

令和 5 年度 JAS 等の国際標準化による 輸出環境整備調査委託事業 成果報告書（概要版）

令和 6 年 3 月



標準化で、世界をつなげる。

一般財団法人

日本規格協会

SINCE 1945

目 次

1.1	はじめに	1
1.2	事業内容	1
1.3	選定テーマ及び対応組織	2
2.1	【テーマ 1】 ISO 及び諸外国の国際標準化の状況及び新たな JAS を制定すべき分野等の調査	4
2.2	【テーマ 2】 「飼料および燃料等の原料向け廃食用油の品質」に関する日本農林規格化	7
2.3	【テーマ 3】 「畳表の特有成分（香り等）分析試験方法」の日本農林規格素案の作成	8
2.4	【テーマ 4】 「スギ材の特有成分（香り等）分析試験方法」の日本農林規格素案の作成	10
2.5	【テーマ 5】 「鮮度保持フィルム包装食肉」の日本農林規格と国際標準化に向けた調査	12
2.6	【テーマ 6】 茶成分の近赤外分光分析方法に関する JAS 素案の作成	13
2.7	【テーマ 7】 食品ロス及び廃棄に関する国際標準化	14
2.8	【テーマ 8】 食品又は農産物における相対モル感度を利用した試験方法の日本農林規格化に係る調査等	16
2.9	【テーマ 9】 スマート農業への対応	17
2.10	【テーマ 10-1】 既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「障害者が生産行程に携わった食品（ノウフク JAS）」国際標準化比較検討委員会	19
2.11	【テーマ 10-2】 既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「マーガリン類等」国際標準化比較検討委員会	21
2.12	【テーマ 10-3】 既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「精米」国際標準化比較検討委員会	23
2.13	【テーマ 11】 国際標準化研修内容の構築と実施支援	25

1.1 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、令和 4 年 10 月に施行された改正 JAS 法（日本農林規格等に関する法律）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たところである。

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、

- ① 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
- ② 現場において創意工夫を凝らして取り組む事業者・団体等の発意・発案による将来的な国際標準化の可能性を含む JAS や JAS 等をベースとした国際規格の制定に向けた規格素案の作成等
- ③ 農林水産・食品業界の競争力強化に向けて、JAS と国際規格を比較し、差異を明らかにするとともに、規格見直しの方向性の検討に必要な調査
- ④ 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を行うことを目的として本事業を実施した。

1.2 事業内容

(1) JAS の制定・国際化のテーマの選定

1.1 の四つの目標のうち、①については、主に、我が国の強みをアピールできるルール形成・標準化が有効な分野の分析をする上で、市場拡大が見込まれ、関連する JAS 制定もなされている“SDGs（特にゴール 8、10、12 等）に掲げられた社会的課題に対する解決モデルに関する分野（特に新たな食料源と生産システムについて）”及び“我が国産品に多く含まれる機能性成分に関する分野”に着目し、当該市場や技術分野を分析し、状況整理を行いつつ、対象を特定し、今後標準化を検討する可能性があるテーマを選定し、調査を行った。

②については、農林水産省が「国産農林水産物・食品の競争力強化に！ ～JAS の制定・国際標準化に取り組むテーマを募集します～」と題して 2023 年 2 月 28 日までを期限として募集を行った「JAS の制定・国際標準化テーマ募集」（以下「テーマ募集」という）に応募された案件から、農林水産省が選定したものである。このテーマ募集は、JAS 化、国際標準化の取り組むべきテーマの選定に向け、JAS の制定や国際標準化のニーズを広く把握することを目的として、農林水産省が定期的に行っているものである。

当該回のテーマ提案の要件は、以下のいずれかに該当するものと設定された。

- 1) 食品流通や食品表示など、国内外の規制で引用され得る分野
- 2) 業全体の競争力強化に直結する分野又は、規格化に取り組まないことにより業全体の競争力低下に直結する分野
- 3) 新市場の創出や輸出実績の向上など、社会・経済への波及効果が期待される分野

本テーマ募集により農林水産省が選定したテーマは、次項の表を参照されたい。

③については、再委託先である一般財団法人日本農林規格協会とも相談のうえ、次の3件を取り上げて調査・検討を行った。

1) ノウフク JAS

ノウフク JAS (JAS 0010 障害者が生産行程に携わった食品) について、昨年度に続き、対応する国際規格などの調査を行うとともに、国際化に向けた課題等について調査を行い、今後の取組み方針を策定した。

2) マーガリン類等

JAS (JAS 0932 マーガリン類、JAS 0989 ショートニング、JAS 0988 精製ラード) を対象として、輸出力強化に向けて、国際標準化等に資するため、既存 JAS と国際規格の比較検証、国際標準化方針の策定を実施した。

3) JAS (JAS 0017 精米) を対象として、輸出力強化に向けて、国際標準化等に資するため、既存 JAS と国際規格の比較検証、国際標準化方針の策定を実施した。

④については、農林水産省では、令和3年度から毎年、国際標準化に精通した人材の育成を目的とし、日本の農林水産業分野の状況及び優位性を踏まえた上で、国内及び国際レベルでの調整を図りながら国際規格化を進められる人材の育成につながる研修を実施してきたところ、本年度は総仕上げとして、ISO (国際標準化機構) における規格開発提案や会議での交渉など、技術的な知識だけでは賄えないスキルを体得することを目的として演習タイプの研修を実施した。

1.3 選定テーマ及び対応組織

農林水産省は、本事業について次表に示すテーマを選定した。

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、一般財団法人日本規格協会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。一般財団法人日本規格協会は、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。

表 選定テーマ名及び対応組織名

分類	テーマ名	組織名
①	【テーマ1】 ISO 及び諸外国の国際標準化の状況及び新たな JAS を制定すべき分野等の調査	一般財団法人日本規格協会
②	【テーマ2】 「飼料および燃料等の原料向け廃食用油の品質」に関する日本農林規格化	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
②	【テーマ3】 「畳表の特有成分（香り等）分析試験方法」の日本農林規格素案の作成	再委託（試験）： 九州大学大学院農学研究院(*) 支援： 一般財団法人日本規格協会

②	【テーマ 4】 「スギ材の特有成分(香り等)分析試験方法」の日本農林規格素案の作成	再委託(試験): 九州大学大学院農学研究科(*) 支援: 一般財団法人日本規格協会
②	【テーマ 5】 「鮮度保持フィルム包装食肉」の日本農林規格と国際標準化に向けた調査	再委託: 神戸大学 大学院農学研究科(*) 支援: 一般財団法人日本規格協会
②	【テーマ 6】 茶成分の近赤外分光分析方法に関する JAS 素案の作成	一般財団法人日本規格協会
②	【テーマ 7】 食品ロス及び廃棄に関する国際標準化	一般財団法人日本規格協会
②	【テーマ 8】 食品又は農産物における相対モル感度を利用した試験方法の日本農林規格化に係る調査等	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
②	【テーマ 9】 スマート農業への対応	一般財団法人日本規格協会
③	【テーマ 10】 既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等	再委託: 一般社団法人日本農林規格協会(*) 支援: 一般財団法人日本規格協会
③	【テーマ 10-1】 「障害者が生産行程に携わった食品(ノウフク JAS)」国際標準化比較検討委員会	
③	【テーマ 10-2】 「マーガリン類等」国際標準化比較検討委員会	
③	【テーマ 10-3】 「精米」国際標準化比較検討委員会	
④	【テーマ 11】 国際標準化研修内容の構築と実施支援	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
区分: ① 新規 JAS 及び国際標準化の調査・検討等 ② 国際規格の制定に向けた規格素案の作成等(募集テーマより選定) ③ 既存 JAS と国際規格との比較・調査・検討等 ④ 国際標準化研修		

2.1 【テーマ1】ISO 及び諸外国の国際標準化の状況及び新たな JAS を制定すべき分野等の調査

(1) 本年度の事業概要

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、令和 4 年 10 月に施行された改正 JAS 法（日本農林規格等に関する法律）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、規定されたところである。

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うことを目的としている。

この目的を踏まえ、本事業では、我が国の強みをアピールできるルール形成・標準化が有効な分野の分析をする上で、市場拡大が見込まれ、関連する JAS 制定もなされている“SDGs（特にゴール 8、10、12 等）に掲げられた社会的課題に対する解決モデルに関する分野（特に新たな食料源と生産システムについて）”及び“我が国産品に多く含まれる機能性成分に関する分野”に着目し、当該市場や技術分野を分析し、状況整理を行いつつ、対象を特定し、今後標準化を検討する可能性があるテーマを選定した。

そのうえで、戦略的なルール形成・標準化の推進に資するよう、“新たな食料源と生産システム（NFPS）”及び“機能性成分”周辺について必要な情報の収集・分析・整理を行った。具体的には、SDGs（持続可能な開発目標。2015 年 9 月国連サミット採択）のゴール・ターゲットや改正 JAS 法の背景等を考慮し、ルール形成・標準化の活用が有効と考えられる分野を文献調査・ヒアリング等から特定し、対象を選定。そのうえで考え得る標準化の方向性を探り、標準化に可能性のある項目について提案した。

これらのほか、TC34 の主要な SC における規格開発の現状を把握するとともに、その傾向を読み取って今後に生かすべく、分析を行った。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

① 新たな食料源と生産システム（NFPS）に関する調査 … 【調査 1：NFPS】

世界の人口増に対応して持続可能な農業・食品システムの開発や革新がグローバルに行われており、代替たん白質は最も有望なものの一つとして、NFPS（NFPS：New Food sources and Production Systems。以下、NFPS という。植物ベースの食品、海藻、微細藻類、食用昆虫、細胞培養ベースの肉・魚・乳製品、3D プリント食品等を指す。）として、Codex における規格制定の検討が始まっている。その他、本テーマに関する国際レベルの動きとしては、世界の多くの関係各社が登録している GFI（Good Food Institute）が、積極的な取り組みをしていると認識している。また ISO でも、その一部の動きとして、ISO/TC34/WG26 において、

植物ベースの食品に関する議論が進められている。一方、国内的には、コーデックス連絡協議会及び、フードテック官民協議会での取組みが進められている。

こうした国際的な取組みや、国内的な取組みについて、関連する情報の収集（国内外の関連文献、ネット上オープンな情報の収集を通じて分析等を行い、NFPS を取り巻く状況を把握したうえで、ある程度、対象分野を特定し、その分野の将来的な発展において、“標準化が有効に機能し得る分野があるかどうか”を吟味し、将来的な日本の優位性を念頭に、適切な対象食品に関する国際規格化及びJAS化への動きに、タイムリーにつなげられるように、新たな国際規格化及びJAS化の可能性を調査した。

その結果、三つの評価方法等について、適用範囲を絞った形で、かつ多岐にわたる関係団体及び利害関係者の規格制定のニーズ及び制定した場合の市場拡大効果などの調査をした上で進めることが考えられる可能性があることを提案した。

② 機能性成分に関する調査 …【調査2：機能性成分等】

我が国産品に多く含まれる機能性成分に関してさらなるJASの制定、また国際標準化の可能性を探るべく、標準化の可能性のある機能性成分を調査した。

文献調査及び関係者へのヒアリング等の結果、輸出農産品における機能として、「おいしさ」などの要素が最重要視され、現時点においては、機能性成分について着目されることは少ないものの、世界的な健康志向の高まりを受け、一部の国では機能性成分に注目しだしているところであり、今後の輸出拡大に向けて「おいしさ」に加わる新たなアピールポイントとして「機能性」を打ち出す可能性はあり得ると考えられる。具体的にどのような機能性が求められるか等について更なる調査等が求められる。

③ ISO/TC34における規格開発の状況 …【調査3：TC34現状】

我が国産品の海外へのアピールと輸出増加を念頭において、我が国に有利な内容の新規国際規格の開発、あるいは既存国際規格改訂提案を行うことを検討するに際して、各SCがこれまでにどのような規格を開発しているか、その傾向を把握することは有益である。

本調査では、まずTC34の全体像を把握できるよう、TC34の構成を一覧にし、SC間の関係性をマトリックスに表示した。

続いて、主要なSCについて、日本からどのような部分に対して新規提案の余地があるか、既存規格改正の余地があるか等を検討する一助となることを目的として、さらなる分析を加えた。

その結果、ISOでは、基盤的な内容（安全性に関係する試験方法や製品の保管方法）が主であることが分かった。また、それらの多くは制定以来改訂などの動きがない、成熟した内容の規格が多い。逆をいえば、製品の周辺（機能性など）については規格化の余地が十分に残されているといえる。このことから考えられる今後の方向性を提案した。

(3) 今後の進め方

調査3から読み取れるように、ISOでは1947年のTC34の設置以降、各国により各TC34内の各SC等の土俵（TC/SCのスコップや既存の規格類）が作りあげられてきた。また、調査1から読み取れるように、国際的に通用する規格を提案するためには、既にデフォルト

規格的に広まっている市場の明示的・潜在的なルールをあらかじめ把握しておく必要がある。

海外の市場を主戦場と考える場合には、土俵のかたちやルールをよく見極めたうえで、一つひとつの提案案件を精査していく必要があると考える。

また、「農林水産物・食品の輸出力強化」に資するための国際標準化という意味では、今後も引き続き、ISO への提案に限らず、Codex への提案、JAS のままでの普及はもちろんのこと、FDA 等など国・地域の有力な認証制度等を活用する方法などを含めて包括的に検討していくことが有益と考える。

2.2 【テーマ2】「飼料および燃料等の原料向け廃食用油の品質」に関する日本農林規格化

(1) 本年度の事業概要

廃食用油の再生油脂は飼料用及び燃料などの原料として利用されており、近年は脱炭素化のため、SAF を含むバイオ燃料やバイオマス工業製品の原料としての需要が増加している。

令和5年度は、令和5年3月30日付で制定された、廃食用油のトレーサビリティを確保して、汚染、流出及び混入を防止できる容器や運搬車両などの施設等要求事項を規定した工程管理のJAS 0028 について、普及・活用を図るための広宣及び国際交流を実施する。

また、JAS 0028 認証の優良事業所でリサイクルされた再生油脂を高品質なバイオ製品として安定的に提供できるようにするため、再生油脂の製品品質のJAS 制定に向けた基本構想案を策定する。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

① JAS 0028 の普及及びJAS の国際的活用

工程管理JAS 0028 を全油連の会員会社に案内し、取扱い事業者がJAS マーク取得によって製造工程の適切な管理を推進するための広宣活動及び現場教育を実施した。また、海外のリサイクル業界におけるスタンダードとしても活用されるように、インドネシアの業界団体代表などを招聘して現地視察の後にJAS 規格の国際化に関する情報交換会を実施した。

以上により、JAS 0028 の国内での活用推進とともに、JAS0028 及び現在検討中である品質JAS のアジア地域における国際的活用及びその可能性について検討し、国際的活用のための強固な仲間づくりを推進した。

② 再生油脂の品質JAS の基本構想案策定

関係する基準・規格・認証システムについて、令和4年度に調査した最終製品の品質管理及び適用試験方法の状況、並びにGMP及びISCCの連携に必要な事項を令和5年度に改めて整理した。さらに、再生油脂の中間製品としての品質に関して、再生業者が実施している出荷時の品質管理の実態調査（アンケート追加調査）及び分析方法に関する追加調査を実施して現況を整理した。

これらにより、飼料用、燃料用、及びその他工業用の再生油脂（中間製品）の品質要件及び試験方法を規定するJAS 原案の素案をまとめることができた。

(3) 今後の進め方

令和5年度にとりまとめた品質及び試験方法規定の構想をベースとして、良質な再生油脂を国内外に広く提供するための規範とするJAS 規格原案を作成するために、次の活動及び調査を実施する。

- ① 品質JAS プロジェクトチーム（PT）活動の実施
- ② 試験方法の妥当性確認調査

2.3 【テーマ3】「畳表の特有成分（香り等）分析試験方法」の日本農林規格素案の作成

(1) 本年度の事業概要

本年度は、畳表に含まれる香り成分の特定、有効性、濃度、更に利用者の視点を含めた最適な測定方法を再確認した。試験方法は GC-MS 法の他に SPME 法についても追加検討を進め、関係者で合意する最適な分析試験方法により九大で室内試験を実施した。また、本年度の室内試験に向けた前処理、並びに室内試験完了後に予定する室間共同試験への移行に必要な妥当性確認にも耐えうる分析試験方法の基礎固めを図った。

なお、上記に加え、本年度第1回委員会で合意された LC-MS/MS 法での検討も追加した。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

本年度は、室間共同試験への移行に必要な妥当性確認にも耐えうる分析試験方法の基礎固めとして、GC-MS 法（溶媒抽出法、SPME 法）、LC-MS/MS 法で分析方法を検討した。

GC-MS 法では、これまで、分析値にばらつきが見られることが課題であり、本年度は、いぐさ試料に温度変化や酵素反応他様々な反応の影響が少ない裁断処理、抽出方法を検討した。従来の方では、試料を冷凍保管して抽出・分析を実施していたが、試料の保管、抽出工程での試料の化学反応を抑えるため、試料を裁断後、直ちに溶媒浸漬する方法に変更した。また、抽出方法についても、試料に温度変化の影響が少ない多段階抽出法を検討した。その結果、従来の方と比較して、定量値の安定化、添加回収率の向上が確認できた。GC-MS 法は、試料の溶媒浸漬保管期間やヘキサナール、バニリン以外の定量値の安定性など今後の検討課題はあるが、従来の方と比較して定量値のばらつきを抑えた分析方法に改良できたことから、室内・室間試験を想定し、GC-MS 法を溶媒抽出法における分析方法に設定した。

SPME 法では、ヘキサナールの添加回収率を確認した。添加回収率は 86-108%と良好な値であり、SPME 法はヘキサナールに対して精度の高い分析方法であることを確認した。第1回本委員会において、GC-MS 法と並行して、LC-MS/MS 法で分析方法の検討を行うことが合意された。これにより、LC-MS/MS 法での検討も追加した。LC-MS/MS 法は、いぐさ粉末試料を溶媒抽出後、誘導体化して LC-MS/MS 分析に供する分析法である。

LC-MS/MS 法の分析方法の検討では、アナライト 4 化合物の標準溶液を用いて、MS/MS 条件の最適化を行い、イオンモード、プレカーサーイオン(Q1)、プロダクトイオン (Q3)、コリジョンエネルギー(CE)を設定した。抽出溶媒は、5 種類の溶媒を用いて検討を行い、抽出効率からメタノールを選択した。試料の破碎方法、抽出方法についても検討し、試料はブレンダー粉碎した粉末試料、超音波抽出法を選択した。

これらの検討結果から試験方法を設定し、室内試験を実施した。検量線は、直線性と再現性を確認した。添加回収試験では、ヘキサナール、酢酸、バニリンで良好な回収率であることを確認した。試験試料の安定性・均質性について、9 日間の日間変動の RSD 値は、5.6～10.6%の範囲内であり、誘導体化法を用いた LC-MS/MS 法は、試料、アナライト、日間変動

の観点から、室内（妥当性確認）・室間試験に進む試験法として条件を満たしていることがわかった。

以上の結果について、九州大学から本委員会に報告し、審議を行った。

(3) 今後の進め方

LC-MS/MS の汎用性や分析コストを勘案し、よりコストを低減させる方法についても検討の余地がある。

畳の香りのリラクゼーション効果 睡眠向上効果等の健康効果を製品に反映させるべく、特色 JAS 化に着目し、まずは香り成分の試験方法を確立させ、畳表の香り成分の定量値とその効果を消費者に示すと同時に国産と化学畳、和紙畳との差別化、フローリング、建材との差別化も目に見える形で示すことが必要である。この点について、業界関係者と意見交換を行い、また試験方法の利用、運用方法について、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できるよう検討を進めていく予定である。

2.4 【テーマ4】「スギ材の特有成分（香り等）分析試験方法」の日本農林規格素案の作成

(1) 本年度の事業概要

昨年度までにスギ材の分析試験方法の規格開発に含める測定対象となる化学成分、分析試験方法に関する室内試験を完了した。本年度は室内試験から室間試験への移行の際に求められる妥当性確認および室間試験を実施することとした。室内試験の妥当性確認および室間試験の計画は分科会による確認を経た後、委員会にて承認を得て、室間試験に移行した。九州大学にて室間試験を実施し、分析試験データ等を取得し、委員会にて室間試験結果を報告した。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

九州大学で開発したスギ材中のセスキテルペン類試験方法の室内試験の妥当性確認（選択性、検量線、併行精度、添加回収試験、安定性、均質性）を実施し、報告書にまとめた。室内試験の妥当性確認の結果および室間試験計画について、九州大学から分科会および本委員会で報告を行い、審議の結果、分科会および本委員会で承認され、室間共同試験に移行した。

室間試験は、九州大学から大学や企業、公的機関を含む外部の12機関に試験試料を配布し、開発した試験方法で分析を依頼した。九州大学にて、12機関の分析データを確認し、外れ値検定後、HorRat 値を確認した。その結果、室間再現相対標準偏差 RSDR は、6.1～11.6%、HorRat 値は、試料 A、B は2以下であったが、試料 C、D、E、F は2.2～2.6 で、2を上回っていた。HorRat 値は分析法の性能評価の一つであるが、業界分野や測定対象、測定項目、目的によって評価方法は異なることから、12機関の分析データについて、不確かさ解析を実施し、95.4%、99.7%の信頼区間でのデータのばらつきを確認しその範囲を示した。以上の内容については、2回日本委員会にて九州大学から報告し、議論を行った。本委員会にて、室間試験で算出された HorRat 値については、今回のようなばらつきの多い対象（揮発成分）は、必ずしも2以下である必要はなく、実用上運用可能な範囲について検討する必要があるという合意が得られた。また、室間試験期間中にアナライト成分にピークの重なりがあることが明らかとなったが、本件についても本委員会で議論を行い、アナライト表記の変更に関する意見や、今後の運用面を考慮して、手順書への追記が必要であるという意見を戴いた。これらの意見を基に、手順書の追記修正を行い、JAS 原案に反映させていく予定である。運用可能なデータのばらつきの範囲については、業界関係者や消費者のニーズを取り入れつつ合意を進め、JAS 原案に反映させていく予定である。

(3) 今後の進め方

室間試験にて算出された HorRat 値、不確かさによる値のばらつきの範囲、アナライト成分のピークの重なりについて、分科会の先生方のご意見を伺い、委員会での議論の内容とともに JAS 原案に盛り込み、学術的な補強を図る。国際的に活用できる規格とするために、

本規格の運用方法、消費者のニーズ等、様々な立場の方の意見を伺い、JAS 原案のコンセンサスを進めていく。

2.5 【テーマ5】「鮮度保持フィルム包装食肉」の日本農林規格と国際標準化に向けた調査

(1) 本年度の事業概要

食肉の流通分野では、水蒸気バリア性と酸素バリア性を兼ね備えた高機能フィルムを用いた真空包装が注目されており、鮮度保持を謳った包装形態が国内でも確認される場所である。しかし、現行の流通現場では、簡易包装による冷蔵・冷凍による保存及び流通が主流であり、鮮度保持効果のあるフィルムで包装した食肉の管理基準については、国内外で定義がされていないのが現状である。

本事業では、高性能なフィルム素材を使用し、鮮度保持能力を高めたフィルム包装食肉に対する JAS 規格を提案する。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

- ① 食肉流通関係者で構成された JAS 規格化検討会議を開催し、JAS 規格の趣旨、内容、制定スケジュールの確認を行った。
- ② 関係者と意見交換を行い、本規格に求めるフィルム性能について、実際に鮮度保持フィルム包装食肉を製造し、食肉の鮮度試験、肉色の変化を測定した。
- ③ 得られたデータ、および文献情報を取り纏め、JAS 規格の検討に向けた基礎データの充実に図った。

(3) 今後の進め方

関係者と意見交換を重ね、鮮度保持フィルム包装食肉の JAS 規格の制定に向けた具体的な内容の検討を行う。

2.6 【テーマ 6】茶成分の近赤外分光分析方法に関する JAS 素案の作成

(1) 本年度の事業概要

令和 5 年度は、昨年度に設置された JAS 素案作成委員会（PT）を継続して、妥当性確認試験の結果を踏まえた「茶成分の近赤外分光分析方法の JAS 素案作成」に向けての活動内容全体を審議する。

また、傘下に JAS 素案作成分科会を設置し具体的な JAS 素案を検討する。
これらの活動により、JAS 素案の完成を目指す。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

① JAS 素案作成分科会の設置及び検討

具体的な JAS 素案を作成するために JAS 素案作成分科会を設置し、第 1 回分科会を令和 5 年 11 月 17 日に、第 2 回分科会を令和 6 年 1 月 23 日に実施したほか、専門家委員との個別協議やメールなどによる書面での意見交換等を実施した。

② JAS 素案作成委員会(プロジェクトチーム)の設置及び審議

茶業界、中立機関、機器企業等から成る JAS 素案作成委員会を昨年度に引き続き設置し、令和 6 年 2 月 20 日に開催した委員会で、茶成分分析に使用する近赤外分光分析法の JAS 素案作成に向けての活動や素案を審議した。

③ 成果概要

上記①及び②の活動により、第 1 部及び第 2 部の 2 編からなる JAS 素案を完成させた。

(3) 今後想定される展開

本委託事業は本年度に実施された JAS 素案の完成・報告によって完了した。

今後は、JAS 素案において残された課題、確認事項の検討について申出企業で進められることが想定される。

2.7 【テーマ7】食品ロス及び廃棄に関する国際標準化

(1) 本年度の事業概要

2021年、デンマークからの提案により、ISO/TC34/SC20（以下、TC34/SC20と呼ぶ）が設立され、食品ロス及び廃棄に関するマネジメントシステム規格（以下、FLWMSSと呼ぶ）の検討が開始された。

2023年4月に開催された、第3回TC34/SC20総会で新業務項目提案（NP：new work item proposal）が承認され、ISO 20001としてFLWMSSの開発がスタートした。合わせて、食品ロス及び廃棄の計測規格（以下、FLW計測規格と呼ぶ）のためアドホックグループ（AHG2）が設立され、フィジビリティ・スタディ（FS）が開始された。

上記のTC34/SC20の活動に際し、国内委員会を設置し、日本の意見の取りまとめを行った。また、国際会議にエキスパートを派遣し、積極的に審議に参加した。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

(2-1) 本年度の実施内容

(a) 国際会議への対応

FLWMSSに関しては、ISO 20001の委員会原案（CD：Committee draft）申請用の作業原案（WD：Working draft）の作成のための第4回TC34/SC20/WG1国際会議に、日本から4名のエキスパートが参加した。また、第1回AHG2国際会議に関しては、1名のエキスパートを派遣し、FLW計測規格開発方針に関する審議に参加した。本年度に開催された国際会議の概要は、以下のとおり。

会議の開催			会議の内容
TC34/SC 20	第3回 Plenary 会議 対面：コペンハーゲン	2023/4/26	・ FLWMSS NP 開発の承認 ・ AHG2 設立を決議 （日本不参加）
TC34/SC20/WG1	第3回 国際会議 対面：コペンハーゲン	2023/4/24,4/25	FLWMSS の NP 投票結果の集約 （日本不参加）
	第4回 国際会議 （Web 開催）	2023/10/25,10/26	ISO 20001WD 作成審議 （日本から4名参加）
AHG2	第1回 国際会議 （Web 開催）	2023/9/7	FLW 計測規格開発の方向性に関する審議（日本から1名参加）

(b) 国内対応

TC34/SC20の活動に対して、国内委員会（本委員会・本委員会・TF）を設立し、ISOから発行された検討文書に対し、日本の意見の取りまとめ審議を行った。

今年度に行った国内委員会の活動概要は、以下のとおり。

会議の開催			内容
TF 委員会	第1回会議 （Web 開催）	2023/9/5	・ FLWMSS WD に対する日本側提案内容の検討 ・ AHG2 国際会議での情報共有
	第2回会議	2023/10/5	

	(Web 開催)		
本委員会/ 分科会 (共同開催)	第 1 回会議 (Web 開催)	2023/12/11	・ TC34/SC20 活動内容及び計画に関する情報共有 ・ FLWMSS CD コンサルテーションに対する日本側意見のとりまとめ審議

(2-2) 本年度の成果

ISO 20001 の WD が完成し、TC34/SC20 より、CD 文書が開示され、コンサルテーションが行われた。これに対し、国内委員会において審議を行い、41 件のコメントをとりまとめ、ISO 事務局に提出し、受理された。

CD コンサルテーションの結果、日本を含む P メンバー 21 カ国中 10 カ国からコメントが提示された。

(3) 今後の進め方

2024/4/9～10 に開催予定の第 4 回 TC34/SC20/WG1 国際会議にて、CD に対する各国からのコメントを集約し、対応策が検討され、その後 4/11 開催予定の TC34/SC20 総会にて、今後の進め方について審議が行われる予定。引き続き国内委員会を継続し、日本の意見が反映されるよう、TC34/SC20 での審議に積極的に参加する必要がある。

2.8 【テーマ 8】食品又は農産物における相対モル感度を利用した試験方法の日本農林規格化に係る調査等

(1) 本年度の事業概要

本事業では、「食品又は農産物における相対モル感度を利用した試験法のための一般要求事項」を JAS として制定し、また ISO 提案のための素案を作成することとした。相対モル感度(RMS: relative molar sensitivity)を利用したクロマトグラフィーにより、分析対象物質と同一の定量用標品を用いずに SI にトレーサブルな RMS を決定し、定量用標品の代わりにその RMS を用いて信頼性の高い定量値を迅速に求める試験法のための一般要求事項の規格化を行った。

本年度は、関係者及び専門家による標準開発委員会における議論を継続し、JAS 原案及び ISO 素案の作成を行うこととした。また、ISO へ新規提案(NP)を行うことを見据えた ISO/TC 34 関係者とのコミュニケーション活動を開始し、ISO 化のための国際共同試験を実施する予定とした。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

① 標準開発委員会による JAS 原案及び ISO 提案のための素案作成

標準開発委員会における議論を経て JAS 原案を完成させた。その原案を元に ISO 提案のための素案を検討し、2024 年 1 月の ISO/TC 34 総会において発表する新規提案プレゼンテーションを作成した。

② ISO 提案のための ISO/TC 34 とのコミュニケーション活動

2024 年 1 月に開催されることとなった ISO/TC 34 総会及び関連会議において本提案を新規提案することについて合意を得ることを目標とし、国内外関係者との各種調整の末、本会議で新規提案プレゼンテーション及び国外ステークホルダーとのコミュニケーション活動を実施した。その結果、目標としていた、本提案を新規提案 (NWIP) に進める旨の決議が採択された。

③ 国際共同試験の準備

ISO 提案を見据え、RMS 法の精度及び実用性について国際的にコンセンサスを得るため、RMS の原理及び定量への応用について理解を得ることを目的とした比較的単純な系の国際共同試験を計画した。本年度は、予備試験の実施、SOP の確定、実施期間の選定及び試薬等の送付を実施した。

(3) 今後の進め方

②に述べたとおり、ISO/TC 34 に新規提案を実施することとなった。来年度は、そのための ISO 規格案等の準備を実施し、ISO における議論を開始する。また、国際共同試験の結果の解析を実施し、本技術の有用性及び精度等について確認し、規格案の開発における合意形成に活かす予定である。

2.9 【テーマ9】スマート農業への対応

(1) 本年度の事業概要

本テーマ「スマート農業への対応」は、2023 年 10 月に設立された ISO/TC347 Data-driven agrifood systems（データ駆動型アグリフードシステム）における国際規格の制定に積極的に関与していくための対応を検討・実施するものである。

具体的には、ISO/TC347 を含め、近く設立が想定されている本 TC に紐づく WG、SC の中長期的・継続的な対応が必要となるため、関連する国内有識者、農業及び関連産業の関係者等を募り、適切な国内対応体制（国内審議団体を中心とした審議体制等）の整備及び、そうした体制が整うまでの暫定的な当該案件の対応を行う。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

ISO においては、2021 年から「スマート農業に関する戦略諮問グループ」（以下「SAG-SF」という。）が設置され、Crop production や Livestock などの分野別に各国の専門家による議論が行われてきた。これを踏まえて作成された SAG-SF の最終報告書が、2023 年 3 月に開催された ISO/TMB 会合において承認された。

本年度、国際レベルで想定される活動は、新 TC 設立、関連役職（TC 委員長）の決定等を含む SAG-SF 最終報告書に基づいた活動の開始である。

関連役職の決定に始まる新 TC 等の標準化活動は、本年度に留まらず、来年度以降も継続的に行われることが想定されることから、新 TC 等審議活動への中長期的に継続的な対応をするための組織として国内審議団体及び国内審議委員会が必要である。このため、本年度は、ISO/TC「データ駆動型アグリフードシステム」対応検討委員会を設立し、TC 等への国内審議体制の整備及び、そうした体制が整うまで（今年度中）の暫定的な当該案件の対応を行った。

【ISO/TC「データ駆動型アグリフードシステム」 対応検討委員会の設置】

昨年度までの SAG-SF への参加者を中心に、8 名の委員から成る ISO/TC「データ駆動型アグリフードシステム」対応検討委員会を組織し、主に以下の内容について検討した。

(a) 国内審議体制の検討（審議団体、審議プロセスの明確化等）

国内審議団体の引受に必要な書類である国内審議委員会運営規約（案）及び国内審議委員会構成名簿（案）を、農林水産省と協力して、作成した。2023 年 11 月に開催した第 1 回対応検討委員会で当該案を審議し、承認された。農林水産省基準認証室は、承認された案をもとに、国内審議団体の引受を日本の標準化機関を代表して ISO に加盟している日本産業標準調査会（JISC）に申請し、2023 年 12 月に国内審議団体として承認された。また、2024 年 2 月に第 2 回対応検討委員会を開催し、来年度の体制や進め方について議論し、承認された。

(b) 新 TC の審議等対応（上記に述べる国内審議体制が整うまでの暫定的な対応）

ISO/TMB からの本 TC に関連する照会に関しては、上記の対応検討委員会に諮り、方針を決定し、JISC へと意見提出した。

上記の中心的な活動の他、今後の TC347 の活動に対応するために、本件に関連があると考えられる有識者、企業、団体（全 21 者）に対してヒアリングを行い、対応検討委員の選定に資するとともに、今後も引き続き情報共有・意見収集を行うためのネットワークを構築した。

(3) 今後の進め方

TC347 で開発される規格について、日本の農業と食品に関わる諸産業に有利になるよう、また不利にならないよう、農業者・企業を含む国内利害関係者の意見を最大限に反映すべく働きかける必要がある。特に日本に強みのある分野においては、活動を強化する必要がある。そのために、日本に強みのある分野を意識しつつ、バランスのとれた利害関係者による国内審議委員会を運営し、TC の情報を委員に適時・適切に共有し、迅速に国内の意見を調整したうえで、適時・適切に同 TC347 国際事務局にフィードバックすることにより我が国の意見の国際規格への反映に努める必要がある。

また、将来的に日本のスマート農業における研究開発等の成果の国際標準化の提案がスムーズに進むよう、その足掛かりとなる取組みを行う必要がある。活発化が予想される TC347 での規格開発に先手を打った対応を実施していくため、これらの活動に関連する規格化・標準化動向について早期に最適な調査方針を立案し、国内外の調査活動を行い、対応の方向性などを検討したい。

2.10 【テーマ 10-1】既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「障害者が生産行程に携わった食品（ノウフク JAS）」国際標準化比較検討委員会

(1) 本年度の事業概要

令和 2 年 4 月 1 日に「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（輸出促進法）が施行され、国内の農林水産物・食品に係る輸出促進に向け様々な取組みがされている。このような状況下で、令和 4 年 10 月 1 日に施行された「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等の一部を改正する法律」の中で JAS 法が改正され、農林水産物・食品の輸出促進に資するために、JAS が国際標準となるよう国や研究機関等の努力義務規定が設けられた。

本事業では、既存 JAS と国際規格（ISO 規格、Codex 規格等）との比較検討を行い、明らかになった差異について、既存 JAS 改正審議での参考資料として提供するとともに、日本の強みにつながる基準であるかどうか関係者間で確認し、今後の取組方針について検討を行う。

本年度は、ノウフク JAS（JAS 0010:2019 障害者が生産行程に携わった食品）について、昨年度に続き、対応する国際規格などの調査を行うとともに、国際化に向けた課題等について調査を行い、今後の取組み方針を策定する。上記検討にあたっては、検討委員会（「障害者が生産行程に携わった食品（ノウフク JAS）」国際標準化比較検討委員会）を設置し、審議を行う。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

本年度、あらためて調査した結果、ISO にはエシカルクレイム全体にかかる要求事項を規定した文書があることが判明した。具体的には、ISO/TS 17033:2019 Ethical claims and supporting information -- Principles and requirements（仮訳： エシカルクレイムと支援情報－原則及び要求事項）である。本件は TS（Technical Specification）であり、いわゆる ISO 規格からは少しコンセンサスレベルが低く、また ISO では TS に対して推奨寿命が 6 年とされて、3 年ごとに TS としての継続（確認）、廃止、IS への格上げの検討を求められるが、17033 は“要求事項”を含み“適合性評価”に使用可能である。

本年度は、委員会において、本件を報告するとともに、17033 への適合を表明する場合に必要な ISO における適合性評価制度の仕組み等の情報を共有したうえで、ノウフク JAS 制定時の想いや、ノウフク JAS 普及の原点に立ち返りながら、ノウフク JAS を海外に広めていく方策について今後どのように検討していくのが望ましいかを検討した。

その結果、将来、ノウフク JAS の普及についてどのような方向に進めるにしても、17033 とノウフク JAS とを、比較検証しておくことはプラスに働くであろうとの結論に達した。

(3) 今後の進め方

当面の作業として、17033 とノウフク JAS との比較検証作業が想定されている。本作業について、来年度以降、どのような形で進めることができるかは未定であるが、可能であれば

有識者を交えて比較・検証しておく、その後のノウフク JAS への海外普及に関する取組み方の検討にとっても有益であろうと想定されている。

なお、17033 は TS であり推奨寿命等が設けられていることから、将来的に 17033 の使用を想定する場合には、農林水産省から JISC を通じて同規格を開発した ISO/CASCO（及び ISO/COPOLCO）の両国内委員会にコンタクトをとることが望ましいと思われることを付言する。

2.11 【テーマ10-2】既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「マーガリン類等」国際標準化比較検討委員会

(1) 本年度の事業概要

令和2年4月1日に「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（輸出促進法）が施行され、国内の農林水産物・食品に係る輸出促進に向け様々な取組みがされている。このような状況下で、令和4年10月1日に施行された「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等の一部を改正する法律」の中で JAS 法が改正され、農林水産物・食品の輸出促進に資するために、JAS が国際標準となるよう国や研究機関の努力義務規定が設けられた。

本事業では、既存 JAS と国際規格（ISO 規格、Codex 規格等）との比較検討を行い、明らかになった差異について、既存 JAS 改正審議での参考資料として提供するとともに、日本の強みにつながる基準であるかどうか関係者間で確認し、今後の取組方針について検討を行う。

本年度は、JAS（JAS 0932 マーガリン類、JAS 0989 ショートニング、JAS 0988 精製ラード）を対象として、輸出力強化に向けて、国際標準化等に資するため、以下の①、②を実施した。

① 既存 JAS と国際規格の比較検証

対象とする既存 JAS についてデータの収集を行い、ISO 規格、Codex 規格等の国際規格との比較検証を行った。

② 国際標準化方針の策定

①の比較検証により明らかとなった既存 JAS と国際規格との差異等について、我が国の産品における輸出障壁となる可能性や、日本の強みに繋がる基準であるか否かを調査・検討し、関係者間で確認のうえ、今後の取組み方針を策定した。

上記検討にあたって、検討委員会（「マーガリン類」国際標準化比較検討委員会）を設置し、審議を行った。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

対象の JAS を、JAS 0932（マーガリン類）、JAS 0989（ショートニング）、JAS 0988（精製ラード）とし、また、比較する国際規格として、CODEX CXS 256-1999（※1）、CODEX CXS 211-1999（※2）、ISO 17189:2003（※3）、ISO 662:2016（※4）、ISO 663:2017（※5）を抽出して比較検討を行い、主に、油脂含有率測定法、水分測定法、また、国際規格には規定されていない、ボーマー数（JAS 0988 精製ラードで規定）について検討を行った。

※1 CODEX CXS 256-1999 「STANDARD FOR FAT SPREADS AND BLENDED SPREADS（ファットスプレッド及びブレンドスプレッド規格）」

※2 CODEX CXS 211-1999 「STANDARD FOR NAMED ANIMAL FATS（動物性油脂規格）」

- ※3 ISO 17189:2003「Butter, edible oil emulsions and spreadable fats—Determination of fat content (Reference method) (バター、食用油乳濁液及び展性油脂—油脂含有量定量(参照方法))」
- ※4 ISO 662:2016「Animal and vegetable fats and oils — Determination of moisture and volatile matter content (動植物性油脂—含有水分及び揮発性物質成分の定量)」
- ※5 ISO 663:2017「Animal and vegetable fats and oils—Determination of insoluble impurities content (動植物性油脂—不溶性不純物成分の定量)」

成果の概要は、以下のとおり。

(a) 国際規格との比較

既存 JAS は、国際規格に対して品質基準の項目が多いが、現在 JAS で行っている精製ラードのボーマー数等の品質基準については、原料及び製品の品質を保証・管理するために規定され、しっかりした意義があり、現時点で、国際規格に合わせて削除する必要はないとの結論に至った。

(b) 試験方法の見直しについて

油脂含有率、水分、精製ラードにおけるボーマー数を取り上げ、試験方法の見直し等について検討し、以下のとおりとした。

① 油脂含有率測定法について

酸分解法に代わる分析方法について検討を行ったが、審議の結果、酸分解法はオーソドックスな分析手法であり、現時点で変更する必要は無いとの結論に至った。

② 水分測定法

現在 JAS 及び国際規格で規定されている“乾燥法”に代わる試験方法として、カールフィッシャー法の適用可否について検討を行った。結果として、水分量の多いマーガリン類への適用に関しては、試薬の使用量が増える、多数の検体を検査する場合、試験に拘束される時間が長く作業効率面でのメリットがない、との意見があり、適用は難しいとの結論に至った。ラードにおいては、品質管理として使用されている現状を踏まえ、今後、乾燥法と併用して規格化を望む、という意見が挙げられた。

メーカーが使いやすい規格に変えていく姿勢は大切であり、JAS の今後の改正の際にカールフィッシャー法を追加するためには、比較試験を行い、課題として挙げられた揮発成分の扱い等の検証を行うことが必要であるとの結論に至った。

③ ラードにおけるボーマー数の測定方法

純製ラードにおけるボーマー数は、現時点では油脂の品質管理に貴重な役割を果たしており、すぐには変えられないが、代替の指標として挙げられた“脂肪酸組成”を測定する等、他の手法については、今後検討を行ってもよいのではないかと結論に至った。

(3) 今後の進め方

国際提案については、今回の委員会で議題に上がった課題についての結論が出た時点で、企業のメリットを考え再度検討する。

2.12 【テーマ10-3】既存 JAS と国際規格の比較検証に関わる調査等： 「精米」国際標準化比較検討委員会

(1) 本年度の事業概要

令和2年4月1日に「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」（輸出促進法）が施行され、国内の農林水産物・食品に係る輸出促進に向け様々な取組みがされている。このような状況下で、令和4年10月1日に施行された「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等の一部を改正する法律」の中で JAS 法が改正され、農林水産物・食品の輸出促進に資するために、JAS が国際標準となるよう国や研究機関の努力義務規定が設けられた。

本事業では、既存 JAS と国際規格（ISO 規格、Codex 規格等）との比較検討を行い、明らかになった差異について、既存 JAS 改正審議での参考資料として提供するとともに、日本の強みにつながる基準であるかどうか関係者間で確認し、今後の取組方針について検討を行った。

本年度は、JAS（JAS 0017 精米）を対象として、輸出力強化に向けて、国際標準化等に資するため、以下の ①、②を実施した。

① 既存 JAS と国際規格の比較検証

対象とする既存 JAS についてデータの収集を行い、ISO 規格、Codex 規格等の国際規格との比較検証を行った。

② 国際標準化方針の策定

①の比較検証により明らかとなった既存 JAS と国際規格との差異等について、我が国の産品における輸出障壁となる可能性や、日本の強みに繋がる基準であるか否かを調査・検討し、関係者間で確認のうえ、今後の取組方針を策定した。

上記検討にあたって、検討委員会（「精米」国際標準化比較検討委員会）を設置し、審議を行った。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

国際規格として、ISO 7301:2021（※1）、ISO 712:2016（※2） CODEX CXS 198-1995（Ammend:2019）（※3）を、また関連する海外規格として、中国国家規格（GB/T1354:2018）抽出して比較検討を行った。

※1 ISO 7301:2021 「Rice-Specification（米-仕様）」

※2 ISO 712:2016 「Cereals and cereal product—Determination of moisture content—Reference method（穀類および穀類製品-水分含量の測定-試験法）」

※3 CODEX CXS 198-1995（Amended 2019）「STANDARD FOR RICE（米の規格）」

※4 GB/T1354:2018 「大米：Milled rice（精米）」

成果の概要は、以下のとおり。

(a) 国際規格との比較検討

- ・中国の米の規格は短粒種が中心で、日本の規格との比較としては適していると考えられた。しかし品質の劣るものも含めて規定されており、また、定義、測定方法も JAS と異なることから、あまり参考にはならないことがわかったことから、JAS を考える際には、まず ISO 規格を考慮することが大切との結論に至った。
- ・国際規格との比較については、用語の定義、水分測定条件等が異なるため、単純に基準値では比較できない点に留意が必要。

(b) 国際標準化に向けた JAS 見直しに関する検討

① たん白、アミロースの追加について

委員会の議論の中で、米の成分として大きく品質に関わるものとして、水分、たん白、アミロースがあり、これらを標準化することで、米のおいしさの指標とすることが可能であり、次回 JAS の見直しの際には、たん白、アミロースを追加規定するべきではとの意見が出された。

たん白、アミロースに関しては、米の中身の成分を示す一つの指標として、現在、精米の現場で測定はされているが、まだ工程管理等への活用までには至っていない。次の JAS の見直し時に、品質基準の項目への追加を検討する必要があるものの、すぐには JAS への追加はできないとの結論となった。

② 包装・保管期限等について

輸出時に規格書を提出する際には、賞味期限、消費期限が求められる。国によっては、いつまで保存できるかを要求されるケースもあり、自己責任で保証しているのが現状であり、国際規格で定義されているように、JAS でも輸出を見据え、品質保持等を目的とした包装を規定すべきではないか、との意見が出された。保管期限等の保証期間を定義するのは難しいが、包装を規定することは可能であるとの結論に至った。

(3) 今後の進め方

委員会での議論を通じ、日本の短粒種米は、他の追従を許さないほど品質が高く、これに加え、日本では包装についても様々な工夫を施し出荷されていることが分かった。

国際提案をすることで輸出が拡大するのであれば考えるべきだが、無理に基準を追加した場合、それが活きるかどうかをよく考える必要があるとの課題が挙げられた。

国際提案をせず、日本の品質 JAS マークをついたものを PR する手法もあるのではとの意見もあり、日本産は品質がいいという共通認識がある中で、今後、国際標準を作る際には、メリット、デメリットを熟考し、日本米の特長が活かせるような提案を考える必要との結論とした。

2.13 【テーマ 11】国際標準化研修内容の構築と実施支援

(1) 本年度の事業概要

農林水産省では、令和3年度から毎年、国際標準化に精通した人材の育成を目的とし、日本の農林水産業分野の状況及び優位性を踏まえた上で、国内及び国際レベルでの調整を図りながら国際規格化を進められる人材の育成につながる研修を実施してきた。

本年度は総仕上げとして、ISO（国際標準化機構）における規格開発提案や会議での交渉など、技術的な知識だけでは賄えないスキルを体得することを目的として研修を実施した。そのため、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ように、研修内容を設定した。

(2) 本年度の実施内容及び成果概要

本年度の研修は、ISOにおける国際会議のリード経験が豊富な講師による講義と、同講師がファシリテイトする演習で構成した。演習で模擬的に国際会議交渉が体験できるよう、募集人数を絞り、11月から1月にかけて、3日間にわたり、同じ方が参加する方式で開催した。なお、入門レベルの参加者にも、本研修への参加が可能となるように、本研修における言語は日本語とした。

演習時指導テキストの作成ならびに、3回の演習を実施し、主にグループディスカッションによって、ISO等の標準化提案と議論の実践に関するスキルを学んだ。

参加型の演習により、効果の高い研修コンテンツが開発できたと考えられる。4時間以上の研修を3日間開催したが、参加者全員が集中力を切らすことなく取り組むことができ、アンケートの結果も非常に好評であった。

(3) 今後の進め方

農林水産・食品関連企業等が国際標準の開発に自ら取り組むことを後押ししていくためには、規格のオープンクローズ戦略に基づき、どのような国際標準化戦略をとれば、提案者のクローズ戦略（製品の細かい仕様や製造方法）を明らかにせずに、製品の特長を売り込むことができるのかについて、具体化していく過程を学ぶことが重要であると考えられる。提案者の目的（国際規格化で何を達成したいのか）に沿って、どのような規格内容を検討すべきであるのか等の、目的達成に向けた規格の作り方について学ぶことができる演習等があれば、本事業の大目的である国際標準化による輸出環境の整備につながっていくものと考えられる。

また、今回の研修では日本語を使用した。時折、英語も混ぜながら実施したものの、受講者が英語を話す機会はなかった。WG国際会議に参加する際に、次に障害になるのは、英語への恐れであるので、英語のセッションを追加できれば、より効果的であると考えられる。

(4) 添付資料

各回のスケジュールを添付する。

- 資料 1_第 1 回演習_本日のスケジュール_231124 開催.docx
- 資料 2_第 2 回演習_本日のスケジュール_231214 開催.docx
- 資料 3_第 3 回演習_本日のスケジュール_240110 開催.docx

『国際標準化(ISO)提案の仕方を学ぶ』

第 1 回演習のスケジュール

<2023 年 11 月 24 日(金)>

13:30～13:35 本日のスケジュール・資料の確認 (事務局)

13:35～13:40 農林水産省 ご挨拶

13:40～14:35 テキストによる解説

14:35～14:45 (休憩)

14:45～15:50 グループ討議

15:50～16:00 (休憩)

16:00～16:30 グループとしての概要と Form 4 の作成

16:30～17:30 各グループからの提案内容のご紹介
(各グループ 20 分: 発表 10 分・質疑応答 10 分)

17:30～17:40 Form 4 および概要の提出と宿題事項の確認

17:40～17:50 ファイル提出・アンケート記述

(司会・進行: 研修事務局)

『国際標準化(ISO)提案の仕方を学ぶ』

第 2 回演習のスケジュール

<2023 年 12 月 14 日(木)>

13:30～13:40 スケジュール・資料の確認 (事務局)

13:40～14:10 WG 会議(第 3 回演習)へ向けての解説

14:10～15:10 グループ討議 オブザベーションの作成

15:10～15:25 (休憩)

15:25～16:00 第 3 回での WG 会議開催までの準備事項の確認

16:00～16:30 グループ討議 アジェンダ作成

16:30～16:50 各グループからの幹事とアジェンダのご紹介

16:50～17:00 ファイル提出・アンケート記入

(司会・進行:研修事務局)

『国際標準化(ISO)提案の仕方を学ぶ』

第 3 回演習のスケジュール

<2024 年 1 月 10 日(水)>

13:30～13:40 スケジュール・資料の確認 (事務局)

13:40～14:10 本日の演習内容の解説

14:10～14:50 A グループ主催の WG (B グループ提案)

14:50～15:30 B グループ主催の WG (C グループ提案)

15:30～15:40 (休憩)

15:40～16:20 C グループ主催の WG (A グループ提案)

16:20～16:50 全体解説

16:50～16:55 農林水産省 ご挨拶

16:55～17:00 事務局連絡とアンケート記入

(司会・進行:研修事務局)

以上