

パブリックコメント募集結果（案）

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の

日本農林規格の制定

1．制定案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R4. 5. 12～R4. 6. 10）

（1） 受付件数 156 件（53 者）

（2） 意見と考え方
別紙のとおり

2．事前意図公告等によるコメント（募集期間：R4. 4. 8～R4. 6. 6）

受付件数 なし

(別紙)

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の日本農林規格の
制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

番号	御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
総論			
1	規格の制定に賛成。	2	賛成の御意見ありがとうございます。
2	本規格に「プラントベース」、「プラントベースド」の定義も含めるべき。	8	現状、「プラントベース」、「プラントベースドフード」の用語について、国内にも国際的にも定義は存在しません。今後、国際的な動向も注視し、対応すべきと考えます。
3	規格名の「ベジタリアン又はヴィーガン…」は、「ベジタリアン又はビーガン…」又は「ヴェジタリアン又はヴィーガン…」とするのが適切だと思います。	2	本規格名の「ベジタリアン又はヴィーガン」の用語は、観光庁の「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」から引用しています。 また、同庁の「外国人客への対応マニュアル」でも、「ベジタリアン」及び「ヴィーガン」と表記していることから、適切であると判断しています。 (外国人客への対応マニュアル 観光庁 観光産業課 https://www.mlit.go.jp/common/000059430.pdf)
4	高速道路のサービスエリアや公共のインフラ施設（学校や役場、病院の食堂、駅構内等）で営業している飲食店においては、ヴィーガン対応の食事提供を行うことを規格で要求して欲しい。	1	本規格は全ての事業者には義務付けられるものではなく、事業者が任意で認証を取得し、JASマークと共に「ヴィーガンレストラン」などと名乗ることができる仕組みです。なお、高速道路のサービスエリアや公共のインフラ施設で営業している飲食店であっても、本規格の認証を取得することができます。
5	JASのように今後も基本的に定義が変	1	JASは、JAS法により5年以内に見直

	わらない規格においては、ヴィーガンの本来の定義である動物性食品不使用の製品に限り定義を定めるべきである。		しを行うことが定められております。本規格原案の検討においては、国内の様々な利害関係者の意見を踏まえてヴィーガンの基準が取りまとめられております。
6	料理以外の飲料についても規定を設け表示をつけるべきである。	1	本規格において、「料理」とは、食材及び添加物を用いて調理した飲食料品と定義していますので、飲料も適用範囲に含まれます。
7	「VEGAN」のみならず、「動物実験不使用」、「RSPO認証」、「フェアトレード」などマークを細かく制定し、使用する事を義務化して欲しい。	1	本規格に限らず、環境保全、動物福祉、フェアトレード等に配慮する規格の申出があれば、別途検討されるものと考えます。
8	ベジタリアンやヴィーガンは宗教的なものであり、ポリシー的なものであり、人それぞれでもある。そのようなものを国家規格とするべきか疑問。	2	JASは全ての事業者に義務付けられるものではなく、事業者が任意で認証を取得することができる仕組みです。従いまして、本規格の認証を取得しなくても飲食店等が「ベジタリアン」、「ヴィーガン」向けの料理を提供することは可能です。
9	本規格の認証を受けた食品でなければ“ベジタリアン”若しくは“ヴィーガン”を名乗れないように受け止められる。	1	
10	ヴィーガンに適した料理は、動物の搾取を伴わない素材を使用している必要があり、このことについて飲食店等が説明すべき。	1	ベジタリアン及びヴィーガンについては、現状、様々な考え方が存在するため、国内の利害関係者の意見を整理し、本規格を取りまとめたところです。
11	素食（仏教や道教の方などアジアで広く見られる菜食料理）も対象に含め欲しい。	1	観光庁が公開している「飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド」（令和2年4月版）では、ベジタリアン・ヴィーガンを、「ヴィーガン」、「ラクト・ベジタリアン」、「オボ・ベジタリアン」及び「ラクト・オボ・ベジタリアン」の4つに分類しております。また、ISOにおいても、ヴィーガン、ラクトベジタリアン、オボベジタリアン及びラクトオボベジタリアンの4つをベジタリアン・ヴィーガンと規定しています。 以上のような国際的な状況に鑑み、

			本規格では、卵及び乳製品を摂食するベジタリアン、卵を摂食するベジタリアン、乳製品を摂食するベジタリアン及びヴィーガンの4つに分類することとしました。
12	基準に背いていた場合に何らかの罰則が必要となる。	1	本規格の認証事業者でない場合、罰則はありませんが、本規格の認証事業者が基準に違反していた場合、登録認証機関からは是正処置等を求められます。 なお、不適切な格付を行っていた場合、農林水産大臣は当該事業者に対し、その基準を守るべき旨の指示・命令をすることができます。また、当該命令に違反した場合、懲役又は罰金に処せられることがあります。
13	飲食店向けにベジタリアンやヴィーガンが避けたいものを明確に通達しておくのも消費者トラブルを避けるためにはいいのではないかな。	1	規格の基準に適合しているかどうかは、事業者自らの責任で確認することとなります。 動物由来の原材料及び添加物のリスト化することも考えられますが、必要であれば今後検討されるものと考えます。
14	学校給食をベジタリアン又はヴィーガンの選択ができるようにして欲しい。また、レストランやコンビニエンスストアやファストフードでもバラエティ溢れたヴィーガンメニューの選択ができるようにして欲しい。	3	本規格の普及によって、様々な飲食店等でベジタリアン、ヴィーガンに適した料理を選択できるようになると考えます。
箇条1			
15	「ヴィーガン（完全菜食主義者）」とあるが、ヴィーガンとは、ヴィーガニズムを実践している人のことであり、ヴィーガニズムとは、衣食他全ての目的に置いて人間がヴィーガン実践不可能ではない限りいかなる方法による動物の搾取及び動物への残酷な行為の排斥に努める哲学と生き方である。訂正することを求める。	21	「ベジタリアン」及び「ヴィーガン」の用語は、そのままで一般的に認知されつつあり、国際規格（ISO 23662）でも、定義されていないことから、御指摘を踏まえ「菜食主義者」及び「完全菜食主義者」の用語については、削除することといたします。

16	「社会経済的配慮（フェアトレード、アニマルウェルフェア）」となっているアニマルウェルフェアは「家畜の福祉」であって社会経済活動とは違うので、誤解を生まないように分けるべき。	5	ベジタリアン・ヴィーガンの国際規格（ISO 23662）においても、「socio-economic considerations (e.g. fair trade, animal welfare)」と記載されております。
箇条4			
4.2～4.5 a)			
17	食材（原材料）及び添加物において動物由来のものを使用しないこととして欲しい。	17	食材（原材料）及び添加物について、動物由来のものであるかを確認するためには、使用されている食材（原材料）及び添加物を相当程度さかのぼる必要がありますが、添加物のうち、加工助剤については、食品表示基準の規定によって表示が省略されていることから、加工助剤の使用状況を把握するのは極めて難しいのが実情です。
18	4.2～4.5 a)の「2次原料として動物由来の原材料及び添加物（加工助剤を除く。）」の（加工助剤を除く。）の部分を削除するよう求める。	8	ただし、加工助剤として用いられる動物の骨炭と甲殻類から得られるキトサンについては、本規格原案作成のプロジェクトチーム委員会において、特にベジタリアン及びヴィーガンの方が気にされるという意見があり、これら2つに限定されるのであれば、その使用状況を把握することが可能との結論であったことから、2次原料においてこれらの2つに限り確認することを規定しました。
19	「加工助剤である動物の骨炭及び甲殻類から得られるキトサン」について、加工助剤の中で動物性のものはキトサン以外にあるにも関わらず、キトサンに限り使用を認めないのは整合性がない。製品中に成分が残らない加工助剤については条件から外すか、動物性の加工助剤を一律に禁止するかどちらかにすべきである。	1	なお、食材（原材料）及び添加物が動物由来であるかを確認するために、規格書等を取り寄せて内容を確認することを妨げるものではありません。
20	骨炭やキトサンのほか、乳製品を作る際において使用する仔牛の後胃由来のレンネット、動物のうち虫を原料とするような、色素やろう、動物由来のビタミンD3についての使用も排除して欲しい。	1	一方で、国際規格（ISO 23662）では、1次原料及び2次原料に限らず、いかなる段階においても動物由来の原材料及び添加物を用いてはならないとされていることから、御意見を踏まえ、いかなる段階における食材（原材料）及び添加物の名称等から動物由来であることが容易に判断できる場合にあつ
21	添加物を含む原材料について、動物性かどうか名称で判断すると定義しているが、名称のみで判断できるものなのか。	13	
22	動物由来であるかどうかを「当該原材料又は添加物の名称から判断する。」とあるが、名称だけでは複合原材料やキャリーオーバーなど実際に動物性食品が含まれているかどうかを完璧に判断するのは困難である。加工助剤のキトサンまでが禁止されるのであれば各原料の規格書を取り寄せ内容を確認すべき。	1	

23	4.2～4.5 a)の「並びに」以降の記載が分かりにくい。 1次原料で砂糖を使う場合、キトサンの件を確認する必要があるということか、それとも2次原料に砂糖があった場合も、キトサンの件を確認するよう求めているのかがわからない。もう少しわかりやすく書き直せないものか。	1	ては、当該食材（原材料）及び添加物を用いてはならないことを明確にします。 また、一般消費者に誤認を招かないよう特定の品目を明記せず、全体的に分かりやすく修正することといたします。
24	ラノリンは含めるべきでなく、また蜂蜜も含めない方がよいとすべきである。	8	「蜂蜜又は蜜蜂製品（蜜ろう、プロポリス等）」及び「ラノリンを含む羊毛脂」については、国際規格（ISO 23662）の規定を参考としました。
25	ハチ由来のはちみつやローヤルゼリー、カイガラムシ由来のコチニール(着色料)やシェラック(接着・光沢材)のようなヴィーガン食の禁忌となる原料として昆虫由来品への言及が必要です。	1	「蜂蜜又は蜜蜂製品（蜜ろう、プロポリス等）」については、国際規格（ISO 23662）の規定を参考としました。 動物由来の原材料及び添加物のリスト化することも考えられますが、必要であれば今後検討されるものと考えます。
26	動物愛護に関する規定も含めるべき。	3	ベジタリアン及びヴィーガンについては、現状、様々な考え方が存在するため、国内の利害関係者の意見を整理し、本規格を取りまとめたところで す。
27	ヴィーガン料理にはパーム油の使用は認めないで欲しい。	6	
4.2～4.5 b)			
28	メーカーであればその安全性や特保の認証などで動物実験を行う例があるが、飲食店などの事業者で動物実験を行っている例はほぼ皆無と断言していい。実際に存在しない事例を条件とすることは優良誤認となりかねないため、「義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き」の条件を削除すべき。	26	「義務的かつ規制上の要求事項がある場合を除き、」につきましては国際規格（ISO 23662）との整合性を図り、実態と御意見を踏まえ当該文言を削除することといたします。
箇条5			
29	5.6.3 b)について、「ベジタリアン及びヴィーガンに適さない食材を・・・」に修正するべき。	7	ベジタリアンに適した料理については、メニュー表や広告等にベジタリアンに適さない食材を揚げた油を用いている旨を明記し情報提供する場合に
30	「ヴィーガンに適さない食材を揚げた	1	

	油を用いずに調理することを原則とする」について、例外があってはならないので必ずヴィーガンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することとして欲しい。		は、例外的に、当該揚げた油を用いて調理してよいこととしています。ヴィーガンに適した料理についても、ヴィーガンに適さない食材を揚げた油を用いずに調理することを「原則」としてありますが、例外を記載しておりませんので、例外のない原則となります。
31	他にも油を使う可能性は多くあると思うが、揚げ油だけに固定した理由はなにか。	1	本規格原案作成のプロジェクトチーム委員会において、動物由来の原料を揚げた油と共用することは消費者の理解が得られないとの意見があったことから、揚げ油の共用を原則禁止することといたしました。 なお、製造ラインを共用する場合にあっては洗浄を徹底することとしていることから、動物由来の原料を炒めた油等の混入は起こり得ないと考えています。
32	5.2.1～5.2.4について、1品目も提供できない場合があっても、認証レストランを名乗ってよいのか。 有機料理を提供する飲食店等の管理方法のJAS（有機レストラン）との横並びでこうなっていると思うが、有機レストランとは以下の根本的な違いがあり、何の考慮もなく横並びにするのはおかしい。 有機の場合は提供数が5品目以上であり、5品目→4・3品目になった場合、なお顧客の選択の余地があるが、この規格は1品目→0品目となり、顧客が食べられるものがなくなる。それで認証レストランですとっていいのか。 有機の場合と、この規格の場合の、食材の調達の困難さが異なる。有機は食材が手に入らない場合が想定されるが、この規格では食材の調達が困難とは思えない。 唯一考えられるのは、1日の提供食数	2	外国人観光客によるインバウンド需要の取り込みや国内での普及などの観点から、ベジタリアン又はヴィーガン向けのレストランの選択肢が増え、また、参入する飲食店等が取り組みやすくするため、ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を1品目以上提供できればよいこととしました。 また、一時的にベジタリアン又はヴィーガンに適した料理の提供が困難な場合とは、御指摘の「1日の中での提供食数を完売した場合」も想定されますが、天候不順などにより、入荷を予定していた当該規格の基準を満たす食材及び添加物の入手ができなくなる可能性も想定されると考えます。

	が決まっていて、完売したときは、一時的に提供できないことは許容の範囲と思われる。従って、この項に注記をつけ次の文言を入れるべきである。「注記：ここで一時的とは、1日の中での提供食数を完売した場合に限り、翌日以降は提供を確実にしなければならない。」		
33	「ベジタリアン／ヴィーガンに適した料理を提供する飲食店等は、ベジタリアン／ヴィーガンに適した料理であって、主食と主菜が一体として提供されるもの（麺・パスタ料理等を除く。）を1品目以上提供できなければならない。」とは、ラーメンやパスタだけではベジタリアン／ヴィーガン対応店といえないということか。文章が分かりにくいいため再考をお願いする。	2	麺・パスタ料理等は、主食と主菜が一体として提供されるものではありませんが、ラーメンやパスタを1品目以上提供できる飲食店等は、本規格の認証の対象となります。なお、字句修正については、わかりやすい表現ぶりを検討いたします。
34	ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理の調理の際は、調理器具を別々にして欲しい。	1	ベジタリアン・ヴィーガン料理に適さない食材と調理器具等を共用する場合、入店前にも顧客が確認できるようにその旨を情報提供しなければならないと規定しておりますので、その情報を基にお店を選んでいただけます。
35	保管や、配合計画に基づく調理、混入防止、情報提供などがきちんと行われているか、時折抜き打ちで第三者機関のチェックを受ける必要がある。	1	JASの登録認証機関（第三者機関）は、事業者に対し、無通告の監査を行う場合があります。
36	飲食店等による表示について、現在誤解を招くような用語が多数存在しており、消費者が困惑しているため国で定めた用語を表記することを義務として欲しい。	1	飲食店等における優良誤認表示については、景品表示法により禁止されておりますので、本規格においては、顧客がベジタリアン又はヴィーガンに適した料理をそれ以外と識別できる表示がされていれば十分であり、決められた用語を一律に表示させることを義務付けるまでは至らないと考えます。
37	本規格においては、「卵及び乳製品を摂るベジタリアン」、「卵を摂食するベジタリアン」、「乳製品を摂食するベジタリアン」の英語圏でメジャーとなる呼び	1	本規格の基準に適した料理とそれ以外が識別できるように表示されていれば、「卵及び乳製品を摂るベジタリアン」、「卵を摂食するベジタリアン」

	方（オボ・ラクト・ベジタリアン、オボ・ベジタリアン、ラクト・ベジタリアン）の記述が無いが、それらについては記載しておく方が言及する場合に便利性的があると思われるので、記載しておく方が良いのではないかと考える。		ン」、「乳製品を摂食するベジタリアン」の英語圏でメジャーとなる呼び方（オボ・ラクト・ベジタリアン、オボ・ベジタリアン、ラクト・ベジタリアン）の表示を妨げているところではありません。
38	「ビーガン」表記を追加して欲しい。	1	ヴィーガンに適した料理とそれ以外が識別できるように表示されていれば「ビーガン」の表示を妨げているところではありません。

