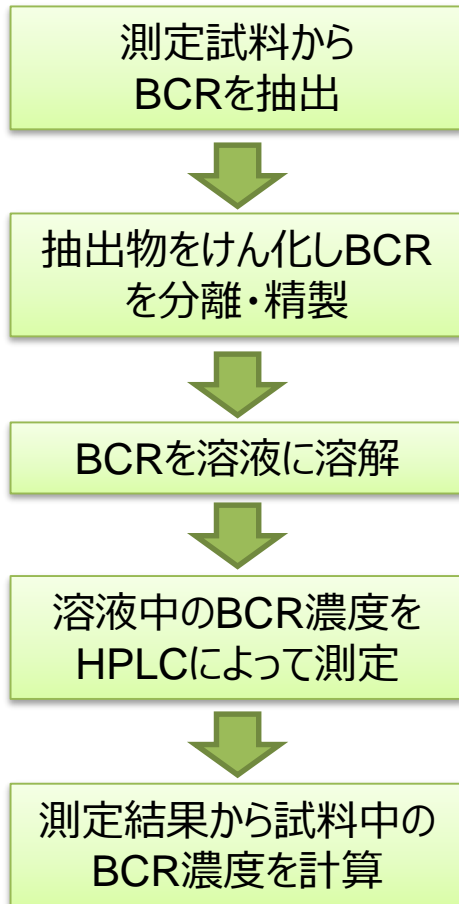




# β-クリプトキサンチンの定量—高速液体クロマトグラフ法⑨

- ウンシュウミカンの可食部中のβ-クリプトキサンチン（BCR）を定量するための妥当性を確認した試験方法について規定。
- 粉碎した測定試料からエタノールによってBCRを抽出し、水酸化カリウムでけん化し、BCRを分離精製し、高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いてBCR濃度を測定

## 【手順】



## β-クリプトキサンチンとは

- 果物や野菜等の含有されるカロテノイドの1種。
- 骨粗しょう症予防など骨の健康維持に役立つ機能が報告されている。
- 「ウンシュウミカン」、「ポンカン」、「はるみ」というカンキツ類に多く含まれる。

試料は外果皮のみ除去

※BCRはパルプ（砂じょうの破片やじょうのう膜など加工副産物）に多く含まれると言われる。

ミカンの構造部位

外果皮

中果皮

砂じょう

じょうのう

ピロガロール含有エタノール溶液

カロテノイドであるBCRは酸化により分解されることがあることから、酸化防止剤としてピロガロールを添加

BCR標準物質（試薬）は保存中に分解等するため、HPLC標準溶液調製毎に吸光度により濃度を求める。

# ほうれんそう中のルテインの定量—高速液体クロマトグラフ法<sup>⑩</sup>

- ほうれんそうの可食部中のルテインを定量するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 粉碎した測定試料を水酸化カリウムでけん化し、ルテインを分離精製する。ヘキサン/酢酸エチル混合液でルテインを含む不けん化物を抽出し、高速液体クロマトグラフ（HPLC）を用いてルテイン濃度を測定。

## 【試料調製～測定手順】



## ルテインとは

- 野菜等に含有されるカロテノイドの1種。
- 加齢黄斑変性の予防など目の健康維持に役立つ機能性が報告されている。
- 「ほうれんそう」、「ケール」、「ブロッコリー」などの野菜類に多く含まれる。

ピロガロール含有エタノール

ルテインは酸化により分解される場合がある。このことから、酸化防止剤としてピロガロールを添加したエタノールを測定試料に加える。

ルテイン標準物質の分解のしやすさを考慮し、検量線作成用の標準液の調製毎に、標準原液中のルテイン濃度を吸光度によって確認。

ルテイン 夾雑成分

短縮

2種類の溶液（移動相）を用いてHPLC測定条件を最適化し、分析時間を短縮。

（クロマトグラムのイメージ図）

# 生鮮トマト中のリコペンの定量—吸光光度法①①

- 生鮮トマトの可食部中のリコペンを定量するための試験方法について、妥当性を確認した上で規定。
- 粉碎した測定試料をメタノールで洗浄してβ-カロテンを除去した後、ヘキサン/アセトン混合液でリコペンを抽出し、分光光度計を用いてリコペン濃度を測定。

## 【試料調製～測定手順】



ガラスろ過器、減圧ろ過装置、ろ過助剤の準備

測定試料をメタノールで洗浄(β-カロテンの除去)

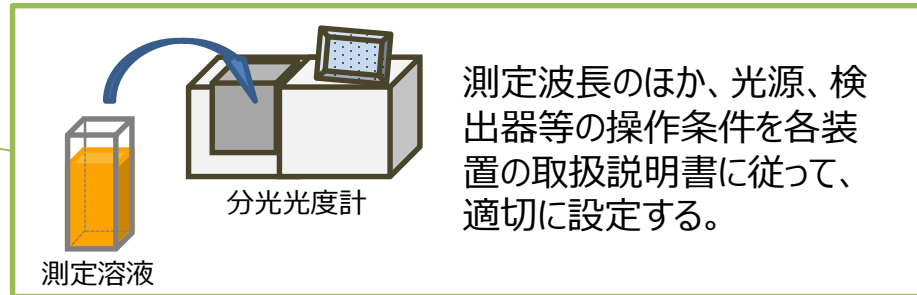
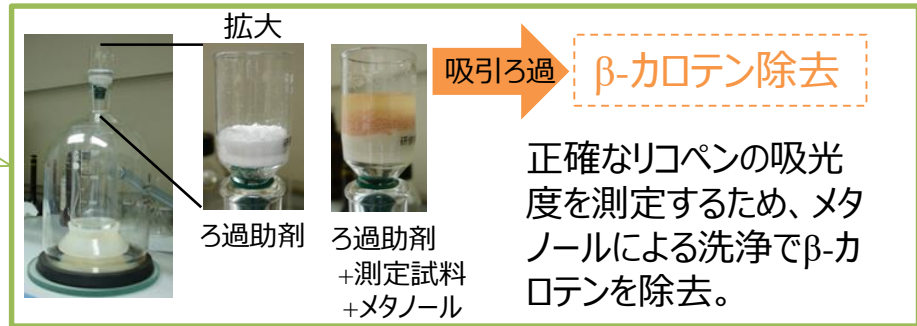
ヘキサン/アセトン混合液でリコペンを抽出・希釈

溶液中のリコペン濃度を分光光度計で測定

測定結果から試料中のリコペン濃度を計算

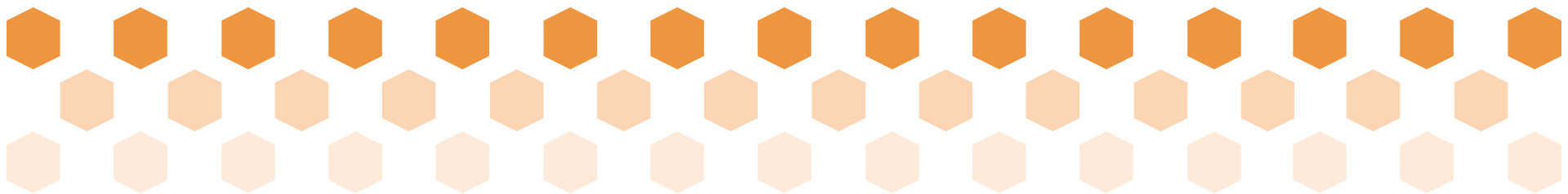
## リコペンとは

- 果物や野菜に含有される赤色のカロテノイド色素。
- 血中HDLコレステロールを増やす働きや、動脈硬化や肺気腫の予防・改善効果が報告されている。
- 「トマト」の他「すいか」などに含まれる。





### **3 事業者・産地発のJASの制定・活用について**



# JAS制度の枠組み

- JAS制度には、①モノ・サービス・取組などが規格に適合していることを第三者が確認する認証制度、②試験結果の信頼性を担保するため試験所の能力を第三者が確認する試験所制度がある。
- JASの認証制度及び試験所制度の手続には国際的に信頼あるISO基準を採用している。

農林水産省

登録

登録

認証機関

試験所

規格への適合性を認証

認証事業者

試験データ

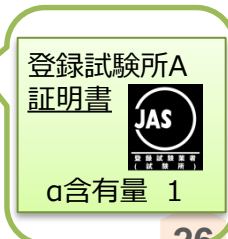
モノ・サービス・取組

需要者

# JAS制度において定められる規格とJASマーク

- JASは、①製品の品質・仕様だけでなく、②製品の生産・流通プロセス、③事業者による製品の取扱い方法、④事業者の経営管理の方法、⑤製品の試験方法、⑥これらに関する用語など、多様な規格を制定可能
- 規格に適合していれば、その内容が一見して分かる標語付きのJASマークの表示が可能

対象		内容（例）	JASマーク
産品	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示可
	② 生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格 など	
事業者	③ 製品の取扱い方法	事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格 など 官能評価員など、技量・力量に関する規格 など	事業者の広告に表示可
	④ 経営管理方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など	
⑤ 試験方法		成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書に表示可
⑥ 用語		①～⑤に関する用語の定義	—



# 事業者・産地の提案によるJASの制定

- JASについては、事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などからの提案を受けて規格化する枠組みを整備
- 農林水産省及び(独)農林水産消費安全技術センター（通称：FAMIC）の相談窓口がサポート

- 事業者・団体、試験研究機関、産地・地域などの提案を受けて規格を制定。民間規格のスキームオーナーからの提案も可。
- 規格の制定に向け、案件ごとに、ステークホルダーに加え、専門家・学識経験者、関係行政機関、さらに農林水産省の関係部局やFAMICからなる官民連携の体制で対応。
- 制定されたJASは、原則として提案者などの主体が維持・管理。その際、農林水産省の関係部局やFAMICがサポート。

## 規格化の事前相談

窓口：

- ・ 農林水産省食料産業局基準認証室

[jas\\_soudan@maff.go.jp](mailto:jas_soudan@maff.go.jp)

- ・ (独)農林水産消費安全技術センター

[shohin\\_mailbox@famnic.go.jp](mailto:shohin_mailbox@famnic.go.jp)

規格化が  
適当な場合

## 官民連携の体制で対応

### 基本戦略の設定

- 目標の設定
- 検討の進め方（活用する国際的枠組、支持層作りを含む）

など

### 規格原案の作成

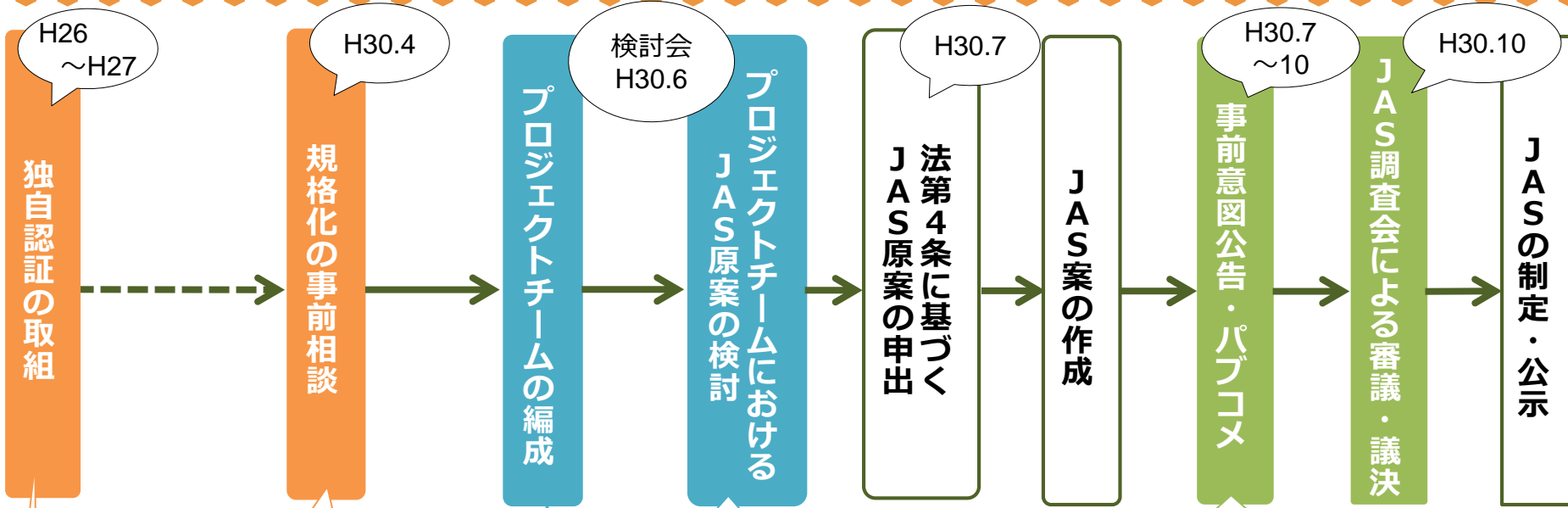
- 技術的データの収集
- 関係者間の調整
- 日英両語による規格案作成

など

JAS化

国際化

# 有機料理を提供する飲食店等の管理方法 J A S 制定までの流れ



◆ 検討主体（申出者）  
（有）リーファース

- ◆ 課題の共有
- ◆ 目標の設定
- ◆ 情報・データ収集
- ◆ 規格内容の調整

- ◆ 事前意図公告 H30.7.25~9.22
- ◆ パブコメ募集 H30.9.14~10.13

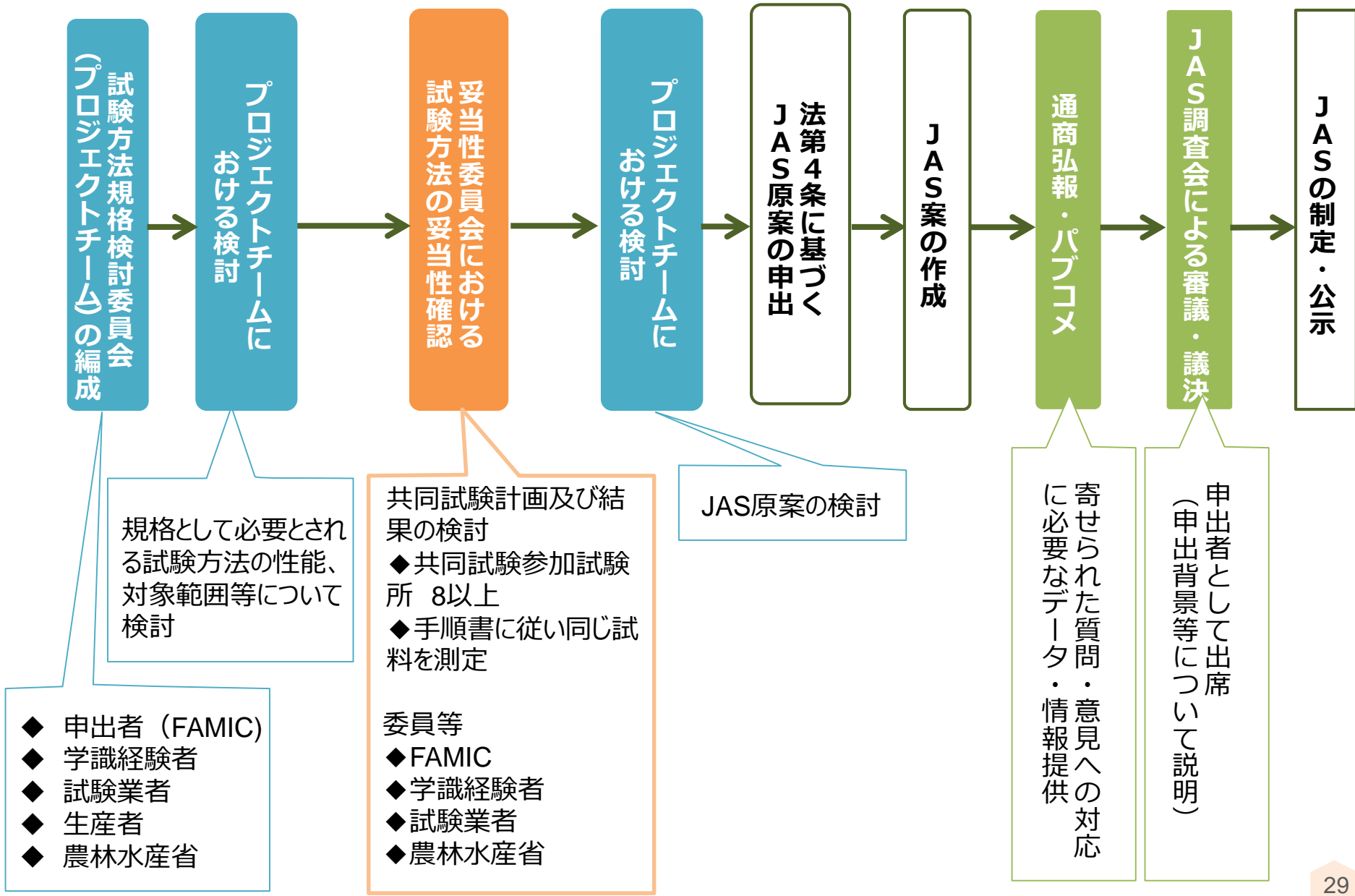
- ◆ （有）リーファース  
H26.11 オーガニックレストラン認証
- ◆ 日本オーガニック&ナチュラルフーズ協会（JONA）  
H27.12 オーガニックレストラン認証

- ◆ 申出者
- ◆ 学識経験者・有識者
- ◆ 団体（飲食業、生産者）
- ◆ 飲食サービス業者、生産者
- ◆ 有機JAS認証機関
- ◆ FAMIC
- ◆ 農林水産省

## JAS制定の基準

- ◆ 社会・経済の基礎・基盤としての機能、業全体の競争力の強化、新市場の創出などの公益性がある
- ◆ 規定内容が十分であり、規定水準が妥当である
- ◆ 利害関係者との意見調整が十分行われている
- ◆ 農林水産政策の目的に適合している

# 試験方法JASの制定の流れ（FAMIC提案）



# 認証機関及び試験所の認定イメージ

## J A S 制度

国内規格  
JAS

国際規格化

国際規格  
ISO規格など

J A Sの国際化によって

例えば、  
J A S = 国際規格  
の場合、J A Sの認  
知度が国際的に高ま  
る

農林水産大臣  
(FAMICが審査)

登録

登録

認証機関

試験所

認証

事業者

製品や広告などに  
JASマークを表示

試験結果の証明  
書に登録標章を  
表示

FAMIC  
認定センター

認定

国際規格の認証などを行う  
機関として、認証機関や試  
験所を認定する

認証機関が、J A S  
に加えて、国際規格  
の認証を行う

希望する事業者は、  
J A Sと国際規格の  
認証を同時に取得す  
ることができる



※認定センターでは、国際規格だけでなく、農林水産分野の民間規格に関する認定業務も行います。

# ご相談・お問い合わせ先

## 農林水産省

食料産業局 食品製造課 基準認証室

TEL : 03 - 6744 - 2098

[jas\\_soudan@maff.go.jp](mailto:jas_soudan@maff.go.jp)

## (独) 農林水産消費安全技術センター

本部 規格検査部 商品調査課

TEL : 050 - 3797 - 1846

[shohin\\_mailbox@famic.go.jp](mailto:shohin_mailbox@famic.go.jp)

札幌センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1760

仙台センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1890

横浜事務所 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1880

名古屋センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1898

神戸センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1909

福岡センター 規格検査課

TEL : 050 - 3797 - 1925