

JAS制度について



令和8年6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、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、多様な規格が制定可能
- 規格に適合していれば、製品、広告、試験証明書等にJASマークの表示が可能

| 対象 | | 内容（例） | JASマーク |
|--------|--------------------|--|---------------|
| 製品 | 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 | 製品に表示可 |
| | 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



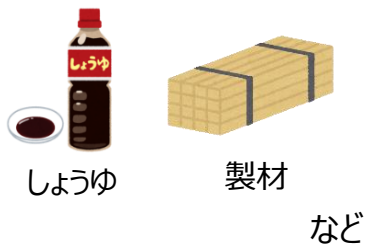
- JASマークは、規格の種類や内容に応じて、平準化規格のJASマーク、高付加価値・こだわりの規格である有機JASマーク及び特色JASマーク、試験方法JASマークの4種類。
- JASマークの近接した箇所に等級（等級のある規格に限る）や認証機関名（略称でも可）を記載。
- また、その規格の種類や内容を端的に示す標語を付与することが可能。

平準化規格

JASマーク



対象となる規格



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



特色JASマーク



対象となる規格



試験等の規格

試験方法JASマーク

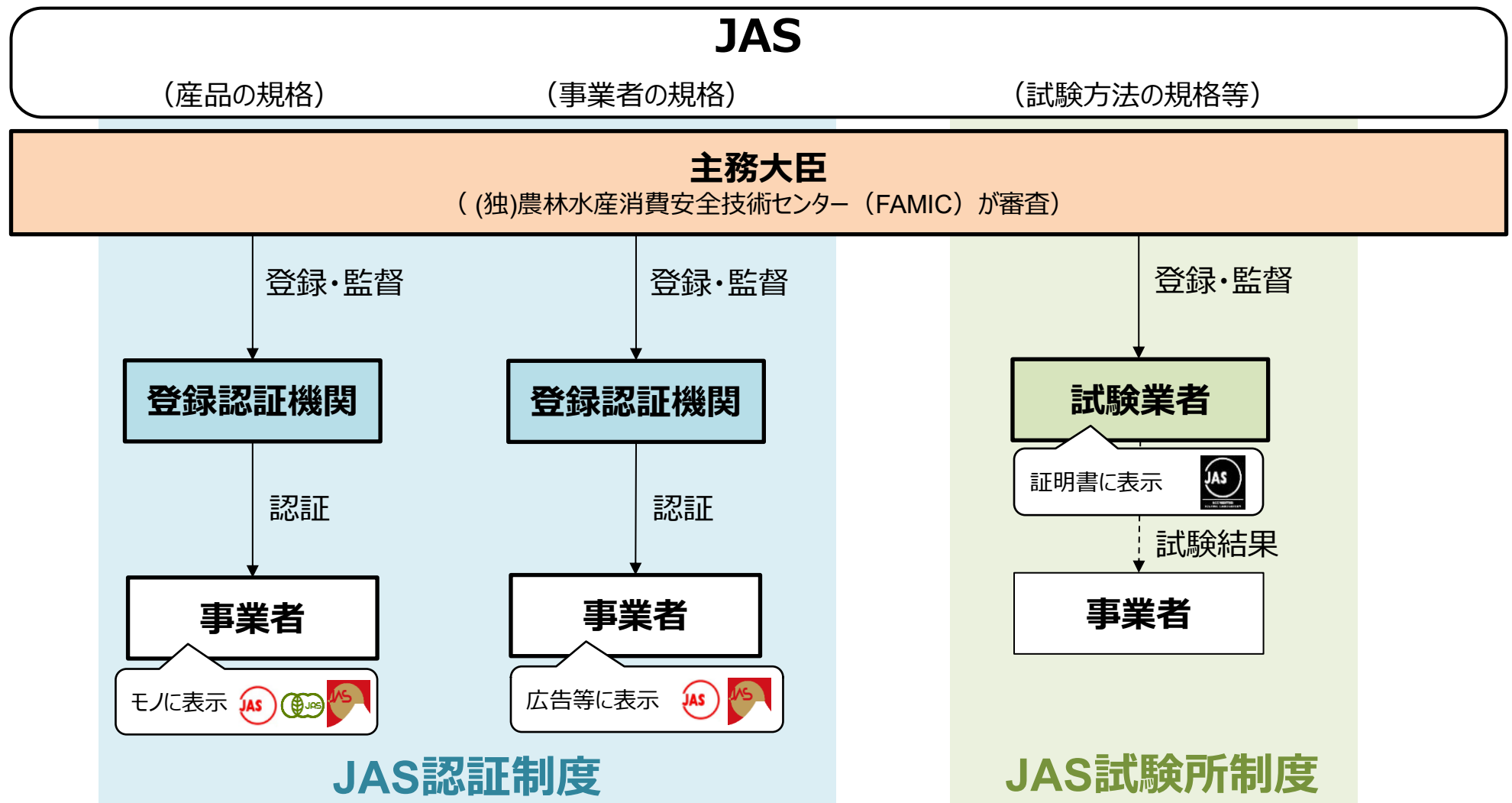


対象となる規格



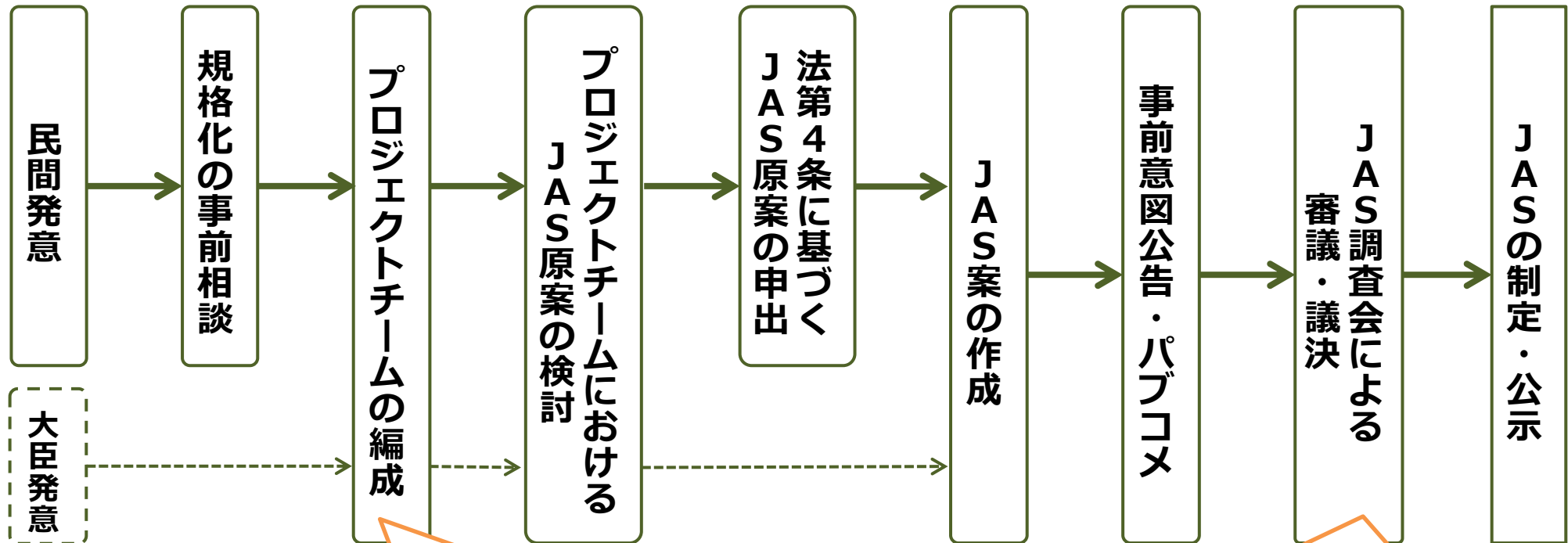
国際的に通用する認証の枠組み

- 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」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

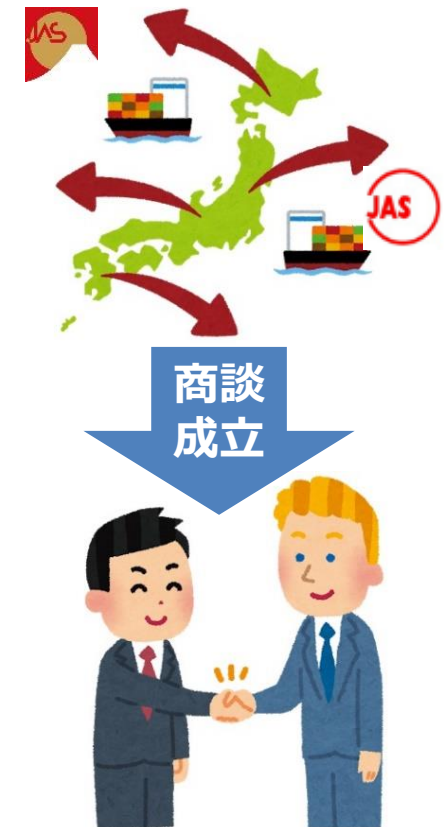
- JASは、品質や生産方法等の特性を適切に評価するためのツール。サプライヤーにとっては製品や取組を**説明する際の後盾**として、バイヤーにとっては「**確かなもの**」を**調達する際の判断基準**として活用されることで、特に海外取引における効率化・円滑化に寄与。
- さらに特に海外取引では、JASの活用により、海外のバイヤーに馴染みのない日本の製品、技術、取組であっても、客観的で説得力のある説明・証明、信頼の獲得が容易に。
- 国際規格や外国の国家規格等において、JASを引用している例も存在。

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8年5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

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

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

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

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

JAS

プロバイオポニッ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ポニックス技術を用いて、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

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

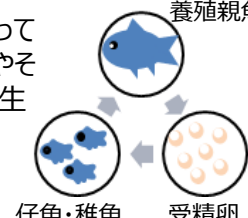


平成30年
12月制定

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

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

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

**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

**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

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

**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

**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

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

**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

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べ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（52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
- 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
- きのこと（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）

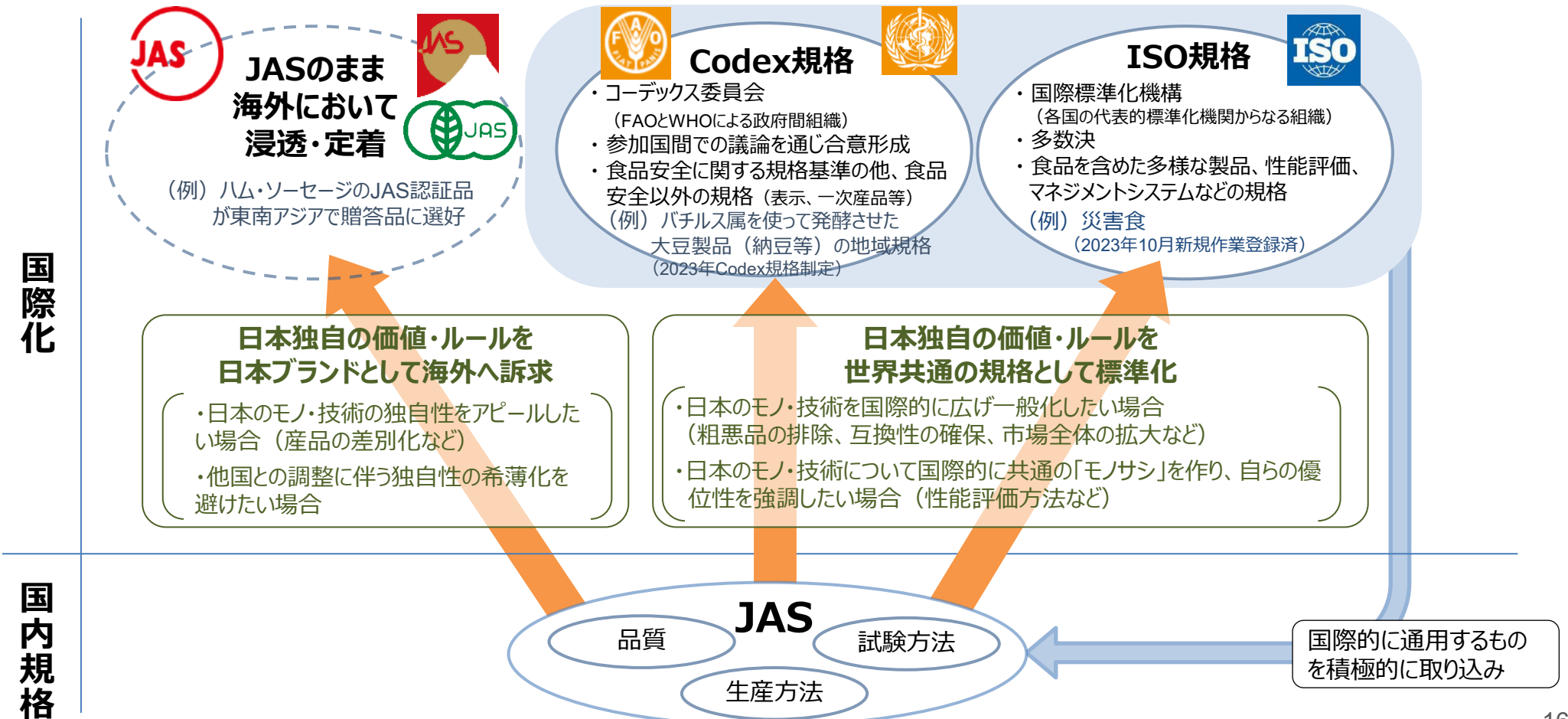
- 錦鯉－用語

2 JASの国際化



海外でのJASの認知度・影響力を高める国際化

- 農林水産物・食品の輸出力強化が課題となる中、海外との取引を円滑に進めるためには、日本の事業者にとって取り組みやすく有利に働く規格の制定・活用を進めるとともに、その国際的な認知度・影響力を高めていくことが不可欠。
- そのための手法としては、①日本発の規格である**JASと調和のとれた国際規格を制定**する手法、②日本発の規格である**JASそのものを海外において浸透・定着**させる手法があり、それぞれの規格ごとに、規格の目的や対象、影響力、実現可能性等を勘案した上で、戦略的に選択していくことが重要。



機能性成分の用語の定義と試験方法の国際標準化

国際標準化で目指すもの

日本産品に多く含まれる機能性成分の定義と試験方法を国際ルール（ISO規格）にすることで、我が国産品の高付加価値化のツールとして、国内外で機能性成分を活用しやすい環境を整備するための取組を推進。



食品部会（ISO/TC34）において日本が主導する検討の場を確立、日本発のISO規格制定を目指す

→日本の事業者が有利となる市場環境を整え、輸出2兆円（2025年）・5兆円（2030年）目標に貢献

| 機能性成分試験方法JAS | |
|--------------|---|
| 1 | 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（JAS 0002） |
| 2 | 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（JAS 0003） |
| 3 | 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（JAS 0008） |
| 4 | 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度法（JAS 0009） |
| 5 | きのこ（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（JAS 0016） |
| 6 | 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（JAS 0024） |
| 7 | 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（JAS 0032） |

「生鮮魚介類の科学的鮮度評価法」のJAS制定・ISO規格化による輸出への貢献

現状の課題

魚の鮮度は、見た目による評価基準しかないため、日本の刺身のような「高鮮度」が正当に評価されていない。

◆ 欧州の魚の鮮度基準

欧州では、魚の見た目（色、形、ぬめり、においなど）を点数化した評価基準※により魚の鮮度を評価

※ QIM: Quality Index Method

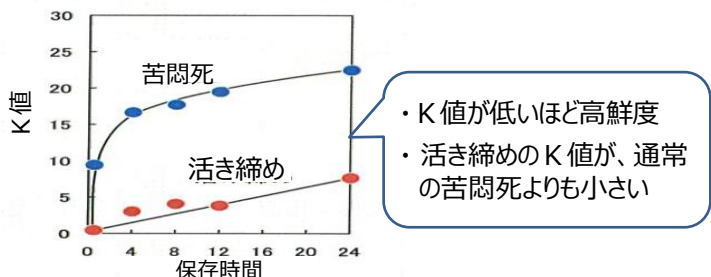


可食域にあるが、「刺身」など生食可能な0~2日の間の新鮮さの評価が難しい（見た目では判断できない）

実際には鮮度の劣る魚と同レベルに評価されてしまう

◆ 「活け締め」の優位性と誤った評価

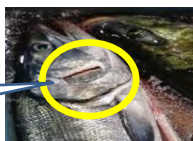
活け締めは、高鮮度維持に有効であることが科学的に証明



- K値が低いほど高鮮度
- 活け締めのK値が、通常の苦悶死よりも小さい

しかし、魚体に傷があるという理由で、買ったたかれることもある

活け締めの跡



輸出につながる規格策定プロセス

科学的な鮮度評価指標である「K値」

- K値はエネルギー成分
- これまで、研究には利用されてきたが、一般利用には至っていない

1. JAS制定

- 「鮮度の指標」ができることにより、国内生産者にとっては差別化、流通業者にとっては選択の指標として活用促進

- 近年拡大する電子商取引など、現物を見ずに取引する場合にも、信頼性の高い指標として有効

JASをベースとして国際提案

2. ISO規格化

- 国際標準として各国で通用するよう、ISOの新規規格提案として承認。今後検討が開始される見込み

国際標準化による効果

EUの中鮮度の魚と日本の「刺身」鮮度の魚を明確に差別化し、高価格で販売できる



EU産
K値 25
(ISO鮮度評価指標による測定結果)

€ 10

日本産
K値 5
(ISO鮮度評価指標による測定結果)

€ 20

ISOの評価法により、日本産の「新鮮さ」が証明されている！



「活け締め」の新鮮さが、ISOの評価法で証明できる
↓
高付加価値化が可能に！



取引契約書に高い基準(K値)を採用することで、日本の事業者の優位性を確保し、高価格の契約を可能に！

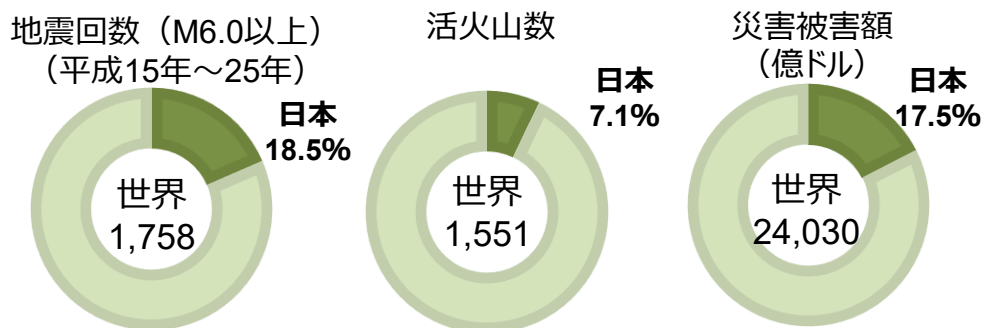
生鮮魚介類の鮮度評価法のISO規格ができることにより、

- 「高鮮度」を証明でき、日本産品の鮮度の良さが世界的に認知
⇒日本産品の差別化による輸出拡大
- 刺身に適切な鮮度の目安ができることで、生食に適した魚が流通
⇒生食市場拡大による和食文化の浸透

「災害食の品質要求事項」のISO規格化による輸出への貢献

現状及び課題

- ▶ 我が国は、地質、気象などの自然的条件から、地震等の災害が発生しやすい国土。世界的に見ても日本の災害発生割合は非常に高く、古くから防災のための技術、知識が蓄積されているところ。



(参照：内閣府平成26年版防災白書)

- ▶ 避難状況に応じた食料支援、要配慮者への対応、栄養状態等に課題があり、長期保存のみならず、多様なニーズに応じた災害時の食対応が必要に。
- ▶ 国内には、世界に先駆けた災害食の民間認証制度が存在。各国防災の取組貢献に向けた、本制度に沿った備蓄のシステムとそれに資する加工食品の海外普及促進のためには、国際規格化（ISO規格化）が有効。

- ✓ 日本災害食認証制度
食品安全、災害に適した食品基準を規定
- ✓ おもいやり災害食認証制度
上記基準に要配慮者毎の基準を追加



戦略的な規格策定

各国における関心の高まりも背景に、我が国に優位な市場を形成するため、**国際規格の制定に向けた取組が進められている。**

- ・日本が他国に先駆けて2021年に災害食ISO委員会を設置し、検討を開始。
- ・2023年7月 ISO/TC34（食品）に「災害食の品質要求事項」を新たに規格開発する新作業項目として**提案**。
- ・2023年10月 各国からの投票の結果、賛成多数により**承認**。
- ・2024年1月 ISOのWGで各国の専門家と**規格内容の検討を開始**。
- ・災害食の民間認証の基準をベースとし、災害食の品質、安全性、保存性等最低限備えるべき条件と、様々なニーズに応じるための任意の追加要件のISO化に向けて取組が進められている。

国際規格化による効果

- ▶ 国際規格により、災害対策の仕組みとして備蓄習慣を海外に普及することが可能となり、**災害食としての国際マーケットが拡大**



- ▶ 国際規格により、**我が国産品の付加価値が見える化され、海外における取引増加に寄与**



- ▶ 国際的な災害食市場の拡大と我が国産品の優位性が向上することにより、**輸出増に寄与**
- ▶ 我が国の**食品加工・品質管理・評価技術を世界に展開**

3 有機JASの動向



有機JAS制度の概要

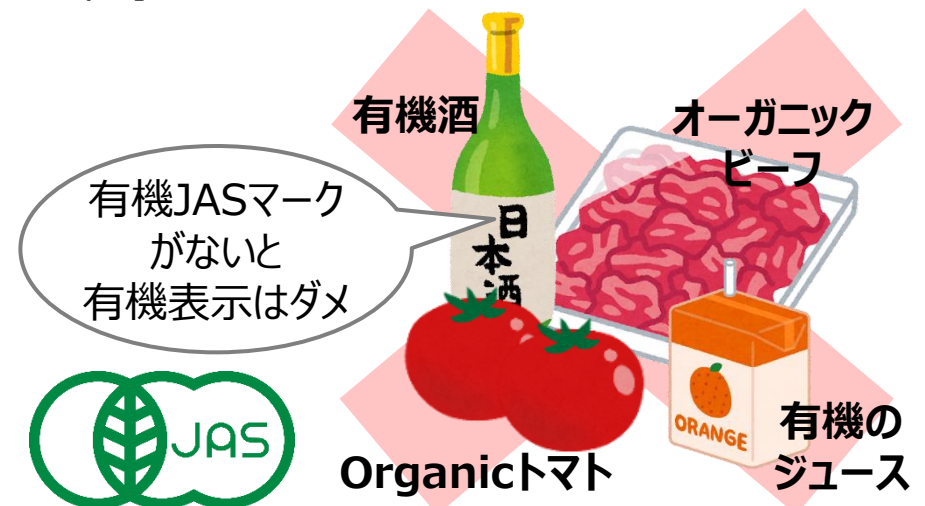
- JAS法に基づき、「有機JAS」に適合した生産が行われていることを第三者機関が検査し、認証された事業者が「有機JASマーク」の使用を認める制度。
- 農産物、畜産物及び加工食品は、有機JASマークが付されたものでなければ、「有機〇〇」と表示できない。令和7年10月1日から、有機酒類についても表示規制開始。

有機JAS

- 有機農産物、有機畜産物、有機藻類、有機加工食品、有機飼料の全5規格
令和4年10月より有機加工食品の対象に有機酒類が追加。
- 諸外国と同様に、コーデックス(食品の国際規格を定める機関)のガイドラインに準拠し、農畜産業に由来する環境への負荷を低減した持続可能な生産方式の基準を規定。
 - 有機農産物にあつては、堆肥等で土作りを行い、化学合成肥料及び農薬の不使用を基本として栽培
 - 有機畜産物にあつては、有機農産物等の給与、過剰な動物医薬品等の使用の制限、動物福祉への配慮等により飼養
 - これらの生産に当たっては、遺伝子組み換え技術は使用禁止 など

表示の規制

- 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品については、名称の表示の混乱により、一般消費者の選択に著しい支障を生ずることがないように、名称の表示の適正化を図ることが特に必要である物資として政令指定。
- これにより、有機JASを満たすものとして、認証事業者により格付の表示（有機JASマーク）が付されたものでなければ、「有機」、「オーガニック」又はこれと紛らわしい表示は不可。




有機JASに係る運用改善について



- **事業者の負担軽減策**として、以下の3つを実施
(有機農産物、有機加工食品、有機畜産物及び有機飼料のJASのQ&Aを改正)。


① グループ認証におけるほ場のサンプリング調査の導入

- ✓ 事業者がグループで生産に取り組む場合、実地調査は全てのほ場を対象にJAS規格適合性を確認するのが原則であるが、生産行程管理者等が全てのほ場でこれを確認している等の条件が満たされれば、ほ場のサンプリング調査も認める。

 認証に係る調査時間及び認証費用の削減。


② 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査へのリモート調査の導入

- ✓ 登録認証機関が事業者に対して行う実地調査は、訪問調査を原則とするが、2回目以降の実地調査について、前回調査の結果を踏まえて訪問調査を要しないと事前に判断されている等の条件が満たされれば、リモートを活用した調査も認める。

 登録認証機関の旅費、認証に係る調査時間及び認証費用の削減。

③ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストの農林水産省HPへの公表

- ✓ 登録認証機関が有機JASで使用できる資材と判断した資材リストについて、農林水産省がホームページに一元的に公表。

 事業者は、有機JASで使用できる資材について、公表された資材を使用する限り、登録認証機関や資材メーカーへの個別の問い合わせが不要。

有機認証制度の同等性

有機同等性

- 諸外国の多くは、「有機」の名称表示を規制。
(その国・地域の有機認証を受けた産品でなければ「有機」と表示できない)
- 一方、国家・地域間で有機の認証体制等について「同等性」が認められれば、他国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱うことが可能。これを「有機同等性」という。

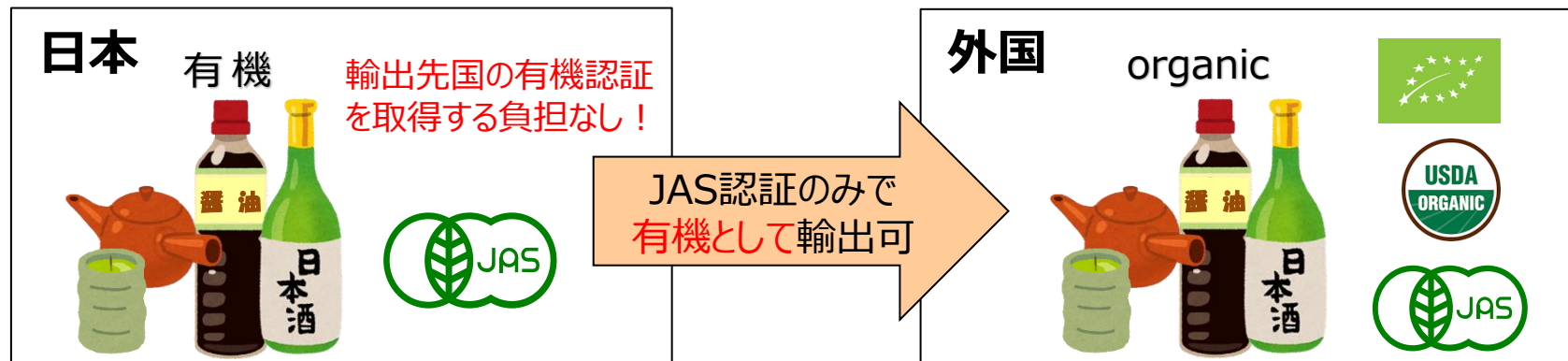
日本について有機同等性を承認した国・地域（令和8年4月1日現在）

| | 農産物 | 農産物加工食品 (酒類を除く) | 酒類 | 畜産物及び 畜産物加工食品 |
|-----|-----|--------------------|----|------------------|
| 米国 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| EU | ○ | ○ | ○ | ○ |
| カナダ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 台湾 | ○ | ○ | ○ | — |
| 英国 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| スイス | ○ | ○ | — | ○ |

有機同等性を相互承認する国・地域や同等性の対象とする品目を拡大し有機食品の更なる輸出拡大を目指す

豪州、NZなど、日本の有機制度に基づく有機食品であれば輸出可能な国もある（有機同等性の承認は不要）。

有機同等性が認められている場合



有機食品の輸出拡大

有機食品の輸出

- 米国・EU等の海外市場においては、有機食品の人気の高く、その市場が拡大しており、有機同等性を利用した有機食品の輸出は、増加傾向。
- 令和4年10月1日に改正JAS法が施行されJASの制定の対象に有機酒類が追加された。
- 有機酒類の同等性を海外の主要市場国・地域と相互承認し、有機酒類の輸出拡大を目指す。



有機酒類の同等性

有機酒類の同等性発効済みの国等

カナダ (R5.8から) ・台湾 (R6.1から) ・EU (R7.5から) ・米国 (R7.10から) ・英国 (R7.10から)

- ▶ 有機同等性を利用した主要輸出3品目 (茶・しょうゆ・みそ)
- ▶ 有機酒類の輸出量の増加も期待される。

| 品目 | 国内格付数量 | 輸出量 |
|------|----------|---------|
| 茶 | 35,278 t | 4,489 t |
| しょうゆ | 6,045 t | 2,156 t |
| みそ | 3,719 t | 466 t |
| 酒類 | 1,649 t | 16 t |

※国内格付数量はR6年度の実績。輸出量はR7年の実績。

- ▶ 有機同等性を利用した有機食品の輸出数量は、2025年には約8,000トン。10年間で7,000トン増加。

米国、カナダ、EU加盟国、英国、スイス及び台湾向け有機食品輸出数量 (同等性の仕組みを利用した輸出分)

