

令和 5 年度
J A S の活用・制定推進調査委託事業報告書

令和 6 年 3 月

一般社団法人 日本農林規格協会

目次

I.	はじめに	1
II.	J A S 活用マニュアルの作成	2
1.	優良事例等の調査	2
(1)	調査の進め方	2
(2)	調査期間	2
(3)	調査項目	2
2.	調査結果	3
(1)	株式会社金沢大地	3
(2)	奈良屋本店	4
(3)	株式会社小杉食品	5
3.	J A S 活用マニュアルの作成及び印刷・製本	6
(1)	J A S 活用マニュアルの作成方法	6
(2)	J A S 活用マニュアル及び J A S 活用事例紹介の内容	6
(3)	印刷部数	6
III.	専門人材育成のための研修会の開催	7
1.	開催概要	7
(1)	開催地及び日程	7
(2)	参加者	7
(3)	募集方法	8
2.	動画配信	8
(1)	配信期間	8
3.	プログラムの概要	9
4.	研修内容、講師及び質疑応答	11
(1)	J A S にかかる専門人材育成研修会	11
(2)	J A S にかかる専門人材育成研修会 II	15
5.	アンケートの実施	16
(1)	アンケート実施項目	16
(2)	アンケート集計結果	16
IV.	J A S 化のニーズ・シーズの収集	28
1.	実施結果	28
2.	ヒアリングの実施	29
(1)	実施概要	29
(2)	ヒアリング対象者	29
(3)	ヒアリング概要	29
3.	アンケート調査の実施	29
(1)	実施期間	29
(2)	アンケート調査項目	29

(3) アンケート調査結果	29
V. J A S 素案の作成等	33
1. 検討テーマの選定	33
(1) テーマの選定	33
(2) 検討会の実施	33
2. 検討会の実施概要	33
(1) 開催日	33
(2) 出席者	33
(3) 検討内容	33
(4) J A S 素案の作成等	34

I. 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の制定・普及を進めることとされている。このため、消費者や実需者ニーズの多様化・高度化に対応したJASが戦略的に活用・制定されるよう、① JASの制定・活用における優良事例等の調査を行い、その調査結果に基づいた、JAS活用マニュアルの作成、② JAS活用マニュアルを活用した研修会の実施による、農林水産・食品産業における「規格・認証」の重要性を認識・普及できる人材の育成、③ JAS活用マニュアルを活用し、新たなJASの制定につながるニーズ・シーズを収集するとともに、収集したニーズ・シーズに係るJAS素案の作成、を行うことを目的として本事業を実施した。

II. J A S 活用マニュアルの作成

1. 優良事例等の調査

(1) 調査の進め方

国内の J A S 認証事業者の中から、J A S を活用しビジネス展開を有効に行っていると考えられる事業者等に利活用の方法等についてのヒアリングを実施するため、最近規格化された J A S、みどりのシステム戦略で注目されている有機 J A S、既存の J A S などに区分した上、長年 J A S 品を製造・販売している事業者及び最近規格化された J A S（ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品）をいち早く取得した事業者（表 1）を選定した。それぞれの責任者と十分な意見交換を実施するため、ヒアリングは対面で行うことを基本とし、活用の経緯、方法、その効果、今後の展開などを具体的に調査した。

表 1 ヒアリング事業者名及び選定 J A S

ヒアリング事業者名	選定 J A S	事業者の別
株式会社金沢大地	有機農産物	生産行程管理者 小分け業者
	有機加工食品	生産行程管理者 小分け業者 輸入業者
奈良屋本店	農産物漬物	取扱業者
株式会社小杉食品	ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品	生産行程管理者
	有機加工食品	生産行程管理者

(2) 調査期間

令和 5 年 6 月 26 日（月）～ 9 月 12 日（火）

(3) 調査項目

- (ア) 事業者の概要
- (イ) 活用している規格・認証の種類、活用の経緯
- (ウ) 上記（イ）活用による効果
- (エ) 今後の展開
- (オ) J A S 活用マニュアル等に掲載する写真及び動画の撮影

2. 調査結果

(1) 株式会社金沢大地

日 時 令和 5 年 6 月 26 日 (月) 10 時～12 時

場 所 株式会社金沢大地本社 (石川県金沢市八田町東 9 番地)

インタビュー対象者 代表取締役 井村 辰二郎 氏

(ア) 事業者の概要

社名	株式会社金沢大地
所在地	石川県金沢市八田町東 9 番地
設立	2002 年 3 月 25 日
資本金	2,400 万円
代表取締役	井村 辰二郎 氏
従業員	22 名
年商	非公開
事業内容	農産加工品の製造及び有機食品販売 取扱品目：有機米、有機大豆、有機野菜、有機麦茶、有機小麦粉、 有機みそ、有機しょうゆ、有機納豆、有機酒など

(イ) 活用している規格・認証の種類、活用の経緯

規格・認証の種類	有機農産物、有機加工食品 生産行程管理者 [※] 有機農産物、有機加工食品 小分け業者 有機加工食品 輸入業者
活用の経緯	元々民間の有機認証を受けており、有機 J A S 認証制度が開始して 即座に有機 J A S 認証を取得

※有機農産物 生産行程管理者の認証は井村氏個人で取得

(ウ) 上記 (イ) 活用による効果

有機 J A S 認証制度ができたことで基準が統一され、「有機」、「オーガニック」という言葉の定義は明確になった。

最近では、有機酒類が有機 J A S の対象に加わったことで、有機の日本酒の海外輸出はより活発化していくと感じている。

(エ) 今後の展開

有機の日本酒の輸出に継続的に取り組んでいくとともに、現在生産している有機葡萄を使用した有機ワインの製造・認証取得にチャレンジしたいと考えている。

(オ) J A S 活用マニュアル等に掲載する写真及び動画の撮影

(別添 1. DVD-R 参照)

(2) 奈良屋本店

日 時 令和5年9月11日(月) 14時~15時

場 所 奈良屋本店(奈良県奈良市紀寺町1060)

インタビュー対象者 代表 増田 幸彦 氏

(ア) 事業者の概要

社名	奈良屋本店
所在地	奈良県奈良市紀寺町1060
創業	1948年
資本金	自営業のためなし
代表	増田 幸彦
従業員	12名
年商	非公開
事業内容	奈良県産を含む国産農産物を原料とした奈良漬の製造・販売

(イ) 活用している規格・認証の種類、活用の経緯

規格・認証の種類	農産物漬物 取扱業者
活用の経緯	J A S 認証を品質管理、品質の安定に活用、J A S 認証取得で得たマニュアル等を味・製法の継承に応用

(ウ) 上記(イ) 活用による効果

J A S を取得していることで、普段から業界の動向や食品表示の改正等について、登録認証機関等を通じて情報提供いただけ大変助かっている。また、基準という1つの指標があることで、奈良漬の基本となる製法をしっかりと頭にいれることができ、新商品開発等のビジネス展開に繋がられている。

(エ) 今後の展開

きざみ奈良漬に「野菜と酒粕の割合」に関する基準を、J A S で作れたらと考えている。国家規格の中でしっかりと基準ができれば、業界における「きざみ奈良漬に対する評価」も上がっていくのではないかと期待している。

(オ) J A S 活用マニュアル等に掲載する写真及び動画の撮影

(別添1. DVD-R 参照)

(3) 株式会社小杉食品

日 時 令和5年9月12日(火) 13時30分～15時

場 所 株式会社小杉食品(三重県桑名市大字能部花貝戸401)

インタビュー対象者 代表取締役 小杉 悟 氏

(ア) 事業者の概要

社名	株式会社小杉食品
所在地	三重県桑名市大字能部花貝戸401
設立	1933年9月
資本金	1,000万円
代表取締役社長	小杉 悟
従業員	100名
年商	15億200万円(令和5年6月)
事業内容	納豆製造販売

(イ) 活用している規格・認証の種類、活用の経緯

規格・認証の種類	ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品 生産行程管理者 有機加工食品 生産行程管理者
活用の経緯	海外で注目される「オーガニック」「ベジタリアン・ヴィーガン」について、輸出も視野に入れた商品販売を目指し J A S を取得

(ウ) 上記(イ) 活用による効果

オーガニックについては J A S が制定された平成 13 年頃より取り組んでおり、ここ数年で有機市場全体の注目度が上がったことから、取引先からの要望が多く出るようになった。

ベジタリアン・ヴィーガンについては、アメリカ等では既にかなり注目されているため、今後日本でも志向される方は増えていくと考えている。J A S という国家規格で認められた商品という強みを生かして、積極的に販売していきたい。

(エ) 今後の展開

ベジタリアン・ヴィーガン J A S の商品については、名古屋を中心とした愛知・岐阜・三重で販売を予定している。ベジタリアン・ヴィーガン J A S のレストラン等への提供等もチャンスがあれば、挑戦していきたい。

(オ) J A S 活用マニュアル等に掲載する写真及び動画の撮影

(別添 1. DVD-R 参照)

3. J A S活用マニュアルの作成及び印刷・製本

(1) J A S活用マニュアルの作成方法

「J A S活用マニュアルⅠ」として、「優良事例等の調査」においてヒアリングした内容を精査した上、J A Sの利活用を有効に行っている事業者の活用事例等を紹介し、併せてJ A S認証の仕組みや近年制定されたJ A S、J A Sが今後目指す方向等の情報を簡潔に整理することで、J A S認証の取得や維持を考える一助となるマニュアルを作成した。

また、「J A S活用マニュアルⅡ」として、事業者が登録認証機関を選択するにあたり、比較検討を容易にするために統一的なフォーマットで登録認証機関の情報を整理したマニュアルを作成した。

併せて、ヒアリング時に撮影した映像を基に、J A Sを活用している事業者ごとの事例をインタビュー形式で紹介する「J A S活用事例紹介」の動画を3本作成した。

(2) J A S活用マニュアル及びJ A S活用事例紹介の内容

(別添1. DVD-R及び別添5. J A S活用マニュアルⅠ 原本、別添6. J A S活用マニュアルⅡ 原本 参照)

(3) 印刷部数

J A S活用マニュアルⅠ : 500部

J A S活用マニュアルⅡ : 700部

(研修会参加者に配布したほか、農水省及びJ A S協会において普及活動に使用)

III. 専門人材育成のための研修会の開催

JAS活用マニュアルを活用した研修会の実施による、農林水産・食品産業における「規格・認証」の重要性を認識・普及できる人材の育成を目的として、時代に合わせたJAS法の変遷やISOの考え方を取り入れた意味、海外展開に役立っているJASについての知識を身に付ける研修会（以下「JASにかかる専門人材育成研修会」という。）を開催した。また、上記内容に国際標準化の話題を含めた研修会（以下「JASにかかる専門人材育成研修会Ⅱ」という。）を開催した。

1. 開催概要

(1) 開催地及び日程

表2 JASにかかる専門人材育成研修会 開催地及び日程

開催地	日程	会場	参加方法
横浜	11月22日(水) 13時～16時半	ビジョンセンター横浜 (神奈川県横浜市西区北幸2-5-15)	会場参加
大阪	11月30日(木) 13時～16時半	大阪リバーサイドホテル (大阪府大阪市都島区中野町5-12-30)	会場参加
仙台	12月5日(火) 13時～16時半	仙台国際センター (宮城県仙台市青葉区青葉山無番地)	会場参加
東京	12月14日(木) 13時～16時半	主婦会館 (東京都千代田区六番町15)	会場参加 WEB参加

表3 JASにかかる専門人材育成研修会Ⅱ 開催地及び日程

開催地	日程	会場	参加方法
東京	2月14日(水) 13時～16時半	鉄鋼会館 (東京都中央区日本橋茅場町3-2-10)	会場参加 WEB参加

(2) 参加者

総参加者数 209名

(別添7. 参加者名簿 参照)

表4 JASにかかる専門人材育成研修会 参加者数内訳

開催回	参加者数
【横浜】 11月22日(水)	会場参加 7名
【大阪】 11月30日(木)	会場参加 6名
【仙台】 12月5日(火)	会場参加 6名
【東京】 12月14日(木)	会場参加 9名 WEB参加 120名

表5 JASにかかる専門人材育成研修会Ⅱ 参加者数内訳

開催回	参加者数
【東京】2月14日(水)	会場参加 5名 WEB参加 56名

(3) 募集方法

以下のとおり、参加者の募集を行った。

- ・JAS協会ホームページ掲載
- ・JAS協会団体会員及び傘下の事業者への案内
- ・JAS協会主催 食品表示セミナー参加者へのダイレクトメール
- ・JAS協会追録サービス利用者への開催案内の送付
- ・JAS協会 情報誌「JASと食品表示」封入
- ・JAS協会 情報誌「JASと食品表示」広告掲載

2. 動画配信

12月14日(木)東京開催のWEB参加者用配信動画を、後日JAS協会ホームページ上のURLにて限定配信した。

(1) 配信期間

令和5年12月22日(金)～令和6年1月31日(水)

3. プログラムの概要

表 6 J A Sにかかる専門人材育成研修会 プログラム

時間	内容	講師
12:30 ～	受付	
13:00 ～ (50) 13:50	① J A S法の解説と J A S制度 ② 優良事例紹介と J A Sの戦略的活用について	島崎 真人 (一般社団法人日本農林規格協会)
13:50 ～ (40) 14:30	J A Sのいろいろな規格の特徴と新たな規格制定の背景の紹介	栗原 秀夫 (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)
14:30 ～ (10) 14:40	休憩	
14:40 ～ (60) 15:40	I S Oの歴史と 9000 シリーズの概要	湯川 剛一郎 (湯川食品科学技術士事務所)
15:40 ～ (50) 16:30	J A S制度の適正な運営について	【東京】 11月22日(水) 開催回 佐藤 宏治 (独立行政法人農林水産消費安全技術センター 本部横浜事務所 規格検査課) 【大阪】 11月30日(木) 開催回 辻 映美 (独立行政法人農林水産消費安全技術センター 神戸センター 規格検査課) 【仙台】 12月5日(火) 開催回 大村 敏幸 (独立行政法人農林水産消費安全技術センター 仙台センター 規格検査課) 【東京】 12月14日(木) 開催回 松田 雄一 (独立行政法人農林水産消費安全技術センター 部認定センター 認定審査課)
16:30	閉会	

(別添 8. J A Sにかかる専門人材育成研修会 プログラム 参照)

表 7 J A Sにかかる専門人材育成研修会Ⅱ プログラム

時 間	内 容	講 師
12:30 ～	受付	
13:00 ～ (40) 13:40	J A S法とJ A Sの戦略的活用について ～ 優良事例紹介 ～	島崎 真人 (一般社団法人日本農林規格協会)
13:40 ～ (50) 14:30	J A S制度の適正な運営について	渡邊 明 (独立行政法人農林水産消費安全技術センター 部認定センター 登録審査課)
14:30 ～ (10) 14:40	休憩	
14:40 ～ (70) 15:40	I S O 9000とI S O 22000 の概要	湯川 剛一郎 (湯川食品科学技術士事務所)
15:40 ～ (40) 16:30	J A S等の国際標準化に向けて	三浦 寛子 (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)
16:30	閉会	

(別添 9. J A Sにかかる専門人材育成研修会Ⅱ プログラム 参照)

4. 研修内容、講師及び質疑応答

(1) J A Sにかかる専門人材育成研修会

- ① J A S法の解説とJ A S制度 及び 優良事例紹介とJ A Sの戦略的活用について

講師：J A S協会 専務理事 島崎 真人

(別添 10. 資料 1 J A S法の解説とJ A S制度 参照)

質疑応答

開催回	質問等	回答
【大阪】 11月30日(木)	<ul style="list-style-type: none"> 資料1-① p15 の図「J A S制度の仕組み」に記載されている事業者の自己適合については、農林水産省が監督を行うことが示されている。この監督とは、一般的な農林水産物資に対する監督と同じと捉えてよいか。 	<ul style="list-style-type: none"> そのような捉え方で問題ない。

- ② J A Sのいろいろな規格の特徴と新たな規格制定の背景の紹介

講師：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 課長補佐 栗原 秀夫 氏

(別添 11. 資料 2 J A Sのいろいろな規格の特徴と新たな規格制定の背景の紹介 参照)

質疑応答

開催回	質問等	回答
【横浜】 11月22日(水)	<ul style="list-style-type: none"> 民間からの提案によるJ A Sの制定については、年間どのくらいの数の提案があるものなのか。 民間からの提案によるJ A Sの制定については、事業者から発案と団体から発案はどちらが多いのか。 	<ul style="list-style-type: none"> 相談としては年間 5 件程度であり、そのうちの 2~3 件が規格提案に進むことが多い。公表まで至らなくても、検討の相談を受けることもある。 品目によって異なり、様々である。味噌は、全国味噌工業協同組合連合会という味噌の団体からの提案であり、大豆ミートは大塚食品(株)からの提案である。また、分析方法については、国の研究機関(農研機構等)からの提案もある。

開催回	質問等	回答
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 精米の J A S 規格の項目は、従来は農産物検査法でやられていたように思うが、そこの整理はどのようにになっているのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 農産物検査法は、農林水産省の穀物課が担当の為、その部署と連携して規格化した。J A S には、農産物検査法にない基準もあり、業界が作りたい規格を目指して作成した。また、関連情報として、フードチェーン公表 J A S は品目の追加（いちご・お米）が検討されている。その中で試験方法を任意で記載できるようになる予定であり、内容については、穀物課や関連業界と連携して進めている状態である。
<p>【東京】 12月14日（木）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「有機料理を提供する飲食店等の管理方法 J A S」は平準化規格だが、似たような規格の「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 J A S」は特色のある規格となっている。平準化規格と特色のある規格の境目はこういったところにあるのか。 また、「有機料理を提供する飲食店等の管理方法 J A S」を、特色のある規格に変えることはできるのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 基本的には業界全体としての一定の品質基準ならば平準化規格、業界の中で一部のみに取れるような特色のある基準ならば特色のある規格となるが、「有機料理を提供する飲食店等の管理方法 J A S」については、制定された当時まだ特色 J A S マークがなかったという背景もあり現在は平準化規格となっている。 今後、業界内の話し合いの結果として改正の際に今の基準より高度な基準とする等、従来基準より特色があることを表すような規格内容となれば、日持ち生産管理切り花 J A S のように平準化規格から特色がある規格に変更することは可能である。

③ I S Oの歴史と9000 シリーズの概要

講師：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏

(別添 12. 資料 3 I S Oの歴史と9000 シリーズの概要 参照)

質疑応答

開催回	質問等	回答
<p>【横浜】 11月22日(水)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ I S O9000 シリーズ、I S O22000、F S S C、G F S Iの相互関係を知りたい。 I S O9000 シリーズは、食品に関わらず工業製品等を含め、品質管理に関わるものであり、I S O22000 は食品の安全性についてという理解で問題ないか。 ・ 日本では、F S S Cの認証を取得している所が多々あるが、G F S Iについてもこの動きが強くなっているのか。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ その理解で問題ない。規格の作成は I S Oの役割であり、G F S Iは、流通業者や製造業者へ I S O等の規格に取り組むよう要求している。 法的な拘束力はないが、G F S Iの動きに賛同しているメーカーとして日本の大手企業等も参加している。G F S Iの方針に賛同し、G F S I承認のスキームの認証を取得することが日本の中でも大きな動きになってきている。 ・ G F S Iの動きに合わせる為に、F S S Cというスキームを作ったということが正直なところである。

④ J A S 制度の適正な運営について

【横浜】 11月22日（水）開催回

講師：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 本部横浜事務所
規格検査課 主任調査官 佐藤 宏治 氏

【大阪】 11月30日（木）開催回

講師：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 神戸センター
規格検査課 主任調査官 辻 映美 氏

【仙台】 12月5日（火）開催回

講師：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 仙台センター
規格検査課 課長 大村 敏幸 氏

【東京】 12月14日（木）開催回

講師：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 本部認定センター
認定審査課 課長 松田 雄一 氏

（別添 13. 資料 4 J A S 制度の適正な運営について 参照）

質疑応答

開催回	質問等	回答
【大阪】 11月30日（木）	・ 資料 4 p 16 登録認証機関の F A M I C への登録申請手続きは、有機酒類についても F A M I C を通じて書類を提出するのか。その場合、申請書類は F A M I C を通じて主務大臣にいくということであっているか。	・ ご認識の通り。今年から国税庁の担当官もオブザーバーとして事業者調査に一部立ち会っており、将来的には国税庁と F A M I C が一緒に調査を行っていくことも検討している。

(2) J A Sにかかる専門人材育成研修会Ⅱ

① J A S法とJ A Sの戦略的活用について ～優良事例紹介～

講師：J A S協会 専務理事 島崎 真人

(別添 14. 資料 1 J A S法とJ A Sの戦略的活用について 参照)

質疑応答 なし

② J A S制度の適正な運営について

講師：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 本部認定センター

登録審査課 課長 渡邊 明 氏

(別添 15. 資料 2 J A S制度の適正な運営について 参照)

質疑応答 なし

③ I S O 9000・I S O 22000とJ A S制度

講師：湯川食品科学技術士事務所 所長 湯川 剛一郎 氏

(別添 16. 資料 3 I S O 9000・I S O 22000とJ A S制度 参照)

質疑応答

質問等	回答
<p>・ 自分の職場は、I S O 9001 と I S O 22000 の両方を取得しているが、I S O 22000 のみでよいのではないかと考えを持つ社員もいる。</p> <p>自分は I S O 9001 の理解なくして I S O 22000 は実施できないと考えているが、この点について湯川先生の見解をお伺いしたい。</p>	<p>・ I S O 9001と I S O 22000とでは対象が少し異なる。I S O 22000 はH A C C Pを基にした「一つの製品に対する原材料から製品までのライン」をマネジメントする規格であるのに対し、I S O 9001は「組織」をマネジメントする規格になっている。</p> <p>人事部門等を含む全社で取り組むのであれば I S O 9001 が適しており、部署ごとの I S O 9001 を取り組む際に、製造部門等においては I S O 22000 と組み合わせて実施していくことが望ましいと考える。</p>

④ J A S等の国際標準化に向けて

講師：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 課長補佐 三浦 寛子 氏

(別添 17. 資料 4 J A S等の国際標準化に向けて 参照)

質疑応答

質問等	回答
<p>・ ASEAN 地域の大学と連携した農業・食品産業人材育成促進・活用事業はどんな枠組みで実施しているのか。</p>	<p>・ ASEAN 事務局へ拠出金を出すという形で寄付講座を設定した。</p> <p>農林水産省の拠出金事業の一環として実施。</p>

5. アンケートの実施

(1) アンケート実施項目

JASにかかる専門人材育成研修会の参加者（209名）を対象に、下記の項目についてアンケートを実施した。

（別添 18. 「JASにかかる専門人材育成研修会」アンケート 参照）

- Q1. どうしてこの研修会に参加しようと思いましたか。（複数回答可）
- Q2. 配付資料の「JAS活用マニュアル」はJAS規格・認証を理解するのに役立ちましたか。
- Q3. 配布資料の「JAS活用マニュアル」の役に立った項目を教えてください。（複数回答可）
- Q4. 配布資料の「JAS活用マニュアル」に追加してほしい項目があれば教えてください。
- Q5. あなたのご職業を以下の中からお選びください。（複数回答可）
- Q6. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方にお訪ねします。JASの認証事業者になりたいと思いましたか。
- Q7. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方にお訪ねします。自社の商品・製品につけたいJASはありましたか。
- Q8. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方にお訪ねします。自社の商品・製品にJASマークをつける（認証を取得する）に当たり、ハードルとなっている事項があれば教えてください。
- Q9. 今後、JASマークの対象にした方が良い（新たに含めて欲しい）と思う品目や製品など、新たにJASの制定につながる規格などのご要望があればご記入下さい。
- Q10. JAS制度をより魅力的な制度とするためのご意見があればお聞かせ下さい。
- Q11. 今回の研修会の全体（開催時期、運営、会場など）について、ご意見があればお聞かせ下さい。

(2) アンケート集計結果

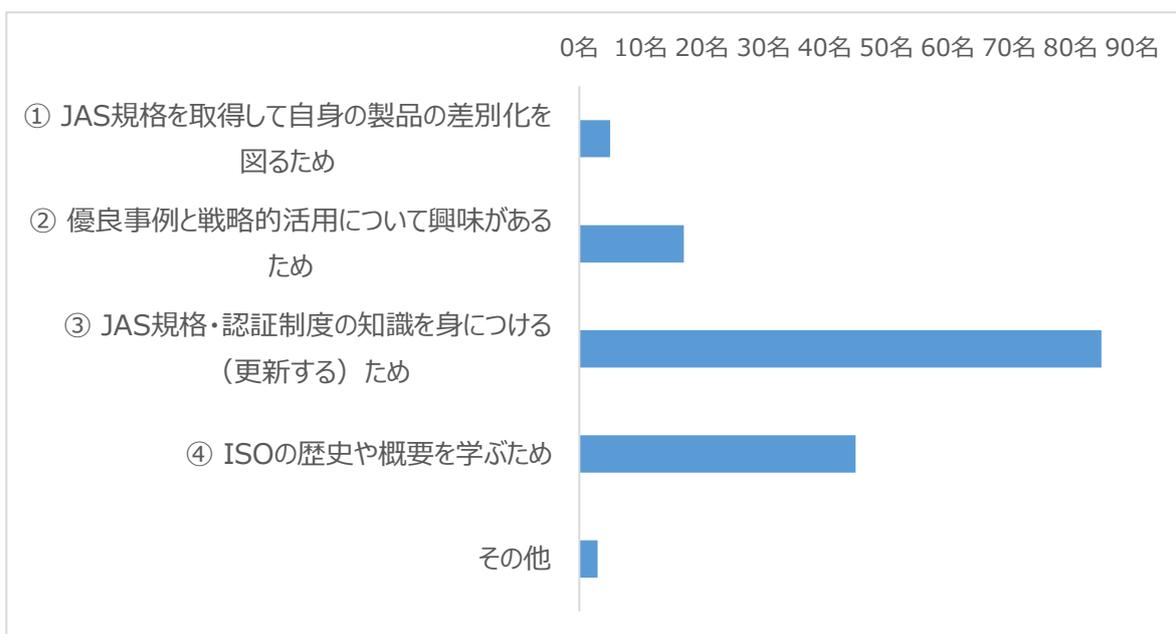
アンケート回答数 全 93 件

- 【横浜】11月22日研修会回答数 9 件
- 【大阪】11月30日研修会回答数 6 件
- 【仙台】12月5日研修会回答数 6 件
- 【東京】12月14日研修会回答数 49 件
- 【東京】2月14日研修会回答数 23 件

Q1. どうしてこの研修会に参加しようと思いましたか。(複数回答可)

合計回答数 155 / 回答者数 92 名 (無回答 1 名)

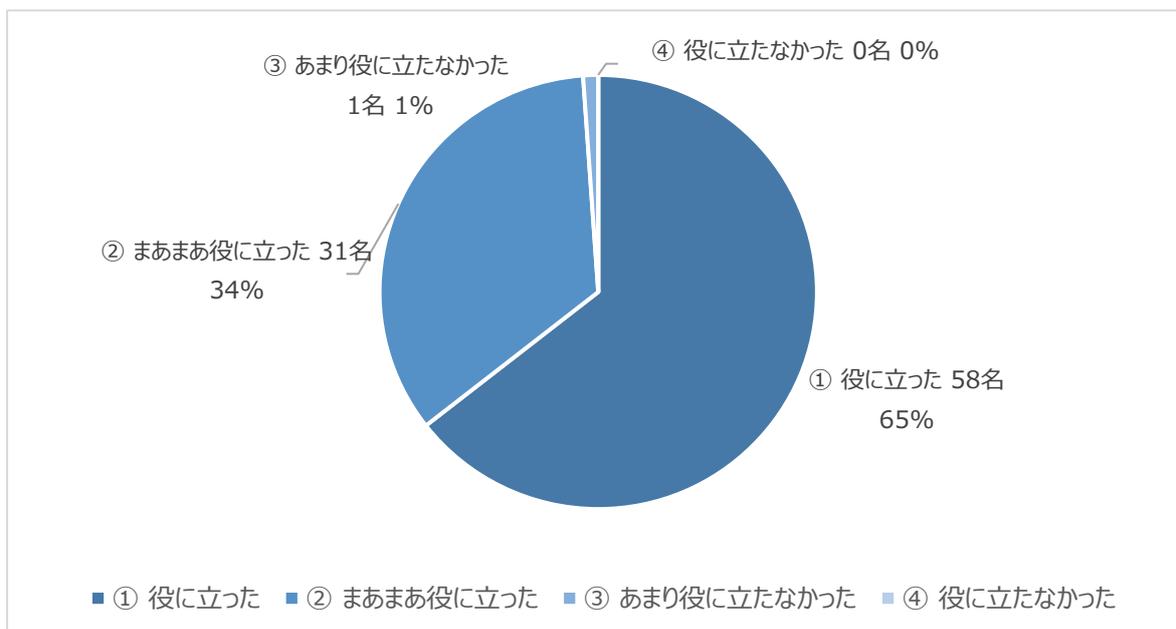
項目	回答数
① J A S 規格を取得して自身の製品の差別化を図るため	5 名
② 優良事例と戦略的活用について興味があるため	17 名
③ J A S 規格・認証制度の知識を身につける (更新する) ため	85 名
④ ISO の歴史や概要を学ぶため	45 名
その他	3 名



Q2. 配付資料の「JAS活用マニュアル」はJAS規格・認証を理解するのに役立ちましたか。

回答者数 90 名（無回答 3 名）

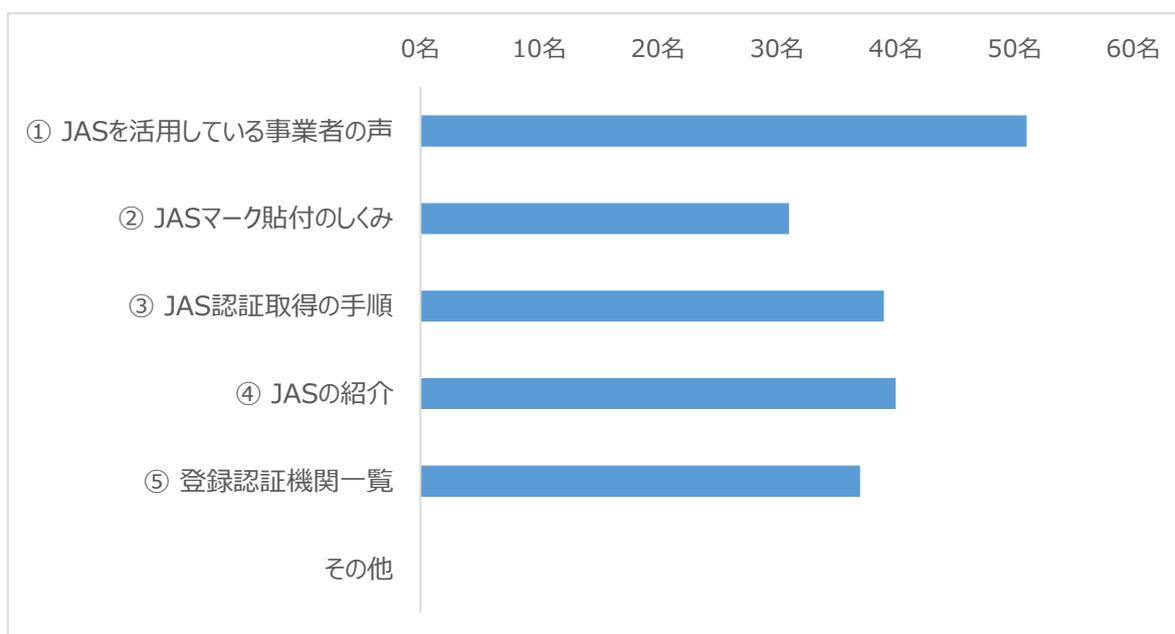
項目	回答
① 役に立った	58 名
② まあまあ役に立った	31 名
③ あまり役に立たなかった	1 名
④ 役に立たなかった	0 名



Q3. 配布資料の「JAS活用マニュアル」の役に立った項目を教えてください。(複数回答可)

合計回答数 198 / 回答者数 92 名(無回答 1 名)

項目	回答
① JASを活用している事業者の声	51名
② JASマーク貼付のしくみ	31名
③ JAS認証取得の手順	39名
④ JASの紹介	40名
⑤ 登録認証機関一覧	37名
その他	0名



Q4. 配布資料の「JAS活用マニュアル」に追加してほしい項目があれば教えてください。

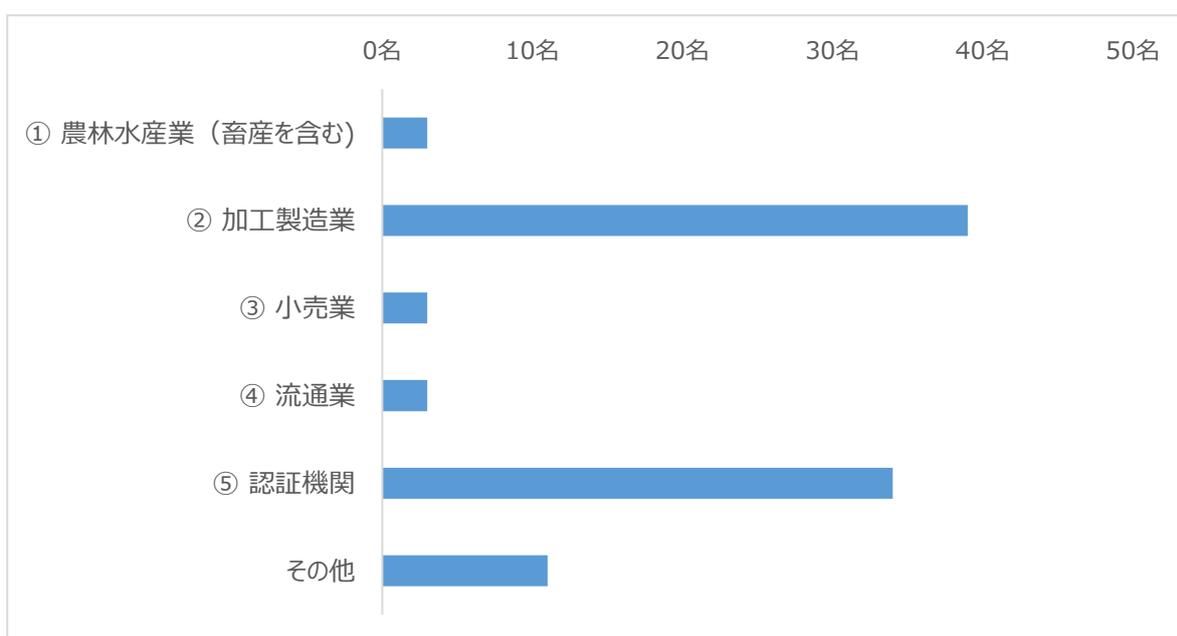
回答者数 8 名 (自由回答)

回答
実際の対象物の写真等があるとイメージしやすい
試験方法の詳細
他の認証へのベンチマークの状況
審査項目と審査基準等の解説を分かり易く掲載して頂きたい。
食品トレーサビリティ手引きから、食品トレーサビリティシステムの基本事項、関連法規等、加えてほしい。
具体的な実証例を増やして頂けると参考になります。
JAS法の具体的な運用方法
林産物の例

Q5. あなたのご職業を以下の中からお選びください。(複数回答可)

合計回答数 93 / 回答者数 88 名 (無回答 5 名)

項目	回答
① 農林水産業 (畜産を含む)	3 名
② 加工製造業	39 名
③ 小売業	3 名
④ 流通業	3 名
⑤ 認証機関	34 名
その他	11 名

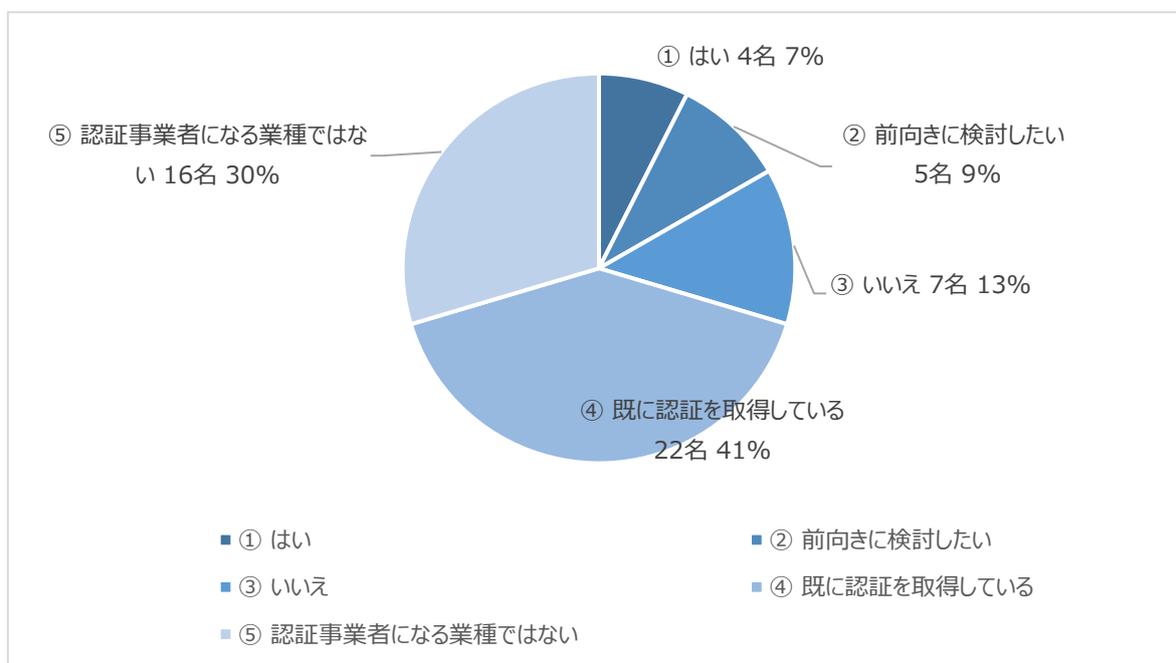


Q6. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方におたずねします。

J A Sの認証事業者になりたいと思われましたか。

回答者数 54 名（Q5 で①～④、その他を選択した 54 名中、無回答 4 名）

項目	回答
① はい	4 名
② 前向きに検討したい	5 名
③ いいえ	7 名
④ 既に認証を取得している	22 名
⑤ 認証事業者になる業種ではない	16 名



Q7. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方にお訪ねします。

自社の商品・製品につけたいJASはありましたか。

回答者数 8 名（自由回答）

回答
有機野菜、お米、加工品
ヨーグルト
バター、チーズ
取扱い商品が味噌・醤油など植物性由来のものばかりなので、ベジタリアン・ビーガンJASを本日初めて知り、興味を持ちました。
コーラ
酒類（輸入酒類含む）
有機JASや廃食油のリサイクル工程管理に興味を持っています。
生鮮食肉

Q8. Q5で農林水産業（畜産を含む）・加工製造業・小売業・流通業・その他を選択された方にお訪ねします。

自社の商品・製品にJASマークをつける（認証を取得する）に当たり、ハードルとなっている事項があれば教えて下さい。

回答者数 7 名（自由回答）

回答
認証にかかる費用負担。PGS（参加型認証制度）に対する関心が高くなるのでは
取得する労力に見合った販売成果が得られるのか疑問
認証維持のための年一回の工場調査の頻度を二～三年に一回とするなど調査の頻度と認証の有効期間について見直しが可能であればと思います。
認証取得にあっては、内部規定や格付規定を一から作成しなければいけないことが手間だと感じています。共通フォームの申請書にて必須事項をカバーするなどして、新規申請時の内部規定作成のハードルを下げてほしいです。
JAS同等性を有する国との相互承認の進捗（酒類）
アルバイト先の会社について、会社は新日本スーパーマーケット協会に登録している会社として、JASマークをつけている製品は取り扱っています。
認証を取ることの費用対効果が気になります

Q9. 今後、JASマークの対象にした方が良い（新たに含めて欲しい）と思う品目や製品など、新たにJASの制定につながる規格などのご要望があればご記入下さい。

回答者数 14 名（自由回答）

回答
有機野菜生産のマネジメント
乳児・幼児用食品、お菓子
ペットフード、ジビエ食品
肥料・はちみつ
有機養蚕
海外ハラル認証機関との互換性を有するハラル認証 J A S
フリマサイトに出品される農水産物のトレーサビリティ
ハラル食品の J A S
強炭酸製品の J A S
ハラル食品の J A S
仕事には関係ありませんが、やはり化粧品でしょうか。
自社（アルバイト先）のセントラルキッチンで製造している、デザート、パン、惣菜など
ハラル食品の J A S、氷の J A S、オリーブオイルの J A S、米油の J A S など
ハラル・コウシャ食品の J A S、各 J A S 製品の微生物規格の統一

Q10. JAS制度をより魅力的な制度とするためのご意見があればお聞かせ下さい。

回答者数 27 名 (自由回答)

回答
JAS品の国際的な競争力の向上
国際的により広く流通していくための具体的施策を進めて欲しい
自治体からの費用支援の流れができるといいと思う。
格付担当者として業務を行っていますが、最初に受けた講習会から受けていなかったもので、改めて受けて、理解が深まりました。
標準化の必要性に関する周知
もっと食育などの一環に取り入れて、小・中・高校生たちの若い子たちにも知識を広めてほしいです。
JASマークが付いているものの有位性（付加価値）を消費者にアピールし、消費者の選択性を高めると良いかもしれない。
事業者のニーズを吸い上げる仕組みがある限り、魅力的であると思います。
海外ではオーガニックは人気だが、日本人は外国の人よりもオーガニック食品を買っている人は少なくオーガニックに対して魅力的だと思っている人が少ないと思われるので、オーガニックの良い面をもっと広めるべき。例えば、安心・安全面とか。
FSSC22000,ISO22000 認証したと同等の制度
海外機関の違反行為や、その処分は知りませんでした。広報活動に注力して欲しい。
国際規格と連動、連携できる部分が増えたらいいと思いますが、製品が絞られると自由さが失われるので、難しいところかなとは思いますが。
消費者の認知度を高めることにより、JAS製品の価値も上がっていくと思います。
今日の講演をお聞きしてJASが世界にもっと通じる制度になると輸出向けに生産者の意欲が湧いてくると思います。それが巡って世界の認証制度の中で確固たる地位を築くことが出来るのではないかと思います。
より魅力的な制度とするには、業界関係者以外の一般消費者への認知度をもっと上げた方がいいと思います。
JAS特級・上級のマークも特色JASのように高級感のあるマークにしてはどうか。
一般消費者への認知度向上および理解の拡大
FAMICによる検査を厳しく行っていただきたい。
様々な規格がありますが、複数取得している会社は負担も多いので、統合等できないかと感じました。
発信や情報をもっと上手く行くようになれば自ずとより魅力的な制度になると思います。
・製品にJASマークが直接貼付可能 ・認証制度がISO9001の策を活用している点を訴求（即ち高品質である点を紹介）すると良いと思います。
・SNS等の有効活用・連携
食品トレーサビリティの書籍などを扱ってほしい。JASの手引きなどに可能であれば食品トレーサビリティの情報を加えてほしい。
JASマークがもっと目立つような製品への記載が出来ればと思います。

回答
消費者の認知度の向上は必須と感じる。
資料4 三浦さんの説明を聞き、アンケートの結果、JASの認知度はあまり高くないのだなあと感じた。JAS製品は第三者認証であり安心・安全であることをもっとPRしてほしいと思った。スーパーでの「JASマーク」を探そうはとてもいい取り組みだと思うのでぜひいろいろ取り組んでほしいです。いい提案ができなくて申し訳ないですが、協力していきたいです。
JASの国際標準化をさらに進めることが重要だと考えます。内外の人材育成は時間がかかりますが、確実に成果に結びつくと思います。
“消費者”にとってより魅力がある（消費者が魅力を感じる）JASアピール
研修会の内容でも触れられていたが、国際規格の取りこみは継続していただき、ガラパゴス化しない制度にしていきたいと思います。一方国内での認知・普及活動も継続していただきたい。

Q1 1. 今回の研修会の全体（開催時期、運営、会場など）について、ご意見があればお聞かせ下さい。

回答者数 39 名（自由回答）

回答
大変有意でした。
某 J A S 検査に携わっています。あらためて勉強させていただきました。ありがとうございました。
駅より近くわかりやすい会場だと思います。
すごく自分の為になった研修会でした。ありがとうございました。
各講師のお話しが大変わかりやすく、参加させていただいてよかったです。
講習会（対事業者）への説明・言い回しなど、参考になるものがたくさんありました。日々の業務に活用して参ります。
お忙しい中、貴重なお話しを伺えて、とても勉強になりました。
ありがとうございました。
開催費等のため参加費をとっても良いと思った。
ISO の講義は興味深かったですが、略語が多く、資料も文字が多いのでもう少し図等を追加して初心者にもわかり易い内容にして頂けると幸いです。
栗原さんの J A S 規格の特徴と制定のしくみが理解できてよかったです。
うしろの事務局の方の話し声が気になった。
とても参考になりました。ありがとうございます。
これからもオンライン開催を継続してほしい。
予定の時間内で、無理のないスピードにより説明を受けられたことが良かったです。
音声をはじめ聞き取り難かった。
資料も今後の勉強になるものが多く、無料で研修会とは思えないほど満足度が高いです。ありがとうございました。
現在の J A S 法の取組みについて理解できました。オンラインで参加しやすかったです。
改めて、J A S 制度について、勉強することができ、有意義な時間となりました。ありがとうございました。
J A S 制度の適正な運営については主に登録認証機関の立ち入り検査等について詳しく教えていただきましたが、認証事業者側の監査についても詳しく聞きたいと思いました。
Web セミナーの形態を取って頂けるのは有難いです。セミナー内容を聞き逃し配信して頂けると嬉しいです。
オンラインで参加できたのはとても有難かったです。全体の時間が長かったので、2 時間程度で終了すればより参加しやすく、集中力も持つ気がします。
WEB 参加ですが、音声聞き取り難かったです。
音声はもう少し大きい方が良かったです。（担当官の交代時には全く聞こえない部分もありました。）
法改正の都度、開催していただきたい。
WEB での研修はありがたく、気軽に参加しやすいため、良かったと思います。
普段 J A S について学ぶ機会がなかなかないので、web でも参加できて有難かったです。
不満はありません。国際化の講義は、今後の J A S の方向性としてとてもためになった。
ご一任致します。

回答
本日の会場について、場所はわかりやすく良いと思いました。
対面と Web の同時開催と見逃し配信もあれば嬉しいです。
WEB で参加ができて大変便利だと感じた。
全体的によかったですが、特に湯川先生のお話の中の改善の機会 とても勉強になりました。
映像もよく見えたし音声も聞き取りやすかったです。
「災害食の品質要求事項」の ISO 規格化はよい取り組みと考えます。引き続き研修会などで新しい動きを積極的に発信してください。
リモートで参加でき、ありがたいです。今後もこのような機会があれば視聴したいと思います。
各研修内容もわかりやすく、また、進行もてきぱきとされておられ、気持ちよく研修を受けることができました。
通信の問題で一部聞き取れなかったため、アーカイブ配信をしていただきたい。
2 回も受けさせて頂きました。J A S 知識及び ISO について理解を深め、大変良かったです。ありがとうございました。

IV. J A S 化のニーズ・シーズの収集

1. 実施結果

「優良事例等の調査」や「アンケートの実施」から具体的に J A S に期待すること等、J A S 化のニーズ・シーズを収集した。

表 8 J A S 化のニーズ・シーズ一覧

分類		J A S 規格案等
産 品	食品の品質・仕様	刻みなら漬
		乳児・幼児用食品
		お菓子
		ペットフード
		ジビエ食品
		はちみつ
		強炭酸製品の J A S
		セントラルキッチンで製造している、デザート、パン、惣菜
		氷
		オリーブオイル
		米油
	生産プロセス 流通プロセス	有機養蚕
		海外ハラル認証機関との互換性を有するハラル認証 J A S
		フリマサイトに出品される農水産物のトレーサビリティ
ハラル食品の J A S		
コウシャ食品		
事 業 者	製品の取扱方法 経営管理方法	有機野菜生産のマネジメント
そ の 他		肥料
		化粧品
		各 J A S 製品の微生物規格の統一

2. ヒアリングの実施

JAS化のニーズ・シーズの集計結果から、特に調査が必要なテーマとして、「優良事例等の調査」の際に事業者から強い要望のあった「刻みなら漬け」を選定し、規格化を希望する企業「奈良屋本店」にヒアリングを行った。

(1) 実施概要

日時 令和6年1月10日(水) 10:00~11:00 (オンライン開催)

(2) ヒアリング対象者

奈良屋本店 代表 増田幸彦 氏

(3) ヒアリング概要

JAS協会より、奈良屋本店における刻みなら漬けの製造方法や、刻みなら漬けのJAS化を希望する背景等についてヒアリングを行った。

また、JAS協会が作成した規格案を確認いただき、規格内容について追加を希望する箇所等の調整を行った。

3. アンケート調査の実施

特に調査が必要なテーマとして選定した「刻みなら漬け」について、全日本漬物協同組合連合会の協力のもと、漬物製造業者約800業者を対象にアンケート調査を行った。

(1) 実施期間

令和6年1月5日(金) ~ 令和6年2月5日(月)

(2) アンケート調査項目

事業者名 / 所在地(都道府県)

問1 貴事業所では「なら漬け」を製造していますか。

問2 貴事業所の「なら漬け」の年間生産数量として、当てはまる物を1つご回答ください。

問3 貴事業所では、「刻みなら漬け」を製造していますか。

問4 貴事業所では、どのくらい前から「刻みなら漬け」を製造されていますか。

問5 「刻みなら漬け」を製造されるようになったきっかけとして、当てはまるものを全てご選択ください。

問6 貴事業所のなら漬けの生産量のうち「刻みなら漬け」の占める割合として、当てはまる物を1つご回答ください。

問7 貴事業所の「刻みなら漬け」の直近3年間の売れ行きについて、最も当てはまるものを1つご回答ください。

(3) アンケート調査結果

回答数 25件 (内、なら漬け製造業者 21件)

■事業者名 / 所在地 (回答 : 25 件)

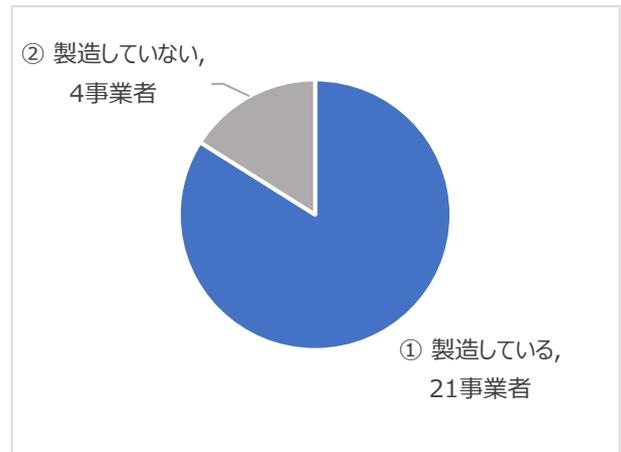
回答事業者	所在地
有限会社いた ※	青森県
コムラ醸造株式会社	青森県
片山食品株式会社	新潟県
佐久間食品株式会社	新潟県
株式会社新六本店	茨城県
株式会社新進 利根川工場	群馬県
榎田醸造有限会社 ※	群馬県
マルツ食品株式会社	埼玉県
三井食品工業株式会社 ※	愛知県
有限会社小澤商店 ※	愛知県
株式会社若菜	愛知県
山幸漬物食品株式会社	愛知県
東海漬物株式会社	愛知県

回答事業者	所在地
奈良屋本店	奈良県
株式会社共栄商会	静岡県
高野食品株式会社	大阪府
辻漬物株式会社	大阪府
株式会社飛鳥	大阪府
株式会社田中長奈良漬店	京都府
鳥取食品工業株式会社	鳥取県
白雪食品株式会社	鳥取県
盛田株式会社 徳島工場	徳島県
マルカ食品株式会社	香川県
有限会社松浦漬本舗	佐賀県
株式会社中園久太郎商店	鹿児島県

※ なら漬けを「製造していない」と回答した事業者

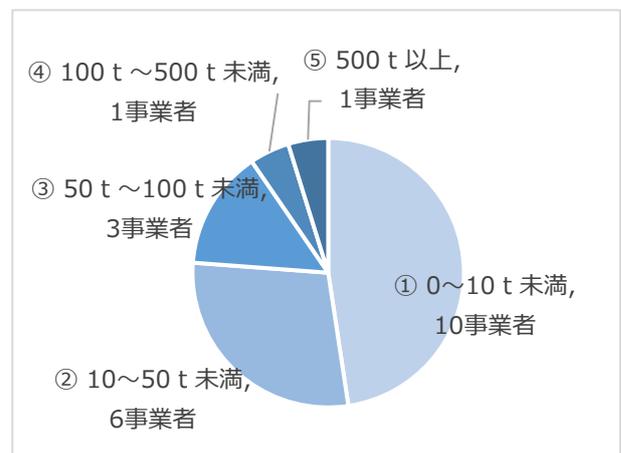
問 1 貴事業所では「なら漬け」を製造していますか。
(回答 : 25 件)

① 製造している	21 事業者
② 製造していない	4 事業者



問 2 貴事業所の「なら漬け」の年間生産数量として、当てはまる物を 1 つご回答ください。
(回答 : 21 件)

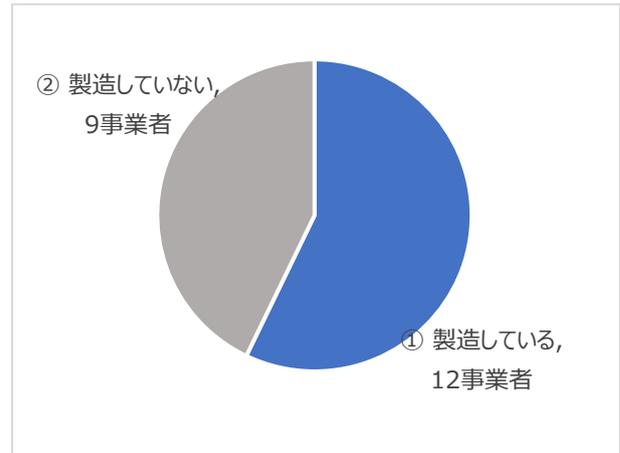
① 0～10 t 未満	10 事業者
② 10～50 t 未満	6 事業者
③ 50 t～100 t 未満	3 事業者
④ 100 t～500 t 未満	1 事業者
⑤ 500 t 以上	1 事業者



問3 貴事業所では、「刻みなら漬け」を製造していますか。

(回答：21件)

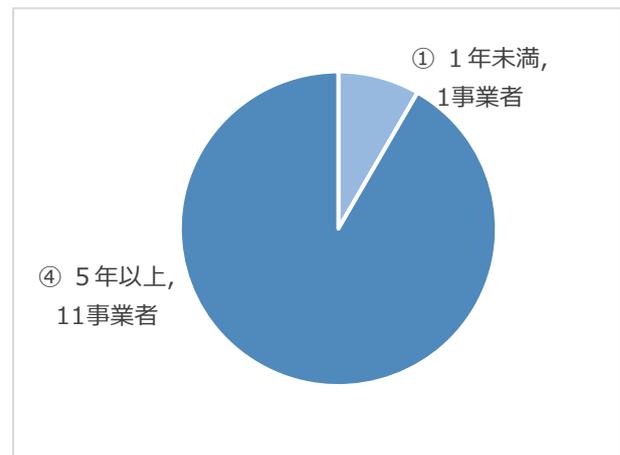
① 製造している	12事業者
② 製造していない	9事業者



問4 貴事業所では、どのくらい前から「刻みなら漬け」を製造されていますか。

(回答：12件)

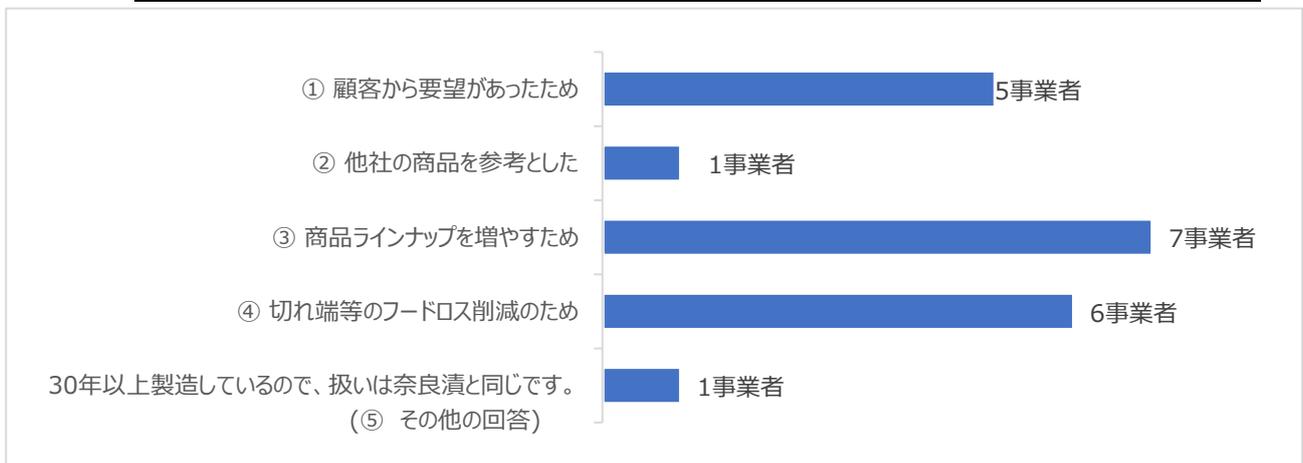
① 1年未満	1事業者
② 1年～3年未満	0事業者
③ 3年～5年未満	0事業者
④ 5年以上	11事業者



問5 「刻みなら漬け」を製造されるようになったきっかけとして、当てはまるものを全てご選択ください。

(複数回答) (回答：20件、回答事業者：12事業者)

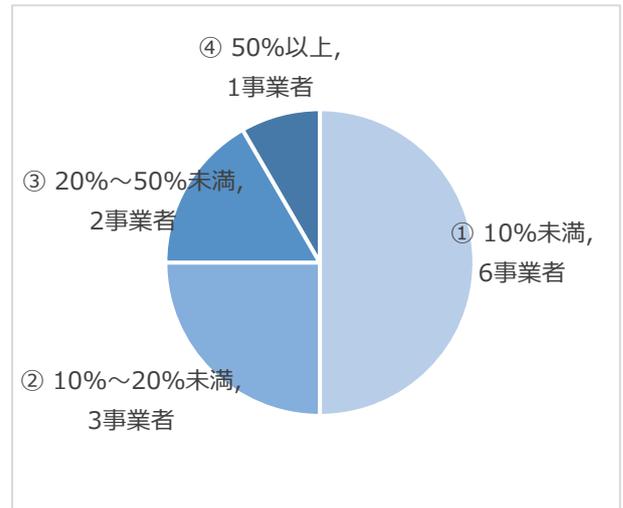
① 顧客から要望があったため	5事業者
② 他社の商品を参考とした	1事業者
③ 商品ラインナップを増やすため	7事業者
④ 切れ端等のフードロス削減のため	6事業者
⑤ その他(30年以上製造しているので、扱いは奈良漬と同じです。)	1事業者



問6 貴事業所のなら漬けの生産量のうち「刻みなら漬け」の占める割合として、当てはまる物を1つご回答ください。

(回答：12件)

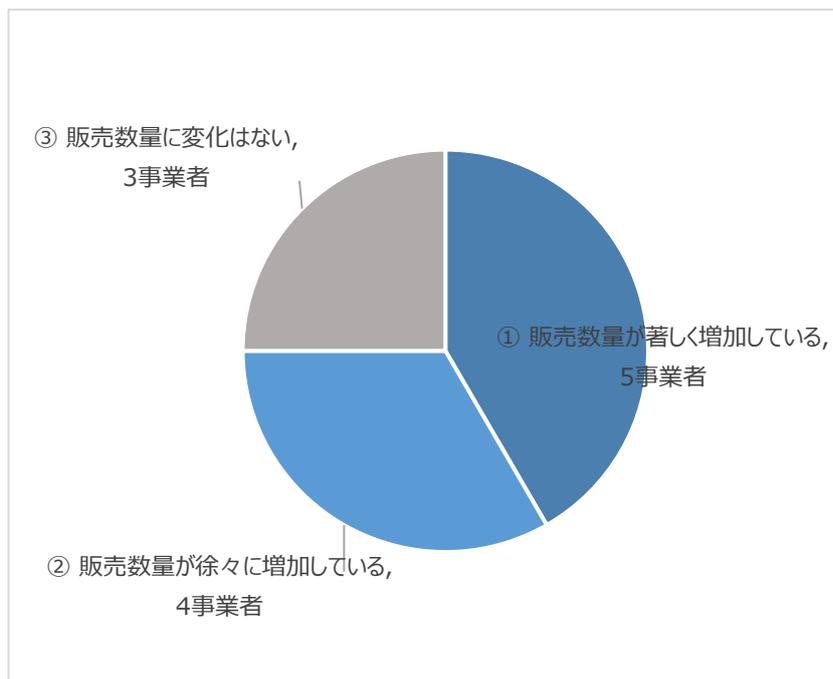
① 10%未満	6事業者
② 10%～20%未満	3事業者
③ 20%～50%未満	2事業者
④ 50%以上	1事業者



問7 貴事業所の「刻みなら漬け」の直近3年間の売れ行きについて、最も当てはまるものを1つご回答ください。

(回答：12件)

① 販売数量が著しく増加している	5事業者
② 販売数量が徐々に増加している	4事業者
③ 販売数量に変化はない	3事業者
④ 販売数量が徐々に減少している	0事業者
⑤ 販売数量が著しく減少している	0事業者



V. J A S 素案の作成等

1. 検討テーマの選定

(1) テーマの選定

J A S 化のニーズ・シーズの集計結果を踏まえ、J A S 素案の作成等につなげていく必要があるか否かについて検討を行う対象として、下記テーマを選定した。

刻みなら漬け：内容量に対するなら漬けの割合の規定

(2) 検討会の実施

選定したテーマ「刻みなら漬け」について、ヒアリング調査などの結果を基に検討を行った。

2. 検討会の実施概要

(1) 開催日

令和 6 年 2 月 6 日（火）10 時～11 時 於：農林水産省 6 階 第 6 会議室

(2) 出席者

全日本漬物協同組合連合会 真野 康彦 専務理事

一般社団法人全国漬物検査協会 齊藤 弘志 総務部長

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 落合 和彦 課長補佐

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 吉田 龍文 係長

<オブザーバー>

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 牟田 大祐 規格専門官

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 栗原 秀夫 課長補佐

独立行政法人農林水産消費安全技術センター 規格調査部 規格調査課 横田 彩子 主任調査官

<事務局>

一般社団法人日本農林規格協会 島崎 真人 専務理事

一般社団法人日本農林規格協会 岡部 由美

(3) 検討内容

① 規格化を提案する背景

事務局より下記の点について説明を行った。

* なら漬け全体の生産量は横ばいではあるものの、刻みなら漬けの販売状況についてアンケート調査を行ったところ、12 事業者中 9 事業者から刻みなら漬けの売上が増加しているとの回答があった。

* 刻みなら漬けの売れ行きが好調の一方で、「内容量に対するなら漬けの割合が低い商品が見受けられるため、なら漬けの割合を定める J A S の制定を希望する」との意見が奈良屋本店より挙げられた。

* 現行の計量方法では、なら漬けの重量は「かすを除いて計量する」と定められているのに対し、刻みなら漬けは「かすは含んだまま計量する」と定められており、内容量に対するなら漬けの割合は表示では判断できない状況にある。

* 刻みなら漬けの J A S は平成 17 年に格付の実績がないことが理由で廃止されているが、現在売れ行きが好調であることや規格化を希望する事業者がいることから再制定を提案する。

② 規格案の内容

事務局より規格案の内容について説明を行った。

- * 現行の農産物漬物 J A S に追加する形で、刻みなら漬けの規格案を追記した。
- * 各規定項目は基本なら漬けの内容と同じ数値とし、別途「なら漬けの割合」という項目を加え「内容重量に対するなら漬けの割合は、5.8 によって試験したとき、50%以上とする」と記載した。
- * 試験方法に「5.8 なら漬けの割合」を追記し、なら漬けの割合の測定方法を記載した。
(別添 19. 刻みなら漬け規格案 参照)

③ 規格化にあたっての懸案事項

検討会の中で、刻みなら漬けの規格化にあたって下記の懸案事項が挙げられた。

- * 規格化するにあたって、格付をする事業者が一定数いることが望ましい。
- * なら漬けの割合の測定方法については、浸透圧の関係から水洗いをするとなら漬けが水分を吸収してしまふ可能性があるため、食塩を加えた水で洗う等の検討が必要。
- * なら漬けの割合の測定方法は、事業者の負担とならないようできるだけ簡易的な手順であることが望ましい。帳簿類で配合割合を確認する方法も視野に入れ、検討が必要。
- * 糖用屈折計示度等の各分析値については、「酒かすも一緒に食べる」という商品特性を踏まえ、なら漬けと同じ値にするべきなのか、市販製品の数値と比較検討していくことが必要。

(4) J A S 素案の作成等

(3) の結果より本検討会にて検討を行ったテーマ「刻みなら漬け」については、当該年度において素案細部検討を行うことは困難であり、来年度以降必要に応じて調査・検討を行うことが望ましいという結論に達した。

以上