

日本農林規格の制定・確認・廃止について



2019年1月29日

農林水産省
食料産業局

日本農林規格の制定・確認・廃止について

- JASについては、「日本農林規格の制定・見直しの基準」(平成30年6月1日日本農林規格調査会決定)により制定・見直し内容の妥当性を判断。
- 今回の調査会では、上記の基準に照らして妥当と考えられる①「障害者が生産行程に携わった食品の日本農林規格」等の2規格の新規制定、②「乾めん類の日本農林規格」等8規格の見直し、③「定温管理流通加工食品の日本農林規格」の廃止を審議。

1 新たに制定するJAS規格

- (1) 障害者が生産行程に携わった食品の日本農林規格
- (2) 青果市場の低温管理の日本農林規格

2 確認を行うJAS規格

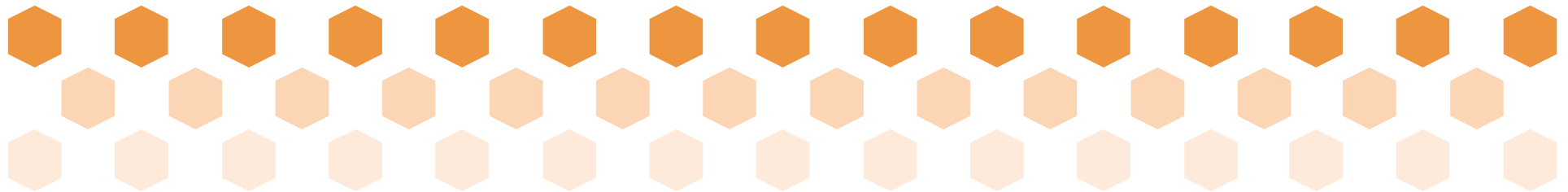
- (1) 乾めん類の日本農林規格
- (2) トマト加工品の日本農林規格
- (3) 醸造酢の日本農林規格
- (4) ドレッシングの日本農林規格
- (5) 乾燥スープの日本農林規格
- (6) 手延べ干しめんの日本農林規格
- (7) 生産情報公表牛肉の日本農林規格
- (8) 生産情報公表豚肉の日本農林規格

3 廃止を行うJAS規格

定温管理流通加工食品の日本農林規格

1 日本農林規格の制定について

(1) 障害者が生産行程に携わった食品 の日本農林規格案



障害者が生産行程に携わった食品のJASについて

現 状

- 農業分野での障害者の就労を支援し、農業の担い手不足・農地荒廃、障害者の就労先不足・工賃の低さなど農業・福祉における諸課題の解消につながる「農福連携（ノウフク）」の取組が推進。
- 国際連合では、SDGsの目標の一つとして、全ての人に対して働きがいのある人間らしい仕事を推進することを設定。SDGsに注目が集まる中、東京オリンピック・パラリンピックの食料調達基準でも「障害者が主体的に携わって生産された食品」の使用が推奨。
- 一方、「農福連携（ノウフク）」の取組が農業者や消費者に広く認知されていない状況。

規格の概要

- 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規定。

効 果

- JASにおける第三者認証制度により、障害者が携わった食品の信頼性が高まり、人や社会・環境に配慮した消費行動（エシカル消費）を望む購買層に対する訴求力が増大。
- このことにより、障害者が生産行程に携わった食品のJASが「農福連携（ノウフク）」の普及を後押しし、農業・福祉双方の諸課題解決ツールとして期待。

障害者が生産行程に携わった食品のJASの概要（生産方法）

ノウフク生鮮食品

- 障害者が主要な生産行程に携わっていること。

農産物の行程例
育苗，は種，定植，追肥施肥
除草，収穫，調整，出荷等

例 障害者が除草、収穫に携わった場合（いちご）



- 消費者等から問合せがあった場合、障害者が携わった生産行程を情報提供すること。

認証事業者求められる基準

活動計画の作成

①農業及び地域に対する活動、②障害者の賃金向上の活動 等

障害者が作業しやすい環境の創出

①わかりやすい手順書、②差別排除、③事故防止、④バリアフリー 等

管理

①作業記録作成、②内部監査、③マネジメントレビュー 等

回答イメージ

このいちごは除草と収穫の作業に障害者が携わりました。

作業記録
定植 ○
除草 ○
収穫 ○
調整 ○

ノウフク加工食品

- ノウフク生鮮食品を、1種類以上使用すること。
- 原材料に使用するノウフク生鮮食品について、他のものが混ざらないよう区分して管理すること。

原材料



加工食品

加工

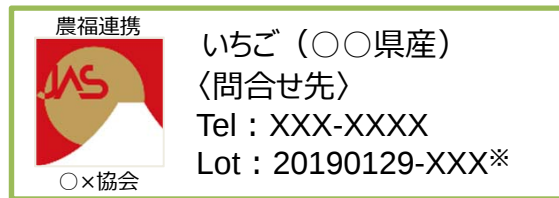


障害者が生産行程に携わった食品のJASの概要（表示）

ノウフク生鮮食品

- 次の事項を、ノウフク生鮮食品、包装・容器若しくは送り状又は製品に近接した掲示その他の見やすい場所に表示すること。

- (1) “ノウフク”という用語
- (2) ノウフクの説明



※作業記録を特定するために識別番号



ノウフク加工食品

- 次の事項を、包装・容器に表示すること。

- (1) “ノウフク”という用語
- (2) ノウフクの説明
- (3) ノウフク生鮮食品を原材料に使用している旨
- (4) 原材料にノウフク生鮮食品と同一種類のものを使用した場合は、ノウフク生鮮食品の重量割合を表示すること。



参考資料：農福連携の取組方針と目指す方向

- 農福連携とは、障害者等の農業分野での活躍を通じて、自信や生きがいを創出し、社会参画を促す取組であり、農林水産省では、厚生労働省と連携して、「農業・農村における課題」、「福祉（障害者等）における課題」、双方の課題解決と利益（メリット）があるWin-Winの取組である農福連携を推進。

「農」と福祉の連携（＝農福連携）

【農業・農村の課題】

- ・農業労働力の確保
※毎年、新規就農者の2倍の農業従事者が減少
- ・荒廃農地の解消 等
※佐賀県と同程度の面積が荒廃農地となっている

【福祉（障害者等）の課題】

- ・障害者等の就労先の確保
※障害者約940万人のうち雇用施策対象となるのは約360万人、うち雇用（就労）約80万人
- ・工賃の引き上げ 等

障害者等が持てる能力を発揮し、それぞれの特性を活かした農業生産活動に参画

【農業・農村のメリット】

- ・農業労働力の確保
- ・農地の維持・拡大
- ・荒廃農地の防止
- ・地域コミュニティの維持 等



労働力の確保

【福祉（障害者等）のメリット】

- ・障害者等の雇用の場の確保
- ・賃金（工賃）向上
- ・生きがい、リハビリ
- ・一般就労のための訓練 等



新たな就労の場の確保

目指す方向

1 農業生産における障害者等の活躍の場の拡大

障害者等の雇用・就労の場の拡大を通じた農業生産の拡大。



2 農産物等の付加価値の向上

障害の特性に応じた分業体制や、丁寧な作業等の特長を活かした良質な農産物の生産とブランド化の推進。



3 農業を通じた障害者の自立支援

障害者の農業への取組による社会参加意識の向上と工賃（賃金）の上昇を通じた障害者の自立を支援。



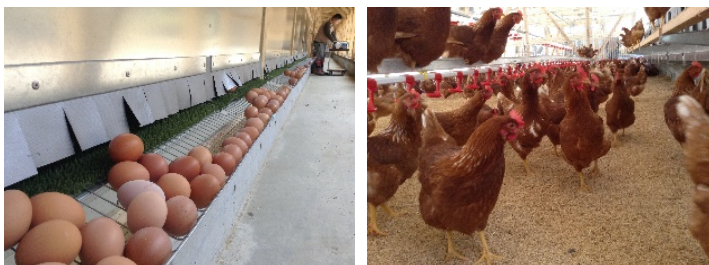
参考資料：農福連携の事例①

社会福祉法人こころん 〔福島県泉崎村〕

遊休地や引継いだ養鶏場での作業のほか施設外就労。生産した卵でお菓子の生産・販売。

【養鶏農場としての取組み】

高齢化した養鶏場を引き継ぎ、自家配合飼料による鶏卵生産に取組み、自店、スーパー、移動販売、JA直売所などで販売。



【こころん工房としての取組み】

お菓子工房を立ち上げ、養鶏農場の卵を活用し、無添加のシンプルな手作りお菓子を生産・販売。



【濃厚な味わいのチーズケーキ】 【定番のたまご・かぼちゃプリン】

社会福祉法人進和学園 しんわルネッサンス 〔神奈川県平塚市〕

自営農産品のほか地元農家等から調達した原料で農産加工品を生産・販売。

【農業者等との連携】

6次産業化ネットワーク事業を活用し農産品加工場を設立。自営農産品（トマト、ブルーベリー、にんじん）や地元で生産された野菜・果樹を調達しジュース、ピューレ、ドレッシング、ジャムなどを製造・販売。



【農産品加工場での製造工程】

【受託加工の取組み】

自営農産品の加工のほか、行政・JA・農業者・農業団体と連携して原料調達・商品開発・製品販売を推進。農業者の所得・雇用向上にも貢献。



【オリジナル農産品】

【地元農家との連携】

参考資料：農福連携の事例②

京丸園株式会社 〔静岡県浜松市〕

従業員80名中、4人に1人が障害者。特例子会社、福祉事業所の障害者にも作業委託。

【目標作り、支援体制の充実】

個人ごとの目標を作り、日々細かく関わりながら、ちんげん菜と姫みつばを水耕栽培で生産。

家族や地域性格支援センター等と連携し、働く本人の生活環境を見守れるような支援体制を維持。



【特例子会社等への作業委託】

作業委託を行ったことでちんげん菜と姫みつば合わせて約5,000万円売上が増加。



【個人ごとの目標を定め作業を進めている】

特定非営利活動法人地球のなかま 〔兵庫県加東市〕

借用した耕作放棄地でオリーブ園を開園。高齢化による放置ぶどう園を受託管理。

【オリーブ園、ブドウ園】

オリーブ園では、オリーブ苗木のブリーダー、オリーブ茶畑植栽などに取組む。高齢化したブドウ園の管理運営を受託し、経営。



【依頼の増加、工賃の増加】

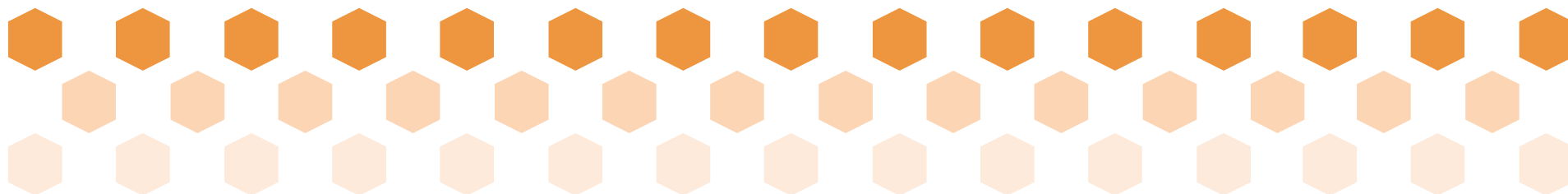
耕作放棄地の管理・活用依頼が増加。障害者、高齢者の就労の場所として確立。利用者の工賃アップにも貢献。



【オリーブ苗づくりやオリーブ栽培作業の様子】

1 日本農林規格の制定について

（２）青果市場の低温管理の日本農林規格案



青果市場の低温管理JASについて

現 状

- 近年、生鮮青果物等の流通方法については、直売所やインターネット通販等多様化しているものの、国産青果物のうち約 8 割は青果市場を経由。
- 青果市場への出荷者（農協、農業者等）や実需者（小売業者、輸出商社等）は、市場内での低温管理による生鮮青果物等の品質維持に需要。
- 他方、既存の青果市場の多くは、低温管理が可能な施設が十分に整備されておらず、また、統一された低温管理の基準もなく、低温管理の取組は青果市場によって様々。
- 青果市場は昭和時代に建設された施設が多く、今後、施設の老朽化に伴い再整備の時期を迎える。

規格の概要

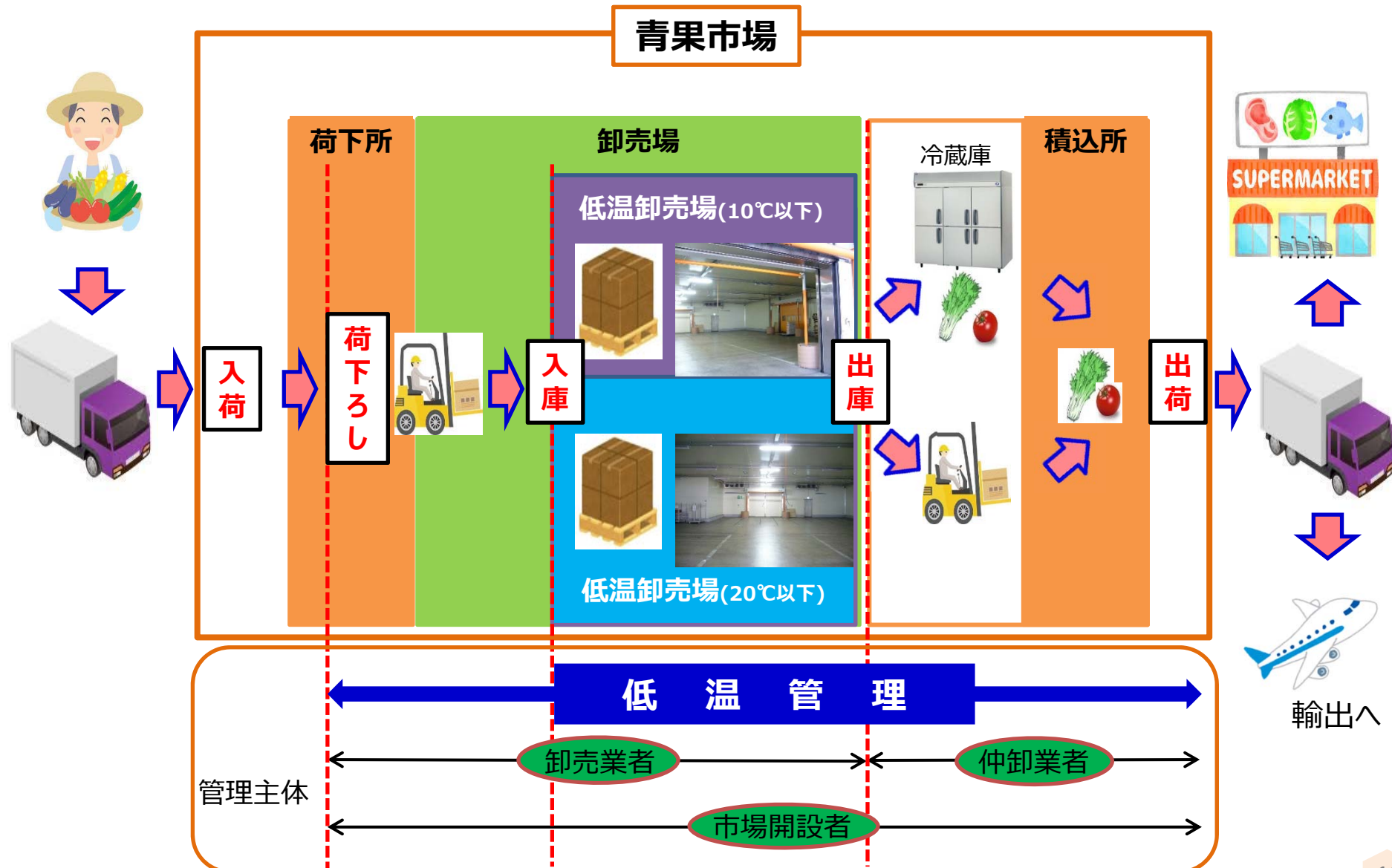
- 取扱方法の規格として、青果市場における低温管理を行うための施設・設備、低温管理の方法を規定。

効 果

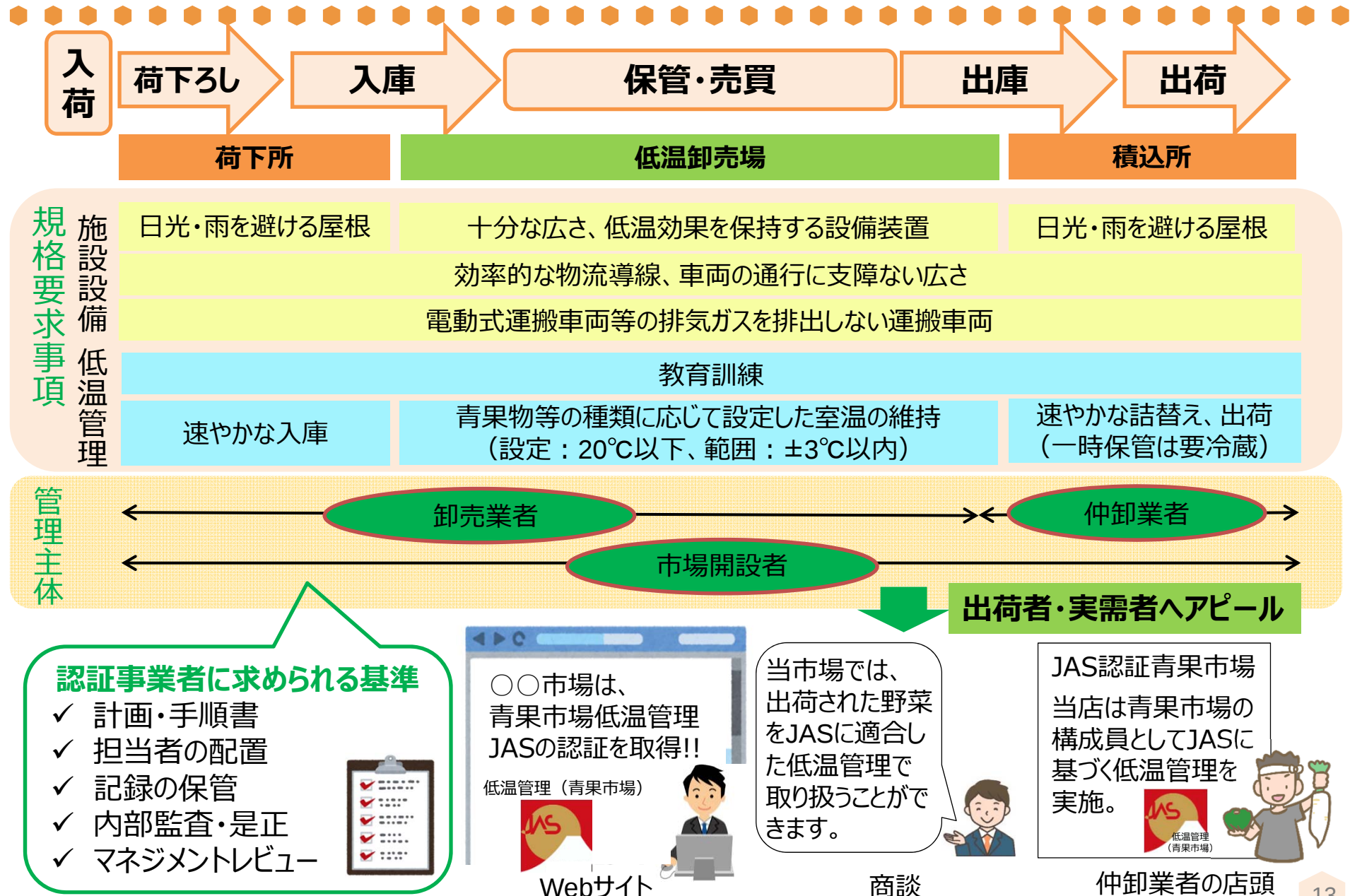
- JASにおける第三者認証制度により、入荷時の品質を低温管理で維持した生鮮青果物等の出荷が可能であることを、出荷者や実需者に対してアピールが可能。
- 青果市場における生鮮青果物等の低温管理が標準化され、生鮮青果物流通の基幹的インフラである青果市場の整備における指針のひとつとなることが期待。

青果市場低温管理JASの概要について①

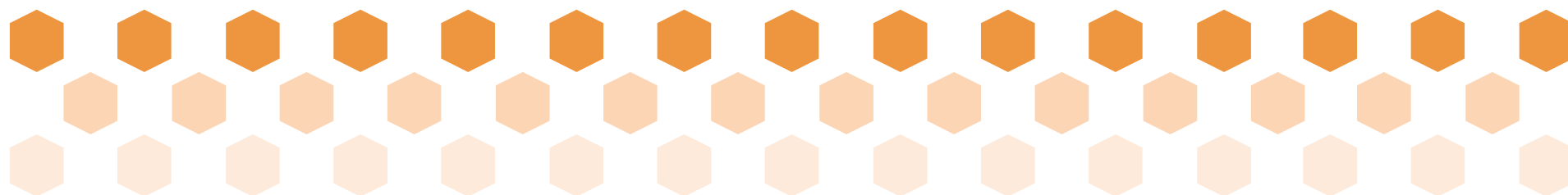
【青果市場における低温管理を要する生鮮青果物等の流れ】



青果市場低温管理JASの概要について②



2 定温管理流通加工食品の日本農林規格 の廃止について



定温管理流通加工食品JASについて

規格の概要

定温管理流通加工食品の日本農林規格
(平成21年4月制定。平成26年4月改正。)
主に、米飯を用いた弁当の食味等の品質の低下を抑えるための流通の方法についての基準を規定。

■ 基準の概要

- ・流通行程における弁当の温度が16℃～22℃の範囲に維持されるよう温度条件を定めること。
- ・定温管理の目的及び温度条件をホームページ等で伝達すること。

■ 改正の概要

- ・弁当の温度の管理から各施設内における温度範囲の管理に改正。
- ・名称の表示及び特色の内容の表示方法の規定を削除し、定温管理の目的及び温度条件をホームページ等で伝達するよう改正。

見直し

■ 認証及び格付の状況

規格制定後、約10年間登録認証機関及び認証事業者がなく格付実績なし。

■ 利用状況

前回の改正時に、当該規格を社内基準として利用していると回答のあった1社については、現在当該規格を利用していない。

■ 改正要望

弁当の業界団体からは存続、改正要望なし。



■ 見直しの方向

事業者が取り組みやすいように前回の改正を行ったが、事業者の利用はなく、今後も利用の見込みがないことから、廃止が妥当。