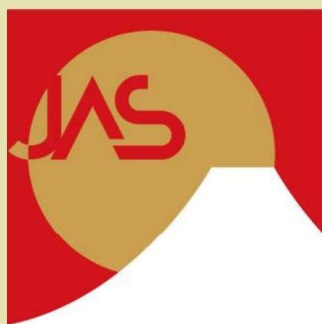




JAS活用 マニュアルⅠ

活用事例・制度の概要



令和5年11月
農林水産省

はじめに

このマニュアルは令和5年度 JAS の活用・制定推進調査委託事業として、農林水産省及び一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）が作成したものです。

本事業は、日本の農業・食品産業の競争力の強化を図り、食料供給の基盤を維持・強化するために、日本農林規格（JAS）の制定・普及を進めることを目的とし、消費者や事業者の多様化・高度化したニーズに対応した新しい JAS の制定に寄与することに加え、多くの事業者に既存の JAS に関心を持っていただき、広く活用してもらうことを目指します。

この JAS 活用マニュアルⅠは、幅広いビジネスを展開している3事業者にヒアリングを行い、JAS を利用してどのように事業や販路の拡大につなげているのかなど、その事例を簡潔にまとめました。後半は、JAS 制度のポイントと具体的な認証取得に必要な書類・手続きなどを分かりやすくまとめてあります。

JAS 活用マニュアルⅡは、登録認証機関ガイドです。特に、JAS の種類・認証対象者が複数ある有機について、登録認証機関を選択する際の一助となるよう輸出証明書発行対象区域や国内の認証件数等も掲載しています。

JAS の魅力を感じていただくことで、今後、JAS をビジネスに生かすことを目指す多くの皆様に、このマニュアルがお役に立てば幸いです。

目 次

JAS 活用マニュアルⅠ 活用事例・制度の概要

1.	JAS を活用している事業者の声.....	1-3
1	JAS マーク 奈良屋本店.....	1
2	有機 JAS マーク 株式会社金沢大地.....	2
3	特色 JAS・有機 JAS マーク 株式会社小杉食品.....	3
2.	JAS マーク貼付のしくみ.....	4
3.	JAS 認証取得の手順.....	4-9
4.	JAS の紹介.....	10-15
1	JAS 一覧.....	10
2	JAS ピックアップ.....	11-13
3	これからの JAS.....	14-15
5.	問い合わせ先一覧.....	16

JAS 活用マニュアルⅡ

登録認証機関ガイド

国内の JAS 登録認証機関を掲載しています。



1

JAS を活用している事業者の声



奈良屋本店

奈良県奈良市紀寺町 1060

～ JAS が繋ぐ未来への挑戦 ～

規格・事業者の別	認証取得年*	主な JAS マーク製品
農産物漬物の取扱業者	昭和 49 年	なら漬け

■ 活用の経緯

私どもは、日本最古の発酵食品と言われるなら漬けを、日本酒発祥の地・奈良にて清酒粕を使って漬けています。わたしは、先祖代々受け継がれる“職人の勘”を叩き込まれるなか、その根拠となるデータを徹底的に取り、最終的には伝統製法と呼ばれる手法を自分なりに理解することが出来ました。根拠に基づく製造は、伝統製法の継承と安定した品質を生み出すことに役立っていると思います。国の基準があることは非常に重要だと思っており、JAS 認証は 50 年近く前から取得しています。一昔前までは、奈良県内に多数の JAS 認証を取得しているなら漬けメーカーがありましたが、現在は当社が唯一の JAS 認証事業者です。



代表取締役 増田幸彦氏

■ 規格・認証の活用効果

基準があつてこそ、商品の価値が評価されると考えています。また、別の側面の JAS 認証取得のメリットは、登録認証機関からの最新情報の提供があることです。情報収集の意義は十分理解していますが、日々の業務に追われるなか情報提供があることは非常に有難いです。基準と情報は、将来の事業発展に繋がると感じています。

■ 今後の展開

当社の人気商品で、まだ JAS が制定されていない品物への JAS 化を働きかけています。また、「奈良で収穫された野菜を奈良で塩漬けにし、奈良で漬けて込む」という“地産地消”のテーマをもとに、20 年以上前から大和の丸茄子など伝統野菜を優先的に使い、現在は、奈良産野菜を半分以上確保できるようになりました。同時に、奈良県産ズッキーニやメロンなどこれまでにない食材で漬けて込む新しいなら漬けの開発にも取り組んでいます。伝統を守りつつも、“職人の勘”を無条件に受け入れずにデータ化した時のように「我思う、故に我あり」の精神を忘れず新しいことへ挑戦し続けたいです。



株式会社金沢大地

石川県金沢市八田町東 9 番地

～ 有機 JAS 制定は大きな前進だった ～

規格・事業者の別	認証取得年*	主な JAS マーク製品
有機農産物の生産行程管理者※	平成 13 年	有機穀類、有機野菜
有機加工食品の生産行程管理者	平成 24 年	有機小麦粉、有機み
有機農産物・有機加工食品の小分け業者	平成 24 年	そ、有機しょうゆ、有
有機加工食品の輸入業者	令和 2 年	機納豆

※認証取得者は井村辰二郎氏。

■ 活用の経緯

約 25 年前に、脱サラすると同時に有機農業を始めました。私は 5 代目の農家で幼少期から家業を手伝うなか、農薬や化学肥料の使用に疑問を持っていました。その後、農学部を卒業し一般企業で働くうちに、これからはやはり「持続可能性」と「生物多様性」を大切にした農業が主体だと確信し、有機農業に辿り着きました。

当時は、有機 JAS 制度がなく、“有機”の解釈が多様に存在し定義がはっきりしておらず混沌としていました。そのようななかで私は独自のオーガニック基準を持つ認証機関から有機認証を取得していました。私は長年、国の明確な有機基準と第三者認証が重要だと感じていたので、平成 12 年に有機 JAS 制度が出来たことは、有機業界にとって大きな前進であったと捉えています。

■ 規格・認証の活用効果

製造・販売している商品のうち有機 JAS 品の割合は、売上ベースで約 90%以上を占めます。JAS 品でないものは、食塩等の有機 JAS が取得できない製品や有機原料が手に入らない製品です。

■ 今後の展開

日本の人口減少による市場縮小が予測されると同時に、世界には食糧難の地域があります。将来的にはそのような地域にも届けられるようなスキームを作る必要があると考え、輸出に挑戦しています。マーケティングの結果、お米では活路が見いだせず、地元金沢の酒造メーカーにご協力いただき有機日本酒を輸出しています。令和 4 年 10 月の JAS 法改正によって酒類にも有機 JAS マークが付けられるようになったため、今後、有機 JAS マークだけで同等性がある国へ輸出できるようになれば、日本酒の伸びにあわせてさらに有機日本酒の輸出も増えると期待しています。



代表取締役 井村辰二郎氏



株式会社小杉食品

三重県桑名市大字能部花貝戸 401

～ 消費者ニーズに応えた市場拡大 ～



規格・事業者の別	認証取得年*	主な JAS マーク製品
ベジタリアン又はヴィーガンに適した 加工食品の生産行程管理者	令和 5 年	納豆
有機加工食品の生産行程管理者	平成 13 年	

■ 活用の経緯

当社は、国産大豆を中心に創業から 90 年、納豆を作り続けています。こだわりを持った商品開発をもとに消費者の様々なお声にもお応えして、30 種類を超えるラインナップがあります。食の安全安心を意識し、有機 JAS 認証も取得しています。ベジタリアン・ヴィーガンは、アメリカで注目されていることをきっかけに、ベジタリアン・ヴィーガンに適した納豆だけでなく添付のタレやからしもベジタリアン・ヴィーガンに適した加工食品にすべく企画していた矢先、JAS 化の話を聞きすぐに認証に取り組みしました。当社は、新規格の認証第 1 号です。日本のベジタリアン・ヴィーガンに適した食品を求める方のニーズにも応えられると考えています。



代表取締役 小杉悟氏

■ 規格・認証の活用効果

かつての有機がそうであったように、ベジタリアン・ヴィーガンも様々な解釈がされています。ベジタリアン・ヴィーガンの JAS が定められたことによって、数あるベジタリアン・ヴィーガン向けを謳う商品のなかに、規格に沿って製造されたことを示す JAS マーク付き商品があることは、事業者・消費者の双方において商品を選択する際の判断基準になり良い影響を与えると期待しています。

■ 今後の展開

今年の 9 月下旬から JAS マーク付き商品を販売予定です。ポリシーを持った取引先を増やし、引き続き皆さまのご要望に応えた商品開発を進めていきます。販売中のハラル認証商品が海外から注目されていることを受けて、ベジタリアン・ヴィーガンに適した加工食品も輸出を見据えています。同時に、ベジタリアン・ヴィーガン料理を提供するレストランへも働きかけを進めていけたらと考えています。

* 認証取得年：JAS 法改正等により、企業としての初回取得年でない場合があります。