

令和6年度 JAS 等の国際標準化による輸出力
強化委託事業
成果報告書（概要版）

令和7年3月



目 次

はじめに	1
【テーマ 1】 ISO や諸外国の国際標準化状況調査.....	3
【テーマ 2】 食品ロス及び廃棄に関する国際標準化の取組み	4
【テーマ 3】 廃食用油の品質に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み....	6
【テーマ 4】 緑茶中のカテキン等約 11 成分の一斉分析法に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み.....	7
【テーマ 5】 大豆ミート食品類 JAS の国際的活用促進への取組み	9
【テーマ 6】 りんご（生鮮）中のプロシアニジン類の定量に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み	11
【テーマ 7】 国際標準化研修内容の構築と実施.....	13
【テーマ 8】 国際規格認証に向けた体制整備	19

はじめに

JAS については、“食料・農業・農村基本計画”（令和 2 年 3 月 31 日閣議決定）において、農業・食品産業の競争力の強化を図り、食料供給の基盤を維持・強化するため、JAS の国際標準化を進めることとされている。また、日本の事業者にとって取り組みやすい規格を国際標準化することによって、日本の事業者が世界で活躍しやすい環境を作り、農林水産物・食品の輸出力強化につなげるため、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）において、国は JAS が国際標準となるよう、努めなければならない旨規定されている。

このため、我が国の強みをアピールできる規格が戦略的に制定・活用されるよう、本事業は次を目的として実施された。

- ① ISO や諸外国の国際標準化の状況、新たに JAS を制定すべき分野、ISO 提案を行う分野についての調査の実施、新規 JAS 及び国際標準化の検討
- ② JAS 等の国際標準化に向けた、国際標準化戦略の検討、技術的データの収集、関係者間の合意形成、海外との調整・調査等の実施
- ③ 国際規格文書の作成・解釈や国際会議での交渉に精通した専門人材の育成
- ④ 国際規格認証に向けた体制整備

農林水産省は、本事業について次表（表 1）に示すテーマを選定し、一般財団法人日本規格協会（JSA）に委託した。なお、(*) の付記のある組織は、個別テーマ分野において専門性を有する組織であり、JSA からの再委託先として専門的な見地からの取組みを行った。JSA は、これらの組織に対して、“(国内・国際における) 規格化” に関する専門性をもつ立場から支援を行った。または協調して調査等にあたった。

表 1 選定テーマ名及び対応組織名

	テーマ名	組織名
(1) ISO や諸外国の国際標準化状況調査		
	【テーマ 1】 ISO や諸外国の国際標準化状況調査	一般財団法人日本規格協会
(2) 国際規格の制定等		
	【テーマ 2】 食品ロス及び廃棄に関する国際標準化の 取組み (ISO/TC34/SC20)	一般財団法人日本規格協会
	【テーマ 3】 廃食用油の品質に関する日本農林規格化 及び国際的活用促進への取組み	再委託： 全国油脂事業協同組合連合会 (*) 支援： 一般財団法人日本規格協会
	【テーマ 4】 緑茶中のカテキン等約 11 成分の一斉分 析法に関する日本農林規格化及び国際的 活用促進への取組み	再委託： 株式会社島津製作所 (*) 支援： 一般財団法人日本規格協会
	【テーマ 5】 大豆ミート食品類 JAS の国際的活用促 進への取組み	再委託： 日本大豆ミート協会 (*) 支援： 一般財団法人日本規格協会
	【テーマ 6】 りんご（生鮮）中のプロシアニジン類の 定量に関する日本農林規格化及び国際的 活用促進への取組み	再委託： 一般社団法人長野県農村工業研究 所 (*) 支援： 一般財団法人日本規格協会
(3) 専門人材育成のための研修会等の開催		
	【テーマ 7】 国際標準化研修内容の構築と実施	再委託： 特定非営利活動法人バイオ計測技 術コンソーシアム (*) 支援： 一般財団法人日本規格協会
(4) 国際規格認証に向けた体制整備		
	【テーマ 8】 国際規格認証に向けた体制整備	一般財団法人日本規格協会

【テーマ1】 ISO や諸外国の国際標準化状況調査

(1) 事業の目的

本事業では、我が国の強みをアピールできる規格が戦略的に制定・活用されるよう、ISO や諸外国の国際標準化の状況や、新たに JAS を制定すべき分野、ISO 提案を行う分野についての調査の実施、新規 JAS 及び国際標準化の検討を行った。

(2) 実施内容

本年度は、本事業の担当部署である農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室（以下、JAS 室という）と協議のうえ、“我が国の事業者にとって有利に働く可能性のある分野”として、次の2分野を選定し調査を実施した。

① IFRS の S2 号の例示基準への JAS 活用に向けた検討

国際的な開示基準に即して、国内プライム市場に導入予定のサステナビリティ開示基準において、企業に関連する産業別指標の開示が義務付けられている。このため、この産業別指標としての活用を見込み、食品に関連するサステナビリティに係る国際標準の調査を実施した。また、国内外の認証運営組織等に対して、ヒアリング調査を実施した。

国際的な枠組みが要求する環境基準・社会基準に関する記載については、一部 JAS にも盛り込まれていることが確認できた。

② ISO/TC34 において制定された ISO 規格の活用状況

ISO の TC34（食品分野の専門委員会）において制定された ISO の各地域・国のデジュール規格への採用状況は、ISO の制定に関して輸出促進に向けた効果を示すことにつながるため、サンプリング調査を実施することとした。特に、農水省により輸出重点品目に指定されている SC6 の食肉関係規格、SC8 の茶関係規格を取り上げた。

紅茶の国際規格である ISO 3720 の活用状況等について、具体的な情報が得られた。

(3) 今後の進め方

本年度の調査の結果、得られた示唆を踏まえて、JAS の海外に向けた普及・活用に向けた検討や、新たに JAS、ISO を開発すべき分野についての検討をすすめる。

【テーマ 2】 食品ロス及び廃棄に関する国際標準化の取組み

(1) 事業の背景・目的・効果

2021 年に食品ロス及び廃棄に関する国際規格開発を担当する ISO/TC34/SC20（以下、TC34/SC20）が、デンマークからの提案により設立され（幹事国：デンマーク、議長：イギリス）、次の 3 件の国際規格について開発が進められている。

- ① ISO 20001 食品ロス及び廃棄のマネジメントシステム規格
(MSS：マネジメントシステム規格)
- ② ISO 20008 食品ロス及び廃棄の測定方法に関する技術仕様書
- ③ ISO 20020 食品ロス及び廃棄の審査員の力量評価に関する規格

日本は、SC20 の P（積極参加）メンバーとして国際的な審議等に参画しており、一般財団法人日本規格協会（JSA）は SC20 の国内審議団体として JSA 内に“ISO/TC34/SC20 国内委員会”（以下、委員会）及び“ISO/TC34/SC20 分科会”（以下、分科会）を設置して国内意見のとりまとめを行うとともに、国際会合へのエキスパート（専門家）派遣等を行っている。

本事業では、日本が SC20 における国際規格開発に積極的に参加することにより、国際的な取組みに貢献すると同時に、日本にとっても有用となるような国際規格の策定に向けた活動を行い、国内での食品ロス及び廃棄の効果的な削減に向けた活用・展開を検討した。

(2) 実施内容及び成果の概要

本年度に行った活動内容は、次のとおりである。

① ISO 20001（食品ロス及び廃棄の MSS）への対応

ISO 20001 は、2024 年 4 月の会合において各国の意見がまとまらず、2 回目の CD（委員会原案）コンサルテーションに向けて、ISO/TC34/SC20/WG1 においてドラフトの修正作業を行うことになった。

修正作業にあたって、我が国から 2024 年 8 月に開催された WG1 国際会議にエキスパートを派遣し、上記 CD2 の作成・審議に参加した。また、CD2 コンサルテーション（コメント照会）に対し、委員会及び分科会を開催し、日本の意見を取りまとめ、提出した。

② ISO 20008（食品ロス及び廃棄の測定方法に関する技術仕様書）への対応

2024 年 4 月に開催された ISO/TC34/SC20 Plenary 会議にて、ISO 20008 の開発検討が承認された。これを受け、我が国から 2024 年 8 月に開催された WG1 国際会議にエキスパートを派遣し、Form 4 [NP（新業務項目提案）の様式] の作成・審議に参加した。また、その後行われた NP 投票に対し、委員会及び分科会を開催して日本の意見を取りまとめ投票を行った。

③ ISO 20020（審査員の力量評価規格）への対応

2024 年 4 月に開催された ISO/TC34/SC20 Plenary 会議にて、ISO 20001 に対する審査員の力量を評価するための規格として ISO 20020 を開発することが決定し、これに対応するため我が国から 2024 年 8 月に開催された WG1 国際会議にエキスパートを派遣し、Form 4 の作成・審議に参加した。

また、NP 投票に対し委員会及び分科会にて日本の意見を取りまとめ投票を行った。

(3) 今後の進め方

① 国内委員会の活動

SC20 における規格開発等作業に対して、引き続き JSA 内に委員会及び分科会を設置して国内意見のとりまとめに務めるとともに、SC20 の活動に日本の意見が反映されるよう、SC20 での審議に積極的に参加していく。

② ISO/TC34/SC20 の活動への対応

本年度に引き続き、我が国からエキスパートを派遣し、国際会議での審議に積極的に参加する。開発中の 3 件については次のように対応する。

(a) ISO 20001 規格開発

CD 2 コンサルテーションの結果が ISO より開示されたが、まだ各国から約 360 件のコメントが提出されている状況を受けて、規格開発スケジュールが 9 か月間延長された。期限内に IS 発行を実現すべく、積極的に意見出しを行っていく。

(b) ISO 20008 技術仕様書開発

NP 投票の結果、技術仕様書 (TS) の開発開始が承認された。日本から 2 名エキスパートをノミネートしており、積極的に開発に取り組んでいく。

(c) ISO 20020 の規格開発

NP 投票の結果、規格開発の開始が承認された。日本から 2 名のエキスパートをノミネートしており、積極的に開発に取り組んでいく。

これらの規格等については、2025 年 3 月 17～19 日にシドニー (オーストラリア) にて開催予定の第 7 回 WG1 国際会議、及び、その後、3/20 に同国で開催予定の第 5 回 SC20 Plenary 会議にて、今後の進め方について審議が行われる予定である。

SC20 における規格開発等作業に対して、引き続き JSA 内に委員会及び分科会を設置して国内意見のとりまとめに務めるとともに、SC20 の活動に日本の意見が反映されるよう、SC20 での審議に積極的に参加する。

【テーマ3】 廃食用油の品質に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み

(1) 事業の目的

本事業では、JAS 0028（廃食用油のリサイクル工程管理）の認証再生業者が最終製品用原材料として国内外に出荷するときの、飼料用、燃料用及びその他工業用の再生油脂（中間製品）の品質要求事項並びに試験方法を規定する JAS 原案を作成する。

(2) 実施内容及び成果の概要

令和 6 年度は、品質要求事項と品質推奨事項のそれぞれの項目、規定値及び品質 JAS で引用する試験方法について、改めて討議を行うとともに、水分、夾雑物及び酸価の試験方法として引用する日本油化学会の基準油脂分析試験法を用いて廃食用油及び再生油脂を分析し、その結果を基にそれぞれの試験方法の妥当性を検証した。

活動の実施に当たっては、利害関係者の合意形成及び原案の承認審議を行う PT 本委員会並びに必要な技術データの収集や調査を行って JAS 原案の改善・玉成をする PT 分科会の二階層構成とし、当初の計画どおり PT 本委員会、PT 分科会ともに 3 回ずつ実施した。なお、第 3 回 PT 分科会はメール審議の方法で行った。

PT 分科会では、品質要求事項の項目を検査するための試験方法の妥当性確認試験の手法を検討し、事務局及び日本食品油脂検査協会で具体的な実行計画案を作成した。

上記実行化計画案に従い、3 試験所にて基準油脂分析試験法を用いて廃食用油及び再生油脂を分析した。

3 試験所にて実施した分析結果について、水分・夾雑物の 2 成分は、検出限界以下又は付近に分布するようかなり低い値となり、今回の試験では分析法が妥当であるかの評価はできない結果となった。一方、酸価についてはばらつきが少なく、概ね妥当と推察されるが、3 項目とも品質要求事項の規定値を超える数値を得られなかった。

(3) 今後の進め方

① 品質 JAS プロジェクトチーム (PT) 活動の実施

品質 JAS の原案作成のため PT を組織し、令和 6 年度にまとめた規定要件に基づいた試験結果の妥当性検証結果について審議し、JAS 制定申出用原案の素案を令和 7 年度内に作成する。

② 分析法の妥当性検証

再生油脂品質要求事項の規定値を跨ぐ複数の濃度水準で、均質な試料を準備して、複数の試験所において同一試料を用いて基準油脂分析試験法による分析を実施し、分析結果のばらつき（併行精度、再現精度）について検証し、品質の要求事項の合否判定が可能な分析法であることを確認する。

【テーマ 4】 緑茶中のカテキン等約 11 成分の一斉分析法に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み

(1) 事業の背景・目的・効果

カテキン類はポリフェノール的一种であり、果物や野菜、紅茶、緑茶などに含まれる天然の抗酸化物質である。カテキン類には複数の異なる成分が存在し、茶種によって含有量は異なるが、それぞれが異なる健康効果をもつことが知られている。

従来の JAS 0002“べにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量—高速液体クロマトグラフ法”は、特定品種（べにふうき）の緑茶茶葉中の特定の 1 成分（エピガロカテキン 3"-O-メチルガレート）の定量法である。本事業では、品種を特定せず、緑茶茶葉、緑茶インスタントティー及び緑茶飲料中のカテキン類 11 成分及びカフェイン（以下「カテキン等」という。）に適用範囲を拡大した定量法について検討する。また、カテキン等を一斉に分析可能な定量法として、日本農林規格（JAS）制定の申出をする。当概定量法 JAS を用いて多様な緑茶加工品を分析し、多種のカテキン等の含有量を得ることにより、国内の商取引や輸出において、公的機関、飲料メーカー等が、製品の特長を示すことができる。

本事業の成果である試験方法 JAS が広く使用されることにより、緑茶の PR への活用など、さらなる輸出強化に資することが期待される。また、公的機関・飲料メーカー・受託分析機関間でのデータ互換性の改善による生産性向上、さらには緑茶加工品の新たな商品開発を促進することも期待される。

(2) 実施内容及び成果の概要

① 原案検討委員会（プロジェクトチーム：PT）及び妥当性評価委員会の開催

日本茶業学会会長木幡勝則先生を委員長とする PT 及び妥当性評価委員会を設置し、PT の会議を 2 回、妥当性評価委員会の会議を 3 回開催し、次の②～⑥の内容を審議し、承認を受けた。

② 関係者へのヒアリング調査

室間共同試験用試料として、産地、品種、収穫時期、部位、栽培方法、加工有無等の要望を関係者から聞き取り、その要望を基に 38 種の試料を候補に挙げた。

③ 室間共同試験用試料の選定試験

カテキン等各成分の含有量及び関係者からの要望を考慮し、38 種の候補試料から 13 種を選定した。緑茶加工品の適用範囲は、茶葉、インスタントティー及び飲料とした。

④ 単室妥当性検証

1) 均質性評価

選定した試料 13 種を室間共同試験用に小分けし、新試験法を用いて小分け試料のカテキン類各成分の分析を行った。その測定結果から均質であることを確認した。

2) 安定性評価

混合標準溶液、単品標準液、茶葉試料（1 種）及び当該茶葉試料の抽出液と飲料試料を -20℃で冷凍保管し、茶葉は 2 週間おきに、飲料は 1 か月おきに分析した。結果、標準液、

茶葉、飲料は保管期間中では安定であることを確認した。

⑤ JAS 0002 との比較

JAS 0002 従来法と新試験法を用いて、べにふうき茶葉とべにふうき粉末スティック茶のエピガロカテキン 3"-O-メチルガレート分析を行い、定量値を t 検定と併行許容差の評価を行い有意差がないことを確認した。

⑥ ISO 等の国際的な活用について

アジアのある大学から新試験法について関心が示されている。新 JAS として国際的な活用を図るなど、継続して PT にて議論する。

(3) 今後の進め方

2025 年 3～6 月に約 10 の参画試験機関にて室間共同試験を実施する。室間共同試験の前には妥当性評価委員会を開催し、試験の内容及び結果の妥当性確認を行う。

並行して、FAMIC の支援のもと、当社にて JAS 原案と補足資料作成を進め、7～11 月に PT を開催し、JAS 原案について審議を進める。

【テーマ 5】 大豆ミート食品類 JAS の国際的活用促進への取組み

(1) 事業の目的

本事業では、2022年に制定された JAS 0019（大豆ミート食品類）を活用した国際標準化について検討し結論を得ることを目的とし、取組みを行った。

(2) 実施内容及び成果の概要

(a) 実施内容

これまでに、JAS 0019 の国際標準化、国際認知度向上・普及のための調査として、令和 4 年度（2022 年度）に欧州市場調査、令和 5 年度（2023 年度）に米国市場調査を実施してきた（実施者：大塚食品株式会社）。本年度はアジア方面の市場調査を行い、輸出拡大に向けて、JAS 0019 を引き続き JAS のまま活用する方策の検討、及び JAS をベースとして ISO（国際標準化機構）に国際提案する可能性の検討を実施し、当 JAS を活用した国際標準化についての結論を出すべく取組みを行った。

具体的な活動は以下のとおり。

① 大豆ミート食品類の国際的活用促進に向けた調査

アジア各国（台湾、シンガポール、マレーシア、タイ）において、現地の事業者へのヒアリング等を通じて調査を行った。

② 国際標準化に向けた検討のための課題等抽出

上記アジア市場視察の前後に「大豆ミート JAS 海外普及策検討委員会」を 2 回開催し、市場調査前においては、市場調査における調査事項等を検討し、市場調査後においては、市場調査結果を踏まえた大豆ミート食品類 JAS の国際的活用に向けた取組方針について議論を行った。

③ ISO/TC34/WG26 情報共有

ISO/TC34/WG26 で開発中である ISO/DIS 8700 Plant-based foods—Terms and definitions の経緯、進捗状況について情報を共有した。

(b) 成果の概要

アジア各国の事業者等へのヒアリングや市場調査の結果より、大豆に対するイメージはよいものの、“大豆ミート（Soy Meat など）”という言葉は各国の商品で用いられておらず、また、既に日本の食品に対するポジティブなイメージがある中で、追加的に大豆ミート食品類 JAS を積極的に取得したいとの意見はなかった。また、現地で販売されているプラントベース食品に動物エキス使用は確認されなかったこと等を踏まえ、大豆ミート食品類 JAS の国際標準化のためには、規格の一部見直しの検討が必要と判断された。なお、大豆ミート食品類 JAS の ISO 提案についても、現時点においては、アジア各国にて積極的な賛同意見は得られなかったことから、ISO への提案は行わず、JAS のままで国際標準化に向けた検討を進めることが適切と判断された。

(3) 今後の進め方

今後、大豆ミート食品類 JAS の国際的な活用を促進するために、以下の論点を踏まえた規格の見直しに向けた検討を行う。

- ・“肉様の特徴”に加え“魚介その他動物肉様の特徴”の取込みの検討
- ・調製タイプについて、動物性エキス使用可否の再検討
- ・プラントベースドフードに関する国際規格（ISO/DIS 8700 Plant-based foods and food ingredients）との整合性確保検討
- ・“大豆プロテイン 10%以上”、“アミノ酸スコア 100（原料使用）”など、事実即した JAS 規格の中身自体の表示の検討

現状、JAS 及び JAS マークについては、アジア市場においては認知度が高いといえない状況であるが、逆に言うと、これから認知度を高める余地があると考えられる。

JAS の活用方法については、日本大豆ミート協会で、引き続き業界のコンセンサスを得ながら国際的に活用できる規格となるよう検討を継続する。

【テーマ 6】 りんご（生鮮）中のプロシアニジン類の定量に関する日本農林規格化及び国際的活用促進への取組み

(1) 事業の背景・目的・効果

本事業では、2022 年に制定された JAS 0024（りんごジュース中のプロシアニジン類の定量—高速液体クロマトグラフ法）について、対象がジュースのみに限定されているところ、制定時の検討会委員を含む関係者からは、りんご生鮮への適用範囲拡大の要望があることから、同分析方法を基本に、りんご生鮮に適した前処理方法（試験用試料の調製方法、抽出方法等）の検討を行い、りんご生鮮への適用拡大を内容とする JAS 0024 の改正を行うことにより、輸出力強化に資することを旨とする。

(2) 実施内容及び成果の概要

① アンケート調査の実施

当該 JAS の見直しについて、りんご生産者等（青森県事業者 1 名、長野県事業者 3 名）、製造者（青森県事業者 1 名）、中立者（全国域試験研究機関 3 名、青森県試験研究機関 2 名）にアンケート調査を実施したところ、多くの回答者が現状の JAS 0024 において、りんご生鮮が対象となっていないことに対して、見直しが必要であるとの回答を得た。これらの結果を基に、りんごプロシアニジン類見直し検討委員会において、生鮮への適用範囲拡大を目指した見直しが必要であるとの結論を得た。

② 前処理検討試験

凍結乾燥、生鮮破碎及び凍結乾燥（セライト添加）について検討を進めた。セライトを添加した凍結乾燥については作業性や安全性の面において課題が多いことが分かったため、その後の検討を中止した。凍結乾燥及び生鮮破碎については同一の試料を用いて抽出試験を行なった。その結果、生鮮破碎物の抽出液のプロシアニジン類濃度は、凍結乾燥粉末の抽出液のプロシアニジン濃度の 33～45 %程度と低い結果となった。農研機構において同一試料を用いて検討を行ったところ、同様の結果となった。また、第一回委員会において検討の対象として提案されたピューレについては、生産工場が極めて少ないこと、また、そのほとんどが業務加工用として流通しており、一般消費向けに販売されていないことから前処理の検討を見送ることとした。

③ 室間共同試験に向けた試験方法の決定

上記結果より、生鮮を対象とした室間共同試験については、凍結乾燥を前処理とする試験方法で実施することとした。

④ 室間共同試験用試料調製及び均質性確認試験

以上の検討結果を踏まえ、室間共同試験に向けて 4 品種のりんごを凍結乾燥により前処理をし、粉末化した試料を調製した。均質性確認試験を行い、均質であることを確認した。

⑤ カラムの違いによる分析結果への影響検討（農研機構食品研究部門）

JAS 0024 の試験方法について使用実績のある A 社製カラムに加え、Diol 基を有する市販のカラム 3 種類（B～D 社製）を用いて、りんご凍結乾燥粉末から抽出した同一抽出液を分

析し、その結果を比較検討した。なお、上記4社のカラムサイズは、全て4.6×250 mm、粒子径は5 μmのものを用いた。その結果、B社製カラムについてはA社製同等の定量値が得られたものの、C社製については検出されたピークが極めて小さく、D社製については標準品の測定値に若干ばらつきがみられ、直線性が低い結果となった。これらの結果から、標準品の検量線の直線性、測定結果のばらつきの少なさを考えると、国産のカラムメーカーであり購入しやすく、当該分析において使用実績の多いA社製のカラムが最適であると確認された。

(3) 今後の進め方

室間共同試験用の試料を用いて貯蔵試験を継続的に実施するとともに、農研機構、FAMICの技術的支援や助言を受けながら、令和7年度の室間共同試験に向けた準備を進める。室間共同試験前には改めて妥当性評価委員会を開催し、意見聴取の上、実施する。試験方法の妥当性を確認後、JAS原案の作成を行う。

【テーマ 7】 国際標準化研修内容の構築と実施

(1) 事業の目的・効果

本事業では、ISO（国際標準化機構）における国際標準化に精通した人材の育成を目的として研修プログラムの開発を行い、またそれに沿って研修を実施した。本事業の研修実施により、ISO の WG（作業グループ）等国際会議において我が国の意見を反映させる力のある人材や、ISO において我が国産品に有利な国際規格の素案を作り上げて規格化する力をもつ人材を増やすことが期待される。

(2) 実施内容及び成果の概要

昨年度、本事業において、ISO における規格開発提案のプロセスや、規格開発の場である WG での国際会議での交渉など、技術的な知識だけでは賅えない規格開発プロセスに関するスキルを体得することを主な目的とし、講義のほか、規格開発提案からコメント提出、会議での発表・発言・交渉方法までを、実際の ISO における手続きに則り“演習形式”でひととおり経験できる研修を実施した。

本年度は、これに加え、提案組織のマーケティング戦略を踏まえて、提案組織の目的にあった規格を開発するためにはどのような考え方で規格を構成すべきかといった、規格開発に対する基本的アプローチを会得することに重点を置いた講義プログラムを開発することに重点を置き、規格を類型化して伝えることにより、具体的な規格開発のプロセスの一部をより具体的に学べるよう、プログラムを構成した。

本研修には、国内の事業者等 18 名が参加した。まずは ISO における規格開発の基本的な知識を身に付けるため、過去の研修動画視聴の事前課題を課した。そのうえで、「農産物・食品規格」、「測定方法規格」、「一般文書」の 3 類型から選択して規格案の作成を行う事前課題を課した。

研修は、12 月の連続した 3 日間で実施し、グループワークを中心に、国際 WG 模擬戦を通じた規格開発プロセスを体験する形式とした。なお、国際 WG 会議の運営がより実際に近い形で疑似体験できるよう、英語による国際 WG 会議運営台本を作成し、一部の国際 WG 模擬戦は英語にて実施した。

研修全体に対するアンケート結果（※）も“非常に良い”、“良い”で 100%を占め、非常に好評であった。

※ プログラムの構成、講義の内容、講師・補助員からのアドバイス、役に立つ内容であったか。

(3) 今後の進め方

本事業では、例年、ISO 会議に出席し活躍する人材を育成するための研修を行ってきているが、本年度はグループワーク形式で実施する 2 回目の研修であった。

本年度は、特に規格の書き方の要素に踏み込むとともに、英語での国際 WG 会議運営の

要素を取り入れて実施することができた。研修コンテンツ開発の側面から見た場合にも、当初想定 of 研修のレベルを達成したと考えており、今後はこのコンテンツを、これから ISO 活動に携わる方々に継続的に提供していくことを検討するのが良いのではないかと考えられる。

また、受講者の要望次第では、規格の書き方のみや、会議用英語のコースなど、ポイントに特化した研修コンテンツの開発も可能であると考えられる。

ISO での国際規格開発は、国内産業の国際市場への展開、輸出優位な産業構造への転換のためにも不可欠な活動である。一方で、その活動を支える若手が少ないことも事実であり、このような研修を広く展開することによって、多くの人材を育成する努力を継続すべきであると提言する。

(4) 添付資料

本年度は遠方からの参加者に配慮し、3日連続で実施した。各日のスケジュールを添付する。

- ・資料1 スケジュール

昨年度満足度
100%！*

2024 年度(令和 6 年度)
農林水産省委託事業
国際標準化人材育成研修(演習)のご案内

『役に立つ国際標準化(ISO)のスキル —国際規格をつくる・議論する』

<昨年度の参加者の声>

会議における駆け引きや、実際に ISO で規格化しようとするときに実務的に役立つ情報に触れることが出来、直感力が育てるところが面白かったです。

【背景】

「食料・農業・農村基本計画」(令和2年3月 31 日閣議決定)で設定された 2030 年までに農林水産物・食品の輸出額を 5 兆円とする目標の実現に向け、日本の事業者にとって有利な市場環境を構築するためには、国家規格である JAS(日本農林規格)の活用に加えて、国際規格である ISO での標準化(ISO 規格の制定)が有効な手段の一つとして考えられます。

また、各国は新たな規格提案を強化しており、我が国で取り扱っている製品や分析方法等について、我が国の状況にそぐわない新たな規格案が提案される可能性もあります。

ISO での標準化については、規格提案や会議での交渉など、規格内容に関する技術的な知識だけでは賅えないスキルが要求されますが、1度体験すれば、議論の場でどのように活動すればよいのかを理解する手助けとなります。

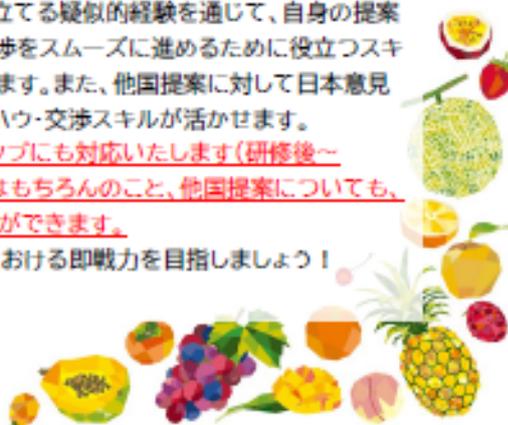
【目的】

本研修では、国際規格文書の作成や国際会議(WG:Working Group)での提案や交渉など、ISO において国際標準を開発するプロセスの一部を再現し、そのなかで自らが持つアイデア等を基に、提案から国際会議の場でコンセンサスを得るまでの見通しを立てる疑似的経験を通じて、自身の提案の構想を練るとともに、提案後の交渉をスムーズに進めるために役立つスキルを身に付けることを目的としています。また、他国提案に対して日本意見を反映させる際にも、本研修のノウハウ・交渉スキルが活かれます。

希望者には、研修後のフォローアップにも対応いたします(研修後～2024 年2月末まで)。自身の提案はもちろんのこと、他国提案についても、講師等に個別にご相談いただくことができます。

本研修を通じて、ISO 国際会議における即戦力を目指しましょう！

* 昨年度の研修参加者のうち、研修全体としての評価(5段階評価)において
非常に良い・良いと回答した方が 100%であることを示す。



ISO/TC 34 事務局

【概要】

本研修は、事前課題と3日間連続開催の対面研修等を通じて、ISOにおける国際標準開発のポイントを疑似体験するプログラムとなっています。

本プログラムは、次の三つのプロセスから構成されます。

- ① 自分たちの考える規格案を提案するプロセス
- ② 他国の提案に対して自国からコメントを提出するプロセス
- ③ 各国コメントへの対応案を出し、議論によりコンセンサスに至るプロセス

※ 3日間の対面研修は連続した内容となるため、3日間とも同じ方に御参加いただくことを前提としています。

【講師紹介】

中江 裕樹 氏

特定非営利活動法人バイオ計測技術コンソーシアム 事務局長/研究部長
ISO/TC 34「食品」/SC 16「分子生物指標の分析に係る横断的手法」WG 及び、
ISO/TC 276/WG 4 の Convener をはじめ、ISO の各種 WG のエキスパートとしてバイオ分野の国際標準化を推進している。
「令和5年度産業標準化事業表彰経済産業大臣表彰」受賞

【参加費】

無料

【使用言語】

日本語

(なお、実際の WG の雰囲気を経験していただくために、用意した発言要旨に沿って英語を読んでいただく場合があります。)

【募集人数】

15 名程度

【持ち物】

各自 PC をご持参ください。

【開催日】

2024 年 12 月 4 日(水)～6 日(金)

【開催場所】

外部会議室(ビジョンセンター田町 502 会議室)

<https://www.visioncenter.jp/tamachi/access/>

【プログラム】

日付	種別	内容
(視聴期限：研修終了まで開放予定です。なお、事前課題(2)の参考としてご視聴ください。)	事前課題(1)	<動画視聴> ・過去の研修動画の視聴。 (研修を効率的にすすめるため、国際標準化に関する初歩的な情報を説明した動画をご覧ください、あらかじめ基礎知識を習得していただきます。)(お申し込んだ方へ順次動画掲載 URL をお伝えします。)
(提出期限：研修の1～2週間前を想定。後日連絡します。)	事前課題(2)	<提案内容を考える> ・各自、国際規格として提案したい内容を検討(想定で可)。 (見本を参考に、規格に盛り込みたい内容を箇条書きで記述。) (お申し込んだ方へ順次見本等をお送りします。)
<u>1日目</u> <u>2024年12月4日</u> (水) <u>13:00-18:00</u>	<u>演習</u> (対面)	<各 G 提案内容の決定・コメント提出> ・オリエンテーション-G(グループ)分け等。 ・G ごとに提案内容を1つ選定・ブラッシュアップし、発表。 ・提案に対するコメントを記述する方法の解説。 ・G としての提出コメントを検討・記述・提出。 研修事務局にてコメント集積・配付。
<u>2日目</u> <u>2024年12月5日</u> (木) <u>10:00-18:00</u>	<u>演習</u> (対面)	<コメント処理> ・オリエンテーション。 ・提出された各コメントへの対応方針の作成。 (昼食 60分) ・提出された各コメントへの対応方針に対する質問・反論の準備。 ・英訳文例の紹介、模擬国際会議における役割分担を決定。 ・WG 会議の agenda 作成。
<u>3日目</u> <u>2024年12月6日</u> (金) <u>09:30-12:30</u>	<u>演習</u> (対面)	<模擬国際会議> ・オリエンテーション。 ・各 G から、各コメントへの対応方針を発表したうえで、議論を重ねてコンセンサスに至る過程を体験。 ・総括。

・プログラムの内容は進行の都合等により若干変更となることがあります。予めご了承ください。

【お申し込み】

本研修の事務局は、農林水産省からの委託先である一般財団法人日本規格協会（JSA）にて運営しています。次の URL（JSA のページに飛びます。）からお申し込みください。

URL: <https://forms.gle/h26x8LpHu3zyg53Z6>

（上記フォームへの入力難しい場合は、下記事務局まで次の事項をメールにてご連絡ください。

①メールアドレス ②氏名 ③フリガナ ④TEL ⑤所属組織 ⑥所属部門 ⑦役職
⑧事務局への連絡事項等(必要な場合))

【個人情報取扱方針】

JSA の個人情報の取扱い方針については下記 URL をご覧ください。

また、収集した個人情報は、本研修事業運営のため農林水産省、JSA、講師にて共有させていただくとともに、今後の農林水産省事業のご相談等をさせていただくことがありますので、どうかご了承ください。

URL: <https://www.isa.or.jp/other/privacy/>

【組織名・氏名・メールアドレスの共有】

本研修では、グループワークを実施するため、組織名・氏名・メールアドレスを、当日、受講者間で共有していただきます。共有可能なメールアドレスのご用意をお願いいたします。

（原則として、本研修のお申込みの際にいただいたメールアドレスを共有してください。）

【お問い合わせ先・研修事務局】

一般財団法人日本規格協会

スタンダード・コンサルティングセンター 農林規格開発チーム

担当：森下・安木

E-mail: jas@isa.or.jp

TEL: 050-1742-6025(チーム)

個人情報保護方針: <https://www.isa.or.jp/other/privacy/>

以上

【テーマ 8】 国際規格認証に向けた体制整備

(1) 事業の背景・目的・効果

農林水産・食品分野において国際的に通用する国際規格認証体制を整備するため、規格の認定・認証体制に係る国際的な枠組みの場に参加し、情報収集を行うとともに、国内の事業者・認証機関等に向け、国際的な枠組みの場における情報収集により得られた情報等を周知・普及するためのセミナー等を開催する。これにより、農林水産・食品分野における認定・認証体制の拡充を図り、日本発の国際規格の活用を通じて、輸出力の強化に結び付けることを目的とするものである。

(2) 実施内容及び成果の概要

本事業の事業担当課である農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室（以下「事業担当課」という。）と協議の結果、本年度は国際的に通用する国際規格認証の体制整備として、規格の認定・認証体制に係る国際的な枠組みの場である APAC 会合（2024 年 7 月開催、ドバイ）、及び認定調和と国際協力推進を目的とする合同会議の場である IAF-ILAC 合同会合（2024 年 10 月開催、ドイツ）に参加し、情報収集を行った。また、同枠組みの場への参加者については、農林水産・食品分野において我が国の国際競争力強化のため国際的に広く認められるレベルでの認定事業を実施している、（独）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の認定センター（以下、“JASaff”という。）の担当者を派遣した。

さらに、国内の事業者、認証機関等に向け、国際的な枠組みの場における情報収集により得られた情報、日本発の国際規格の制定に向けた取組状況等を周知・普及するためのセミナーを、情報収集を行った JASaff 担当者を講師として開催し、認証機関をはじめ、約 40 名が参加した。

(3) 今後の進め方

国際会合で得られた認定制度と国際相互承認に関する最新情報について国内向けに開催したセミナーの参加者からも、おおむね好意的な反応を得たこと、また、今後、拡大が期待されるサステナビリティ分野において国際的な認定・認証の枠組みにおけるルールの検討が進んでいることから、次年度以降についても、複数名の専門家を国際的な認定・認証の枠組みの場に派遣して、最新情報を得て、これらを国内にフィードバックすることで、我が国の国際規格認証に向けた体制整備を進めることができるものと考えられる。

以上