

日本農林規格の制定、改正について



2022年6月29日

農林水産省
新事業・食品産業部

日本農林規格の制定、改正について



- 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「ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格」、「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」、「低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格」の制定、②「単板積層材の日本農林規格」の改正について審議。

1 新たに制定するJAS

- (1) ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格
- (2) 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
- (3) 低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格

2 改正を行うJAS

単板積層材の日本農林規格

1 日本農林規格の制定について



（１）ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格案

（２）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案



ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格及び 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について



現 状

- 主要100ヶ国・地域におけるベジタリアン及びヴィーガンの人口は、2018年には約6.5億人であり、欧米諸国を中心に毎年約1%近く増加傾向（日本では人口比率の約4%がベジタリアン及びヴィーガン）。
- 2018年度の訪日客約3,119万人のうち、約167万人がベジタリアン及びヴィーガンであり、訪日客から食材変更のリクエストに柔軟な飲食店や専門店などの数が少ないことに対する不満が多くあったところ。

出典：『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』観光庁 参事官（外客受入担当）令和2年4月版



規格の概要

- **ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品**
使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法などを規定。
- **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**
使用してはならない食材、混入防止の管理方法、提供すべき料理や情報提供方法などを規定。



効 果

- JAS認証によって、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品や飲食店を求める消費者が適切に商品や飲食店を選択することが可能。
- インバウンド需要の回復を見据え、ベジタリアン又はヴィーガンの訪日客への対応が可能。

ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の日本農林規格の概要について

【規格の構成】

1 適用範囲

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品の基準について規定

2 引用規格

3 用語、定義

4 ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品に関する基準

以下の基準と生産行程管理について箇条5の基準を満たしていること

- ・卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品：
卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・卵を摂取するベジタリアンに適した加工食品：
卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・乳製品を摂取するベジタリアンに適した加工食品：
乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・ヴィーガンに適した加工食品：
動物由来の食品及び添加物を使用していないこと

5 生産行程管理に関する基準

原材料及び添加物の受入れ

- ・調達した原材料及び添加物が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した原材料であることを確認



原材料及び添加物の保管

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物との区分管理



製造

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない原材料及び添加物の意図せざる混入の防止
適切な予防処置、製造前の洗浄徹底、適さない原材料を揚げた油の使用禁止 等



6 表示

ラベル表示

- ・食品の容器包装に「ベジタリアン」、「ヴィーガン」等と表示
- ・「ベジタリアン」等の用語は、商品名を同じ視野に表示



【規格の構成】

1 適用範囲

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を提供する事業者の基準について規定

2 引用規格

3 用語、定義

4 ベジタリアン又はヴィーガン料理における基準

以下の基準とサービスの提供について箇条5の基準を満たしていること

- ・卵及び乳製品を摂取するベジタリアンに適した料理：
卵、乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・卵を摂取するベジタリアンに適した料理：
卵、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・乳製品を摂取するベジタリアンに適した料理：
乳製品、蜂蜜、羊毛脂を除き、動物由来の食品及び添加物を使用していないこと
- ・ヴィーガンに適した料理：
動物由来の食品及び添加物を使用していないこと

5 サービスの提供に関する基準

食材及び添加物の受入れ

- ・調達した食材及び添加物が、ベジタリアン又はヴィーガンに適した食材であることを確認



食材及び添加物の保管

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材及び添加物との区分管理

料理の配合計画

- ・料理の配合計画を作成

調理

- ・配合計画に基づく調理の実施
- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適さない食材及び添加物の混入防止
- 洗浄の徹底
- 適さない原材料を揚げた油の原則使用禁止 など

料理の提供

- ・ベジタリアン又はヴィーガンに適した料理を、主食と主菜が一体として提供されるものを1品目以上提供（スイーツ専門店等の例外規定あり）

表示及び情報の提供

- ・料理数、食材根拠、配合割合、適さない原材料を揚げた油の共有等を顧客に正しく情報提供

（例）メニュー

ヴィーガン用

豆腐ハンバーグ ¥800

豆腐 たまねぎ パン粉
しいたけ オリーブ油

ベジタリアン用

ポテトサラダ ¥400

ジャガイモ たまねぎ にんじん
きゅうり 卵 酢 コショウ



（３） 低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林 規格案



低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格について



現 状

- 国内の米消費量が減少傾向にあり、一人当たりの米消費量はピーク時から半減（1人1年あたりの米消費量：昭和37年度118.3kg→令和2年度50.7kg）。
- 一方、包装米飯については、単身や共働き世帯の増加で調理の手軽さが重宝される中、令和3年の生産量は約23万4千トンで増加傾向（前年比4.3%増）でアメリカ等への輸出も増加傾向（令和3年1,129トン）。
- また、消費者庁の特別用途食品である「低たんぱく質食品」（基準：たん白質の量が通常と同種の食品の30%以下）として、白米の包装米飯が複数販売されているが、今般、当該食品にはなく、玄米で更にたん白質、カリウム及びリンの量を減らしつつ、玄米の機能性成分（ γ -オリザノール、食物繊維）が一定量含まれるよう、乳酸菌・酵素液による加工処理の新技术が開発されたところ。



規格の概要

- 原料玄米の選定、原料玄米の表面加工、低たん白質等加工処理（乳酸菌及び酵素液を用いて玄米の表面のたん白質を分解。）及び炊飯について規定。当該規定どおりの加工処理方法を施す必要。
- また、附属書において、当該JAS規格検討プロジェクトチームメンバー等が行った実験結果を参考に各成分の含有量を計測し、当該含有量を最終製品に明示する旨規定。



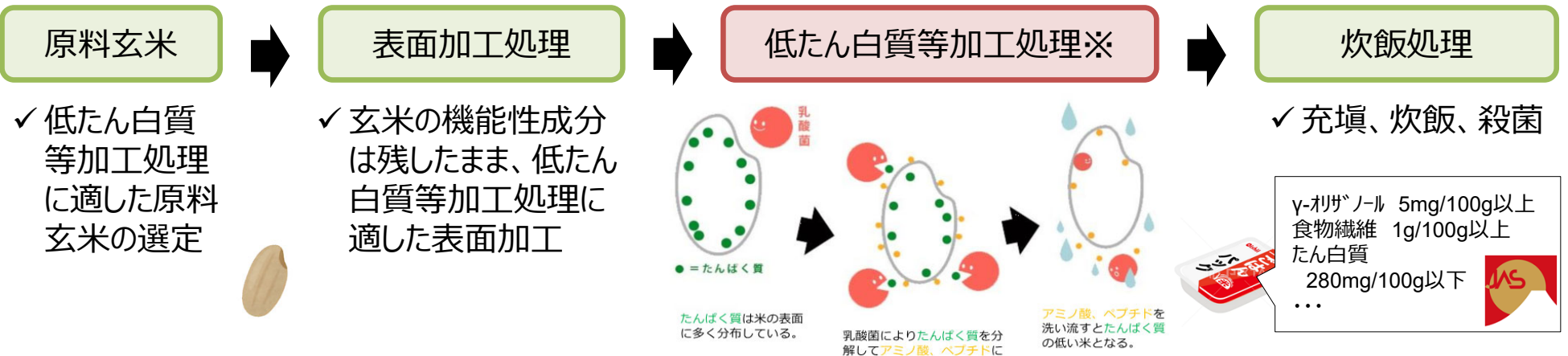
効 果

- 一般の玄米よりも限界までたん白質、カリウム及びリンの量を低くしつつ、玄米の機能性成分（ γ -オリザノール、食物繊維）は一定量に保ち、食味も良い新技术を活用した包装米飯のニーズは非常に高く、新市場を先行して開拓することを期待。
- 病者用食品である特別用途食品とは異なり、病気にならないよう「未病」段階に居る一般消費者用の食品として新たな米の消費拡大に寄与するとともに、輸出が伸びている包装米飯の海外市場の獲得にも期待。

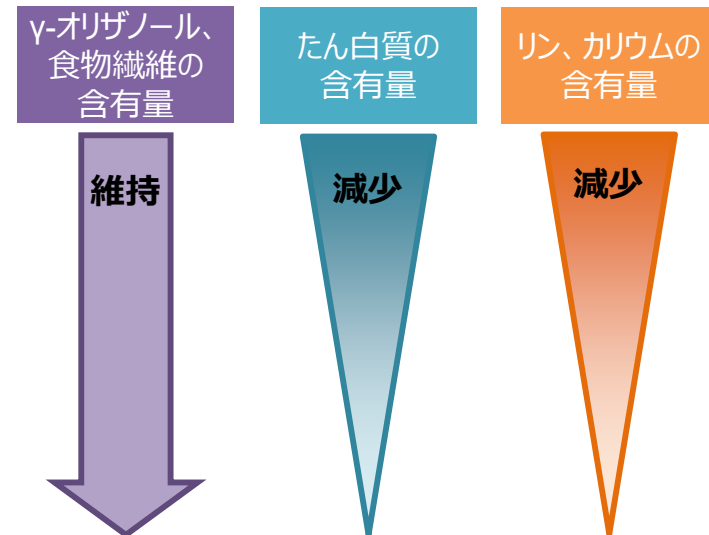
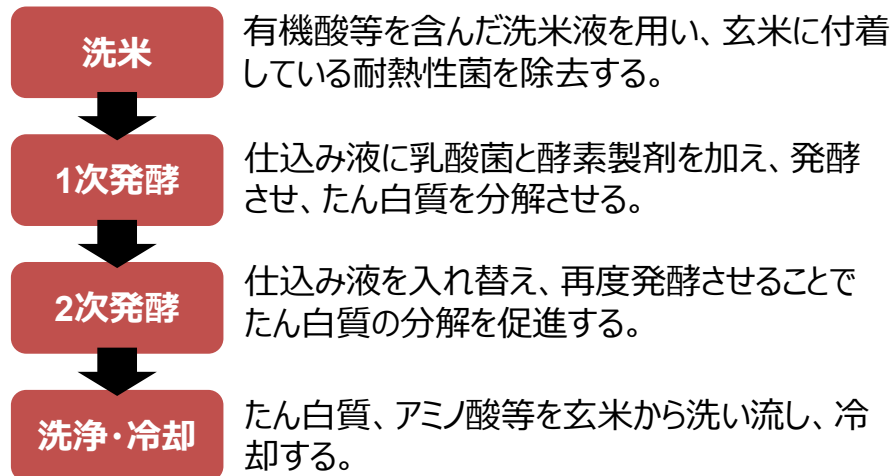
低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格の概要について

- ✓低たん白加工処理玄米の包装米飯の生産行程について管理方法を規定。
- ✓附属書において最終製品の各成分（たん白質、カリウム、 γ -オリザノール等）の含有量を最終製品に明示する旨規定。

生産行程の管理



※ 乳酸菌・酵素液分解法



※設定した各成分の基準値を満たす場合は、他の方法を用いることも可能。

2 日本農林規格の改正について



単板積層材の日本農林規格の改正案



単板積層材の日本農林規格の改正について



単板積層材（LVL）のJASについて、新たな製造・取引の可能性の広がりに対応するため、規格を見直し。

- 1 これまで二次接着を含め一貫工場でのLVLの製造格付を行うものに限定されていたが、他社で製造したJAS格付されたLVL同士を二次接着し、大型の製品を出荷できるように規格を見直し。
- 2 非住宅へのLVLの利用が拡大し、大型のLVLが製造されていることから、寸法の許容差を大型LVLに対応するように見直し。

1 二次接着の見直し

一次接着製品
(厚さ検査／接着検査クリア)



二次接着



二次接着製品

(寸法検査／接着検査クリア)



■原料産地に近い一次接着LVL工場で、製造し、JAS格付。



■消費地に近い、二次接着LVL工場で、需要に応じ、必要な寸法で二次接着し、JAS格付。

■原料をJAS格付されたものに限定し、二次接着後の製品の品質を安定。

出典：全国LVL協会 HP

2 寸法許容差の見直し

現行

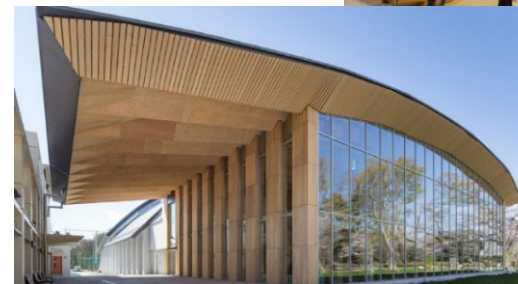
	区分	表示寸法と測定寸法との差
厚さ	150mm以上	±1.5mm
	150mm未満	+1.5mm -1.0mm
幅		±1.5mm

改正

	区分	表示寸法と測定寸法との差
厚さ	<u>75mm以上</u>	<u>±2.0%</u>
	<u>75mm未満</u>	±1.5mm
幅	<u>300mm以上</u>	<u>±3.0mm</u>
	<u>300mm未満</u>	±1.5mm

【大型LVLの使用事例】

国際基督教大学（東京都）



キッズドーム ソライ（山形県）

出典：(株)キーテック HP