

日 本 農 林 規 格 調 査 会
(令和5年度第2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５年度第２回）

日時：令和５年１１月２８日（火）

場所：農林水産省第２特別会議室（Web併催）

時間：１０：００～１１：４１

議 事 次 第

１．開 会

２．議 題

（１）「新たなＪＡＳ制度」施行後の実施状況について

（２）日本農林規格の改正及び確認について

マカロニ類の日本農林規格の改正

削りぶしの日本農林規格の改正

食用精製加工油脂の日本農林規格の改正

有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格の改正

人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格の改正

風味調味料の日本農林規格の改正

チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正

チルドミートボールの日本農林規格の改正

マーガリン類の日本農林規格の改正

ショートニングの日本農林規格の改正

精製ラードの日本農林規格の改正

構造用パネルの日本農林規格の確認

接着重ね材の日本農林規格の確認

接着合せ材の日本農林規格の確認

ぶどう糖の日本農林規格の確認

（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 高度解析研究センター 主席研究員
木 村 純 子	学校法人法政大学 経営学部 教授
里 井 真由美	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 川 梓	一般財団法人日本規格協会 上席執行役員 システム系・国際規格開発ユニット長
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 准教授
阿 部 徹	一般財団法人食品産業センター 事業推進部長
五十嵐 友 二	一般財団法人日本食品分析センター 顧問
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
宇都宮 仁	日本酒造組合中央会 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 養殖部門養殖経営・経済室 室長
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10時00分 開会

○牟田専門官 それでは、定刻となりましたので、日本農林規格調査会を開会いたします。

事務局の牟田でございます。よろしくお願いいたします。

調査会は当会議室とウェブとの併催としてございます。皆様には御多忙のところ御出席いただきまして、ありがとうございます。

本日の審議に御参集いたしました委員22名のうち、里井委員、青木委員から欠席の御連絡を受けています。現在、当会議室とオンラインで20名の出席を頂いています。日本農林規格調査会令第7条第1項の規定により、今回の調査会が成立していることを御報告いたします。

なお、本調査会は公開で行います。傍聴希望者を募ったところ、12名の方から申込みがございました。本日、ウェブで傍聴されています。

また、昨年度臨時委員2名の異動がございました。ここで新たに就任された臨時委員を御紹介させていただきます。

まず、名部委員でございます。

続きまして、恒次委員でございます。

○恒次委員 よろしく願いいたします。

○牟田専門官 では、議事進行を調査会会長の中嶋委員にお渡しします。よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 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たいと存じます。

日本農林規格調査会運営規定第11条により、議事録署名人は会長が指名することになっております。今回は宇都宮委員、それから、水野委員、お二人にお願いしたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

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。

○牟田専門官 それでは、資料の確認についてでございます。

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アップされているものを、オンラインで出席の委員におかれましてはあらかじめ送信しておりますものを御覧いただきたいと思います。

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、御発言される場合は挙手機能やチャット機能などで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ください。また、御発言のとき以外はマイクをミュートにさせていただきますようお願いいたします。万が一、音声聞こえないなどの不都合が生じた場合は、音声駄目、聞こえないなどチャットでお知らせいただく又はあらかじめお知らせしている担当者の連絡先にお知らせください。

次に、傍聴の方へのお願いでございます。

傍聴募集の際に留意事項にも記載がございますが、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、カメラをオフにさせていただきますようお願いいたします。

最後に、議事内容の公表についてでございます。

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、御了承願います。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

よろしいでしょうか。

それでは、議事に従って進めたいと存じます。

初めに、事務局から新たなJAS施行後の実施状況について御説明をお願いいたします。

○進藤基準認証室長 基準認証室の進藤でございます。よろしくお願いいたします。

資料3を御覧いただきたいと思います。私から資料3に基づきまして、平成30年JAS法改正後の施行状況について御説明申し上げます。字が小さくて恐縮ですが、右下のところにページ番号を振っておりますので、そのページ番号でそれぞれ御説明させていただくところを御紹介いたします。

まず、1ページ目をお開きいただきたいと思います。

30年改正の概要を紹介しているページでございますが、平成30年4月に施行されました新たなJAS制度施行から5年強が経過したところでございます。この改正では、従来の品質の平準化や役所主導での規格化を改めまして、大きく三つの柱からなる改正を行ったところでございます。一つ目が規格を活用した差別化やブランド化、また、品質や仕様だけでなく生産方法や試験方法等を規格の対象とするなど規格対象の拡大を、二つ目は官民連携の下、民間提案

による規格制定の取組推進、三つ目が海外市場も視野に J A S の国際化と国際的に通用する認証の枠組みの整備でございます。以降、この三つの改正の柱ごとに進捗を御説明させていただきます。

2 ページを御覧いただきたいと思います。

まず、一つ目の柱でございます規格対象の拡大についてでございます。改正法が施行された平成30年4月以降、新たに30の規格が制定されておりまして、30規格の一覧を下に掲載しているところでございます。右側の黄色い網かけをしてある部分、こちらが新たに規格対象に追加されたものでございまして、30規格中の約半分の14規格がこれに当たります。30規格を見ていただくと、みその規格ですとか各種試験方法規格、あとは用語では錦鯉など輸出への活用が念頭に置かれた規格が誕生したほか、先の調査会でも改正の御審議を頂いたところでございますけれども、ノウフクなど S D G s の実現に寄与する取組の規格化、こういったものも進展したところでございます。

3 ページを御覧いただきたいと思います。

30年改正では、規格対象の拡大に合わせまして J A S マークの統合・新設も行ったところでございます。特色 J A S マークの統合ですとか試験方法の J A S マークの新設をしたほか、マークと併せて規格の内容を表示できることとしまして、J A S マークの訴求力分散を防ぎつつマークの認知度を高めると、こういったことに取り組んだところでございます。

4 ページをおめくりいただきたいと思います。

次に、二つ目の柱でございます民間提案による規格制定についてでございます。

従来から民間提案による規格提案も制度上は可能でしたが、この調査会での審議に付すことが可能なレベルでの規格原案の提出を求めておりまして、事実上困難となっておりました。30年改正によりまして、民間からの規格提案を容易にし、提案を受けて官民連携の体制で規格の制定に対応することとし、一つ目の柱で御紹介したとおり30規格については全て民間提案によって制定されたものとなっているところです。

なお、制定された規格につきましては、ニーズを踏まえた規格の見直しが適切に図られるよう、原則として提案者などの主体が維持管理することとしたところでございます。

5 ページを御覧いただきたいと思います。

ここでは民間提案による規格制定を進めるための取組を御紹介させていただいております。

まず、J A S の規格について関心を持っていただくというところが大前提でございますので、セミナー等を開催したりですとか活用事例の紹介等を行うほか、実際に規格化に着手するとい

う段階におきましては、規格原案の作成支援等を行ってきたところでございます。

6 ページを御覧いただきたいと思います。

次に、三つ目の柱でございます J A S の国際化と国際的に通用する認証の枠組みの整備についてでございます。

まず、J A S の国際化についてですが、J A S 自体の認知度を向上させて普及・浸透を図るため、J A S 規格の英訳ですとか A S E A N 諸国における大学講座の取組等を進めているところです。また、J A S 規格を基にした我が国発による国際規格の制定に向けましては、例示も記載しておりますが、魚の鮮度評価値であります K 値などについて規格の検討段階から国際標準化を見据えるとともに、I S O 提案も視野に検討を進めているほか、あとは国際標準化を担う人材育成、こういったものについても研修会の開催等に取り組んでいるところでございます。

7 ページを御覧いただきたいと思います。

次は国際的に通用する認証の枠組みの整備についてでございます。

平成30年改正では、J A S 法の改正と併せて F A M I C 法についても改正が行われたところです。これによりまして、農林水産分野の国際規格を扱う認証機関、こちらを認定する認定センター、J A S a f f と呼んでいますけれども、こちらを F A M I C に設置し認定業務を開始したところでございます。また、本年7月には F A M I C 認定センターが、製品認証分野でアジア太平洋認定協力機構、A P A C と読みますけれども、こちらの国際相互承認を獲得したところでございます。

次、8 ページを御覧いただきたいと思います。

ここまで改正法の主な柱ごとの説明をしてまいりましたが、ここで規格ごとの特徴に応じた J A S の活用についても少し触れさせていただきたいと思います。

まず、従前からございます平準化のための J A S 規格ですが、J A S 制度黎明期とは異なりまして、品質の全体的な底上げが図られる中で格付けが低調になってきた、そういった規格もあるところですが、これまで調査会の中でも説明させていただいておりますが、現在も国家規格として信頼性が高く、製造や取引の際の基準として活用されているという規格の実態があるところでございます。平準化規格としては引き続き活用を図りつつ、新たな規格の制定などにより製品の差別化ですとか高付加価値化を図るなど、発展的な取組なども今後は検討するということが必要ではないかというふうに考えているところでございます。

次に、有機 J A S についてですが、有機 J A S について認証事業者、こちらは増加傾向にあるものの、令和3年に決定しましたみどりの食料システム戦略、こちらにおいて目標として掲

げる2050年までに有機農業の取組面積100万ヘクタール、これに向けては規格の活用実績を更に伸ばしていく必要があるというふうに考えているところです。

次に、新たに制定された J A S 規格ですけれども、規格数自体は先ほども説明しましたとおり30規格と増えたところですが、消費者等に製品の特色を訴求することを目指した規格においては、活用実績がまだまだ伸び悩んでいるというところで、活用実績を伸ばしつつ認知度を向上させるということも必要ではないか。また、規格の見直しの機会等にその活用状況をよく検証して、改善を図っていくということ、こういったことも必要だというふうに考えられます。

また、国際標準化を目指す規格につきましては、もともと国際標準を目指すということで高い目標を持って、規格内容の水準も高くなっているところですが、こちらについても必ずしも認証実績は高くないところではあるんですけれども、日本発の規格として着実に提案を進めていくということが必要だというふうに我々も認識しているところでございます。

9 ページ目を御覧いただきたいと思います。

30年改正以降、時々把事情を踏まえまして運用の改善ですとか制度改善を行っておりますので、主なものについてここで紹介させていただきたいと思います。

一つ目が有機 J A S に係る運用改善でございますが、有機の認証については認証事業者や認証機関、双方の負担軽減を図るため、グループ認証の場合におけるサンプリング調査の導入ですとか実地調査の際のリモート調査、こういったものの導入を図ったほか、有機 J A S で使用できる資材リスト、こちらをホームページで公表するということを令和3年10月から開始しているところです。この運用改善の全体的な検証というものはまだ少しできていないところですが、個別に効果を聞き取る中では、調査日数が削減できたですとか費用の削減につながったと、そういった声が寄せられているところです。引き続き効果の検証に取り組みまして、必要に応じて更なる改善を検討してまいりたいというふうに思っているところでございます。

10 ページ目を御覧いただきたいと思います。

次に、令和4年の J A S 法改正についてですが、日本の農林水産物・食品の輸出を目的としまして、令和4年に輸出促進法の改正が行われましたが、こちらの輸出促進法の改正と併せて J A S 法の改正も行われているところでございます。この改正の中で、J A S の対象品に有機酒類を追加したところです。これまでに37の事業者が有機酒類の認証を取得しており、海外との同等性の取組におきましても、本年8月にカナダとの間で有機酒類の同等性が追加されたところでありまして、引き続き有機同等国とのアップデートに向けた交渉を進めてまいりたい

と考えております。

ここまでのところで新たな J A S 制度の進捗状況について振り返りを説明させていただきましたが、ここからは進捗状況の検証と取組の方向について御説明させていただきたいと思います。

なお、基準認証室では実施状況の検証に当たりまして、本年 1 月から 2 月にかけてアンケート調査を実施して御意見を頂いたところです。以降の検証におきましては、このアンケートでいただいた御意見についても主なものを紹介させていただいております。

11 ページに飛んでいただけますでしょうか。

まず、規格対象の拡大についてです。改正法では、第 2 条第 2 項関係になります。このページの表の構成ですが、左側に検証の内容、右側に措置状況と取組の方向についてまとめております。ここまで説明した内容と重複する部分もございますが、その点は御容赦いただければと思います。

それでは、まず施行の状況についてですが、先ほども説明したとおり、新たに規格対象となった分野を含めまして 30 規格が制定され、様々なニーズに応じた規格の制定が進んでいるものと考えているところです。他方で、輸出も視野に更に J A S 制度を活用するためには、輸出拡大に資する規格の拡大、こういったものも必要なところでした。また、新たに制定された規格の中では、認証の取組実績に課題があるというものも見受けられるところでございます。

次に、その下のアンケートでの評価を御覧いただきたいと思います。アンケートでの評価では、活用機会の拡大につながるといった評価する声、こういったものも多くいただいたところですが、その一方でむやみに規格を増やすことの是非についての意見ですとか、J A S 規格の認知度向上がまだまだ足りないという課題も挙げられたところでございます。

右側に目を移していただきまして、規定の措置の項目ですが、輸出拡大に資する規格対象の拡大を図るため、さきにも御紹介しましたとおり令和 4 年 10 月に有機酒類について規格の対象として追加したところです。

次にその下、取組の方向についてですが、新たに制定された規格においては、認証の取得実績に課題があることなども踏まえまして、規格を制定する際、これまでも十分確認はしてきたと考えているところですが、規格の需要ですとか制定における効果、こういったものも引き続き十分に検討する必要があると。さらに、見直し等の機会には課題を洗い出して、必要な改正を行うなど規格が活用される取組を実施するということが必要だと。規格として制定する以上は、それが世間できちんと活用される、これが大事でございますので、適切な運用に努めてま

います。

また、J A Sの認知度向上、こちらについても御意見を頂いたところですが、これまで認証事業者向けの啓発、これにつきましては十分取り組んできたというふうに考えているところですが、裾野を広げるべき流通ですとか小売事業者の方々、また、J A Sマークを見たことがあっても実際に意味をよく知らない消費者の方々は多くいると思いますので、消費者を含めた普及にも取り組んでまいりたいというふうに考えているところでございます。

次、12ページを御覧いただきたいと思います。

二つ目の柱ですが、民間提案によるJ A S制定でございます。

改正法では第4条関係の規定になっておりますが、まず施行の状況についてです。先ほども御説明しましたとおり、F A M I C提案も含むところですが、30規格が民間提案により制定されたところでございます。

次に、アンケートでの評価ですが、民間提案に当たって農水省・F A M I Cによる規格制定のサポートについて、こちらについては評価頂く声が多かったところですが、その一方で規格を管理する方々からは見直しに係る負担が課題として挙げられたところでございます。

この項目について右側を見ていただきますと、規定の改正等は特段行っておりません。

取組の方向についてですが、評価いただいた規格制定段階におけるサポート、こちらについては引き続き取り組んでまいりたいと考えております。また、制定された規格についてですが、提案者などの主体が維持管理することによって、それぞれの業界の皆様の情勢ですとかニーズを踏まえた規格の見直し、こちらを適時適切に行っていただくというのが原則になりますが、負担であるとの声を受け止めまして、農水省・F A M I Cによるサポート、こちらにも積極的に取り組んでまいりたいというふうに考えているところでございます。

13ページを御覧いただきたいと思います。

最後にJ A Sの国際化に関してですが、改正法ではJ A S法第71条関係とF A M I C法の第10条関係でございます。

まず、施行の状況ですが、こちらは6ページ目でも御紹介しましたとおり、国際規格化を見据えた規格の制定が進むほか、10ページでも御紹介しましたが、有機同等性に関しては令和4年に追加した有機酒類についてカナダとの同等性、こちらを8月に発効したところでございます。また、F A M I CにJ A S a F Fを設置するとともに、国際的な相互認証の枠組みへの参加を果たしたところでございます。

次に、アンケートでの評価ですが、J A S制度自体の認知度向上により、輸出の増加を期待

するという声を多くいただいたところでございます。また、海外との同等性の推進に関しても期待する声を多くいただいたところでございます。正直、もっと国際化に取り組みたいという規格管理者からの提案というのも期待していたんですが、そういった声というのは残念ながら寄せられなかったところでございます。

右側に目を移していただきまして、まず規格の制定についてですが、有機酒類の規格の対象としましては、令和4年改正において官民一体となった同等性の交渉の取組をJAS法上も位置づけたところでございます。

次に、取組の方向でございますが、JAS規格を基にしたISO提案を進めるとともに、ASEAN諸国でのJAS講座などを通じて、JAS自体の認知度を引き続き高めるという取組を進めていきたいと考えております。また、民間企業には国際標準化の取組に向けて企業内での理解不足だとか人材不足が課題として存在するという声もお聞きするところでございます。標準化に取り組む人材の育成等を通じて意識醸成を図ってまいりたいというふうに考えております。基準認証室でも夏頃から企業の皆様を回らせていただきまして、理解醸成ですとか課題聴取に向けて取り組んでまいったところでございます。国際標準化については、なかなか一足飛びに進む課題でもございませんが、着実に取組を進めていく必要があるというふうに考えているところでございます。

以上、私の方から新たなJAS制度の概要と施行後の進捗状況について御説明させていただきました。改正法の着実な実施を図ることはもちろん、時代に即して不断の改善に引き続き取り組んでまいりたいというふうに考えております。

私から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、御質問、御意見があれば承りたいと思いますが、いかがでございましょうか。

では、私から1点。一番最後に指摘されました国際標準化をもっと進めたいということだったんですが、これはやはり輸出を前提にということですか。それとも日本国内の規格そのものが国際的に標準化していく必要があるというような、そこら辺の意識もございいますか。

○進藤基準認証室長 一番にやはり念頭にありますのは輸出というところで、輸出をする際にどういう製法でつくったものなのかとか、どういう特徴があるのかということを説明する際、やはり国際規格というものがあると一番説明が単純にできるのではないかとということ、そして、その国際規格というものが国内で使われている規格と一致しているということであれば、国内で製造したものをそのまま国際規格に沿ったものとしてPRしやすいと考えております。我が

国発の国際規格というのはJASを足がかりにということで資料をつくっておりますが、既存の規格というものを出していく、また、既存のものが無い場合にあっても、日本発の規格というのは日本で受け入れやすい規格を国際化していくことになりますので、そういった取組を進めていくことによる目的の一つ目はやはり輸出につなげるということではないかと。それが翻ってみると、世界で評価される基準というのは国内でも同じように評価が高まってくると思っていますので、国内で選択される基準にもつながってくるのかなというふうに思っております。

○中嶋会長　ありがとうございます。

審議に参加していて非常に印象的だったのは、みそと錦鯉については過去からあるものを国際的に説明ができるようにし、見える化するような形で標準を示されたんじゃないかなと思うんですが、あれがある種のプロトタイプになっていくと考えればよろしいですか。

○進藤基準認証室長　そうですね。あの二つの規格につきましては、もともと輸出ということを見据えて規格段階から取り組んできたものでございますので、国際的な説明の場面での活用が進んでいくということが期待されます。ちょっと錦鯉については、なかなかISOに提案できるかどうかというのは分からないところではありますけれども、少しずつそういった提案というのでも進めていきたいというふうに思っております。

○中嶋会長　みそについては、他国でいろいろなみそが売られていることについて、本物を示し、まがい物は排除するのだと。そもそもJASがつくられたときの理念を正に国際的に展開しているような印象を持っていたところですが、そういった取り組みは日本独自に出来上がった製品を規格化し、国際的に認知させるということだと思います。

もう一方で全く新しい商品、製品を開発して、それを規格化する取り組みも今回の改正以降審議されていますので、それを気に国際的に打って出るというよりも、まず国内で認知させて、そこから国際的に広げていくという何段階かのステップが必要ではないかと審議していて私は感じたところです。感想めいたことをお話しさせていただきました。

それでは、鈴木委員、手を挙げていらっしゃいます。

○鈴木委員　鈴木でございます。

説明ありがとうございました。理解できました。1点ちょっと質問させていただきたいんですが、12ページのアンケート評価のところで見直しに係る負担感というのがございましたけれども、もう少しどういうところが負担感が大きいのかというあたりを少し御説明いただけると有り難いんですけれども。

○牟田専門官　牟田でございます。

御質問ありがとうございます。JAS法改正の29年の改正前は、特に一般JASというか、マルJASと言っていますけれども、そういった標準化のJASにつきましては、大体5年ごとの見直しにつきまして主に国とFAMICの方が主体となって行ってきたところなのでございますが、今回JAS法が改正されまして、いろいろと新しい規格をつくる必要があることで、マルJASの規格につきましては担当する業界団体さんにその管理をお任せするということで、5年後の見直しにつきましては各管理団体の方でお願いしたというところになりまして、見直しに係る調査があるため、負担感があるということでございます。

以上でございます。

○鈴木委員 ありがとうございます。

負担感そのものの中身は私よく実感できていなかったものですから、すみません。ありがとうございます。

○中嶋会長 それでは、森光委員、お願いいたします。

○森光委員 どうもありがとうございます。お茶大の森光です。

29年、30年改正のときも令和4年改正のときも委員として参加して、多分同じような発言をしていたと思うのですが、クラシックJASになってマルJASは要るか要らないかというたしか議論をして、残すべきだし、これからも継続して、ただ、そこに新しい手を打つということで、新しいJASマークで30個の新しいのが提案された。

同じように国際化というところがとても毎回意見の中で、事前のレクでもそれはお話ししたのですが、いきなり飛車取りみたいな世界を席卷するのは無理なので、正にJAS法ができて、ASEANと同等性を結ぶ形の中とかベトナムとの協働の中で、また、大学での講義をして、アジア圏で知名度を上げるというのが日本の多分一番いいやり方と思います。それは農水省だけでは全然難しい話で、民間の力も今日も参加されている方がおられれば是非お考えとかも。例えば皆さんがスペインやイタリアの生ハムを買うと、嫌というほど何かマークがぼこぼここと貼ってあって、それぞれ調べるとちゃんと認証マークであったり、あと、ワインを買われるときに何とかアワード受賞みたいなのがあると目が引かれて、いいものなんだなと知らないうちにだまされるわけじゃないですけども、本当にいいものだったらよいのです。そういった意味で官民一体化していく中で、例えば売れ筋の有機酒類とかお豆腐が今すごく輸出が盛んであれば、そういうところの特色をJASがどんどん嫌というほど世界の方が、特にアジア圏の日本の食べ物がおいしいという方がJASを嫌というほど見るとか、先ほどのアワードではありませんけれども、農水と民間主体で是非そういうアワードを。ワインの場合は団体が多いので、

いろんなアワードが立ち上がっていると。そういうところに必ず J A S が顔を出してくると、自然と消費者は J A S を見るといいものだというふうにつながるような、それが国際化は実は幾ら仕掛けてもなかなか一足飛びに行かないのが世の常だと思います。何となく少し言い方は変なんですけれども、戦略的に持っていきながら民間の方の力を大いに世界へこれを売っていかうというときには、J A S をつけて売っていかうという動きが民間の方からもできて、団体とかそういうところから手を挙げていただければうれしいなと。とてもいい歩みをせっかく進めてきて、J A S の形でここまで令和 4 年の改正も進んできたわけですので、是非続けていただきたいなというのが個人的な意見です。

以上です。

○中嶋会長 貴重な御意見ありがとうございました。

では、阿部委員、お願いします。

○阿部委員 すみません。今、森光先生から言われたところで、食品産業センターの阿部でございます。

確かに私数か月前にこの J A S 改正後の特色ある J A S の説明をするということで、ある展示会で 2 日間ほど対応したんですね。そうすると、それは食品事業者の方が集まる展示会なのに、特色 J A S について理解している人がほとんどいないという状況だったんです。例えば 30 制定されたものなんかも個別に私が知っている範囲のことで御説明したところ、そういう取組があるのかという形で改めて感じていた方が結構いらっしゃったんですね。

というような状況ですので、先ほど中嶋会長からも言われていたとおりで、何か一気に目標のところに行くというよりは、まず日本国内の消費者あるいは食品製造事業者がこの J A S の改正をちゃんと理解するという取組もすごく重要なんじゃないかなと思います。それを両輪として国際標準化のところも一緒に進めていくということなんじゃないかなと思っています。進藤室長から先ほど説明のあった 11 ページの右側の表の下のところにあるような地道な取組というのがすごく重要だなと思っていまして、我々食品産業センターとしても何らかの御協力をして一緒にやっていきたいなというふうに感じた次第でございます。

すみません、意見でございます。以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

どうぞ。

○進藤基準認証室長 森光委員、阿部委員、ありがとうございます。

確かに J A S マークを見て知っていただく、また、その J A S マークの意味についても知っ

ていただくというのは非常に重要なことだと思いますし、森光委員おっしゃってくださったとおり、我々だけとか関係者だけでやってもなかなか広まるものでもございません。民間企業の方々も大きく巻き込んでの認知度向上という取組は非常に重要だと思っております。ちょっと皆様御存じかどうか分からないんですけども、この11月はJ A S月間ということで、今月はいろいろな取組をしております。農水省の別館の入り口のところで紹介ですとか、あと、霞が関の駅にポスターを貼ったりですとか、あと、小売店のところでJ A Sマークを説明するためのP O P例なんかも御紹介して、少しでも認知が広がるように取組をしているところでございます。

我々のできることは限られておりますので、関係者を巻き込んで認知度向上に努めてまいりたいと思っております。

○中嶋会長 ありがとうございます。

もともとこの30年に大きく改正する前は国が定める規格という立てつけだったのが、民間ベースで規格が提案できるということで、個々の企業のマーケティングにはならないですけども、業界としてマーケットを拡大していきたい、新たな取組をする手掛かりを得たのだと思います。そういう大きな変化があったということ、そういう手段を使えるということをやはり企業の皆様にはよく認知していただくことが必要なのではないかとお話を伺っていて感じたところです。

そういったマーケティングの要素と、あと知財管理の要素も非常に重要なのではないかとと思うのですが、そのような社会の大きな変化がJ A Sにも来ているということを食品や木材関係の業界にぜひ認知していただき、それを消費者の方にも理解していただく、輸出業者の方にも理解していただければと思います。どうもありがとうございました。

それでは、よろしいでしょうか。

それでは、引き続き取組を進めていただきたいと思います。御議論ありがとうございました。

それでは、議題の（２）に移ります。

まず、農林水産大臣から今回審議する規格に係る諮問を頂いております。資料２にございますので、御確認いただきたいと思います。

なお、試験方法の規格である12と13の審議については、調査会令第5条第2項により試験方法分科会にお願いいたします。また、本日の審議のために運営規程第10条第4項により、別紙のとおり申出者等御出席されておりますので、よろしくお願いいたします。

では、まず議題（２）の１、マカロニ類の日本農林規格の改正案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。

○牟田専門官 それでは、私の方から御説明申し上げたいと思います。

資料4の方になります。

初めに、2ページ目のところに今回御審議いただくというところで簡単に御説明しますと、1番の改正を行うJASということで(1)から(4)までが実質改正のあるもの、2番が様式のみ改正を行うものということで(1)から(7)までであると。3番、確認を行うJASということで、規格は現行どおりということで(1)から(4)までであるというところでございます。

それでは、4ページ目のマカロニ類の日本農林規格についてというところでございます。

上の囲みのところでございます。マカロニ類のJASにつきましては、乾燥工程の品質管理が適切であるかどうかの指標としまして、水素イオン濃度などの品質基準を規定してございます。

このJASでは、マカロニ類を測り取りまして、抽出溶媒を加えまして振とうした後、そのろ液についてガラス電極で測定することにより、水素イオン濃度を求めてございます。しかし、試料調製に関しまして規定されていないということで、妥当性が確認された試料調製に関する方法を具体的に規定するよう改正するというものでございます。あわせて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、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に従い様式を改正するものでございます。

下のところに試料調製のイメージということと、その下の右側の方に改正の概要ということで、赤字の箇所が追記されるということでございます。試料の調製、試料は粉碎機等で粉碎し、目開き500 μ mのふるいを通ったものとするということで、これは従来登録認証機関である日本穀物検定協会さんですとか認証事業者さんが従来のこの方法でやっているものをここに明記するというものでございます。

それから、資料6のパブリックコメントでございます。

パブリックコメントについては、令和5年10月24日から11月22日まで募集しましたところ、特段御意見はなかったということでございます。それから、事前意図公告につきましても令和5年9月21日から令和5年11月20日まで募集しましたが、特段御意見はなかったというところでございます。

私からの説明は以上でございますが、日本パスタ協会さんの方からもし補足の御意見がございましたら、よろしくお願いします。

○田村（日本パスタ協会）　ありがとうございます。特にございません。

○中嶋会長　御説明ありがとうございます。

今日はいろいろな品目を対象にして書類がたくさんあるんですけれども、ここでは資料４と資料５－１と６と机上配付資料１について御確認いただければと思います。

それでは、御質問、御意見があれば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、阿部委員、お願いいたします。

○阿部委員　今回の改正案については特に異論はございませんが、机上配付資料の中にＪＡＳと食品表示基準個別品質表示基準の比較があったと思うんですね。最近、消費者庁の方では個別品質表示基準の見直し等にも言及されているような感じがありますので、今後、食品表示基準に定められたマカロニ類というのとＪＡＳのマカロニ類というのをどう位置づけるかとか、何かその辺についてのお考えがもしあれば参考までに聞かせていただければというふうに思います。

○田村（日本パスタ協会）　ＪＡＳ基準と食品表示基準の一番大きな違いは、ＪＡＳ基準の方はデュラム小麦の使用以外は認めないというところが一番大きなところなんです。それで、業界としてはもちろんデュラム小麦以外の小麦を混ぜた製品もやっぱり業務用として需要も多いものですから、ただし、やっぱり正にデュラム小麦と水だけで作るという混じりけのない言わば高級品としての位置づけで、並列で差別化をしていきたいと考えております。

○阿部委員　よく分かりました。一般ＪＡＳでありながら、少しそういうふうに差別化をしているというような形の事というか、そういうお考えだと思いますので、よく分かりました。どうもありがとうございます。

○中嶋会長　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。

山根委員、お願いします。

○山根委員　山根です。ありがとうございます。

消費者庁でという今の質問にも関連する単純な質問です。この際、タイトルをマカロニ類ではなくてパスタ類とした方がいいのではないかという議論はなかったのでしょうか。

○田村（日本パスタ協会）　パスタというとイタリア語で、御存じのとおり英語で言えばペーストと同じ意味でございまして、狭義にはいわゆるマカロニ類を指すふうに使う場合と、広い意味ではいわゆる小麦粉を練ったものが全部入る、ケーキもパンも全部入ってしまうというようなあれで、あと、私どものマカロニ類というのは乾燥パスタなんですね。生パスタはちょっ

とまた別の話ということで、パスタというところとちょっと意味が広過ぎるので、じゃあ協会を何でそんな名前にしたのかと言われるとちょっと困っちゃうんですけども、そういうことで、マカロニ類ということで今のところはやってございます。

○中嶋会長　ありがとうございます。

今の山根委員からの御指摘は消費者目線でいうと、そちらの方が分かりやすいんじゃないかということと、御回答された業界としてはもうこれが認知されているので、業界基準としてはこちらの方が名称としてもよろしいんじゃないかということなので、なかなか難しいというのは理解いたしました。今の段階では、特に大きく変更するという必要はないんじゃないかと思いましたが、よろしいでしょうか。

理解が深まりました。どうも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。

木村委員、お願いいたします。

○木村委員　こんにちは。木村純子です。

今の御質問と同じ疑問を私も持っておりまして、イタリアで2年住んでいて、食品の調査もずっとして研究もしていたんですけども、まずパスタというものの自体は御説明にありましてとおり、小麦で練ったものということになるので、朝食に食べるペストリーなんかのこともイタリア人はパスタと言いますし、あと、ケーキに使うタルトの部分のところもパスタ・フローラというふうに言って、大きな概念であるというのは確かです。でも、一般的にイタリアの皆さんはパスタというと、いわゆるスパゲッティに代表されるような麺類を言っています。

だから、やっぱりマッケローニというのはすごく限定的な一つのパスタの種類であるなどというのは私も思ったところです。これは一つです。

もう一つは、デュラム小麦というのは恐らく硬質小麦のことをおっしゃっていて、それに対応する反対の小麦として普通小麦というふうに使っていらっしゃるのか、この普通小麦というのがいわゆる軟質小麦のことをおっしゃっているのか、それをお聞きしたいです。多分デュラム小麦は物すごく日本的な言い方で、一般的というかイタリアではやっぱり硬い小麦というふうに言うんですけども、それはいかがでしょうか。

○田村（日本パスタ協会）　デュラム小麦、イタリア語としては硬い小麦なんですけれども、品種です。デュラム小麦というのは。

○木村委員　いわゆる乾燥パスタに使う、南の方で乾燥パスタが作られるようになりましたけれども、それに使う小麦というのは硬質小麦を使うんです。それがなぜか日本に入ってきたと

きにデュラムセモリナという言い方をされるようになったんですけれども、グラノデュエロという硬い小麦と。グラノが穀物でデュエロが硬いという意味なんですけれども、先ほどちょっとおっしゃっていた生パスタは軟質小麦、私たちが買えるような白くて柔らかい小麦に水を足したりエミリア・ロマーニャ州の手打ちパスタだったら卵を足して、そして、生のパスタを作ると。その意味で普通小麦というのを使っていっちゃるとすると、硬質小麦と軟質小麦というふうに対応させるのが適切かなというふうに少し思います。

○田村（日本パスタ協会） 当方の認識では、デュラム小麦というのは植物学上の分類から二粒系小麦と言われる原始的な小麦ということになっています。それで、セモリナというのはそれを粗くひいたものという意味で、JAS規格に載っているセモリナ又は普通小麦と、普通小麦がこれもひき方なんです。非常に誤解されているところなんですけれども、もっと細かくひいたものという意味で使っております。一応実質的にはデュラム小麦はセモリナでひくのがふさわしくて、余り細かくひくと品質を損ねてしまうというふうに聞いております。

以上です。

○木村委員 ありがとうございます。多分イタリアで捉える小麦の捉え方と日本に入ってきたときの捉え方は変わったと思うんですけれども、繰り返しになりますけれども、いわゆる硬質小麦、乾燥パスタに使う硬質小麦というのは物すごく小麦自体も硬くて、色もちょっと黄みがかっているというのがあります。それを乾燥パスタに使って、そのひき方についてはさほどイタリア人は基本余り私は聞いたことがないんですけれども、それに対して軟質小麦、グラノテネロと言うんですけれども、それは生パスタに使う小麦と、そういうふうに分けているので、私がここでそういうふうに言い方を変えてくださいというのではなく、イタリア人が聞いたら多分理解できない。これは私が出した本の中でも一人の著者がそれについてすごく詳しく書いているんですけれどもということを一つの情報として申し上げさせていただきます。

以上です。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

木村先生、情報提供ありがとうございました。今回の改正に該当する事項ではありませんでしたが、今後マカロニ類のJAS規格の議論される際に参考にしていただければと思います。

ほかによろしいでしょうか。

今申し上げたとおり、改正対象に対しての御意見は特になかったと思います。

それでは、意見が出尽くしたということでございますので、マカロニ類の日本農林規格案に

ついて原案のとおり改正するということに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、諮問事項のマカロニ類の日本農林規格案については原案ど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ついては事務局と調整するというので、会長一任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。

それでは、そのようにさせていただきたいと思います。

それでは、ここでちょっと休憩を取らせていただきまして、再開は11時でよろしいですかね。10分弱で申し訳ありませんが、11時再開ということで一旦休憩とさせていただきます。よろしく願いいたします。

午前10時52分 休憩

午前11時00分 再開

○中嶋会長 それでは、お時間になりましたので、再開したいと存じます。

続きまして、削りぶしの日本農林規格の改正案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。

○牟田専門官 それでは、削りぶしの日本農林規格について御説明を申し上げます。

資料4をお開きください。資料4の6ページ目でございます。

一番上の四角の囲みのところですが、削りぶしのJAS、だしが多く出る指標としましてエキス分などの品質基準を規定してございます。エキス分は削りぶしから抽出した溶液中の固形物の質量分率から食塩分を差し引くということで算出してございます。食塩分の測定方法としまして、モール法、それから、電位差滴定法がJASでは規定されているというところがございます。ただ、両法につきましては除たんぱくの工程が必須というふうになってございまして、測定手順が多くて時間を要するということであるため、測定手順を少なくして時間を短縮できる電位差滴定法を追記するよう改正したいというところがございます。

電位差滴定法との比較試験の結果、妥当性を確認しているというところがございます。あわ

せまして、J I S Z 8301に従って最新の様式に改正するということでございます。

下のところに改正の概要ということで、モール法、電位差滴定法というふうにございまして、それに追加するような形で電量滴定法というものを追加したいというところでございます。電量滴定法について簡単に御説明申し上げますと、電気分解によって食塩が含まれておりますので、塩化物イオン、これがなくなるまで要する電気量、これを測って食塩分を測るというようなところでございます。

それから、資料6のパブリックコメントについてでございます。

資料6になります。資料6の削りぶしの日本農林規格の改正というところをお開きください。

こちらのパブリックコメント、受付件数が2件、1者からございました。事前意図公告については特段ありませんでした。

御意見があった別紙のところをお開きいただきますと、一番初め、魚種（特にかれぶし）について、関西では「そうだがつお」を使用した節を使用するため、そちらについても盛り込んでほしいというような御意見でございました。

御意見に対する考え方でございますが、御意見を踏まえまして、今後削りぶし J A S 規格を管理する事業者団体におきまして、格付けの可能性など J A S 規格の必要性を考慮して検討されるものと考えております。なお、混合削りぶしにつきましては、原材料としてそうだがつおの節は使用できますので、J A S の対象となっておりますということでございます。

その下の2番目の御意見でございます。現在の規格では、不織布等で個包装された「だしパック」について設けられていないため、新設してほしいというような御意見でございます。

御意見に対する考え方としまして、だしパックには削りぶしのみを原材料として使用するもの及び削りぶし以外の原材料を使用するものがあり、削りぶしのみを原材料として不織布等で個包装しだしパックについては、現行の J A S の対象となりますというような回答でございます。

私からの説明につきましては以上でございますが、申出者であります全国削節工業協会さんの方から何かございましたら。

○渡邊（全国削節工業協会） 特に補足等ございません。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

それでは、御質問、御意見があれば承りたいと思いますが、いかがでございますでしょうか。

それでは、三木委員、お願いいたします。

○三木委員 水産研究・教育機構水産技術研究所の三木と申します。

今回の改正に関しては特に御意見なしというか、これでいいと思っております。いただいた資料の中で改めて魚種別の水分やエキス分の違いを確認させていただき、また、先ほどのパブコメでありましたそうだかつおの欠落も確認させていただきました。

お教えいただきたいのは、いただいた資料で削りぶしの平成29年からR 3年の生産数量の推移では微減傾向ですが、長期的に見ると、だしつゆ商品の展開によって削りぶし自体は激減した時期が十数年前ぐらいにあるのか、あと、それと併せてこのJ A Sの登録業者さんの数も大分減ったのではないかという、そのあたりの状況についてです。よろしくお願いいたします。
○渡邊（全国削節工業協会） 登録業者の数の推移については、調べてきませんでした。申し訳ございません。

J A Sの数量の微減傾向は、削りぶしではなく節を直接粉碎しだしパックのようなものが増えているので、それが関わっているのかなというふうに感じております。

○三木委員 10年、20年前ぐらい前からの変化を考えたとき、皆さんパックでだしを取るとか、-削りぶしで削って取るという方は本当に少ないと思うんですけども-、ではなくてだしつゆとか、濃縮されたおだしでおみそ汁を作るとかにだいぶ変わっていると思うので、削りぶし自体の生産数量が減っているのではないかと考えました。その点を確認させていただければと思ったところでした。

○藤原（ヤマキ（株）） 今おっしゃられたとおりだと思います。やはり削るとか、だしを取るというのは手間なので、どうしても簡便な方法に行くということで、当社の場合、麵つゆを作っているんですけども、やはりそちらの方の数量というのが伸びてきて、削りぶしの生産量は残念ながら減っているというのが現状でございます。

○三木委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

消費者用の商品としてはそのように減ってくると思うんですが、だしの麵つゆとかが増えてくるということは、業務用の原料としてかつおぶしそのものに関しては需要が高まっていると理解すればよろしいんですか。

○藤原（ヤマキ（株）） おっしゃるとおりで、そちらの方の需要というのは高まっているんですけども、やはり家庭用でいくとどうしても減ってしまっている。業務用はそうでもないかなという印象はありますが、とはいえ、削りぶしは実は値段としては高いもので、コストダウンとかデフレとか、そういった影響を受けてどうしても減らざるを得ないところはあるかなと思います。

○中嶋会長 なるほど。

あともう一点、ちょっと知識がないので教えていただきたいんですが、業務用で納入するときにはかつおぶしそのものを納入するのか、それとも削りぶしの状態で納入されるのか、そこら辺はいかがなのかということと、そのときにこの規格というのはB t o Bで使われるものなのかどうかというあたりをちょっと伺えればと思いました。

○藤原（ヤマキ（株）） 納入形態については恐らくですが、ほとんどが削りぶしの状態で納入して、それで納入された企業の方で抽出される方が多いかなと思います。

○中嶋会長 そのときにこのJ A S規格は、企業対企業の取引の規格として何か使われているものなのかどうか。

○藤原（ヤマキ（株）） 使われていますということなのですが、B t o Bの取引に関しては、J A S規格を必須としていない取引先が圧倒的に多いかなと思いますが、B t o Bでも使われているという実態はございます。

○中嶋会長 なるほど。ほかの規格でもそうですけれども、J A Sマークをつけなかったとしても業界としての標準の目安といいましょうか、それを規格として使われている例は非常に多いと思いましたので、業務用でも利用されるということが今確認できたので、ありがたかったと思いました。

ほかにいかがでございましょうか。

よろしゅうございますか。

ありがとうございます。御質問もいただきまして、理解が深まったとは思いますが。

今回の御提案の電量滴定法ですか、こちらの追加については特に御意見はなかったと思いますので、これで御意見が出尽くしたということで確認させていただきたいと思いますが、削りぶしの日本農林規格案について原案のとおり改正するということでは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、諮問事項の規格案については原案どおりとして改正すべきと報告させていただきます。

それから、先ほどと同じでございますが、今後の手続に関して必要に応じて事務局の調整の上、会長に一任で対応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。

それでは、そのようにさせていただきます。

続きまして、次の規格にまいりたいと思います。

それでは、食用精製加工油脂の日本農林規格の改正案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。

○牟田専門官 それでは、私の方から食用精製加工油脂の日本農林規格について御説明申し上げます。

同じく資料4の方をお開きください。資料4の8ページ目でございます。

やはり上の囲みのところでございますが、食用精製加工油脂のJAS、これにつきましては、油脂が融解する温度としまして、融点などの品質基準を規定してございます。近年、様々な加工食品の新商品開発が行われているということで、その原料となります食用精製加工油脂のニーズも多様化しているというところでございまして、これに対応するために、多様な油脂をブレンドしまして、幅の広い融点を持つ製品が増加しているというところでございます。

一方、JASでは融点を整数値で表示しなければならないと規定されておりまして、整数値1点で記載する必要があるということになってございます。なので、上記のような製品についても格付けできるようにするため、40度から46度など幅を持たせた融点表示も可能となるように改正したいというところでございます。あわせて、最新の様式に合わせて改正するというものでございます。

下のところに食用精製加工油脂に求められる特性の例というのが記載してございます。冷凍チャーハンのぱらっとした触感の保持ですとかアイスクリームへの耐冷凍変性の付与ですとか、パイ生地 of 伸展性の向上、チョコレートの口溶け感のよさとか、こういったものを出すために幅の広い融点を持つ製品が増加しているということで、幅を持たせた融点表示も可能になるように改正したいというところでございます。

ちなみにこの食用精製加工油脂ですが、全て業務用ということになってございます。

次に、パブリックコメントについて御説明申し上げます。

資料6でございますが、こちらの方、食用精製加工油脂の日本農林規格の改正に関するパブリックコメント、それから、事前意図公告ともにございませんでした。

私からの説明は以上でございますが、申出者でございます日本マーガリン工業会さんの方から何かございましたらよろしくお願いします。

○岩濱（日本マーガリン工業会） ありがとうございます。特段ございません。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

それでは、御質問、御意見があれば承りたいと思いますが、いかがでございますでしょうか。

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。この規格ができた当初に比べていろいろと技術も進歩して、現在に合わせる改正なんだろうということは理解します。チョコレートでも口溶けのアピールとかいろいろあつたりもしますので、必要な改正だろうとは思いますが、幅を持たせるということで、ここには40から46度等とありますけれども、具体的に幅というのはもっと広がるものもあるのかであつたり、表示としてはどういうふうになるのかなと思いました。

それで、今回の改正によって現状の規格よりも品質的に劣るものがJASとなるということはないのかということも確認したいと思いました。

○池田（株式会社ADEKA） 御質問ありがとうございます。

特にまず品質自体がそういう性状のものが求められているところでこういう規格になるわけですから、落ちるということはまずないと思います。現状に即した形で、自然な形でそれが表せるようになるというふうに考えております。

それと、もう一つは幅ですね。恐らく常識的な範囲で、これは業務用が100%ですので、受け手のお客さんもプロフェッショナルな中での表示になりますので、常識的な範囲になると思うんですが、おおむね10度以内に収まるというのが普通だと思います。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

○山根委員 はい。

○中嶋会長 ちょっと確認させていただきたいんですが、40度から46度等と記載してよいというのは、この中に入っていなければいけないという意味じゃなくて、もっと違う幅のものが表示されることもあるわけで、ここで言っているのは、幅を持たせることができるということだけですよね。

○池田（株式会社ADEKA） はい。

○中嶋会長 ただ、それが10度ぐらいの幅になるという御指摘だったと思うんですが。

○池田（株式会社ADEKA） 業界を代表して来ておりますので、余り狭く言えないので広めに申しましたが、現実には普通に考えると、この6度ぐらいというのは現実的な例だと思っております。どうしても融点自体というよりも、混合体の油になっているということの意味合いでして、いろんな融点の油自体が混合体でこの食用精製加工油脂の製品一品になってしまうので、こういう形になってしまうということですね。

○中嶋会長 このように表示せざるを得ないということで、ただ、どのぐらいの幅になるかと

いうことは情報として出さなければ使う側としては困るわけですね。

○池田（株式会社A D E K A） おっしゃるとおりでございます。

○中嶋会長 実態に合わせた改正だと理解をいたしました。

○池田（株式会社A D E K A） ありがとうございます。

○中嶋会長 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 机上配付資料というのは公開されるものなんですか。

○牟田専門官 いいえ。机上配付資料につきましては、委員限りのものでございます。

○阿部委員 分かりました。先ほどの質問の要点は机上配付資料の中に書いてあることだと思いますので、これは余り公表するようなものではないんじゃないかというふうに考えておりました。

以上です。

○中嶋会長 御指摘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。

よろしゅうございましょうか。

それでは、御意見は出尽くしたと考えておりますので、今回の食用精製加工油脂の日本農林規格案については原案のとおり改正するというところ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、諮問事項の当規格案につきましては、原案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

それから、この後の対応につきましては先ほどと同様に事務局と調整する必要がある場合には、会長一任ということで対応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。

次の規格にまいります。少しお待ちください。

それでは、有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格の改正案につい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いたします。

○牟田専門官 それでは、私の方から説明させていただきます。

まず、資料4の10ページをお開きください。

こちらの上の囲みの方でございます。有機レストランのJASは、有機料理に使用した有機食材の情報を正しく提供するための管理方法の基準、これを規定したものでございます。

このJASの認証取得、それから、継続を希望する事業者の方から、有機料理の提供形態に合わせた改正を求める声が多く寄せられているということで、規格の水準を維持しつつ、次のとおり改正したいというところでございます。

1点目は、当該JASの対象外でございまして、認証取得を諦めていた提供する料理の品目数が5品目未満の事業者も、提供する全ての料理が有機食材の配合割合、これが80%以上の有機料理であれば認証対象となるよう改正というものでございます。

現行の基準では有機食材80%、これが5品目以上というのが基準になってございます。また、5品目以上80%であれば、有機食材50%未満であっても有機料理と表示は可能というのが現行の基準でございます。

2点目でございます。有機食材の調達状況等によりまして、料理の提供直前にレシピを作成・変更するため、配合割合の計算が間に合わずに有機料理として表示できなかった料理、これらにつきまして、消費者の選択の幅を広げるために配合割合がレシピに記載されていなくても有機料理として提供できるよう改正したいというところでございます。

こちらも補足いたしますと、現行の基準ではレシピに有機食材を記載して、配合割合まで計算すれば有機料理として表示して提供することができるということになってございます。また、条件つきということで5品目の配合割合、80%以上ですね、これを算出していることが条件ということでございまして、また、可能な限り配合割合を算出するようJASの方では努力義務を規定しているというところでございます。

これらの改正によりまして、このJASが更に活用され、認証取得の向上とともに有機料理を望む顧客の期待に応えるものと考えてございます。あわせて、最新のJISの様式に従って改正するというところでございます。

下のところに提供する料理の品目数が5品目未満の事業者ということで、こちらの場合はAコース、Bコース、Cコースと一応料理の方がこのお店では3品目しかないということで、それらが全て有機食材80%以上であれば、この認証を取得できるようにしたいというところでございます。

下の右のところでございますが、主に配合割合の計算が間に合わなかった日替わり料理、これを有機料理として出したいということで、例えば顧客の人が日替わりサラダに使用した有機

食材は何ですかと問われれば、配合割合まで計算してはいませんが、日替わりサラダには有機のトマト、タマネギ、ブロッコリー、そういったものはお答えできるというようなところがございます。

次に、パブリックコメントの方を御紹介したいと思います。資料6の5ページ目でございます。

パブリックコメントにつきましては、受付件数1件、1者からございました。事前意図公告によるコメントはございませんでした。

別紙の方を見ていただきますと、これは「ただし、」の点のところが誤記をしてしまったということで、様式にちょっと間違いがあったということで、修正するというものでございます。

私からの説明は以上でございますが、申出者のリーファースさんの方から何か補足等ございましたらよろしくお願いいたします。

○丸山（（有）リーファース） ありがとうございます。特に追加のコメントはございませんので、御審議よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 御説明ありがとうございます。

なお、水野委員は本規格案の提案者でありますので、議決については御遠慮いただきたいと思います。質疑に関して何かあればお答えいただければと思います。

それでは、有機料理を提供する飲食店等の管理方法の規格の改正案につきまして御質問、御意見があればと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、中川委員、お願いいたします。

○中川委員 ありがとうございます。

御説明どうもありがとうございました。非常に分かりやすく、ありがとうございます。これは認証のできる範囲が広がるということだと思えるんですけども、実際この5品目未満の事業者さんというのがどの程度あって、どのぐらい恩恵が広がるということを想定されておられるのでしょうか。ちょっと認証の状況を把握しておりませんので、すみません。

○丸山（（有）リーファース） こちらの実際には数多いレストランで有機食材を取り扱っているレストランがあまたある中で、じゃあ、5品目に満たないレストランがどれくらいあるかと言われますと、正直数は把握しておりませんが、これまでの問合せ等の中でそういう事業者がいたということで今回改正をしているというところです。

○中川委員 ありがとうございます。

こういう飲食業様は非常に零細な小さいところが多いと聞きますので、これで特色ができて、

商売繁盛につながるということになれば非常にいいかなと思います。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

このポンチ絵では、絵のメニューがAコース、Bコース、Cコースと書いてございますが、こういうセットメニューを出すところが結構多いということなんですかね、有機をやっているところでは。アラカルトで私たちは何か5品目というイメージをしていたんですが、複数のお皿をパッケージにして、それで1品目という形にカウントすると3品目になってしまうということで、実態と合わないところがあると今回御指摘いただいたと思います。そういう印象でよろしゅうございますか。

○丸山（（有）リーファース） グランドメニュー等で、アラカルトメニューとたくさん選べる品目がある事業者が大半ではあります。その中で例えばお昼の定食は1個しかありませんとか、そのようにコースで、この有機料理の定義は、こういった定食は1品目扱いにするという定義になっているものですから、そういう定食しか出していないところになりますと、こういう制限がかかってしまうというのが今回の改正理由です。

○中嶋会長 分かりました。ありがとうございます。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、宇都宮委員、お願いします。

○宇都宮委員 全体的な話として、これ管理方法の農林規格となっているんですけども、認証自体は飲食店に対して認証をしているんですか。何かそういうマークがついた飲食店があるということよろしいんですか。

○丸山（（有）リーファース） こちらは取扱い方法の規格で、定めているのは有機料理を提供するレストランのサービス内容について決めたものですので、いわゆるプレートにJASマークを貼るといったものではなく、レストランの運用といいますか、そういったものに対する認証になるので、JASマークは店舗の表示ですとか広告等とか、そういったところにJASマークを貼るという性質の規格になっております。

○宇都宮委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 ほかにいかがでございましょうか。

中川委員、お願いいたします。

○中川委員 ありがとうございます。

今お話を聞いていて一つ疑問が出たんですけども、有機野菜とか個別に認証とか基準を決めるというのは世界中でよく聞くんですけども、こういった何%以上の料理ですとか、レス

トランに対するものというのは、これは日本だけのものなのでしょうか。それとも割と国際的にもあるものなのでしょうか。

○丸山（（有）リーファース） 私どもも世界の情報を克明には把握しておりませんが、いわゆる有機 J A S マークに代表される有機農産物とか有機加工食品、これは国の基準として多くの国が持っておりますけれども、こういったレストランの運営とかそういったことに関する認証は、主として民間規格レベルのものが世界的には多いと思っております。一部ほかの国もあるという話を聞いているところもあるんですが、私個人的には余り承知しておりませんが、制定時にデンマーク等で定めがあるといったような調査はなされております。それ以外は多くが民間規格の認証というのがほとんどかと思います。

○中川委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

これは導入したとき、ちょうどオリンピックが開催される前ぐらいで、外国からお客さんがたくさん来たときに有機料理店、オーガニックレストランに行きたいと探せるようなことを一つ目指していたというふうに記憶しております。その結果、このような形で日本の中でも広まってきたというふうに承知してよろしいですか。普及度合いみたいなものは何かございますか。

○丸山（（有）リーファース） 申出書にもあるんですけれども、制定して間もなくコロナの状況があつて、外食はもうほとんど非常に打撃を受けて、コロナ禍で。更に有機食材を使うものですから、通常の店舗に比べてもコストが高いというところもあつて、こちらで認証した事業者さんも廃業なさったり、ちょっともう認証は継続しないといったようなところもございまして、当初想定したところに比べれば、件数自体はそんなに多くないかとは思いますが、また今後を期待したいところです。

○中嶋会長 オリンピックもそうですし、コロナの影響が非常に大きかったので、このところインバウンドのお客さんが増えているところもありますし、日本人の意識も変わってきているので、次のステージに向けてここは改正していくと理解いたしました。

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、有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格案については、原案どおり改正するという事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、諮問事項の同規格案につい

ては原案のとおり改正すべきと報告させていただきます。

また、先ほどと同様に必要に応じて修正すべきところがある場合は事務局と調整するという
ことで、会長一任とさせていただきたいと存じますが、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、次の議題はまとめて確認をさせていただきたいと思います。

その他様式のみ改正を行う J A S の 7 規格及び確認を行う J A S の 4 規格について、事務局
から御説明はございますでしょうか。

○牟田専門官 私の方から御説明したいと思います。

資料 4 のところでいえば、先ほど初めに御説明を私の方からさせていただいたところなんで
すけれども、2 ページ目のところに日本農林規格の改正・確認とございまして、2 のところが
様式のみ改正を行う J A S ということで（1）から（7）まで、確認を行う J A S、規格は現
行どおりということで（1）から（4）までの規格がございます。こちらにつきましては、パ
ブリックコメントが出てきた規格についてのみ御説明申し上げたいと思います。

資料 6 のところでございまして、7 ページ目でございます。

人工種苗生産技術による水産養殖産品の日本農林規格の改正、これパブリックコメントで 1
件、1 者から御意見があったというところではございますが、今回の改正案に直接関係のない
ものでございましたので、御意見として承りまして、今後の参考とさせていただきますという
ことで整理させていただいております。

それから、同じく 12 ページでございます。

ショートニングの日本農林規格の改正、これについて受付件数 2 件、2 者からということで
ございましたが、やはり同様に直接関係のないご意見でございましたので、参考とさせていた
だきますという整理にさせていただいております。

それから、14 ページのところです。構造用パネルの日本農林規格の確認ということで、現
行どおりというものでございます。

これにつきまして、1 件、1 者から御意見がございました。別紙のところがございますが、
やはり様式の問題ということで、修正するというものでございます。

同じく 17 ページでございます。接着合せ材の日本農林規格の確認というもので、受付件数
1 件、1 者からだったというところではございまして、別紙を見ていただきますと、やはり様式

に対する御意見ということで、適宜修正させていただくというものでございます。

私から説明の方は以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

改正7規格、これは様式のみということ、それから、確認4規格、これの御質問、御意見につきまして承りたいと思いますが、いかがでしょうか。

すみません、ちょっと私が聞き逃したというか、よく聞き取れなかったのかもしれないんですけども、構造用パネルの日本農林規格についてのパブコメで、御意見が「辺長。」は「辺長」の方がよいのではないかということなんですが、これは今回ここで修正せずに次回の改正のときに修正するというところでよろしいんですね。反映するのではなくて。

○牟田専門官 はい、そうでございます。

○中嶋会長 分かりました。すみません、きちんと見ていなきやいけなかったんですが、丸がついているというのはどういう意味だったんですか。

○牟田専門官 今のJISの最新の様式によりますと、この丸が必要ないということでございましたので、次回改正する際にこの丸を最新の様式に合わせて削除したいというところでございます。

○中嶋会長 なるほど。それは接着合せ材のところなども句点があるので、その削除については次回対応するということですね。

○牟田専門官 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。

ほかにいかがでございましょうか。

よろしいでしょうか。

それでは、今の両方合わせて11規格でございますが、原案のとおり改正及び確認をするということに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、異議がないようですので、諮問事項の改正5から11まで、確認14から17までの日本農林規格については原案のとおり改正及び確認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同様な扱いを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、議題３のその他になりますが、このほかに事務局から何かございますでしょうか。

○牟田専門官 特にございません。

○中嶋会長 ありがとうございます。

委員の皆様から何かございますでしょうか。

よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、本日の議事は終了とさせていただきます。会議の円滑な進行に御協力いただきましたことを御礼申し上げます。ありがとうございます。

では、議事進行を事務局にお返しいたします。

○牟田専門官 中嶋会長、ありがとうございます。

本日は御審議いただきまして、誠にありがとうございました。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。

どうもお疲れさまでございました。

午前１１時４１分 閉会