

日 本 農 林 規 格 調 査 会  
(令和6年度第1回)

農林水産省大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課

# 日本農林規格調査会（令和6年度第1回）

日時：令和6年7月16日（火）

場所：農林水産省第3特別会議室（Web併催）

時間：9：30～11：44

## 議事次第

### 1. 開 会

### 2. 議 題

#### （1）調査会の運営について

#### （2）日本農林規格の改正について

植物性たん白の日本農林規格の改正

ぶどう糖の日本農林規格の改正

ウスターソース類の日本農林規格の改正

ベーコン類の日本農林規格の改正

ハム類の日本農林規格の改正

プレスハムの日本農林規格の改正

ソーセージの日本農林規格の改正

熟成ベーコン類の日本農林規格の改正

熟成ハム類の日本農林規格の改正

熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正

製材の日本農林規格の改正

直交集成板の日本農林規格の改正

フローリングの日本農林規格の改正

即席めんの日本農林規格の改正

食用植物油脂の日本農林規格の改正

人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の改正

(3) その他

3. 閉 会

## 日本農林規格調査会委員名簿

### 【本委員】

亀山 眞由美	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 基盤技術研究本部 高度分析研究センター 主席研究員
里井 眞由美	フードジャーナリスト 日本飲食団体連合会 理事
鈴木 滋彦	静岡県立農林環境専門職大学 学長
中嶋 康博	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
森光 康次郎	国立大学法人お茶の水女子大学大学院 人間文化創成科学研究科 教授

### 【臨時委員】

青木 謙治	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
阿部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部長
猪口 由美	一般社団法人食肉科学技術研究所 専務理事
井村 辰二郎	公益社団法人日本農業法人協会 理事
大谷 敏郎	公益財団法人日本植物調節剤研究協会 理事長
渋沢 龍也	国立研究開発法人森林研究・整備機構森林総合研究所 研究ディレクター
恒次 祐子	国立大学法人東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授
名部 利彦	日本チェーンストア協会 食品委員会委員
根岸 小百合	群馬県地域婦人団体連合会 理事 前橋市婦人会 副会長
松田 りえ子	国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 客員研究員
三木 奈都子	国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所 理事
水野 葉子	一般社団法人日本オーガニック検査員協会 監事
山根 香織	主婦連合会 常任幹事

(五十音順、敬称略)

午前9時30分 開会

○渡部規格専門官 皆さん、おはようございます。それでは、定刻となりましたので、ただいまから日本農林規格調査会を開催いたします。

私は事務局の渡部でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様におかれましては、本日はお忙しい中御出席をいただきまして誠にありがとうございます。本日の調査会は、農林水産省の会議室とウェブとの併催としてございます。

委員22名のうち、木村委員、中川委員、五十嵐委員、宇都宮委員から御欠席の御連絡をいただいております。現在、当会場で9名、オンラインで9名、計18名の御出席をいただいております。日本農林規格調査会令第7条第1項の規定により、本日の調査会が成立していることを御報告いたします。

なお、座席表等には鈴木委員のお名前が記載してございますが、急遽大雨の関係で会場に来られないということで、本日はウェブでの参加となっております。

また、本調査会は公開とさせていただいております。傍聴希望者を募ったところ、13名の方から申し込みがございました。本日、この会場及びウェブで傍聴されております。

では、議事進行を調査会会長の中嶋会長にお渡しいたします。よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 皆様、おはようございます。中嶋でございます。本日もどうぞよろしくお願いいたします。

それでは、まず初めに調査会の議事録署名人の指名を行います。

日本農林規格調査会運営規程第11条により、議事録署名人は会長が指名することとなっております。今回は青木委員、それから、三木委員にお願いしたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○三木委員 よろしく願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

続きまして、事務局から資料の確認、審議時の留意事項及び議事内容の公表について御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 それでは、資料を確認いたします。

本日の資料は当会議室にお越しの委員の皆様はお手元のタブレットに保存したものを、オンラインで御出席の委員におかれましては、あらかじめ送信いたしておりますものを御覧いただきたいと思っております。

続きまして、審議時の留意事項についてでございます。

今回もウェブ併催としており、オンラインで出席されている委員の皆様におかれましては、御発言をされる場合は挙手機能、お名前の横にマークがございます、これをクリックしていただいたり、チャット機能を使って御発言がある旨をお知らせください。中嶋会長が発言者を指名いたしますので、御発言の際、お名前を言っていただくとともに、御発言の最後には「以上です」など発言が終わった旨をお知らせいただけますと大変助かります。また、御発言時以外はマイクをミュートにさせていただきますよう併せてお願い申し上げます。

万が一、音声聞こえない等の不都合が生じた場合は、「聞こえない」などをチャットの方に書き込んでいただくか、あらかじめお知らせしております担当者の連絡先にお知らせいただければ助かります。

次に、傍聴の方へのお願いです。

傍聴募集の際の留意事項にも記載してございますが、音声途切れるなど通信トラブルの原因になるおそれがございますので、傍聴の際はマイクをミュートに、それから、カメラもオフにさせていただきますようよろしくお願いいたします。

最後に、議事内容の公表についてです。本日の議事内容は御発言いただいた方々のお名前を明記の上、後日、農林水産省のホームページで公表いたしますので、御了承をお願いいたします。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、議題1「調査会の運営について」の審議を始めたいと思います。

JAS調査会の運営については、日本農林規格調査会令などのほか、本調査会で決定しました日本農林規格調査会運営規程に従って運営しているところであります。この運営規程に書面による議事に係る規定を追加したいと考えております。事務局から日本農林規格調査会運営規程案について御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

お手元の資料2を御覧ください。

先ほど中嶋会長からもありましたように、JAS調査会の運営についてはJAS法ですとか農林水産省の組織令などのほか、この調査会で決定いたしました運営規程に基づいて進めているところでございます。この運営規程は平成30年2月に決定されたものでございます。この運営規程について、書面ですとかメールによる審議が開催できるよう規定したいと考えてございます。

2 ページ目を御覧いただきたいんですけれども、第10条の第6項になります。下線が引いてございますが、この第6項を新たに追加したいというものでございます。コロナ禍の令和2年8月に新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、書面によるJAS調査会を開催したことがございます。これは政府の対策本部で決定した統一的な対処方針、これに従って実施、開催したものでございます。今後、感染症の蔓延などで書面やメールによる開催が必要となることも考えられますので、この機に運営規程に書面やメールによる開催が可能であるということの規定したいというふうに考えているところでございます。

以上です。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

本件、日本農林規格調査会運営規程案につきまして、御質問、御意見等ございますでしょうか。

ウェブの方もよろしいですかね。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、特に御異論はないと思いましたので、日本農林規格調査会運営規程案について、この案のとおり決定するということにしたいと思えます。よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、案のとおり決定し、本日から適用したいと存じます。

続きまして、議題2「日本農林規格の改正」について審議を始めたいと思えます。

主務大臣から今回審議する規格に係る諮問をいただいております。資料3、こちらにございますので、御確認いただきたいと思えます。また、本日の審議のため、運営規程第10条第4項により、別紙のとおり申出者等が御出席されています。どうぞよろしく願いいたします。

それでは、まず「植物性たん白の日本農林規格の改正」について審議を行います。事務局から御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

資料は、資料4の2ページになります。資料4の2ページには、本日御審議いただく規格が16規格掲載してございます。

2ページ下がっていただきまして、4ページ、こちらからが植物性たん白の日本農林規格の改正案ということでございます。

審議に先立ちまして、本日、サンプルを協会の方にお持ちいただきまして、これ

から委員の皆様にご覧させていただきます。植物性たん白というのはこういうものだという  
ことを見ていただければと思います。ご覧いたしますのは粒状のものと、それから、粉状のもの  
の2種類でございます。

この植物性たん白は大豆ですとか小麦などを主な原料としたものでございまして、ハンバー  
グやハム、ソーセージ、それから、水産練り製品、こういった加工食品の原材料に利用されて  
おります。ほとんどが業務用として流通しているというものでございます。本JASは業務用  
製品の取引の円滑化などを目的とした平準化規格として制定されているものでございます。

左下に表がございます。こちらを御覧ください。主な基準を抜粋してございます。粉末状、  
ペースト状、粒状、繊維状といった形状でJASでは区分してございまして、それぞれの区分  
ごとに水分、それから、植物たん白含有率などを規定しているところでございます。今回はこ  
の植物たん白含有率について試験方法を見直したいというふうに考えてございます。

次のページ、5ページを御覧ください。

右上の囲みがございますが、植物性たん白の含有率につきましては、全窒素分を測定して算  
出するということになってございます。この全窒素分の試験方法につきましては、JASでは  
ケルダール法、それから、燃焼法の2とおりを規定してございます。どちらを用いてもよいと  
いうことになってございます。もともとはケルダール法だけが規定されてございまして、後から  
燃焼法を追加してございます。追加に当たって比較検討いたしましたところ、ケルダール法に  
比較して燃焼法の方が若干高めに値が出るというものでございまして、補正係数を乗じてケル  
ダール法の測定値に近づけることとしているところでございます。

左側の現行というところを御覧ください。この補正值、現行は大豆や脱脂加工大豆を原料と  
した植物性たん白につきましては0.986というふうに定めてございます。ただ、これですと過  
少に補正しているおそれがあるということになりまして、室間共同試験の結果、0.993が妥当  
であるということが確認されましたので、補正係数を0.993に改正したいと、このように考え  
ているところでございます。この改正によりまして、燃焼法の測定値が小さくなっていた、い  
わゆる不具合が解消され、どちらの方法でも製品が適正に評価できるようになるものと考えて  
いるところでございます。

一番下の方を御覧ください。こちらは補正係数を適用する濃度の範囲でございます。こちら  
も併せて改正したいと考えてございます。今回の室間共同試験で実施いたしました燃焼法の結  
果を基に、大豆の方は下限値を、それから、小麦の方は上限値を若干広げるという改正をした  
いと考えてございます。

それから、パブリックコメントを募集してございます。資料6を御覧ください。

資料6の1ページ目でございます。資料6は、タブレット画面のタブで言うと右から2番目になります。よろしいでしょうか。

こちらがパブリックコメントの募集結果でございます。本年5月30日から6月28日までパブリックコメントを募集いたしました。受付件数は3件ございました。それから、事前意図公告を本年5月9日から7月7日までの間、募集いたしました。こちらの方の受付件数はございませんでした。

次のページになりますが、こちらに御意見の概要、それから、御意見に対する考え方を示させていただきます。

まず1件目でございますが、表4において句点が重複しているという御指摘ございました。ですので、句点を一つに修正したいと考えてございます。

資料として配付いたしております新旧対照表の方では、パブリックコメントを受けて修正した箇所につきましては、波線を引いてございます。

それから、2件目でございますが、読点につきまして、「,」ではなくて「、」とすべきとの御意見ございました。右側に書いてございますが、JASの国際規格との連動性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301、これに従いまして様式を改正してございます。本JISの規定に従い、「,」のままとさせていただきます。

この御意見と同じ御意見が、この後に出てまいります、ぶどう糖など12規格に寄せられてございますが、紹介の方は一括してここで御紹介させていただきたいと思っております。

以上が御説明となります。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である一般社団法人日本植物蛋白食品協会から補足説明があればお願いいたします。

○松本（日本植物蛋白食品協会） 特にございませませんが、先ほどJAS室の渡部様の方から御説明いただいたとおりでございまして、この燃焼法というものが10年ちょっと前に導入されたわけですが、そこからこの10年間に製造施設の高度化によりましてきょう雑物の混入度合いが下がったというふうに言われておりました。それを今回は申請に当たりまして確認して、申請にこぎつけたという経緯でございます。

燃焼法は私よりもよく御案内なんですけれども、燃焼法の方が分析方法の簡便性とかコスト

が低いという利点がございまして、現在、ケルダール法よりも燃焼法の方が私の方の参加企業にあっては一般的に採用されている状況でございますので、この際きちっと見直した方がいいという判断の下に申請いたしました。

本日はよろしく願いいたします。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

それでは、「植物性たん白の日本農林規格の改正」について、御質問、御意見をいただければと思います。いかがでございましょうか。

では、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 燃焼法については問題ないんですけども、ちょっとこのサンプルを拝見して、このサンプルのところの表示なんですけれども、粒状のところにはカルシウムの記載があって、粉状では記載がなくて、そしてまた、粉末ではアミノ酸含有量の記載があって粒状でないのは、この記載内容が違うのはなぜかという素朴な疑問ですみません。

○中嶋会長 では、協会の方から御説明いただきます。

○中村（日本植物蛋白食品協会） 粒状大豆たんぱくの中でカルシウムが表示されているという部分ですけれども、やっぱり食感とかを特徴づけるために脱脂大豆だとか粉末状大豆たんぱくを使うわけですけれども、その中にカルシウム等を入れるとかみ応えが出るとかそういうことがあります、実際に加工の中で使うものになっています。なので、表示で出てくるケースがございます。粉末状のたんぱくの方も製品によってはそういった他の成分も使って特徴を出すというような作り方をしていますので、表示に原材料として脱脂大豆のほかにカルシウムあるとかマグネシウムだったりとか、そういった成分を表示するケースもございます。

それと、アミノ酸ですかね、その表示があるんですが、一般的にそれは表示していないですね。協会サンプルとして御紹介する際にアミノ酸がバランスよくちゃんと入っていますよというような参考になる目的で表示させていただいているということで、一般の流通しているものはそこまで記載しておりません。

○水野委員 ここに表示はないけれども、カルシウムとかアミノ酸は同等のようなものなんでしょうか。

○中村（日本植物蛋白食品協会） はい、同じですね。大豆なので、いずれもアミノ酸スコア的には100ということで組成的には変わらないものになります。

○水野委員 カルシウムが加わっているんですか、この粒状のものには。

○中村（日本植物蛋白食品協会） 粒状のものにはカルシウムも加えて加工しているものにな

ります。

○水野委員 原材料として脱脂大豆と着色料だけ書いてあるんですけども、それで大丈夫なんでしょうか。

○中村（日本植物蛋白食品協会） その表示はそうですね。だから、一般的にカルシウムを加えるものもあるということでございます。大豆にはカルシウムの量が比較的多いんですけども、それ（協会から見本として回覧した粒状大豆たん白のサンプル製品に記載された数値）は多分大豆由来のカルシウム量が記載されているはずだと思います。

○水野委員 分かりました。では、これはあくまでもサンプル用の表示だと。

○中村（日本植物蛋白食品協会） サンプルになります。

○水野委員 分かりました。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

これはサンプルとして包装品になっているものであって、通常はもっと大きなロットで納入されるような感じなんですか。

○中村（日本植物蛋白食品協会） そうですね。通常の包装は10キロ包装であったりとか、20キロ包装というような包装形態になります。

○中嶋会長 なるほど。そうすると、内容物の成分等に関しては仕様書等でお渡しするのであって、包装表示の方で示すということではないと。

○中村（日本植物蛋白食品協会） 包装にも表示はします。原材料表示を行います。

○中嶋会長 ただ、これは業務用なので消費者向けの品質表示基準があるというわけではないということですね。

○中村（日本植物蛋白食品協会） そうですね。これはあくまでも一般消費者向けの御紹介という形で詳しく記載しているというサンプルになります。

○中嶋会長 分かりました。水野委員、よろしいでしょうか。

○水野委員 何か両方とも同じものを出されて、ちょっと表示が違ったので。

○中嶋会長 御指摘ありがとうございます。よろしいでしょうか。

ほかにいかがでございますか。

オンラインの方も特にございませんか。よろしいでしょうか。

それでは、御質問、御意見は出尽くしたようですので、この「植物性たん白の日本農林規格の改正」については案のとおり改正することでよろしゅうございますでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。異議はないようですので、諮問事項の「植物性たん白の日本農林規格の改正」については、この案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては会長一任とさせていただくこととし、告示の手続を行うに当たりまして、内容変更を伴わない字句の修正等が必要な場合にあっては事務局と調整することとさせていただきたいと考えますが、よろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。それでは、そのようにさせていただきます。

続きまして、「ぶどう糖の日本農林規格の改正」について審議を行います。事務局から御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

それでは、ぶどう糖の日本農林規格についてでございますが、資料は、資料4の7ページでございます。

ぶどう糖は、とうもろこしですとか、ばれいしょといったでん粉を加水分解して製造されております。お菓子ですとかパン、それから、清涼飲料、こういったものの原料として、ほとんどが業務用として流通しているというものでございます。ですので、本JASは業務用製品の取引の円滑化などを目的とした平準化規格として制定されているものでございます。

左下の表を御覧ください。主な基準を抜粋してございます。JASでは無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖、全糖ぶどう糖に区分をしております。この区分ごとに性状ですとか比旋光度、ぶどう糖分などの基準値を規定してございます。このうち、今回はぶどう糖分、これを見直したいというふうに考えてございます。

次のページで説明させていただきます。

左下に滴定法が書いてございますが、ぶどう糖分の測定は滴定によって糖の還元力を測定して、ぶどう糖分として算出するというものでございます。製品としてのぶどう糖には、このぶどう糖を製造する工程で生成されますマルトースですとかマルトトリオースといった二糖類、三糖類、こういったものも一緒に含まれているということがございます。これらの糖類も還元力を持つため、この滴定法では一緒に定量してしまうということになってございます。

取引上の純度の指標といたしましては、ぶどう糖のみの含有率の方が製品の品質を適切に評価できるため、ぶどう糖分のみを分離測定が可能であるHPLC法——右側に書いてございますけれども、高速液体クロマトグラフ法でございます——を用いたぶどう糖含有率に変更したいというふうに考えてございます。事業者間では、このぶどう糖分、それから、ぶどう糖含有

率、ぶどう糖分はぶどう糖以外の還元糖も含んでおり、ぶどう糖含有率はぶどう糖のみの含有率ということでございますが、そういった用語であるということは事業者間で認識されているというふうに聞いているところでございます。

それから、資料の中ほどにオレンジ色の表がございます。無水結晶ぶどう糖と含水結晶ぶどう糖につきましては、特級と標準の等級区分を設定してございます。この特級というのは日本薬局方で定めています医薬品と同じ基準でございまして、こちらは医薬品として流通していると。一方、食品としてのJASの格付では、特級についてはこの20年間格付がなかったということでございます。今回の見直しで一つの区分に整理したいというふうに考えてございます。また、基準値でございますけれども、これまで少数第一位まで規定してございましたが、室間共同試験を行いまして、HPLC法の室間再現標準偏差を求めましたところ、整数値が妥当であるという検証結果が得られましたので、基準値としては整数値というふうにしたいと考えてございます。

次に、パブリックコメントの募集結果について御説明いたします。資料6でございます。

資料6の3ページ目でございます。3ページ目ですが、パブリックコメントにつきましては、受付件数が4件ということでございました。事前意図公告につきましては、受付件数はなかったというところでございます。

次のページを御覧ください。4ページになります。こちらに御意見の概要と御意見に対する考え方を記載してございます。

1件目でございますけれども、改正案の6.2.2、比旋光度を求める式の「試料の量」、これは「試料の質量」がよいのではないかという御意見でございます。御意見のとおり「試料の量」というのは「試料の質量」のことではございますが、本試験方法では、はかり取った試料であること、その試料であることが明確に分かるようにということで「試料の採取量」というふうに修正したいと考えているところでございます。

2件目でございますが、改正案の6.6.3の「試料約4gを正確にはかりとり」とあるが、「約」と「正確」が整合していないという御意見でございました。「試料4gを正確にはかりとり」というのは、必ずしも4.00gをはかりとる必要があるものではございません。およそ4gであれば、例えば4.15g、3.95gでもよいということになりますので、これらの質量を正確にはかる必要があるということをここでは表現したというものでございます。ですので、案のとおりとさせていただきたいと思っております。

3件目は先ほど御説明した植物性たん白と同様でございます。

以上がぶどう糖の日本農林規格の改正案の説明でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である日本スターチ・糖化工業会、全日本糖化工業会から補足説明があればお願いしたいと思います。

○後藤（日本スターチ・糖化工業会） 日本スターチ・糖化工業会の後藤でございます。

補足説明はございません。よろしくお願いたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

あとはよろしいでしょうか。

御説明ありがとうございます。

それでは、ただいまのぶどう糖の日本農林規格の改正案について、御質問、御意見があればいただきたいと思います。いかがでございましょうか。

それでは、恒次委員、お願いたします。

○恒次委員 御説明ありがとうございます。

先ほど試験法の変更に伴って、資料で言うと、横長の資料の8ページにありますように含有率の基準値を99と整数にされたところの御説明なんですけれども、試験法の方からそういうふうにされたというふうに理解しましたが、使用としては問題がないかということ、使用するユーザー側にはこの精度で問題がないかということを念のためお伺いしたいと思います。よろしくお願いたします。

○後藤（日本スターチ・糖化工業会） この基準値を変更することによって、もちろん製品が変わるわけではございませんし、事前にユーザー様には実需団体として、こういうことにすることについて御意見を伺った上で問題ないという御回答をいただいているところでございます。

○恒次委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。御確認の上での御提案と承りました。

ほかにいかがでございましょうか。

ウェブの方は特にございませんか。

ありがとうございます。よろしいでしょうか。

それでは、御意見が出尽くしたようですので、「ぶどう糖の日本農林規格の改正」について案のとおり改正するというところでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。異議はないようですので、諮問事項の「ぶどう糖の日本

農林規格の改正」については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

今後の取扱いにつきましては、先ほどと同様に会長一任ということ、それから、必要な字句の修正について事務局と調整することとさせていただきたいと思いますが、よろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。では、そのようにさせていただきます。

それでは、続いて「ウスターソース類の日本農林規格の改正」について審議を行います。

それでは、事務局から御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

資料4の10ページを御覧ください。

ウスターソース類のJASでございますが、消費者の選択の機会の拡大などを目的とした平準規格として制定されているところでございます。

左下に表がございます。ウスターソース類は、JASでは粘度によってウスターソース、中農ソース、濃厚ソースに区分をしております。また、特級、標準の等級区分も設定しております。この区分ごとに無塩可溶性固形分ですとか野菜及び果実の含有率、それから、食塩分といった基準値が定まっているというところでございます。今回はこの食塩分の試験方法を見直したいと考えてございます。

次のページでございます。

右上にイラストが描いてございます。こちらは電位差滴定装置でございます。ウスターソース類の食塩分につきましては、電位差滴定装置で測定をするというふうに規定してございます。その左側に例として書いてございますけれども、実際の試験では空試験として水を測定いたしまして、試料の測定値からその空試験の測定値を引いて食塩分を算出するということになってございます。

左下に現行と書いてございますけれども、赤字で書いてございますが、空試験の滴定容量が0.01mL未満のときは、その滴定値は0とする、これが現行のJASの規定でございます。他方で電位差滴定装置の性能というものがかなり向上してきております。その結果、0.01mLミリリットル未満の値も検出できますし、かつ、空試験の値を自動で引き算してくれると。減算して測定値として表示する装置、こういったものも普及してきているというところでございます。

ですが、現状は左下のところに書いてございますけれども、分析のたびに空試験の測定値を

0 mLに手動で再設定して、再計算するといった非効率な対応をされているケースもあるというところがございます。このため、空試験の滴定容量が0.01 mL未満のときでも測定された実数値を滴定容量とするという試験方法に改正したいというものでございます。

一番下に書いてございますけれども、例えば今回この資料で用いております試料の滴定値が6.4583 mLだった場合の食塩分でございますが、現行法で計算しますと、食塩分は9.435%でございます。改正案で計算いたしますと、食塩分は9.429%ということで少数第二位のところがこの例では変わってくるというものでございます。この食塩分なんですけれども、ウスターソースの場合、11%ですとか10%、9%という形で整数値で定まっておりますので、この規格値への適否には影響ないというふうに考えているところでございます。

続きまして、パブリックコメントの募集結果でございます。

タブレット上では、右から二つ目のタブでございますが、資料6の5ページを御覧ください。

ウスターソース類につきましては、受付件数が2件ございました。それから、事前意図公告につきましては、御意見はございませんでした。

次のページに御意見の概要と御意見に対する考え方を記載してございます。

1件目でございますけれども、こちらはウスターソース類の定義に規定してございます必須原材料がございまして、そこから食塩を削除してはどうかという御意見でございます。ウスターソース類のJASを維持管理されております一般社団法人日本ソース工業会の方にお聞きしました。「食塩等を必須原料としている定義の改正を検討したことがあったが、食塩を使用しないで作りたいという要望は限られており、定義を変えてまでウスターソースの領域を広げる必要はないとの結論が出たため、定義を存置することとなった」というふうにお聞きしましたので、その旨を回答したいというふうに考えているところでございます。

2件目につきましては、先ほどの植物性たん白のものと同様のものがございます。

ウスターソース類の改正案につきましては、以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である一般社団法人日本ソース工業会から補足説明があればお願いしたいと思っておりますが、いかがでございましょうか。

○小後摩（日本ソース工業会） 日本ソース工業会、小後摩でございます。

御説明ありがとうございます。特段の補足はございません。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「ウスターソース類の日本農林規格の改正」につきまして、御質問、御意見があ

ればと存じますが、いかがでございましょうか。

それでは、青木委員、お願いいたします。

○青木委員 改正案自体はいいと思うんですけども、この新しい方法を全ての業者さんが適用可能なのか、古い方法じゃないとできないというような生産者さんはいらっしゃらないということでもよろしいんでしょうか。

○小後摩（日本ソース工業会） こちらは公定法になりますので、もちろん第三者機関である全国調味料・野菜飲料検査協会はこちらの方法で分析をしているんですが、かなりの事業者さんはこの電位差滴定法を使っていらっしゃるんですが、公定法ではなくて滴定ということもございますので、電位差滴定法を採用している事業者さんにとってはかなりのメリットと、第三者機関にとってもいちいち数字を入力し直すという手間が省けて、ケアレスミスのお機も減りますので、かなりのメリットというふうに考えてございます。

○青木委員 古い方を完全になくしてしまっても問題ないということですか。

○小後摩（日本ソース工業会） はい。

○青木委員 分かりました。

○小後摩（日本ソース工業会） 公定法が二つありますので、電位差滴定法についての古い方をなくすということは問題ございません。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

ウスターソース類の食塩分につきましては、電位差滴定法のほかにモール法も規定されてございます。これは完全な手分析、滴定法でございますので、問題ないということでございます。

○中嶋会長 御質問ありがとうございました。

ほかにいかがでございましょうか。

オンラインの方もございませんか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見が出尽くしたようですので、「ウスターソース類の日本農林規格の改正」については案のとおり改正するというでもよろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。異議はないようですので、諮問事項の「ウスターソース類の日本農林規格の改正」については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては、先ほどと同様にしたいと存じますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。それでは、そのようにさせていただきます。

ありがとうございました。

それでは、「ベーコン類の日本農林規格の改正」、「ハム類の日本農林規格の改正」、「プレスハムの日本農林規格の改正」、「ソーセージの日本農林規格の改正」、「熟成ベーコン類の日本農林規格の改正」、「熟成ハム類の日本農林規格の改正」、「熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正」、以上7規格について一括して審議を行いたいと思います。事務局から御説明をお願いします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

ベーコン類等の改正案につきましては、資料4の13ページでございます。こちらを御覧ください。

左下にベーコン類等の規格を抜粋した表がございます。まず、ベーコン類等につきましては消費者の選択に資するというを目的とした平準化規格ということで制定がされているところでございます。左下の表でいきますと、まずベーコン類、特級、上級、標準というふうに三つに等級区分がされてございます。ベーコン類、ハム類につきましては赤肉中の粗たんぱく質の率が決まっているというものでございます。調味料、調味液とか塩せき液などを加えるわけでございますが、余り加え過ぎないようにということで上限値が定まっているというところでございます。

それから、プレスハムでございますが、こちらは肉塊の含有率が定まっております。プレスハムというのは肉の塊、肉塊とつなぎを混合させまして成形して作るというハムでございますけれども、そこに用いる肉塊について特級は90%以上、上級は90%以上かつ豚肉50%以上といったような基準が定まっております。特級の方は90%以上となっておりますが、ここには書いてございませんが、使える肉塊の原料の種類が豚肉に限られてございますので、90%以上と。上級の方はほかのものを使えるんですが、豚肉を50%以上は入れてくださいという形になってございます。

それから、その下、ソーセージでございますけれども、ソーセージは結着材料などが定まっております。結着材料は粗ゼラチン以外のものと粗ゼラチンで区分してございまして、例えば特級ですとどちらも使えないと。上級ですと5%以下といったような基準が定まっているところでございます。

それから、右の方を御覧ください。こちらが熟成ベーコン類、熟成ハム類、熟成ソーセージ類の基準の抜粋でございます。左側でいうところの特級の品質規格プラス作り方の規格という

基準の構成となっております。ですので、赤肉中の粗たんぱく質については18%以上というふうに定まっております。それから、作り方の方でございますが、生産の方法として低温0℃以上10℃以下で、ベーコンの場合は5日以上、ハムの場合は7日以上、ソーセージの場合は3日以上塩せきをする、熟成をするということが定まっているところでございます。

次のページを御覧ください。

次のページはベーコン類等の生産状況についてまとめたものでございます。生産数量ですとか格付数量を記載してございます。

その次のページ、15ページになります。こちらに改正概要をまとめてございます。

大きく4点ございます。一番上が7規格に全て該当いたします。定義に「えんせき（塩漬）」という用語を追加するというものでございます。右側に書いてございますが、「食肉に食塩及び発色剤を加え、低温で漬け込みを行うこと」というふうに規定したいと考えてございます。併せまして、無塩漬ソーセージの規格もございまして、その中では無塩漬の定義として「塩漬していない」という形で現行は規定してございます。こちらも今回、「えんせき（塩漬）」を定義することに合わせまして、発色剤を使わないというのが無塩漬だという形で定義をしたいと考えているところでございます。

その下でございますが、ハム類、熟成ハム類でございます。ハムというのは肉を味付けした後にケーシング等で包装して作るということになってございます。ケーシング等で包装しないものは現在ハムにならないという定義になってございますが、業界の方にお聞きしますと、原形タイプと呼ばれている製品などが作られていたり、それから、わざわざハムにするためにケーシングに包装している、こういった状況があるということで、ケーシング包装しないものもハムの定義に入れてほしいという御要望がございました。

改正後のところを見ていただきますと、「ケーシング等で包装し、又は包装しないで」という形に定義を改正したいと考えているところでございます。

その下、ソーセージですが、セミドライソーセージ、ドライソーセージ、リオナソーセージでございます。規格の中では、豚の脂肪層に加えて牛の脂肪層も使えるという形で規定してございますが、定義の方では牛の脂肪層は使えることになってございませんでしたので、「牛の脂肪層」を追加したいというところでございます。

一番下のソーセージ、ドライソーセージでございますけれども、ドライソーセージは乾燥して作るというものなんですけれども、乾燥のほかに加熱をするものもあるようでございます。このため、ドライソーセージの定義に「加熱し」という文言を加えるものなんですけれども、

加熱したのもドライソーセージであり、これまでも格付はできたのですが、書いていないとやはり明確でないので、今回定義に「加熱し」を加えて明確にするというものでございます。

この下から三つにつきましては定義の改正でございますので、同じような基準が食品表示基準の方でも定まっておりますので、そちらの方とも調整をしながら進めていきたいと考えているところでございます。

ベーコン類等の改正案につきましては、以上でございます。

資料6の8ページを御覧ください。

ここからベーコン類等7規格についてパブコメ結果を載せてございます。熟成ハム・ソーセージ以外につきましては、先ほどの植物性たん白と同じ意見が各1件ずつあったところでございます。熟成ソーセージにつきましては、このほかにあと2件の御意見がございましたので、そちらを御紹介させていただきます。

ページで言いますと、21ページでございます。21ページを御覧いただけますでしょうか。

改正案の第3条のところ、改正前、現行の第3条のところの本文中に下線が足りないという御指摘でございましたので、下線を追加したいと考えてございます。

それから、2件目につきましては植物性たん白と同じ意見でございます。もう一件ございましたけれども、今回の改正案に直接関係のない意見でございましたので、御意見として承り今後の参考とさせていただきたいというふうに考えてございます。

ベーコン類につきましては、以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である一般社団法人日本食肉加工協会から補足説明があればお願いいたします。

○塩島（日本食肉加工協会） 日本食肉加工協会の塩島でございます。

今、渡部規格専門官から分かりやすく説明していただきましたので、私の方から補足することはありません。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「ベーコン類の日本農林規格の改正」など7規格について御質問、御意見をいただければと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 山根です。

御説明ありがとうございました。2点確認のような質問なんですけれども、一つ、そもそもで恐縮なんですけれども、ケーシングのところ、ケーシングの定義をちょっと確認させていただきと思いました。ケーシングというのは空気を入れずに密着してパックすることを言うんだのでしょうか。ハム類に限って「ケーシング又はしないで」というのを入れるということなんですけれども、どういう状況のものが入ってくるのかなというのをちょっと教えていただきたいと思ったのと、あともう一点は、牛脂肪を追加ということなんですけれども、これは製品の表示としてはポークソーセージであればポークソーセージで変わらないわけですよ、牛が入ってもということも確認させていただきと思いました。牛脂肪が入るものは、例えば焼き豚であるとかそういった商品には入らないのかということも教えていただければと思います。

以上です。

○中嶋会長 それでは、事務局の方からまずお願いします。

○渡部規格専門官 ケーシングにつきましては、委員御指摘の真空パックというものとはちょっと違うかと思います。真空パックはケーシングで包装して作った後にするパックでございます。ここで言うケーシングというのは成形をするためのものでして、例えばひもですとかネット、こういったものもケーシング等に含まれてございます。そういう包装でございます。

もう一点、牛脂肪が入ってもポークソーセージになるのかという御質問でございましたけれども、現状、規格の中では入ったものもソーセージの中に含まれるんですが、JASで原材料を規定しているというものでございまして、今回の改正によって商品の区分が変わるというものではございません。今後、格付ができるようになったということでございます。

○山根委員 ありがとうございます。

その脂肪分、今は豚の脂肪も入っていると思うんですけれども、その含有量というのは特に決まりがあったんでしたでしょうか。

○渡部規格専門官 答えいたします。

現在、使える原材料には入ってございますが、量についての規定は特にございません。

○中嶋会長 猪口委員、今の関連した質問ですか。お願いします。

○猪口委員 猪口でございます。

今の豚の脂肪層についての御質問で、私はハム・ソーセージのJAS関係のことからちょっとお話ししたいと思うんですが、量は確かに御説明のとおり基準がございません。豚の背脂肪の部分を使いますので、多く入れてしまいますと、全く味が好まないようになります。赤身の量とバランスを考えて事業者が添加していくというものでございます。

もう一つ表示のことで申し上げますと、今例えばウインナーソーセージですと、豚肉と豚脂肪を使ったものだけにポークソーセージとすることができるという表示基準になってございます。豚の赤肉と例えば牛脂を使ったらポークソーセージとは言えないというふうになっておりますので、牛脂の場合も同じ組合せかというふうに思っております。

以上でございます。

○中嶋会長 今のポークソーセージの表示基準というのは、食品表示法の品質表示基準で決まっていらっしゃるということでしょうか。

○猪口委員 そうでございます。

○中嶋会長 分かりました。ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、恒次委員、お願いいたします。

○恒次委員 恒次です。

すみません、素朴な疑問で申し訳ないんですが、発色剤を入れない塩漬というのはあり得ないのかということをお聞きしたいんですけれども。「えんせき（塩漬）」というのは塩及び発色剤を使うものと書いてあるんですが、塩だけで漬けるものを「えんせき（塩漬）」とは呼ばないのかということをお願いします。

○塩島（日本食肉加工協会） それについては、無塩漬ということで塩漬だけということでございます。

○恒次委員 無塩漬というと、やっぱり無塩漬が塩漬けだけだというのはちょっと消費者には分かりにくい、塩に漬けているものを無塩漬というのがちょっと分かりにくいんじゃないかなと思うんですけれども。

○渡部規格専門官 私の方から少し御説明させていただきます。

今回の改正で「塩漬」を平仮名にして、括弧して「塩漬」と書くと。これまでは「塩漬」と漢字で書いて、「漬」の部分に振り仮名を振ってございました。というのは、これ常用漢字では「せき」とは読まないんですね。普通に読めば塩漬けとなります。なので、委員御指摘のとおり、塩だけで漬けたものが無塩漬というのはどうなのか、確かにそういう御疑問はあろうかと思えます。そういった御疑問にもメーカーの方がお答えしやすいように、ここで無塩漬の定義をしっかり決めておこうというのも今回の改正の意図になるというところがございます。

○恒次委員 ありがとうございます。

それでは、塩漬の定義とともに無塩漬の定義もされるということによろしいですか。

○渡部規格専門官 無塩漬の区分がございますのは現在ソーセージだけでございまして、ソーセージの中に定義がございます。これまでは塩漬しないことという定義だったんですけれども、「えんせき（塩漬）」という定義を今回つくることによって、発色剤を加えないものが無塩漬ですよということを明確に分かるように定義を変えたいと考えてございます。

○恒次委員 ハムとかでは、無塩せきというのはないんですか。

○渡部規格専門官 世の中には、いわゆる無塩漬のハムとかベーコンというものは存在してございますが、JASにおいてはハム、ベーコンに無塩漬という区分はないというところでございます。

○恒次委員 分かりました。ありがとうございます。

○中嶋会長 オンラインで松田委員、お手を挙げていらっしゃるということで御発言をお願いいたします。

○松田委員 ありがとうございます。

先ほどの質問とも関連しているんですが、この「塩漬」の「漬」という字は「せき」と読まないで、正確には「し」と読みますので、例えば水に浸すことなどは浸漬（しんし）というふうになっていると思います。業界でこのようにずっと使われてきた用語であると思うんですが、JASというのは国家規格ですし、やはり正しい用語と定義をこの際した方がいいのではないかというふうに考えます。「えんし」というのはちょっと見慣れない言葉かもしれませんが、

それから、「えんせき」というのは別に化学の方で水と溶媒を分離するときに塩を加えて分離をよくするという別の言葉もありますので、誤解を呼ばないような表現をお願いしたいと思います。

以上です。ありがとうございました。

○渡部規格専門官 御意見ありがとうございます。事務局の渡部でございます。

委員御指摘の点はそのとおりでございます。このため、このJASでは、今回の改正後は平仮名でまず「えんせき」と書きます。その上で、これまで使われていた用語であります「塩漬」という漢字を括弧して付して記載するという形でございます。こういう形で誤解がないようにしていきたいというふうに思っているところでございます。

○中嶋会長 御意見ありがとうございます。

まず、これは文化にも関わる問題でありますし、業界全体での運用に関わる問題であるので、ちょっと深い議論が必要なのではないかと思います。今回、「えんせき」という平仮名で表記

して、それによって今までのある種の誤解や間違いみたいなものが払拭されれば、それは一つの改善ではないかなと思いますけれども、少し今いただいた意見も将来の課題として受け止めさせていただければと思いますが、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

ほかにいかがでしょうか。非常に今大事な御指摘をいただいたと理解しております。

この塩せき以外でもよろしいんですが、いかがでしょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、御意見を様々いただきましたが、出尽くしたと思いますので、「ベーコン類の日本農林規格の改正」等の7規格について、案のとおり改正させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、異議がないということで諮問事項のベーコン類の日本農林規格等の7規格については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては、先ほどと同じように対応したいと思います。よろしくごめいさすでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。それでは、そのようにさせていただきます。

それでは、ここで一旦ちょっと休憩を取らせていただきたいと思います。今10時32分と私のパソコンの時計は表示されておりますが、10時45分まで休憩を取らせていただきたいと思いますので、よろしくお願いいいたします。

午前10時32分 休憩

午前10時45分 再開

○中嶋会長 それでは、お時間になりましたので、再開したいと思います。続きまして、「製材の日本農林規格の改正」についての審議を行いたいと思います。事務局から御説明をお願いいたします。

○佐藤規格専門官 皆さん、おはようございます。ここからは基準認証室で規格専門官をしております佐藤が説明をいたします。どうぞよろしくお願いいいたします。

それでは、資料4の17ページを御覧ください。製材のJASの改正についてでございます。製材は丸太をのこぎりのようなもので板や角材などの建築材料ですとか家具などに使うため

に成形して、必要に応じて乾燥を行ったものとなります。製材 J A S では建物の敷居や鴨居などに用いる造作材ですとか、梁や柱など建物の枠組み、骨組みに使うようなものを構造材と言いますが、それなどの用途に応じまして、左下の表にありますように材面の品質、これは節とか割れとかの数量ですとか長さですとか、そういったものによって規格を設けておりましたり、寸法、それから、含水率、それから、保存処理の方法などにつきまして規格を設けているものでございます。このほか、機械等級区分の構造用製材につきましては、強度の性能に直結する曲げ性能の規格が定められております。

材面の品質や曲げ性能の等級に応じまして、右下のオレンジの活用事例にございますように建築基準法の関連法令におきまして強度の設定が行われていまして、近年、利用の増加が期待されている公共建築物をはじめといたします非住宅の建築物等の木材利用に当たって重要なものとなっております。現状としましては、一般の戸建て住宅には余り J A S 制度が活用されておりませんが、今後こういった部分での利用が増えていけば、今現在、10%程度と低くなっている格付率も上がっていくものというふうに期待しているところでございます。

それでは、具体的な改正点につきましては18ページを御覧ください。今回ちょっとたくさんありますので、主だったものを中心に御説明いたします。

まず、目視等級区分の定義でございます。先ほど申し上げたとおり、材面に表れております節ですとか割れといったものをこれまで人間の目に頼って確認しておりました。そうなりますと、に近年の熟練工の高齢化ですとか、そもそもこういった地方の製材工場では従業員の方を確保するのもなかなか難しいというふうになってきておまして、機械化することが非常に求められているところでございます。そういった中ですので、こういった機械を使ってきちんとこういった区分をできるようにしていこうということで、今回定義の中に「カメラ撮影若しくはレーザー照射を用いた材面測定器による測定」を追加いたしまして、機械によっても測定をできるようにしていきたいというふうに考えております。

現状としましては、必ずしも全ての欠点をこの機械で判別できるわけではないんですけれども、人の目と組み合わせながら進めてまいりたいと思っておりますし、今後こういった撮影したデータがたまっていきますと、それをうまく活用していくと、機械だけでも正確に把握ができるようになってくるものと期待しているところでございます。これが一つ目でございます。

二つ目としましては、寸法の許容差の合理化でございます。一つ目は造作用の製材のうち仕上げ材というものでございまして、こちらは製材者が次の方に製材を引き渡して以降、きちんと寸法を合わせて仕上げをされるということが前提の材でございまして、これにつきまして

は多少大きくても問題ないということですので、全ての材につきましてプラス5ミリまで許容するというような形にしたいと考えております。

それから、ちょっと下の方の小さいところで恐縮ですが、bのところでは構造用製材のSD20というところがございますけれども、こちらにつきましては含水率20%以下の区分のものにつきまして、仕上げ品として需要者がぴったりのサイズを求めてくるんですけれども、乾燥した後、発送するまでの間までに追加的な自然乾燥をしてしまうということで、出荷までに若干ですけれども、寸法が減少してしまうことがあるということで、ちょっとマイナスの方も若干なんですけれども、許容してほしいということで御要望がありました。余り小さいともちろん強度的に問題があるんですけれども、0.1ミリメートルまでであればそういった強度にも影響がないということで、0.1ミリと僅かなんですけれども、そちらについては許容するという形で合理化したいと考えております。

続いて、19ページを御覧ください。

機械等級区分による構造用製材に関するものの2点となります。曲げヤング係数といういわゆる強度に関する基準なんですけれども、これまで下側と上側、この二つの両端を区切りまして等級を定めておりました。この左下の緑の現行基準のとおりでございます。しかし、この方法の場合、例えばこの曲げヤング係数が製造ライン上では5.8GPaなどと測定されたものについて、E50の等級に格付していても測定方法が異なる格付の検査において、場合によっては5.9と測定されてしまうということになりますと、それだと基準オーバーということで除外、不合格ということになってしまっていたわけでございます。

しかし、上側の基準を超えましても強度性能には特段問題ないわけございまして、上側の基準については廃止したいというふうに考えております。とはいえ、弱いものが混じっているといけないので、平均値の下側については維持しつつ、ロット全体としては一定の品質となりますように新たに平均値の基準を設定するというようにしております。

このことについて1点パブリックコメントで意見がございまして、先にパブリックコメントの方を御紹介させていただければと思います。資料6の24ページになります。

その中ほどに附属書Aの1.3というところがございます。2件ございまして、そのうち下の方を特に御覧いただければと思いますけれども、この曲げ試験の方法に今回新たに平均値を加えたということで、工場の管理上ちょっと厳しくなるので、条件を見直せないかというふうな御意見をいただきました。これは平均値をサンプルで取るという条件にしているんですけれども、確かに御意見の部分も一理ありますので、これにつきまして、このパブリックコメント

の案では抽出本数を5本ということで固定していたんですけれども、より正確な平均値が得られるように、必ずしも5本だけではなくてそれ以上抽出することによりまして、より正確な平均値が得られるように修正したいというふうに考えておりまして、認証事業者の生産状況を踏まえまして、認証機関との間で決めた本数を試験していただくというようなこともできるようにしていきたいと考えております。

ちょっと先にパブリックコメントについて簡単に御紹介してしまいますと、この二つ前のページにありますとおり製材のパブリックコメントにつきましては7者から延べ31件の意見をいただいております。たくさんございまして、まとめて表の御紹介となりますけれども、表現の明確化ですとか分かりやすさをもっと進めるべきではないかという御意見については反映していきたいと考えておりまして、それぞれ直接内容に大きく関わるものではございませんけれども、しっかりと誤解のないように表現の修正をさせていただきたいと考えております。

それから、26ページの一番下になりますけれども、本件31件のうち7件については直接関係ないものでしたので、御意見として賜りまして今後の参考とさせていただければと思います。また、事前意図公告については意見がございませんでしたということをお報告させていただきます。

それから、また恐縮ですけれども、資料4の方にお戻りいただければと思います。

同じく19ページでございまして、新基準につきまして赤字で書かれた表になりますけれども、単位系の変更によりまして、これまで3.9ですとか中途半端な端数の設定となっておりまして、これにつきまして整数値といいますか、ぴったりとした切りのよい数字にすることで、例えばE50であれば平均値が5.0ということで等級の数字と平均値が同じになりまして、分かりやすくなるというふうに考えておりますので、こういった形で切りのよい数字に修正いたしまして、より分かりやすいものとしたいというふうに考えております。

次に、4番の曲げ試験の新たなスパン比に対する係数の新設でございます。こちらも機械等級区分の構造用製材なんですけれども、大断面の製材が近年、丸太が大きくなってまいりまして、森が成長しまして丸太が大きくなりまして、そういった大断面の製材品が作れるようになってきたんですけれども、そういった大断面の製材につきましては、このスパンというのが大事になってきます。

このスパンは何かと申しますと、曲げ試験というのは2点で支えた製材に力を加えまして実際に曲げてみるんですけれども、下を押さえて、上から押さえるんですけれども、どうしても支えの2点が必要になってまいります。その支えの2点の距離をスパンと言っているんですけ

れども、同じスパンで太さが違う試験体を乗せますと、いろいろそれに対して補正をしなければならなかったんですけれども、この補正につきまして、これまでは17超から18以下というところが基準となっております、これよりスパン比が大きいものは設定されておったんですけれども、これよりスパン比が小さいものは設定しておりませんでして、材面が太いものを試験する場合には材も長くしないと18、17という数字に追いつかなくなっておりました。そうしますと、試験のためには物すごく長く試験体を作らなくてはいけなくて、実際そういうものはなかなか作れないですとか、試験する機械自体も大きいものにしないではいけないということとで不都合が生じておりましたので、係数を新たに設定いたしまして、スパン比が小さくても大きいものを測れるようにということで修正するものでございます。

このほか、製材の規格につきましては6番のとおり実際の寸法試験の採取する場所ですとか測る場所の設定の具体化ですとか、新たな試験方法の追加等を行うということにしております。

それから、一つ戻って5番ですけれども、他のJ A Sと同様にJ I SのZ 8301に従いまして2部構成に修正するというような変更をする予定としております。

説明は以上です。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

それでは、申出者であるF A M I Cから補足説明があればお願いいたします。

○安井（F A M I C） F A M I Cの安井でございます。

特に補足する説明はございません。御審議のほどよろしくお願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「製材の日本農林規格の改正」につきまして、御質問、御意見をいただきたいと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、鈴木委員、手を挙げていただいておりますので、御発言をお願いいたします。

○鈴木委員 鈴木でございます。

今の御説明を伺いまして、③と④についてコメントと質問をさせていただきたいと。まず、③です。ヤング係数の基準値の変更、これは妥当だというふうに思いますので、よろしいんですけれども、4番のスパン比のことですけれども、新設の部分です。この数値の妥当性といいたいまいしょうか、検証の仕方といいたいまいしょうか、そのあたりを御説明いただけますか。妥当性等をどんなふうに確認、検証されたのかというあたりをお教えいただければと思います。

○佐藤規格専門官 こちらは原案検討委員会の方で検討いただきましたけれども、データをいただいております。具体的には、原案を作成したF A M I C担当者から回答させていただきま

す。

○中田（FAMI C） 原案を作成しましたFAMI Cの中田でございます。

こちらにつきましては、原案作成委員会の中の強度の専門の委員の方にデータ等を作成提出いただきまして、ここの新たに設定した部分につきましては、これまでのスパン比が18倍以上については2から3倍刻みで係数を規定していたものの18倍を下回るものに関しましては、係数の変化が大きくなるということで1倍刻みという形での整理をした方がいいということも説明いただき、これらを、原案作成委員会の中で委員の皆様を確認及び御了承をいただいたというところでございます。

以上です。

○中嶋会長 鈴木委員、いかがでございましょうか。

○鈴木委員 データの検証というのは、これまで理論的なアプローチと実験的な検証と両方あると思うんですが、そういうことをされたということによろしいでしょうか。

○中田（FAMI C） 過去の実験データと、理論的なものの両方を検証させていただいたということでございます。

以上です。

○中嶋会長 御質問ありがとうございました。

ほかにいかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見は出尽くしたようですので、「製材の日本農林規格の改正」については案のとおり改正するということによろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。では、異議がないということで、諮問事項の「製材の日本農林規格の改正」については案のとおり改正すべきと御報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては、先ほどと同様にしたいと存じますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。では、そのようにさせていただきます。

続きまして、「直交集成材の日本農林規格の改正」について審議を行いたいと思います。

まず、事務局から御説明をお願いいたします。

○佐藤規格専門官 それでは、直交集成材についてでございます。21ページを御覧ください。

直交集成材、クロスラミネートティンバー、いわゆるCLTと言われているものの規格にな

ります。こちらはのこぎりでひいて作った板、これをひき板といいますけれども、これを本規格では一応厚さが12ミリから50ミリ、幅ですと30センチ以下の板、こちらをラミナと呼んでいるわけですが、そのラミナを幅の方向につなげて作った広い板を3枚以上用意しまして、その板の向きが直交するように重ねて接着した板というふうになっております。

次のページ、22ページを御覧いただきますと、右下の方にイラストがございますけれども、このラミナを幅方向につなげて作った板3枚のCLTのものでございますけれども、表面と裏面の現れる板の方向は並行なんですけれども、その間のラミナ、中間の層についてはラミナが直交するように配置して貼り付けるということで、板を直交に貼り付けますので、直交集成板というような言い方になっておるといことでございます。縦にも横にも繊維が走っているということで、比較的縦にも横にも強い板になるのが特徴でございます。

21ページにお戻りいただきまして、この特徴を生かしまして中大規模の建物ですとかの壁ですとか床ですとか、そういった面的な構造用の部材として利用することができるということになっております。構造用の木材として使えますので、右下の活用事例にございますとおり建築基準法に引用されておまして、強度の設定が行われているということで格付率も比較的高いものになっておるといところでございます。

具体的な改正内容につきましては、すみません、また22ページに進んでいただければと思います。

1点目は先ほどの製材と同様に目視等級区分のものについて定義を変更して、機械による測定も含めるということといたします。理由としては先ほどと同じものでございます。

それから、2点目といたしまして、寸法許容差の改正でございます、CLT、部材としては大きいものでございまして、現行としては3.0ミリメートルですとか6.5ミリメートルということで、0.1ミリメートル単位で設定されていたところがございますけれども、実際測るに当たって、ここまで細かくするためにはかなり大変だったりとかしますので、実際にちょっと実態とそぐわないということと、合板のような板材等では同様に小数点以下の基準を設けていないということで、こちらの整数値に改正したいというふうに考えているところでございます。

それから、絵にはございませんけれども、3点目としましてホルムアルデヒド放散量試験ということでございまして、こちらは先般改正を行っております集成材のJASで既に認められている一部の試薬を調製済みの試薬が使えるようにということの改正でございます。

それから、4番目として他のJASと同様の様式の変更ということで2部構成にいたしますということでございます。

パブリックコメントにつきましてですが、資料6の27ページを御覧いただければと思います。

本件につきましては、パブリックコメントに対しまして1件、1者から御意見がございました。

次のページを見ていただきますと、点をカンマに変えた方がいいというような御意見でございまして、これにつきましては意見のとおり修正させていただくことといたしました。また、事前意図公告についての意見はございませんでした。

以上で直交集成板のJAS改正についての説明を終わります。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者であるFAMICから補足説明があればお願いいたします。

○安井（FAMIC） FAMICの安井でございます。

特に補足する説明はございません。御審議のほどよろしくお願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「直交集成板の日本農林規格の改正」につきまして、御質問、御意見をいただきたいと思いますが、なお、青木委員と渋沢委員は本規格の原案検討の委員であるため、議決については御遠慮いただきたいと思います。議論につきましては御参加いただいてももちろん結構でございます。

それでは、いかがでございましょうか。

特にございませんでしょうか。

先ほどと同様に、技術の進歩に合わせた規格の改正と合理化・効率化に合わせた対応というものをされていると理解いたしました。

それでは、よろしいでしょうか。御意見が出尽くしたと思いますので、「直交集成板の日本農林規格の改正」について案のとおり改正するというのでよろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。異議がないようですので、諮問事項の「直交集成板の日本農林規格の改正」については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては、先ほどと同様にしたいと存じますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 ありがとうございます。そのようにさせていただきます。

それでは、続きまして、「フローリングの日本農林規格の改正」について審議を行いたいと存じます。事務局から御説明をお願いいたします。

○佐藤規格専門官 フローリングについてでございます。24ページを御覧いただければと思います。

フローリングのJASにつきましても、厚さの50%以上がひき板、のこぎりで作ったような板であるか合板など木質系の材料で構成されたものを扱っております。フローリングでは板を並べて床にすることになりますけれども、板と板をきれいにつなげるように板の側面部にちょっと凹凸を作ってぴったり並ぶようにしているというのが特徴になっております。

規格はひき板を基材とした単層フローリングと合板などを基材とする複合フローリングが別に定められております。単層フローリングは体育館ですとかに使われておりますし、複合フローリングは集合住宅をはじめといたしまして、住宅を中心に使われているというものでございます。

規格の内容につきましても、左下の表のとおりでございます。材面の品質ですとか寸法、乾燥の度合いによって定められておまして、このうちホルムアルデヒドの放散量につきましては建築基準法の関係法令に引用されているというものになっております。格付の量としましては、おおむね横ばいとなっております、おおよそ70万平方メートルというような量になってございます。

具体的な内容につきましても、25ページを御覧いただければと思います。

1点目は単層フローリングの定義についてでございます。単層フローリングではこれまで不陸緩和剤ですとか防湿を目的といたしました材料のみを貼ることができたものでございますけれども、近年はやはり音対策が必要だということで、そちらへの対策ですとか防振等を主目的といたしましたものを貼ってあるか製品があるということで、こちらにつきましてもJASの対象にするように定義を改正するものでございます。

それから、2点目はホルムアルデヒドの試験方法の改正でございます。ホルムアルデヒドの放散量の試験につきましても、建築用ボード類のJISにおいて引用されておりますデシケータの試験方法のJIS A1460がございます。現行のJASについてはこれに対応しておりません、JIS R3503に定められたデシケータによる試験方法を採用しているのございますけれども、こちらのJIS R3503に定められたデシケータが既に廃盤になっているということで、こちらのJIS A1460の方法によって試験を導入することとしております。こちらは新しい試験方法なんですけれども、JISの方でこちらについては一応検証済

みということで、それをそのまま追加するというような形にしております。これによりまして、こちらの J I S A1460に規定されております新たなデシケーター、I S O13130を使えるようになるということで、こちら也使える器具として追加いたしますということでございます。

このほか、他の J A S 同様様式の変更を行いますし、その他といたしまして許容の寸法差の明確ですとか試験方法の明確化ということで、より分かりやすいものにする修正を行うことといたしております。

それから、資料6のパブリックコメントの方ですけれども、こちらにつきましてはパブリックコメント及び事前意図公告についての御意見はございませんでした。

フローリング J A S の改正についての説明は以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である F A M I C から補足説明があればお願いいたします。

○安井 ( F A M I C ) F A M I C の安井でございます。

補足する説明はございません。御審議のほどよろしくをお願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「フローリングの日本農林規格の改正」について、御質問、御意見をいただきたいと思いますが、渋沢委員におかれましては、本規格の原案検討の委員であるため、議決については御遠慮いただきたいと思います。先ほどと同様に議論については御参加いただければと思います。

それでは、お願いいたします。いかがでございましょうか。

それでは、山根委員、お願いいたします。

○山根委員 山根です。

単純な質問を1点お願いします。いろいろ目的も様々になって、いろいろな材料を使う製品も流通していることからとありますけれども、J A S であるということで、その使えるものの材料を特定するような必要はないのかという質問です。

○佐藤規格専門官 材料については、特に規定はございません。防湿材として何を使うかということですね。それについてはございません。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

例えば渋沢委員から何か補足の御説明をいただくことはできますか。

○渋沢委員 恐れ入ります。渋沢です。

特に補足ということはございません。今回このフローリングの J A S の規格の中でホルムア

ルデヒド放散量について変えさせていただいておりますが、今後、林産物のJASに関しましては同じような形で順次改正をいただくというようなことと伺っております。

以上です。

○中嶋会長 突然申し訳ございませんでした。ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

ほかにいかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

それでは、意見が出尽くしたようでございますので、「フローリングの日本農林規格の改正」については案のとおり改正するというところでよろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。異議がないということですので、諮問事項の「フローリングの日本農林規格の改正」については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましては、先ほどと同様にしたいと存じますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 御確認ありがとうございます。それでは、そのようにさせていただきます。

それでは、続きまして、「即席めんの日本農林規格の改正」、「食用植物油脂の日本農林規格の改正」、「人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の改正」、これら3規格について一括して審議を行います。

事務局から御説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。3規格一括して御説明させていただきます。

資料の方は、資料4の27ページでございます。

まず、この3規格はいずれも今回は様式の改正のみでございまして、基準値等の改正はございませんので、規格の概要ですとか生産状況について御説明させていただきます。

まず、即席めんの日本農林規格でございますが、左下に書いてございます。いわゆるインスタントラーメンと呼ばれるものでございまして、一般の状態ですとか食味についての基準がございまして、また、めんの製法に応じて油で揚げるものについてはフライめん、フライめんにつきましては酸価が1.5以下、揚げないノンフライめんにつきましては水分14.5%以下、それから、生タイプめんにつきましては、保存性を高めるためにpHを下げますが、水素イオン濃度の基準値が定まっているというものでございます。

このほか、容器の包装の基準もございまして、カップめんの場合は容器であり、その後食器

としても用いるということになってございますので、その食器として用いるときのことについても基準が容器又は包装の状態のところに規定されているというものでございます。

右側の水色のところを御覧いただけますでしょうか。生産量、それから、格付率を書いてございます。ここ5年程の格付率は80%台から70%台、やや微減傾向ではございますが、高い格付率ではないかというふうに考えてございます。

即席めんにつきましては、以上でございます。

続きまして、次のページ、28ページでございます。食用植物油脂の日本農林規格について御説明させていただきます。

いわゆる食用植物油でございますが、植物性の油がほぼ該当するというものでございます。大豆油ですとかオリーブオイルであったり、それから、ひまわり油などが該当するというところでございます。左下には代表的なたね油、キャノーラ油について規格値を抜粋してございます。3区分ございまして、まずなたね油、それから、精製なたね油、なたねサラダ油という形で3区分がされてございます。それぞれ色ですとか水分及びきょう雑物、比重、冷却試験、酸価、けん化価、よう素価、不けん化物といった基準値が定まっているというところでございます。

右の方に生産状況を記載してございますが、格付率を見ていただきますと、こちら70%台でやや微減傾向ではございますが、推移しているということで、先ほどの即席めん同様高い格付率かなというふうに考えているところでございます。

いずれの規格も消費者の選択に資するということなどのための平準規格として制定されているというところでございます。

ここまでは製品にJASマークをつけるタイプのJASでございました。最後に御説明いたします人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理、こちらは製品にもものをつけません。認証を取った事業者の方が広告等、例えばホームページであったりチラシであったり名刺といったものにJASマークを付して、認証を取っているということをPRしていただくと、そういうタイプのものがございます。

左下に基準値を抜粋してございます。まず、一般要求事項といたしまして、顧客要求事項を満たすように認証事業者の方が自ら管理基準を確立してくださいと。それを維持したり継続的に改善してくださいということがまず求められているところでございます。管理の基準でございますので、後ほど出てきますけれども、具体的に決めていない部分につきましても管理の基準として相手の要求に合わせて管理基準をつくって、それを管理してくださいというような形

になっているところでございます。

それから、二つ目が施設の要求事項でございます。結露を防止できる構造ですとか排気・排水の設備を設置してくださいということ、それから、清浄区を設置し、ネズミなどのそ族等の混入防止が図られる設備であるというようなことが求められているところでございます。また、培養液、植物工場の場合は水耕栽培でございますので、その培養液が微生物に汚染といいますか、増殖して腐敗しないような装置、設備を持ってくださいということを求めているところでございます。

三つ目として管理要求事項がございます。いわゆるソフト面ということになるわけですが、種子の履歴ですとか培養液の微生物検査、それから、衛生状態の維持・モニタリングなどをしてくださいということが定まっております。また、出荷するときの出荷の検査ですとか、それから、段ボールなどの資材、こういったものの受入れのときの清浄区への持ち込みの制限といったようなことも定まっております。それから、ほかのJASでは余りないんですけども、従事者に対する管理ですとか教育訓練というものもしてくださいということで定まっております。

右の方に状況として書いてございますが、製品にマークをつけませんので、格付という行為はございません。現在、植物工場と言いますと、太陽光型のもの、それから、人工光型のもの、それから、その両方を組み合わせたものというものがございまして、人工光型の植物工場は国内に200弱の施設がございます。事業者の方も200弱の事業者の方がいらっしゃるということで、現在、認証事業者の方は2事業者ということで若干少ないのでございますけれども、この規格の維持管理を担当されています協会の方からは増えるように普及に力を入れていくというふうに聞いているところでございます。この規格はB to Bがメインというものでございます。

以上、3規格の御説明でございます。

○中嶋会長 パブコメの方は。

○渡部規格専門官 大変失礼いたしました。

パブリックコメントの方は、それぞれ1件ずついただいております。植物性たん白と同様の御意見でございましたので、同様の回答といたします。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、「即席めんの日本農林規格の改正」など3規格について、御質問、御意見を承り

たいと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、大谷委員、お願いいたします。

○大谷委員 最後の人工光型植物工場の規格ですが、特に衛生管理の面で、とても素晴らしいことだと思います。ただ、認定事業者が非常に少ないことが気になります。今後を期待してというようなことが書かれておりますけれども、今後の認定業者の増加に向けて何か方針や方策あるのでしょうか。

○中嶋会長 関連団体の方に御返答いただければと思いますが、ちょっと私、お名前が今確認できないんですけれども。

日本植物工場産業協会様に参加していただいておりますが、どなたか代表して今の件につきまして御発言いただけることはできますでしょうか。

今手を挙げていらっしゃるんですね。聞こえています。どうぞお願いいたします。

○丸尾（日本植物工場産業協会） 理事の一人の丸尾と申しますけれども、植物工場は今御指摘のように非常に素晴らしい技術ではありますが、電気料金等々の値上がりがございまして、非常に経営的にもそれほど今有利な状況ではございません。ただし、今後生産者の高齢化ですとか農家数の減少ですとか、いろんな課題がここ5年、10年の間に進展していくことを考えますと、これから一定程度の普及拡大というのは見込まれると考えているところでございます。

以上でございます。よろしいでしょうか。

○中嶋会長 ありがとうございます。

すみません、1点だけ私の方から追加で今に関連して質問させていただきたいんですが、事業者数としては伸びていて、認証事業者数がちょっと下がっているというのは、ここら辺は何かどういう御事情か御存じのところはございますか。

○丸尾（日本植物工場産業協会） 一つは先ほど言ったように、表示できないということがございます。それで十分な訴求性がないということで、今後その辺のことについても今検討を始めているところでございます。

○中嶋会長 分かりました。どうもありがとうございます。今後の課題をちょっと指摘していただいたと思いました。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、猪口委員、お願いいたします。

○猪口委員 猪口でございます。

私からは一つ、即席めんにつきまして質問させていただきたいと思っております。即席めんはおそ

らく全て家庭用かと思えますけれども、とても高い格付率でJ A Sが活用されていることを改めて今日感じました。教えていただきたいのは、即席めんにはCodex規格があるのでしょうかという点と、もしあるのであればJ A Sとどのような違いがあるのか教えていただければと思います。

以上でございます。

○中嶋会長 それでは、協会の方に今参加していただいておりますので、コメントをいただきたいと思えます。

○船田（日本即席食品工業協会） 日本即席食品工業協会の船田と申します。私の方から御説明させていただきます。

国際規格としまして、今、即席めんについてはCodexの規格が2006年に制定されております。Codexとの違い、資料があれば見てほしいところなんですけど、ちょっと用意していませんので口頭で御説明しますけれども、一つ、即席めんの品質の基準としまして、即席めんは今フライめんとノンフライめんというのがあります、要は油で揚げる、もともと即席めんは日本で発明されたもので、最初はフライめんということで油で揚げるということが基本となっております。油を使うということですので、油の酸価、これは食品衛生法でも定められておまして、油を使用する食品については酸価を測って、食品衛生法では3.0以下となっておりますけれども、Codexの方では2.0以下で、J A Sの規格は1.5以下ということで食品衛生法よりも半分以下、厳しくなっています。Codexよりも0.5厳しく設定されております。こうした厳しい基準を設定することで各認証交渉、即席めんの製麺工場、品質管理の指標としまして酸価1.5以下、通常即席めんの品質管理面でいうと大体1.0以下で抑えられているようなんですけれども、こうした安全面に配慮した規格となっているところでございます。

ほかにもちょっとCodexと違うところはあるんですけれども、取りあえず酸価の面で、安全面で配慮しているということでございます。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

今の点につきまして私からちょっと一つ質問させていただきたいんですが、Codexと比べるとJ A Sの方が高い品質を求めているというような印象を持ちましたけれども、海外に展開する場合、例えばJ A Sマークがついているとより高い品質のものだと認知されて、より売れるというような、そんなことは期待できますでしょうか。

○鈴木（日本即席食品工業協会） 即席食品工業協会事務局の鈴木と申します。

今御質問いただきました件につきましては、おっしゃるとおり本当に日本の規格の方が優れているということで、実際日本で製造されたものが輸出をしているという現状もございます。現在は1億食に満たない数字なんですけど、輸出をされておまして、その理由としては、やはり日本のものが安全・安心だということで海外の方には受け取られているようでございます。○中嶋会長 ありがとうございます。

JAS規格はいろいろなものが今開発、展開されているところですが、そういったブランドを確立して輸出等行っていくための手段として活用を考えているところですので、こういった展開ができるといいのかなというふうに思った次第でございます。ありがとうございます。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、阿部委員、お願いいたします。

○阿部委員 今の中嶋先生の話に関連してなんですけれども、JASと非JASの分析をして、机上配付資料には全部データがあったので拝見させていただきましたけれども、非JASで規格を満たしていないものはなかったという話なんです。なので、もっともっと品質がいいものを作って、何かそれを差別化のものとして最終的には輸出に使うとかいうような形でJASを活用していってもらえると、何か更にいい形になるのかなと思います。

もう一点は、そういう状況ながら業界団体としてJASの格付率を高く維持しているということに対しては大変敬意を表したいと思っていますので、今後もよろしくお願ひします。

以上です。

○中嶋会長 今の段階では丸JASでございますよね。今、阿部委員がおっしゃったのは特色JASの方にまでもしかすると進めるのではないかなというふうな御意見だと思いますので、また御参考にいただければというふうに思いました。

ほかにいかがでございましょうか。オンラインもよろしいですか。

それでは、御意見が出尽くしたようでございますので、「即席めんの日本農林規格の改正」など3規格について案のとおり改正するというふうによろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。異議はないようですので、諮問事項の「即席めんの日本農林規格の改正」など3規格については案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、今後の取扱いにつきましても先ほどと同様にさせていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 御確認ありがとうございます。そのようにさせていただきます。

それでは、議題3のその他についてですが、事務局から何かありますでしょうか。

○渡部規格専門官 その他につきましては、特にございません。

○中嶋会長 それでは、本日の審議は終了とさせていただきたいと思います。

委員の皆様におかれましては、会議の円滑な進行に御協力いただきまして、ありがとうございます。

それでは、進行を事務局にお返しいたします。

○渡部規格専門官 ありがとうございます。

本日御審議いただきました日本農林規格につきましては、速やかに公示できるよう所要の手続を行ってまいります。

それでは、以上をもちまして日本農林規格調査会を閉会いたします。本日は誠にありがとうございました。

午前11時44分 閉会

