

みそJAS

- ▶ 海外市場において、みそを模した海外製品が、日本のみそと区分なく販売されており、安価な海外製品との競争を強いられている状況。
- ▶ 一方、国際規格であるCodex規格では、日本のみそを含むアジア地域の様々な大豆発酵食品が「発酵大豆ペースト」規格として存在。
- ▶ 国内で生産される米みそ、麦みそ、豆みそなどの多様なみそを網羅した、我が国独自の伝統的な生産方法を規格化することにより、次の効果が期待。
 - ① 日本のみその海外市場における競争力の強化及び海外への輸出拡大に期待。
 - ② JASを足掛かりに国際規格化（ISO）を目指し、みそを模した海外製品を排除。

規格等の内容

- ▶ こうじ菌について、「*Aspergillus oryzae*」に限定。
- ▶ こうじについて、「ばらこうじ」又は「豆こうじ」に限定。

※海外では*Aspergillus oryzae*以外のこうじ菌を使用し、こうじの性状として「餅こうじ」を使用。

