

にんじんにも
JASマークがついている!

さいばい
有機栽培された
にんじんには有機JASマーク
がついています



有機JASマーク 生産方法に特色のある JASマーク①



にんてい
認定機関名

説明

さいばい
有機栽培された農産物など、有機 JAS 規格を
満たす食品につけられます。有機食品は環境への
負荷をできる限りへらした農業から生まれます。

規格制定品目

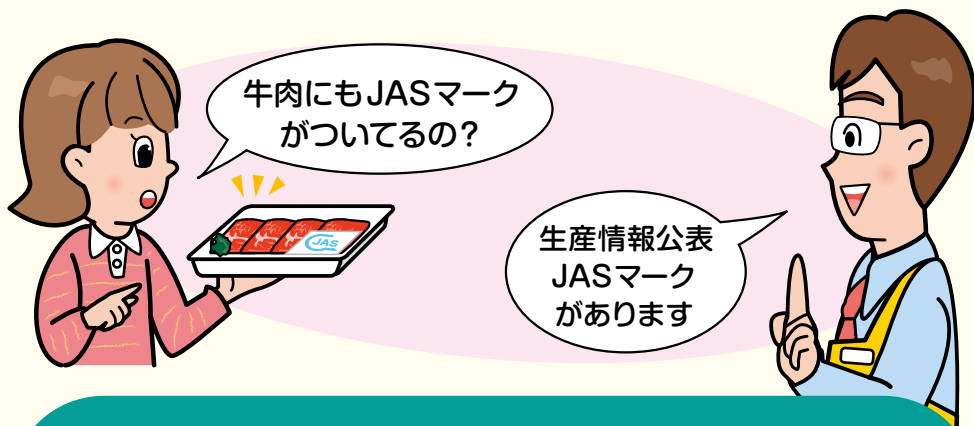
有機農産物、有機加工食品、有機畜産物 ちくさんぶつ



さいばい
有機栽培された
農産物とは…

たい肥などで土作りを行い、種まき前2年以上、栽培中
も農業や化学肥料を原則として使わない田畑で栽培され
た農産物。
「い でん し く み か遺伝子組換え技術を使わない」ことが定められている。

いろいろなJAS(ジャス)マーク



生産情報公表JASマーク 生産方法に特色のあるJASマーク②



にんてい
認定機関名

説明

- ・だれが(生産者、製造業者の氏名や住所)
- ・どこで(牧場、養殖場、田畑などの所在地)
- ・どのように(工サ、農薬の使用状況など)

生産したかを消費者に提供^{ていきょう}するJAS規格を満たす食品につけられます。

規格制定品目

生産情報公表牛肉、生産情報公表豚肉、生産情報公表農産物、生産情報公表加工食品(豆腐、こんにゃく)、生産情報公表養殖魚



このJASマークのついている牛肉には、「^{こたい}個体識別番号」などがあります。たとえば、この番号を指定されたWebサイトに入力すると、この牛肉に関する情報が見られるんです

牛肉の場合…どこで育ったのか、どんな工サを食べていたか、どんな薬を与えられたのか、など



このハムについている
JASマークは何かしら？



これは熟成ハムのJASマークです。
おいしさのために、手間をかけたことを
証明しているマークです

特定JASマーク 生産方法に特色のある JASマーク③



にんてい
認定機関名

説 明

熟成ハムならば一定期間以上の熟成、地鶏肉
ならば平飼いなど、特別な生産や製造方法につ
いてのJAS規格（特定JAS規格）を満たす食品
につけられます。

規格制定品目

熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、地鶏肉、手延べ干し
めん



熟成とは……肉が、酵素や微生物の働きにより適度に分解され、特有の香り
や味を発すること。

平飼いとは……地面などの上で飼うこと。

地鶏とは……各地で古くから飼われていた鶏のこと。

JAS(ジャス)マークをもっと知るには

農林水産省消費・安全局表示・規格課

TEL.03-3502-8111 (代表)

独立行政法人農林水産消費安全技術センター

本 部	TEL.050-3481-6013
横浜事務所	TEL.050-3481-6014
札幌センター	TEL.050-3481-6011
仙台センター	TEL.050-3481-6012
名古屋センター	TEL.050-3481-6015
神戸センター	TEL.050-3481-6016
福岡センター門司事務所	TEL.050-3481-6017

地方農政局消費・安全部表示・規格課

北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課

沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課

農林水産省ホームページ「JAS規格について」

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

もっと
知りたいとき、
どこに聞けば
いいの？



ほく
僕もここでよく話を聞いています。
親切に教えてくれるよ。
インターネットで「食品表示とJAS規格」
けんさく
で検索すると、ホームページが見つかるよ。

