

JAS制度について



令和7年4月

農林水産省
新事業・食品産業部
食品製造課 基準認証室

目次

1 JAS制度の概要と現状

2 JASの国際化

3 有機JASの動向

1 JAS制度の概要と現状



JASとは (Japanese Agricultural Standards)

- 農林水産・食品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、国内市場に出回る農林水産・食品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃えるための基準
- 取扱方法や試験方法についての基準を内容とする規格を制定できるよう拡充

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

ひき板、小角材等を平行に集成接着した木材



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

ベジタリアン/ヴィーガン

加工食品の生産方法
レストランの管理方法



加工食品：
使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法等を規定

レストラン：
使用してはならない食材、混入防止の管理方法、提供すべき料理や情報提供方法等を規定

JAS制度で定められる規格の種類



- 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方法、④事業者の経営管理の方法、⑤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、成分等の農林水産物・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物・食品の規格 など	
事業者	③ 製品の 取扱方法	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	—



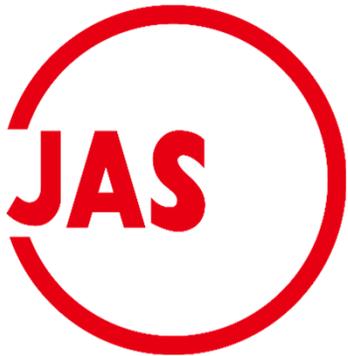
JASマークの表示



- JASマークは、規格の種類や内容に応じて、平準化規格のJASマーク、高付加価値・こだわりの規格である有機JASマーク及び特色JASマーク、試験方法JASマークの4種類。
- JASマークの近接した箇所に等級（等級のある規格に限る）や認証機関名（略称でも可）を記載。
- また、その規格の種類や内容を端的に示す標語を付与することが可能。

平準化規格

JASマーク



対象となる規格



しょうゆ 製材 など

特色のある規格

※高付加価値JAS
※こだわりJAS

有機JASマーク



対象となる規格



有機農産物 有機加工食品 など

特色JASマーク



対象となる規格



障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物 熟成ハム類 など

試験等の規格

試験方法JASマーク



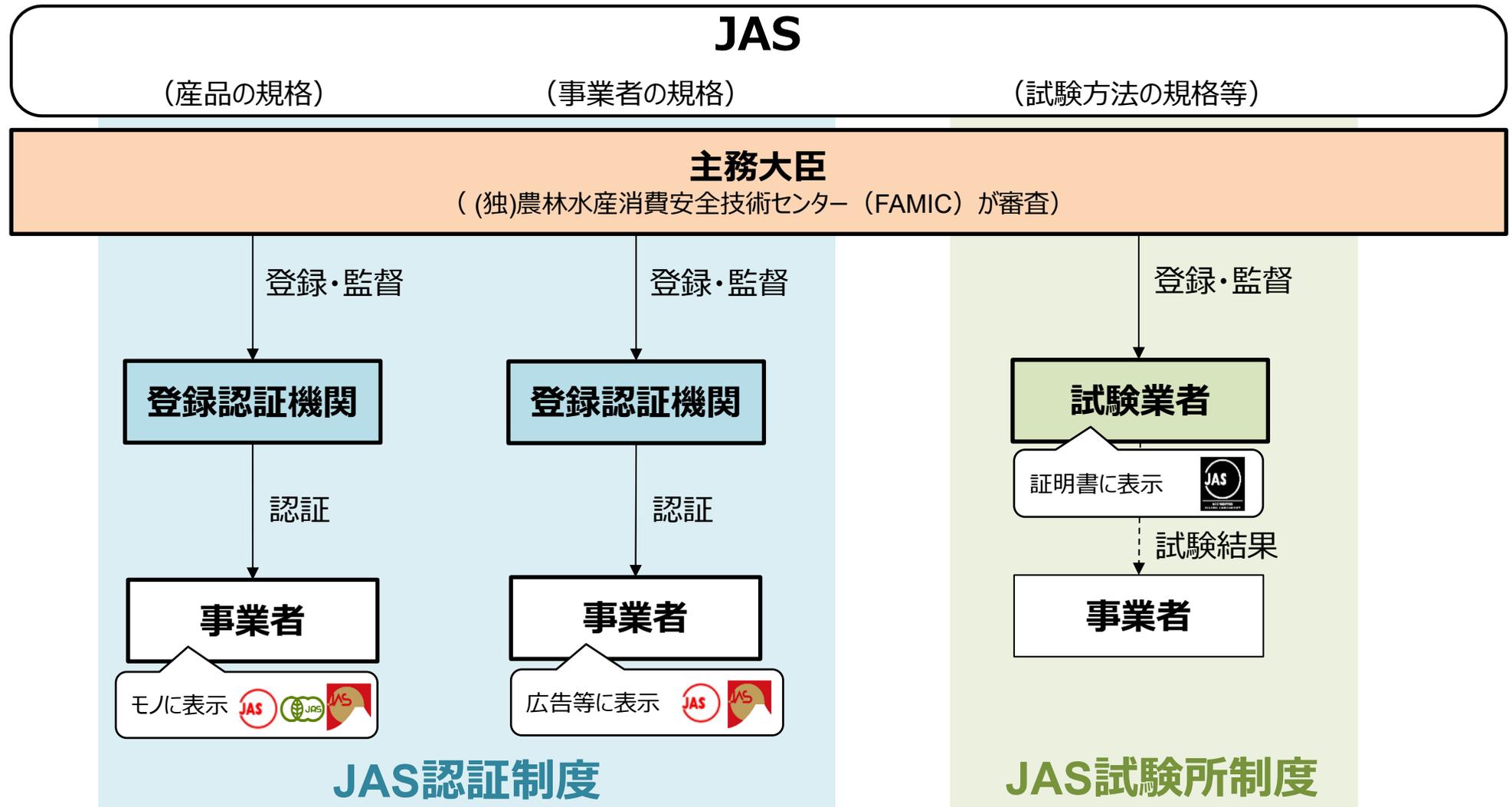
対象となる規格



生鮮トマト中のリコペンの定量 - 吸光光度法 など

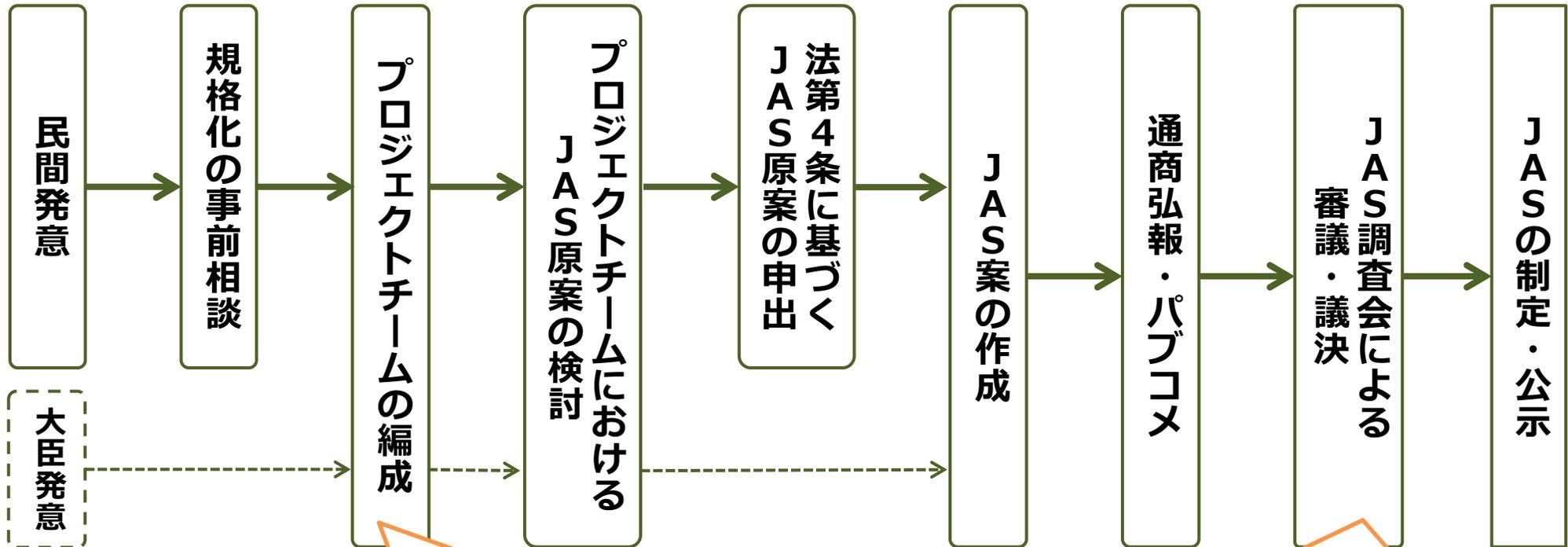
国際的に通用する認証の枠組み

- 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（登録認証機関）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確認する試験所制度がある。
- JAS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。



JAS制定の流れ

- JASについては、ビジネスにおいて戦略的に活用したい事業者・団体、産地・地域からの提案を受けて、官民連携により規格化する枠組みを整備。



- ① 当該産品・技術の国際的なポジション（日本独自・先行か後発か）や規格化の目的（平準化か差別化かなど）に応じた有意な内容・水準に設定され、かつ、
- ② 「JAS規格の制定・見直しの基準」（※）を満たす蓋然性が高い場合に、規格化に向けたプロジェクトチームの立上げをサポート

※【JASの制定・見直しの基準】

- ① 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
- ② 規定内容が十分であり、規定水準が妥当である
- ③ 利害関係者との意見調整が十分行われている
- ④ 関係する知的財産所有者がいる場合、その者との調整が行われている
- ⑤ 農林水産政策の目的に適合しているなどを満たす場合に、JASとして制定。

国内におけるJASの活用事例

- 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。

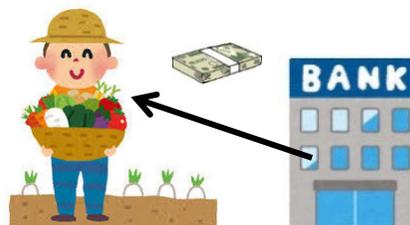
非常用糧食はJASに適合すること(自衛隊糧食通則)



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)

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、設備資金及び運転資金を低利融資(地方銀行A)

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



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)



海外におけるJASの活用事例

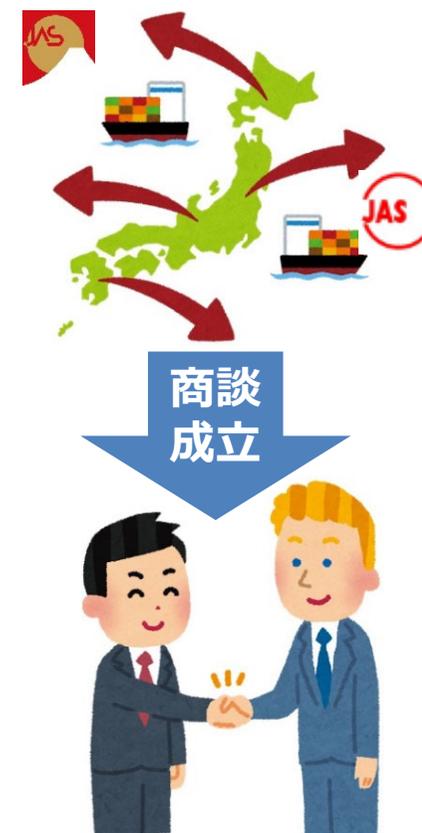
- JASは、品質や生産方法等の特性を適切に評価するためのツール。サプライヤーにとっては**説明する際の後盾**として、バイヤーにとっては「**確かなもの**」を**調達する際の判断基準**として活用されることで、特に海外取引における効率化・円滑化に寄与。
- さらに特に海外取引では、JASの活用により、海外のバイヤーに馴染みのない日本の**製品、技術、取組**であっても、客観的で説得力のある**説明・証明、信頼の獲得**が容易に。
- 国際規格や外国の**国家規格**等において、JASを引用している例も存在。

海外取引におけるJASの活用例

- 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）
- 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B）
- 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C）

海外規格におけるJASの引用例

- ISO規格である**単板積層材**の規格（ISO22390）において、「**単板積層材のJAS**」を引用
- シンガポールの**GAP**に関する**国家規格**において、「**人工光型植物工場のJAS**」を引用



農林水産・食品分野における標準化の意義

➤ 生産・経営の改善・効率化 ➤ 品質・互換性の確保

(例) ISO9001、林産物JAS

管理手法やその管理の監査手法を事業者が独自に開発する手間の省力化が可能に。一定水準の管理手法を活用することで管理レベルも向上。



強度やホルムアルデヒド放散量といった品質・仕様を標準化することで、一定水準以下のものを淘汰。

➤ 取引の円滑化

(例) 食料品にかかるJAS



〈サプライヤー〉
品質管理基準

自身の製品・取組の説明・
証明の後ろ盾



〈バイヤー〉
調達基準

確かなものであることの判
断材料

サプライヤーにおいては品質管理の基準として、バイヤーにおいては調達基準として活用されることにより商取引を効率化・円滑化。

➤ 適正な評価環境の整備

(例) 機能性成分の試験方法JAS

○○産うんしゅうみかん
含有量
1500



○○産うんしゅうみかん
含有量
1700

統一した試験方法により、客観的データによる優劣の比較が可能に。さらに、日本産品の優位性が発揮できる試験方法を国際標準にすることで、日本産品が高く評価される環境を整備。

➤ 市場拡大・新たなニーズの創出

(例) 人工光型植物工場JAS、ノウフクJAS



新規技術やエシカル消費等、新たな価値基準の目安を標準化することで、新規参入が容易になり、市場の拡大や新たな需要の創出に寄与。

新たに制定されたJAS①【品質・仕様、生産プロセス】

- 平成29年法改正以降、事業者団体等からの提案により、新たに32規格を制定（令和7年4月現在）。障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、大豆ミート食品類など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- 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。

平成31年
1月制定

JAS

接着重ね材・接着合せ材

製材（ラミナ）を接着した構造用建築材料の品質・表示基準を規格化

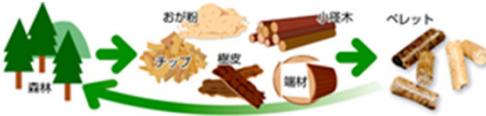


令和5年
6月制定

JAS

木質ペレット燃料

住宅用及び業務用の木質ペレット燃料の品質による分類及び仕様について規格化



平成31年
3月制定

認証事業者有

JAS

障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物

障害者が携わって生産した生鮮食品及びこれらを原材料とした加工食品並びに観賞用の植物について、その生産方法及び表示の基準を規格化



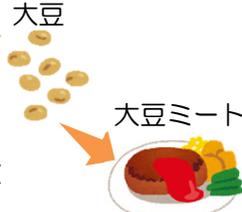
令和4年
2月制定

認証事業者有

JAS

大豆ミート食品類

大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したもの（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を規格化



令和3年
2月制定

認証事業者有

JAS

接着たて継ぎ材

間柱や胴縁などに使用される接着たて継ぎ材について、材面、たて継ぎ部などの品質を規格化



平成30年
3月制定

JAS

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



令和2年
3月制定

認証事業者有

JAS

持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉

国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア・鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化



令和4年
2月制定

認証事業者有

JAS

プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物

新たな技術であるプロバイオニクス技術を用いて、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化



令和3年
12月制定

認証事業者有

JAS

精米

国内における精米のとう精技術の高度化に伴い、現在の技術水準における精米工場の目標となる品質の基準を規格化



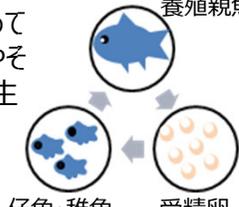
平成30年
12月制定

認証事業者有

JAS

人工種苗技術による水産養殖産品

人工種苗技術によって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



令和3年
12月制定

認証事業者有

JAS

有機藻類

藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等を規格化



令和4年
3月制定

認証事業者有

JAS

みそ

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、これらについて、我が国独自の伝統的な生産方法について規格化



新たに制定されたJAS②【生産プロセス、流通プロセス、取扱方法、試験方法、用語】

令和4年
9月制定

認証事業者有

**ベジタリアン又はヴィーガン
に適した加工食品**

使用してはならない
原材料、混入防止
や洗浄の徹底などの
製造方法、表示方
法等を規格化

平成30年
12月制定

認証事業者有

**有機料理を提供する
飲食店等の管理方法**

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

洋風サラダ
レタス(JAS有機)
ハム(EU有機)
クルトン
粉チーズ

令和2年
10月制定

認証事業者有

ノングルテン米粉の製造工程管理

ノングルテン米粉の
製造を行う事業者
について、製造工
程における管理方
法の基準等を規
格化

令和元年
9月制定

認証事業者有

**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

令和4年
9月制定

認証事業者有

**低たん白加工処理玄米
の包装米飯**

原料玄米の表面加工、低たん
白加工処理等の玄米の包
装米飯の生産行程について
管理方法を規格化

平成31年
3月制定

認証事業者有

青果市場の低温管理

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

令和4年
9月制定

認証事業者有

**ベジタリアン又はヴィーガン料理
を提供する飲食店等の管理方法**

使用してはならない
食材、混入防止の
管理方法、適した料
理や情報提供方法
等を規格化

令和5年
3月制定

認証事業者有

廃食用油のリサイクル工程管理

トレーサビリティが確保
されていない廃食用油
及び異物の混入がな
いよう、再生油脂を製
造するリサイクル工程
の管理方法を規格化

令和5年
3月制定

フードチェーン情報公表農産物

農産物の品質を維
持するために流通行
程を適切に管理し、
その情報を記録、保
存、公表するための
基準等を規格化

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した測定方法を規格化

平成30年3月制定

①ベにふうき茶に含まれる
メチル化カテキン

②うんしゅうみかんに含まれる
β-クリプトキサンチン

令和3年3月制定

きのこ(ぶなしめじ)
に含まれるオルニチン

令和4年3月制定

りんごジュースに含まれる
プロシアニジン類

平成31年1月制定

①ほうれんそうに含まれるルテイン

②生鮮トマトに含まれるリコペン

令和7年1月制定

米中の4-アミノ酪酸
(GABA)

令和4年3月制定

**魚類の鮮度(K値)
試験方法**

科学的な鮮度評価指標であるK値の
統一した試験方法を規格化

令和4年2月制定

錦鯉 - 用語

品種ごとに異なる鯉の地肌の色、模様等に
着目して品種別の錦鯉の定義を規格化

令和7年1月制定

**食品における相対モル感度を
利用した定量法の一般要求事項**

食品における相対モル感度の決定方法、
相対モル感度を利用した定量法の開発
及び利用に関する一般要求事項を規定



○飲食料品（53規格）

- 農産物缶詰及び農産物瓶詰
- 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
- 水産物缶詰及び水産物瓶詰
- 豆乳類
- にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
- ハンバーガーパティ
- チルドハンバーグステーキ
- チルドミートボール
- 乾めん類
- 即席めん
- 植物性たん白
- パン粉
- 農産物漬物
- トマト加工品
- ジャム類
- 削りぶし
- 煮干魚類
- ぶどう糖
- 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖
- 醸造酢
- 精製ラード
- マーガリン類
- ショートニング
- 食用精製加工油脂
- そしゃく配慮食品
- 果実飲料
- 炭酸飲料
- ベーコン類
- ハム類
- プレスハム
- ソーセージ
- マカロニ類
- ドレッシング
- 風味調味料
- 乾燥スープ
- ウスターソース類
- しょうゆ

- 食用植物油脂
- 精米
- りんごストレートピュアジュース
- 熟成ベーコン類
- 熟成ハム類
- 熟成ソーセージ類
- 手延べ干しめん
- 地鶏肉
- 人工種苗生産技術による水産養殖産品
- 障害者が生産行程に携わった食品
及び観賞用の植物
- 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉
- 大豆ミート食品類
- プロバイオポニクス技術による養液栽培の農産物
- みそ
- ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品
- 低たん白加工処理玄米の包装米飯

○有機（5規格）

- 有機農産物
- 有機加工食品
- 有機畜産物
- 有機飼料
- 有機藻類

○生産情報（4規格）

- 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
- 生産情報公表養殖魚

○流通行程（1規格）

- フードチェーン情報公表農産物

○農産物（非食用）（2規格）

- 畳表
- 日持ち生産管理切り花

○林産物（13規格）

- 製材
- 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
- 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
- 素材
- 接着重ね材
- 接着合せ材
- 接着たて継ぎ材
- 木質ペレット燃料

○取扱方法（6規格）

- 有機料理を提供する飲食店等の管理方法
- 廃食用油のリサイクル工程管理
- 青果市場の低温管理
- 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理
- ノングルテン米粉の製造工程管理
- ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法

○試験方法（9規格）

- ベ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
- うんしゅうみかん中の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
- 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
- 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光度法
- きのか（ぶなしめじ）中のオルニチンの定量－高速液体クロマトグラフ法
- 魚類の鮮度（K値）試験方法－高速液体クロマトグラフ法
- 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
- 米中の4-アミノ酪酸（GABA）の定量－高速液体クロマトグラフ法
- 食品における相対モル感度を利用した定量法に関する一般要求事項

○用語（1規格）

- 錦鯉－用語