

日 本 農 林 規 格 調 査 会
(令和5年度第3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３回）

日時：令和６年２月９日（金）

場所：農林水産省第２特別会議室（Web併催）

時間：９：３０～１１：３８

議 事 次 第

１．開 会

２．議 題

（１）日本農林規格の改正について

乾燥スープの日本農林規格の改正

生産情報公表牛肉の日本農林規格の改正

生産情報公表豚肉の日本農林規格の改正

フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の改正

有機農産物の日本農林規格の改正

有機加工食品の日本農林規格の改正

有機畜産物の日本農林規格の改正

有機飼料の日本農林規格の改正

農産物漬物の日本農林規格の改正

乾めん類の日本農林規格の改正

手延べ干しめんの日本農林規格の改正

（２）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】

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9時30分 開会

○牟田専門官 それでは、定刻になりましたので、ただいまから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。

本日の審議に参集いたしました委員21名のうち、里井委員、宇都宮委員、三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17名——1名、鈴木委員の方がちょっと遅れているようでございますが、出席いただいております。日本農林規格調査会令第7条第1項の規定によりまして、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、25名の方からお申込みがありました。本日、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委員にお渡しします。

○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思います。

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になっております。まだいらっしゃっていないんですが、鈴木委員、それから大谷委員にお願いしたいと存じます。よろしくお願いいたします。

○大谷委員 よろしく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。

次に、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。

傍聴募集の際の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。

それでは、議題について審議を始めたいと思います。

主務大臣から、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。

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ので、よろしくお願いいたします。

よろしいでしょうか。

それでは、議題（1）の日本農林規格の改正でございますが、まず「乾燥スープの日本農林規格の改正案」及び「生産情報公表牛肉／豚肉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、私の方から説明させていただきます。資料3の「日本農林規格の改正について」という資料の1ページ目を御覧いただきたいと思います。

1ページ目の方は、今日全体の御審議いただくところということで、1番が「改正を行うJAS」ということで、実質的な改正があるものということで8規格ございます。

それから、2の「様式のみ改正を行うJAS」ということで3規格あるということでございます。

次に、2ページ目をお開きいただきたいと思います。「乾燥スープの日本農林規格について」

ということで、上の囲みの一番上のところでございます。

乾燥スープの J A S は、乾燥コンソメ、乾燥ポタージュなどについて、乾燥の指標である「水分」、塩味の指標である「食塩分」、うま味の指標である「全窒素分」などの品質基準を設けてございます。

この J A S では、食塩分の試験方法としまして、電位差滴定装置を用いた自動滴定法と指示薬を用いた手動滴定法が規定されておりました、いずれかの方法によって食塩分を測定することになってございます。

乾燥スープの製造業者の中には、風味調味料も製造しているというところがありまして、乾燥コンソメ、乾燥ポタージュの食塩分を自動滴定法によって測定する際に、風味調味料 J A S で規定された方法も選択できるように改正することで、効率的に試験を実施することが可能になるということございまして、比較試験の結果、両方法において同等な測定値となることを確認してございます。

下に「改正の概要（自動滴定法）」のところが書いてございまして、その左のところが現行の乾燥スープの J A S の試験方法ということで、右の方が追加する風味調味料の J A S の試験方法ということ。主なところが、どっちも 2) のところでございますが、現行の乾燥スープの方は 0.05mol/L の硝酸銀溶液で滴定するというところ、風味調味料の方は 0.1mol/L の硝酸銀溶液で滴定するというところになってございます。

それから、次に資料 5 のパブリックコメントの方をお開きください。

パブリックコメントでございますが、受付件数が 1 件（1 者）からあったというところで、事前意図公告はございませんでした。

2 ページ目をお開きください。御意見の方です。「3.7 乾燥スープ」と「3.8 乾燥コンソメ」の定義に列記されている原材料につきましては、全てを使用する必要はないという理解ですが、全てを使用しないといけないのかという疑問が社内でも多く寄せられています。

以下のように、「いずれか」などの文言を追記して、全てを使用する必要がないことを明記することを要望しますという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。「3.7 乾燥スープ」と「3.8 乾燥コンソメ」の定義に列記されている原材料につきましては、御認識のとおり全てを使用する必要はございません。

当該定義については、食品表示基準の乾燥スープ及び乾燥コンソメの定義との統一を図っていることから、原案どおりといたしますというふうにしたいと思っております。

次に、引き続きまして、生産情報公表の牛肉と豚肉について御説明の方を移らせていただきたいと思います。資料3の3ページ目をお開きいただきたいと思います。

生産情報公表の牛肉と豚肉の2規格というところでございまして、上の囲みのところでございます。生産情報公表牛肉JAS、それから生産情報公表豚肉のJAS、これは特色のある規格としまして、生産情報——つまり、誰が、どこで、どのように生産したかというのを消費者に提供することを目的にしております。生産情報を記録するとともに、その記録を保管しまして、事実即して公表していることを規定しております。

見直しの結果、当該JASを利用する生産者にとってより分かりやすい規格とするために、公表や表示の方法を例示するなどの改正をするというところでございまして、下のところに生産情報というのはどういったものかということで、aが出生年月日、bが雌雄の別ということで、aからiまで事実即して公表するというような規格になってございます。右のところに「改正の概要」というのがございます。昨年度、生産情報公表の農産物ですとか養殖魚を改正したところと同じで、例えば生産の方法、公表の方法を例示するとともに、組合せによる公表が可能である旨を明記ということで、同じようなところを改正するというところでございます。

それから、次にパブリックコメントのところなんですが、今回パブリックコメント、それから事前意図公告、共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、日本スープ協会さんの方から何か補足する点はございますでしょうか。

○高崎専務理事（日本スープ協会） 御説明ありがとうございました。私の方からは特段ございません。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、まず乾燥スープの日本農林規格案について御質問、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。

特にございませんか。

内容としてはかなり明確なので、御疑問は特にない、御異論はないように思いました。よろしいでしょうか。

それでは、続きまして、生産情報公表牛肉／豚肉の日本農林規格案について、御質問、御意見を承りたいと思いますが、この件につきましては、根岸委員と水野委員においては本規格案の検討会委員であることから、議決については御遠慮いただきたいと思います。

それでは、御質問、御意見を頂ければと思いますが、いかがでございましょうか。

よろしいでしょうか。これも別の生産情報公表の案件の修正内容に倣ったものだということで、特に御疑問はないと承りました。

ありがとうございました。

それでは、御意見は特にございませんでしたので、まず乾燥スープ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。

次に、生産情報公表牛肉／豚肉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。

異議はないということでございますので、諮問事項の乾燥スープの日本農林規格案、生産情報公表牛肉の日本農林規格案及び生産情報公表豚肉の日本農林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、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考えておりますが、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たいと思います。

それでは、準備ができたようですので、次に参ります。

「フードチェーン情報公表農産物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。

○栗原課長補佐 おはようございます。食品製造課基準認証室の栗原と申します。どうぞよろしくお願いいたします。座って御説明させていただきます。

まず資料3、日本農林規格の改正について、こちらの3から5ページ目の「フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の改正案」について御説明いたします。

まずは、4ページの上のオレンジの囲みを御覧ください。フードチェーン情報公表農産物JASは、内閣府の戦略的イノベーション創造プログラム——「SIP」と申しますが、SIPにおける実証試験等の成果を基に、農産物の履歴、適用、移動及び所在に係る情報——「フー

ドチェーン情報」と申しますが、「フードチェーン情報」について、記録、保存、それから公表するための要求事項を規定し、事業者の適切な管理や産地の情報を見える化したものでして、昨年3月に、レタス・メロン・ぶどうの3品目について制定したところでございます。

当該SIPにおいて、いちごの流通行程管理の実証試験も実施していたところなのですが、制定の際には、その結果はまだ取りまとまっておりませんで、取りまとめ次第、追加の改正をすることとしておりました。

それで、今年度、その結果を基に流通行程管理の基準案が作成されたところでございます。

また、米においても、令和3年6月に閣議決定されました規制改革実施計画に従いまして、今年度、流通行程管理基準案が作成されたところでございます。

これらの新たに作成されました、いちごと米の流通行程管理基準案について、今般、フードチェーン情報公表農産物JASの附属書A、B及びCへ追加する改正を行うというところでございます。

資料の中ほどの図を御覧ください。本規格で管理する流通行程の範囲ですけれども、生産者における出荷から輸送、仲介、輸送などを経て、販売する小売店等への入荷までとなっております。

出荷の際に、青の①にありますとおり識別番号を付与し、流通行程中で青②にあります低温管理等の流通行程管理基準に従った管理、そして青③にありますフードチェーン情報の記録・保存を行い、小売店等でフードチェーン情報を公表します。

小売店等では、赤の①の「フードチェーン情報公表農産物」という用語、赤②の識別番号、赤③のフードチェーン情報の公表の方法を製品に表示いたします。

この例では、二次元バーコードが製品に添付されておりまして、この二次元バーコードを消費者がスマートフォン等で読み取ると、スマートフォンの画面に出荷年月日、生産者、低温管理のグラフなど、フードチェーン情報が表示されることとなります。

引き続きまして、次の5ページを御覧ください。いちご及び米の流通行程管理基準等の概要でございます。

いちごの管理事項は、低温管理、衝撃・振動管理、湿度保持・防カビ管理の三つでございます。これらについて実証試験の結果等を基に、具体的な設定例が示されております。

低温管理については品質を維持するための適正な温度範囲といたしまして、0℃から10℃としております。しかし、流通行程においてトラック等への荷物の積卸しなどにおいて温度が管理できない場合もございますので、10℃から15℃の範囲に収まっていれば許容されること

としております。ただ、この範囲になっていた時間を積算し、7時間までであれば許容し、それを超えた場合は許容しないということとしております。

衝撃・振動管理についてですけれども、宙づり包装等の適用をすることとしております。実験室での試験において、宙づり包装を適用したいちごの箱を高さ20センチから10回落として衝撃を与えても品質が維持できたという結果がございますので、それに基づいております。

次に湿度保持・防カビ管理についてですけれども、ナイロン製のMA包装を適用することとしております。「MA」と言いますのは「Modified Atmosphere」の略でございます。包装された食品の呼吸によって包装内を高い二酸化炭素及び低い酸素の状態にして、併せて湿度を保持することができるという包装でございます。

MA包装にはポリエチレン製のものやナイロン製のものがありますが、ポリエチレン製のものは包装内に水滴を発生させる可能性がありまして、水蒸気を適度に通すナイロン製のものを適用するということとしております。

続きまして米についてですけれども、米の管理事項は、低温・相対湿度管理、それから結露によるカビ発生の防止管理の二つでございます。米については、通常、御家庭で炊いて食されるうるち米短粒種について設定例を示しております。

低温・相対湿度管理についてですけれども、適正な温度範囲をマイナス15℃から15℃、適正な相対湿度範囲を60%から70%としております。米は青果物と比較して貯蔵性が高いこともございますし、また一般的に輸送時に低温及び相対湿度管理が行われていないという実態もございます。そこで、これらの流通行程の実態を考慮し、流通行程全体を通して低温及び相対湿度管理を行わなくても大丈夫な積算時間として、玄米にあっては14日間、精米にあっては10日間を許容されるべき期間として設定しております。これは米の生産・流通等に関わる利害関係者の間で合意形成された日数でございます。

続きまして、結露によるカビ発生防止管理についてですけれども、一般的にはゆっくりと温度を上げることによってカビ発生を防止するような管理をしておりますが、外気の状態や包装形態等により必要な措置が変わるため、設定例は示してございません。

それから、一番下の図を御覧ください。米の場合の管理する流通行程の範囲ですけれども、粳摺り等の乾燥・調製を行った後の玄米の状態からスタートいたします。各種流通行程を経て小売店等に入荷しますが、町の小さな米穀店などでは入荷後に店内でとう精——玄米を精米にする行程や袋詰めをする場合がございますので、流通行程の終点は小売店等へのお荷時点又は小売店等で販売時の形態となった時点のいずれか遅い方までということとしております。

次に資料5、パブリックコメント募集結果（案）について御説明いたします。資料5の5ページを御覧ください。

まず、下の2の事前意図公告についてですけれども、コメントの受付はありませんでした。

1の一部改正案に係る意見・情報の募集の概要につきましては、昨年12月7日から本年1月5日までの30日間意見募集を行いまして、1者から3件の御意見を頂いたところでございます。

次のページに、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を記載しておりますので、御説明させていただきます。

一つ目の御意見ですが、附属書A及びCの表A.5の「低温・相対湿度管理」の基準欄の「流通の実態等」の「等」には実態以外の何が含まれるのかという御質問でございます。

その御意見に対する当省の考え方ですが、当該箇所の「等」には「保管の実態」を含むことを想定しておりました。本規格では、保管も含む一連の行程を「流通行程」と定義しているため、御意見を踏まえまして、「流通の実態等」の「等」を削除し、「流通行程の実態」に修正することといたします。

二つ目の御意見ですが、附属書A及びCの表A.5にあります「流通の実態」と「流通実態」との違い、こちらは何を意味するのかという御質問でございます。

こちらに対する考え方ですが、これらに違いはございませんので、一つ目の御意見に対する考え方と同じく、「流通行程の実態」に文言を統一し、修正することといたします。

三つ目の御意見ですが、附属書Cにあります「2年」は「2年間」の方がよい。他の箇所の例（3日間以上）と同様にという御意見でございます。こちらの考え方なのですが、「2年間以上」ではなく、「2年以上」という表現が一般的と思われるので、「2年以上」に合わせて、「3日間以上」の方を「3日以上」に修正することといたします。

これらの修正について、資料4-4を御覧ください。資料4-4は「フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の一部を改正する件 新旧対照表」となっております。こちらに赤字の見え消しで先ほどの修正を示しております。

修正箇所は、1ページ目のA.4-いちごの流通行程管理基準の表の「湿度保持・防カビ管理」の部分、それから2ページに参りまして、A.5の米の流通行程管理基準の表の「低温・相対湿度管理」の部分、それから最後の6ページになりますけれども、C.5-米の流通行程管理基準の設定例の表の「低温・相対湿度管理」の部分でございます。

また、同じ6ページ目の左上に、いちごの流通行程管理基準の設定例の表の最後に、パブリ

ックコメントの募集時点の資料ではMA包装の説明が欠落しておりましたので、今回赤字で加えさせていただいております。

私からの説明は以上でございます。

最後に、規格管理主体のスマートフードチェーン推進機構様から何か補足事項がありましたら、お願いいたします。

○名取理事（スマートフードチェーン推進機構） スマートフードチェーン推進機構の理事を拝命しております名取と申します。よろしくお願いいたします。

私の方から、説明につきましても特に補足事項はございません。よろしくお願いいたします。

○栗原課長補佐 ありがとうございます。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格の改正案について御質問、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、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す。

5 ページなんですけれども、ちょっと質問です。

いちご、あとお米、あと右に「任意表示事項の例」という説明があると思うんですが、これはどういうふうに考えればいいのか、ちょっと御説明いただければと思います。

例えばお米の方、下の方に「生産者に係る表示」という項目もありますけれども、これも任意事項になるということなんでしょうか。

○栗原課長補佐 基準認証室の栗原です。私の方から御回答させていただきます。

こちらの「任意表示事項の例」は規定ではございませんで、こういうものを併せて公表して、消費者の選択に役立てていただくということで、任意で表示できるものになっております。他のJASですと、どういう規格の基準になっているとか、詳しくは製品に表示されていませんが、詳しい規格の内容が分かったり、又は生産情報公表JASとちょっとかぶりますが、例えば生産者に係る情報を参考として表示すると。こういうような情報も任意で表示したいという、制定時の申出者からの御要望がありまして、このようなものが設定されているところでございます。

○山根委員 ありがとうございます。義務表示事項以外の更なる情報提供を言っているわけですね。分かりました。

○栗原課長補佐　そういうことでございます。

○山根委員　生産者名とか、そういう表示ではなくて、生産者の更に深い表示などもここに記してよいという。

○栗原課長補佐　そうです。事実在即したことを表示いただければ差し支えないということでございます。

○中嶋会長　今の点、ちょっと確認なんです、資料4-4の3ページから4ページにかけて「表B. 5-米の任意表示事項の例」という表がございますが、ここの「生産者に係る表示」で、「生産者の氏名又は名称、住所、連絡先及び生産者に係るその他の情報」ということで、氏名はこちらに、こういう形で特定されていて、先ほどの御説明は「その他の情報」に関連するということ、そういう理解でよろしいですか。

○栗原課長補佐　基準認証室の栗原です。

こちらは「生産者に係る表示」ということの例ですので、氏名とか名称とか住所、連絡先、生産者に係るその他の情報と、あらゆることを参考として表示するということなので、基本的に義務ではないということで、もし表示してアピールしたい場合に、事実在即してこのようなことが表示できるという、飽くまでも例として記載しているところでございます。

○中嶋会長　なるほど。食品表示法の義務表示の場合は、生産者名というのはお米の場合はないですね。加工食品とかだったらあるでしょうけれども。

○栗原課長補佐　そうです。生産者の方が「私が作りました」的な、顔が見えるような感じのものをアピールしたい場合にお使いいただけたらと思っております。

○中嶋会長　分かりました。すみません、ちょっと余計な追加の確認をいたしました。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、中川委員お願いいたします。

○中川委員　中川です。御説明ありがとうございました。

今回はいちごと米に追加されていくということで、これからもどんどん品目が増えていくというふうに理解しておりますけれども、それでよろしいんですね。

○栗原課長補佐　はい、そのとおりでございます。

○中川委員　それによって消費者の安全・安心につながっていくので、非常に素晴らしいことだと思っております。

それで質問なんですけれども、先ほどの任意表示というところにもつながってくることかと思うんですけれども、私は食品表示法とかには全然詳しくなくて恐縮なんですけれども、当然

J A S の範疇で、例えば農薬がどうか、いろいろなルールがあると思うんですけれども、そういった情報も当然あるわけで、今回は運ばれていくところだけなんですけれども、その範疇の前の生産のところの情報ですとか、そういったものも全部含めてフードチェーンというふうになってくると思うんですけれども、今後の考え方として、そういう情報とかも連動していつて、このスマートフードチェーンというのが作られていくという、そういう方向性なんですか。それとも、もう既につながっているのかどうかちょっと分からないんですけれども、その辺を教えていただければと思います。

○栗原課長補佐 御質問ありがとうございます。基準認証室の栗原が回答させていただきます。

まず、この規格の制定時の立て付けなんですけれども、ちょうど一つ前の生産情報公表牛肉／豚肉、それから農産物もありますけれども、こちらとのすみ分けで、基本的に生産時の情報を公表する規格というのがありますので、今般のものについては資料3の4ページにありますとおり、「生産」のところは灰色になっておりまして、ここはすみ分けとして対象外としております。

ですので、規格としては別物ということでリンクはしていないのなんですけれども、両方併用していただければ活用いただけるのかなというところでございますが。

○中川委員 ありがとうございます。よく分かりました。

ただ、やっぱり使う側からすると、全部の情報が一元管理できているというのが一番好ましい状態だと思いますので、これはJ A S の範疇からちょっと離れてしまうかもしれないんですけれども、情報の公開の仕方が同じであって一元的に見られるという、そういうJ A S——これ公開の仕方もJ A S になっているかと思うので、その辺は考えていただけると非常にうれしいかなと思います。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。先ほどの生産公表の方も特色J A S ですね。

○栗原課長補佐 そうでございます。

○中嶋会長 そうしますと、両方とも富士山マークが付くんですが、両方取ると二つ富士山マークが付いて、富士山マークの上に、例えば今回のだと「フードチェーン情報公表農産物」というのが書いてあり、もう一つの方は「生産情報」というのが付いているというふうに理解すればよろしいですね。パッケージの上で。

○栗原課長補佐 基準認証室の栗原です。

そのとおりでございます。

○中嶋会長 なるほど。それを一つの富士山マークに、何のJ A S なのかというのを縦に並べ

るということではなくて、必ず J A S マークが二つ付いているという形になる、そういうイメージをすればよろしいでしょうか。

○栗原課長補佐 特色 J A S を二種類取った場合に、包装の表示面が少ないので J A S マークを一つにしたいという御要望もあるかと思うんですが、基本的には別にすることです。なぜかと申しますと、同じ認証機関が認証していれば差し支えないんですが、別の認証機関ですと確認する認証機関が別になるので、別が基本になると考えております。

○中嶋会長 すみません、あと Q R コードも付けられますよね。そうすると、それぞれ別々の Q R コードを付けざるを得ないというか、並んでいる形になるということですね。

○栗原課長補佐 そうです。

○中嶋会長 分かりました。ちょっとまた私の方で余計なことを追加で聞きましたが。複数の情報が表記されてあるような状態になりますが——まあ、情報がたくさんあるのはよろしいんですが、きちんと識別していただけるかという辺りもやや懸念されますので、事前にこれらに対する理解を促すような P R とかも必要なのかもしれないですね。

ほかにいかがでしょうか。

では、もう一点私の方から。精米の J A S 規格があったと思うんですが、お米のフードチェーン情報公表農産物の規格で考えたときに——すみません、事前に確認していなくて申し訳ないんですが、精米規格の J A S と、それからフードチェーンの J A S というのはどんなふうに役割分担するのか、規格内容の確認も含めて御説明いただけるとありがたいんですが。

○栗原課長補佐 精米の J A S は品質規格ですので、精米した時点で J A S の品質の基準に適合しているかどうかを検査して、J A S マークを貼るということで、これですと「出荷前」というところがございます。流通行程の途中になるかもしれないのですが。

例えば資料 3 の 5 ページの下に、途中でとう精するという形になっていますので、途中で、精米 J A S の規格に適合しているかどうかを確認して、精米 J A S の規格に適合していれば J A S マークを貼るというところがございます。

このフードチェーン情報公表農産物 J A S は流通行程の規格であり、品質の規格ではございませんので、品質が劣化しないように保存していくということが大事で、小売店等に届いた時点で流通行程全体が適合しているかどうかを確認して、J A S マークを付けるということがございます。

○中嶋会長 なるほど。そうすると、精米 J A S の場合は精米した段階での品質の確認をしていて、これにフードチェーンの J A S が入ると、手元に来たときに、その品質を確実に保持さ

れているということが保証されていると確認できるというような、合わせ技の何か役割を持っていると考えればよろしいですか。

○栗原課長補佐　そういうことでございます。

○中嶋会長　他によろしいでしょうか。

大谷委員、よろしくお願いいたします。

○大谷委員　すみません、質問という形じゃないんですが、今のことも少し関係しますけれども、長く流通加工の研究担当だった立場から、このJ A Sはとても重要だと思います。今ちょうど委員長がおっしゃったように、今までの品質というのは、農産物そのものの品質です。例えば、いちごだと品種だけが強調されていました。それをいかに輸送するか、貯蔵するかということについてきちんとした保証がなかったというところを今回こういう形で流通行程の管理基準ができたのは非常に重要だと思っています。

特に輸出です。ここにちょうどありますように、いちごの輸出というのは日本産であることと品種だけで管理されていて、なかなか対外的には苦しいところです。我が国がこういう新しい基準を持って品質管理ができているということを示すということとはとても重要だと思っています。さらにいちごの場合では、低温管理となっていますけれども、実はこれは定める温度の、一定温度で、定温で流通しているということも含まれているわけでこれは非常に重要なことです。さらに重要なのは衝撃管理です。これは長い間、研究者の間では良く分かっていた問題なのですが、なかなかこれが管理ができなかったということがあって、これが表示に反映されるというのは、国際的な輸出という面では非常に重要だと思います。是非このJ A Sマークを有効に使って、輸出の増大に貢献していただきたいと思っています。

コメントですが、以上でございます。

○中嶋会長　ありがとうございました。大変丁寧な御説明を頂きまして、理解が深まったと思います。このJ A S規格の意義がよく分かりました。

ほかにいかがでございましょうか。

すみません、私からばかりで申し訳ないんですけれども、任意表示で、例えば今御指摘もあった衝撃管理をちゃんとしているということは、何か文字で「衝撃管理されています」とか「施されています」というのを包装に表示するという、容器包装に表示するということでいいんでしょうか。どういうふうに消費者はそれを認知するのか。

○栗原課長補佐　基準認証室の栗原です。

包装に記載いただいても差し支えないんですけれども、包装の表示面の制限もありますので、

基本的には I T を活用し、スマートフォンで見ていただくというのが今は主流なのかなということです。

先ほどの二次元バーコード等から情報を見て、このいちごの衝撃管理には宙づり包装を適用していますとか、それを出荷時に写真を撮って、こんなふうに包装しましたという出荷時の写真を貼って、それを見せるということも検討されておりまして、そのようなことで実際上のお荷時の状態も見えるという感じになっております。

○中嶋会長 なるほど。例えば店頭でアピールした方がいいんじゃないかと思うんですけども。消費者が買うときにぱっと見て、これは宙づりで非常にきちんと管理されているから安心して買えるというのを、QRコードを自分でスマートフォンかざして確認するというのはちょっと手間が掛かり過ぎるんじゃないかと思うんですけども、お店側の方でそれを読み取るというか、そういう商品なんだということを認知して、店頭でポップか何か作ってアピールしていくというようなこと、そういう活用を考えればよろしいんですか。

○栗原課長補佐 事実に基づいて表示するというのであれば、それは可能かと思えます。

○中嶋会長 これはスマートフードチェーン推進機構さんの方では何か具体的なお考えみたいなものはありますか。

○名取理事（スマートフードチェーン推進機構） そうですね。我々の S I P の取組では、良いものを良い状態で運んで、消費者の方々に満足していただくというのを基本にシステムを構築してまいりました。検討過程で様々な実証も行ってきたんですが、今御指摘もありましたように、店頭でできるだけ良いものを良い状態で運んだということをお示しするというのを重視しておりまして、実際にやったのは、これはカニの例で、香住ガニというのは朝茹でで関西方面に輸出されております。これを朝茹でしてきっちり運んだということをお示しするという実証を行いました。その際には店舗の方にも御協力いただきまして、実際にまずスマートフォンで確認していただくのは当然なんですけれども、ポップを用いて、きっちりとこの朝茹でのものを新鮮な状態で皆様にお届けしたということを強調して売っていただいております。

その意味ではほかの小売店の皆様も、もしこの J A S が普及された段階では、これは輸出の場合も含めてですけども、店頭でうまく使っていただければと思います。

我々のシステムとしては、このトレーサビリティと品質をきっちりお伝えするという事は可能ですが、プラットフォームとしては、単にそれに限ったことではございません。識別コードをきっちり商品に付けていただければ、先ほどの生産行程の認証の情報とかも載せることは可能ですので、その辺りも、任意表示という形になるかもしれませんが、うまく連携す

るように使っていただければと思っております。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。これをどのように活用していくかということを考えると、事業者の方々もきちんと理解して、それをうまく消費者に伝えるような役割を果たしていただくことを期待したいと思いました。ありがとうございます。

ほかによろしいでしょうか。

ありがとうございました。

それでは、御意見は出尽くしたと思いますので、フードチェーン情報公表農産物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、諮問事項のフードチェーン情報公表農産物の日本農林規格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、今後の取扱いにつきましては先ほどと同様と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、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、準備ができましたので、続きまして有機農産物の日本農林規格等4規格の改正案について審議を行います。

まず、事務局から御説明をお願いいたします。

○酒瀬川課長補佐 私、農林水産省基準認証室で有機JASの担当をしております酒瀬川と申します。どうぞよろしくお願いします。

今回、有機4規格ということで、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物、有機飼料の改正作業を進めてまいりました。主な改正事項につきましては、FAMICの方で利害関係者の皆様の御検討を頂いた上で申出を頂いております。このほか、パイナップルの開花目的に使用すエチレンにつきましては、日本有機食品認定連絡協議会の方から原案のお申出を頂いております。

まず見直しの概要です。資料3の6ページ目を御覧ください。一つ目のポツのところに、有機JASの原則を書き出しております。

有機農産物JASの一番最初に書いてありますとおり、有機JASというのは農業の自然循

環境機能の維持増進を図るというところが大きな目的となっておりまして、4規格ともに、この目的につながるような基準が設定されております。

安全性や成分の規格ではなくて、環境への負荷低減というものに着目した生産行程の規格になっているというところがポイントでございます。

このほか、有機畜産物のJASにつきましては、アニマルウェルフェアの視点からも基準が設けられております。

こちらの資料には記載していませんが、有機につきましては大きな特徴が一つございます。それは、ほかのJASと異なりまして、表示規制が大きく関わってきているというところなんです。JAS法の規定によって、有機農産物、有機畜産物、これらの加工食品につきましては、有機JASマークがないと、有機やオーガニック、これらと紛らわしい表示を行うことはできません。

この有機の表示規制につきましては、日本のJASだけではなくて、アメリカやEU等諸外国においても同様です。例えばアメリカにおいてオーガニックのものを売ろうと思ったら、アメリカの有機基準であるNOPの認証を取得しないと「オーガニック」とはうたえないというふうになっております。

こうなると、日本の事業者の方が有機食品をアメリカに輸出したい場合、この有機食品はJASを取っているんですが、JASに加えてアメリカの有機基準であるNOP認証も取らないといけないと、負担が大きい状況でございます。

これに対応する仕組みとしまして、有機同等性というものがございます。国同士で協議して、お互いの有機制度を同等と認め合っていれば、この有機同等性の相互承認をしたということであれば、JAS認証さえ取得していれば、相手国において「オーガニック」と表示して輸出できるというものです。

この有機同等性の仕組みで、相互承認をしていくためには、国際的な基準である「Codexガイドライン」に基準が準拠しているということがすごく大きな意味を持ちます。

ここまでの有機JASの特徴になるのですが、今回、この有機JAS4規格の改正をするに当たりまして、この二つ目のポツのところ、まず、前回の見直しから一定期間たっておりますので、事業者さんの実態に合った形にするようにということで、皆様の御意見や御要望を伺いました。

それに加えて、先ほどの同等性の話もありましたが、これに影響しないようにという観点もありますし、何より消費者の皆様の信頼性をしっかり確保していくことが有機JASに

においては、すごく重要です。このため、国際的な基準である「Codexガイドライン」と整合を図るということをすごく大切にしながら、規格の改正作業を進めてまいったところでございます。

併せまして、ほかの J A S と同様に、JIS Z 8301の様式に改正を考えております。

さて、次の 7 ページ目に移ります。改正の概要について御説明しますが、改正については本文の改正事項と使用可能な資材のリストをまとめたものがございますので、分けて御説明いたします。

まず本文についてです。

有機農産物の J A S についてです。こちらは、きのこ類とスプラウト類について主に改正を行います。

まず、菌床栽培きのこですが、こちらは栽培中に菌床の pH が低下して、十分なきのこの発生が見込めないケースというのがあるということです。そこで、pH 調整を行えるように、「炭酸カルシウム」「消石灰」について追加したいと考えております。

次に、菌床きのこですけれども、原則としまして、菌床きのこは、「有機」というからには有機のおがこや有機の米ぬか等、有機の資材を使用することが基本になっております。

この有機で使用する資材については、最近不足したりとか価格が高騰したりといったことがあって資材が多様化しております。現状の規格では「竹」や「廃菌床」といったものは有機のカウントができないことになっているのですが、こちら竹や廃菌床についても使用可能なようにしたいと思っています。

そして、先ほど菌床栽培きのこは有機の資材を使うことが基本だと申し上げましたが、全てを有機で賄うことは難しいケースがございます。そういった場合には、一定の基準を満たしたものであれば、有機でないものを使用することも可能になっております。その中の一つとして「米ぬか」というのがあるのですが、現在この「ぬか」を「米」に限っているところ、「ぬか類」と、米に限らず使用可能にしたいと考えています。

きのこ類の最後ですけれども、こちら堆肥栽培きのこに関する改正です。堆肥栽培きのこというのは、堆肥等の資材を混ぜたものを敷き詰めて、その上で発生させるマッシュルームなどのきのこです。これは J A S 上は 2 種類考えられます。一つは、土壌において堆肥等を敷き詰めて、そこで栽培するもの。もう一つは、土壌を全く使わずに、棚等を作って、その棚の上に堆肥等を敷いて、その上で発生させるもの。

土壌において栽培するものにつきましては、ほかの農産物と同様に、土壌を一定期間、有機

の管理をするということで「有機」ということを担保しています。土壌を使わずに棚の上とかで栽培するものにつきましては、資材が有機であることをもって「有機」であることを担保いたします。なので、堆肥栽培に使う資材というのは必ず有機のものを使わないといけないということなんですけれども、そのことを読み取るのが現行の基準ではちょっと難しい形になっていますので、明確化したいと思っています。

さて、次の8ページ目になります。スプラウト類の改正です。

まず1点目、スプラウト類の種子に使用できる資材、こちらは次亜塩素酸系の殺菌剤についての改正でございます。次亜塩素酸系の殺菌剤につきましては、スプラウトだけではなくて、農産物を収穫した後に洗浄する場合ですとか、カット野菜を洗浄する場合、あとは有機加工食品の添加物として使う場合もございます。これらについて有機JASの中ではスプラウト類と同じ規定ぶりになっておりますので、今回、スプラウトだけではなく、これらについても同様の改正を予定しております。

さて、中身についてですけれども、次亜塩素酸系の資材というのは、この左下の図のところにあり、pHが変わってきますと、溶液中の有効成分の分布も変わってきまして、殺菌効果にも違いが見られてきます。次亜塩素酸水は物によって調製する機器等も結構変わってくるということです。

一方で、現行の基準で認められています次亜塩素酸水ですけれども、こちらは食塩水を電気分解したものに限られておりまして、これは左下の図ですと①の部分に該当し、非常に狭い領域になってまいります。これだと有機物が多く付着しているものや環境に対してなかなか殺菌効果を発揮しづらい状況にあるということで、やはり有機においても十分な衛生的配慮を行うというのはすごく大事なことです。様々な状況下で十分な殺菌ができるように、次亜塩素酸系資材の範囲を広げたいというふうに考えております。

具体的には、この緑の囲みの中の最後の二つのポツの部分での改正をしたいと思います。

まず一つ目、次亜塩素酸水の限定、「食塩水を電気分解したもの」という基準を削除したいと思います。

もう一点は、次亜塩素酸ナトリウム、食塩水を電気分解したもの、こちらはいわゆる「電解次亜水」と呼ばれているもので、左下の図だと③に当たるものでございます。こちらを追加したいと考えています。

なお、この改正につきましては、カット野菜の洗浄や添加物としても同様だと申し上げましたが、添加物として使用する場合は、当然のことながら食品衛生法の成分規格を満たすことが

必要になってまいります。

以上が殺菌剤についての御説明でした。

次、9ページ目に参ります。スプラウト類、もう一点目の改正です。こちらは培地の基準を削除です。

スプラウト類において「培地」と言っておりますのは、カイワレダイコンなんかのパックの底の部分に敷いてあるスポンジのようなものが該当いたします。こちらは、現行の基準では天然物質等で化学的処理がされていないものじゃないと駄目ですよといった条件が課されています。しかしながら、このスポンジの部分については姿勢の保持と水分の保持というのが目的で、栄養成分の補給などはされておりません。つまり、容器と同じだということで、有機JASの方では容器について要件を定めておりませんので、同様の扱いとして生産の基準からは削除したいと考えております。

あとは、スプラウト類の栽培における栽培管理につきましては、別項目で規定するという事を考えています。

次に、有機加工食品についての御説明です。有機加工食品については3点、使用できる原材料のこと、原材料に使用できる資材のこと、そして表示のことについて改正を考えています。

まず、使用できる原材料についてですけれども、前提からお話しします。

有機加工食品というのは、水と食塩を除く原材料のうち95%以上が有機のものでないといけませんよというルールになっています。95%以上が有機のもので、5%以内であれば非有機の原材料も使用可能ということです。

まず一つ目、95%以上の有機のものについてですけれども、現在、有機藻類については有機原材料の95%にカウントすることができないといった形になっています。先般、有機藻類のJASについても制定しまして、去年ぐらいから格付したのも市場に出てきております。ですので、有機藻類のJASの格付が行われたものであれば、有機原料の95%にカウントできるようにというふうに考えています。この改正に合わせまして、定義であつたりとか生産の原則についても併せて改正します。

もう一つ、5%以内の非有機原料についても改正します。現行の基準におきましては、この5%以内の非有機原料について「農畜産物、その加工品」と規定しておりますので、酵母や乳酸菌等を原材料として使いたい場合、5%以内であっても使用できないといった形になっております。これらについても使用可能にして、商品設計できる範囲を広げていくという観点で、今「農畜産物及びその加工品」となっているものを「飲食料品」と改正したいと考えておりま

す。

そして、有機加工食品の2点目、原材料に使用できる資材の改正についてです。こちら、有機JASの事業者さんがバナナを扱う際のことを例に取って御説明差し上げます。

事業者さんがバナナを扱う場合、2種類考えられます。

1種類目は、有機農産物の認証事業者さんがバナナを扱う場合です。この場合、収穫後のバナナやほかの事業者さんから仕入れてきたバナナが青い場合、有機農産物のJASの基準の中では調製用等資材というもののの中にエチレンが含まれておりますので、そのエチレンを使って、青いバナナを黄色く追熟することが可能になっています。

一方で、もう一つ考えられるのが、有機加工食品の方が青いバナナを仕入れて、それを原材料にしてケーキを作るなど、加工して出したい場合です。こういった場合、有機加工食品のJASの中ではエチレンが規定されていませんので、有機加工食品のJASの原材料の追熟をエチレンで行うことが今はできない形になっております。これについて、加工食品の方でも農産物の方でも同じエチレンですので使えるようにしたいというのが今回の改正です。これはエチレンだけではなくて、有機農産物、有機畜産物で使用可能になっている調製用等資材全体についてこのような形にしたいと思います。

さて、10ページ目に参ります。表示の改正についてです。二つございます。

一つは、めんつゆを例に出しております。このめんつゆの原材料として、有機のしょうゆや有機のしいたけを使った場合、現状では原材料名の表示といたしまして、「有機しょうゆ」「有機しいたけ」というふうに、一つ一つ「有機」というふうに記載しなければなりません。このめんつゆの例だと、使用されている原材料が少ないのでいいんですけども、例えば10種類穀類を使った10穀米のようなもの、こちらは原材料名10種類全部「有機」「有機」「有機」というふうには書かなければいけないということで、表示可能面積がすごく少ないものなどもありますので、なかなか大変です。これにつきまして「有機」という文字を書かなくても記号で表してもいいですよという改正を考えています。

あと、原材料として、転換期間中有機農産物を使った場合は転換期間中であることを書かなければいけないというふうになっているんですが、この「転換期間中」についても記号に換えていいですよしたいと思います。

いずれの場合も、記号に関する説明をしっかりと記載していただいて、消費者の方に分かりやすくしていただくようにしたいと思います。

さて、次です。こちら、有機おにぎりを例に出しているものについてです。こちらについて

は、御説明に入る前に、指定農林物資というものについて、まず御説明したいと思います。

冒頭で御説明しましたとおり、有機農産物、有機畜産物、これらの加工食品につきましては、有機 J A S マークがないと「有機」等の表示を行うことはできないと J A S 法で規定されています。この規制は J A S 法上、農産物等が「指定農林物資」として指定を受けてかかるものがございます。農産物、畜産物、これらの加工食品は指定農林物資に指定されていて表示規制がかかっているのですが、一方で、有機藻類や有機藻類がたくさん入った加工食品のようなものは指定農林物資としては指定されておられません。つまり、表示規制の対象外というふうになっております。有機藻類等については、J A S マークがなくても一定の根拠があれば「有機」等の表示が可能という状況です。

指定農林物資として指定して、表示規制をかけるかどうかというのは、一般消費者の選択に著しい支障を生ずるおそれがあるかどうかというのがメルクマールになっております。有機藻類や、これらの加工食品につきましては流通や表示の状況、今見てみますと、そこまでのことは無いということで、指定農林物資として表示規制の対象とするということはしていない状況です。

さて、今回の改正の御説明ですが、有機おにぎりの例を出しております。有機おにぎりといった場合、二種類考えられます。それは先ほど申し上げた指定農林物資に該当するものと、これは塩むすびのような農産物の加工食品に該当するものと、指定農林物資に該当しないおにぎりです。この指定農林物資に該当しないものとしましては、有機ワカメがたっぷり使われているようなおにぎり、これは指定農林物資ではありません。

そこで、J A S 法上、指定農林物資の名称の表示、「有機ほにゃらら」という表示については、非有機のものはもちろん「有機」というふうにはうたえませんし、有機のものであっても指定農林物資ではないものは名のつてはいけませんというルールがございます。

有機ワカメたっぷりのおにぎりについて、単に「有機おにぎり」というふうに表示した場合、指定農林物資の名称を指定農林物資以外のものに使っているということになりますので、この場合は指定農林物資でないことを併せて表示してもらうようにというルールがあるということです。こちらの規定ぶりについて、この図の中で御説明しております。

例えば、この赤字のように「当該商品は有機ワカメを 6 % 使用しており、指定農林物資ではありません」というふうな形で有機ワカメたっぷりのおにぎりの場合は書いていただくことを想定しております。

さて、11 ページ目に参ります。有機畜産物についてです。

まず粗飼料についてですけれども、現在、粗飼料に定義はございませんで、生草、乾草、サイレージといったものが列記されています。もちろん、粗飼料には稲わらや麦わら、野草等も入りますので、これらが入るように粗飼料をしっかりと定義していくということです。

もう一点、現行でも飼料にビタミンを混ぜて給与することというのは可能ですけれども、規定が読み取りにくいような状況になっておりますので、明確化したいというふうに考えております。

有機畜産物の3点目、4点目につきましては、外部から非有機の牛や家畜や家きんを導入する場合の基準についてです。

こちら前提としまして、「有機」というからには、有機の牧場等で有機の親から繁殖させていくのが基本になっています。しかしながら、出荷等していくと家畜が減っていったりする、あとは生産規模を拡大していきたいというようなこともある。そういった場合に、一定の条件を満たす非有機の家畜等を導入して、一定の期間有機の飼養をすれば有機の家畜として認められますよといったような基準を現行でも設けております。これに関する改正です。

三つ目のポツにつきましては、生産の規模拡大に関するものです。現在、生産規模拡大の、外部から非有機の牛を導入する場合について上限は設けられていません。しかしながら、有機の畜産物ということなので、有機の親から繁殖させていくということが本来です。やはり上限を定めるべきでしょうということで、生産実態を踏まえまして、有機飼養している家畜の50%以下ということで規定させていただきたいと考えております。

もう一点目は更新頭数についてです。更新というのは、出荷や死亡した家畜を補充していくということです。現在、小規模な乳用牛の生産者の方というのは、牧草地の面積のこととか、気候のこととかありまして、なかなか日本では自家繁殖によって増やしていくことが困難という事情がございます。現在は更新可能な頭数を平均経産頭数の10%未満としておりますが、実態を踏まえまして、これを15%未満と拡大したいと考えております。

12ページ目に参ります。有機飼料です。有機飼料につきましては、有機原材料としまして、現在のところ、樹木などの木質原料や竹というのは読めない形になっております。現在、一般的ではないものの、飼料を原材料として開発もされてきているような状況もございますので、有機のものもあり得るということで、伐採木の粉碎チップなど、そういったものについても地域の資源の活用といった観点もございまして、有機原料として認められるように改正したいと考えております。

この改正に伴いまして、定義につきましても「有機飼料用農産物」を「有機飼料用農林産物」

というふうにしたいと思います。

さて、13ページ目、14ページ目で、有機 J A S の中で使用可能な資材のリストについて加除を行いたいと考えておりますので、御説明差し上げます。

そもそも有機 J A S の基準におきましては、肥料や農薬といった資材の使用というのは、使用しないことというのが基本です。ただ、それだとなかなか生産者の方がいくら努力しても難しいというような現状もございますので、やむを得ない場合に使える資材というのがこういった形で規定されております。

やむを得ない場合に使えるものにつきましても、13ページ目の一番上のポツなんですけれども、しっかり基準を満たすものを追加していこうというような考え方にのっとりて改正を考えてまいりました。そのしっかりしたものというのは、Codexガイドラインに示された資材の追加要件を満たすものということです。他国の状況なんかも、同等性のことがございますので、横目で見ながら、皆様の御要望を伺って、使用可能な資材の改正について検討してまいりました。

このCodexガイドラインに示された資材の追加要件ですけれども、一番上のエチレンを例に御説明差し上げます。主な要件といたしまして、一つ目、必要不可欠性というのがございます。エチレンだと、「概要」のところに「パイナップルの開花誘発の目的での使用に限る」というふうになってはいますが、パイナップルというのは何も使わずにほったらかしで育ててみると、開花率というのがすごく悪くて、半分も開かないんだそうです。実がなかなか付きにくいということで、商業的にやっていくのがなかなか難しい。ここでやっぱりエチレンを使わないと、どうしても難しいだろう、「必要不可欠」ということが認められるというふうに判断したということです。

もう一つは、代替不可能性というのがございます。これはどういうことかといいますと、現在、有機 J A S の基準の中で認められている資材の中に、使えるものがあつたら、それを使うのが本来で、新たにやみくもにリストを増やしていくことは避けようというものです。

このエチレンに関して申し上げますと、パイナップルの開花誘発の目的で使えるものはリストの中にほかにございませんので、エチレンを追加することは妥当だというふうに判断したということです。

ほかにも、エチレンそのものであったり、エチレンを作っていくときの環境への悪影響がないかといったことであるとか、あと人間や動物の健康に悪影響がないか、そういったことについても確認をしております。

こちら、いろいろ加除を行っておりますが、農薬については、まずメタアルデヒド剤、シイタケ菌糸体抽出物水溶剤につきましては、ほかの剤形で既に掲載されておりますところ、新たな剤形が登録されましたので、それを反映したものでございます。

カスガマイシンにつきましては、イネのいもち病の防除の目的。

そして、「その他の農薬」としてありますが、こちらは混合剤です。混合剤について、今までは一つ一つ掲載していたんですが、個別での掲載をやめまして、別表2に記載された農薬の有効成分から成る混合剤はオーケーですよというふうにしたいと思います。

農薬については削除もございまして、現在の農薬登録が失効しているものについては削除ということです。

そして、先ほど個別で掲載しておりました混合剤についても削除します。

調製用等資材、次亜塩素酸系の殺菌剤につきましてはスプラウト類のところで御説明したとおりです。

一番下の炭酸カルシウム、水酸化カルシウムにつきましては、農産物の品質改善の目的、これはしおれを防止する目的を想定して追加いたします。

14ページ目です。有機加工食品の添加物なんですけれども、乳酸につきましては、「農産物の加工品に使用する場合」となっていますけれども、現在でも野菜の加工品に使用可能です。お漬物とかに使われています。ところが、オリーブの浅漬けみたいなのを作ろうと思ったときに、野菜ではないので使えないということがございまして、そういったものにも使用可能にしたいと考えております。

次の硫酸、水酸化ナトリウムにつきましてはpH調整剤ですけれども、有機藻類が有機加工食品の原材料として使用可能になったところ、寒天なんか作るときに必要なものになります。

あと水酸化ナトリウムにつきましては、食用油脂の製造、これは精製するときに使用して、酸価値を抑制するものになります。

次亜塩素酸ナトリウム、次亜塩素酸水につきましては、御説明したとおりです。

有機加工食品のオゾンと有機畜産物の一番最初にオゾンというふうに書いていますが、こちらは「食肉の消毒に使用する場合」というのを追加したいと考えています。現在でもオゾンというのはこのリストに載っておりますし、食品添加物の場合は農産物、腸や卵の洗浄に使用することはオーケーになっておりますし、有機畜産物の中でも解体の工程には使用可となっているものでございます。

あと、有機畜産物の窒素、酸素、二酸化炭素につきましては、MAP包装と言われる技術が

ございまして、食肉の品質保持を図ることが目的になっております。

以上が有機農産物等4規格の改正内容の御説明でした。

15ページ目、16ページ目の方に「Bioの表示の取扱いについて」ということで、資料を御準備しております。こちらは今回改正する内容ではないのですが、現状と今後の方向性について、この調査会の機会でご説明差し上げたいというふうに考えております。

まず現状ですけれども、「Bio」というのは「Organic」と同様の語句のフランス語の「Biologique」、イタリア語の「Biologico」等の単語の略語になっています。

E U等において「Bio」というのは「Organic」と同様の意味ということで、表示規制の対象になっています。つまり、E U認証を受けないと「Bio」の表示はできない。

一方で、日本国内においては、まだこの「Bio」というのは取締りの対象とまではしておりません。というのは、括弧の中に書いておりますけれども、消費者の方に意識調査を行ったところ、「Bio」という言葉について「有機」と同じ意味だというふうに認識していらっしゃる方というのは約4%、非常に少ないということで、JAS法上、表示規制の対象とするかどうかというのは消費者の選択に著しい支障を生じさせるかどうかというところでしたが、そこまではなっていないだろうということで、「Bio」については取締りの対象とはしてこなかったところです。

今後の方向性についてですけれども、令和4年度にJAS法を改正しまして、これまで有機JASの対象でなかった有機酒類につきまして、有機酒類も有機JASの対象ということになりました。お酒につきましても令和7年10月から、有機JASマークが付いていないと、「有機酒」「オーガニック酒」といったように名乗れないといった有機表示規制の対象となります。

今、ワインの売場なんかを見ていただくと目にすることがあるんじゃないかと思いますけれども、輸入ワインを中心に「Bio」表示されたお酒というのはよく出回っています。このような中で、現状の「Bio」の表示の取扱いがいいのかどうか、そういった問題意識がまずございます。

そして、消費者の意識調査をしたのは前回、令和2年でございました。一定期間たっておりますし、こういった消費者の意識であったりとか市場についても改めて調査を実施しまして、その結果、仮に市場に流通している「Bio」の表示であったりとか、「Bio」表示を「有機」というふうに認識していらっしゃる方というのが一定数以上いらっしゃるということであれば、一般消費者の選択に著しい支障を生ずることのないようにという観点から、

「バイオ（Bio）」を取締りの対象とする方向としてはどうかというふうに考えております。

なお、「バイオ（Bio）」を取締りの対象とする場合には、告示を、有機 J A S の基準を改正することになろうかと思えます。

以上がバイオに関する御説明です。

続きまして、パブリックコメントの募集結果について御説明申し上げます。資料 5 の 7 ページ目からが有機 4 規格のパブコメの結果となっております。

4 規格について、3 件から 17 件ぐらい御意見を頂いております。あと、こちらは、事前意図公告であったりとか、有機農産物・畜産物、これらの加工食品については強制規格になりますので、T B T 通報を行っております。T B T 通報の結果、アメリカから改正について技術的な議論をしたいということで意見を頂いております。もう既にアメリカとはテレビ会議などを行いまして、いろいろ意見交換をしたところです。私どもの方からは、追加した資材等についてコーデックスへの適合性をしっかり御説明差し上げて納得いただいているところです。

1 点、頂いた御意見を踏まえて、パブリックコメントの案から修正した点がございます。それは 16 ページ目、有機畜産物の J A S の改正案に対するものです。一番上の囲みの部分になります。

改正案では、粗飼料について、「牧草、飼料作物」——この括弧の中がポイントなんですけれども、「（茎葉を含めた地上部全体を利用するものに限る。）、農場残さ又は野草を生、乾燥又はサイレージ調製したもの」というふうに定義していますが、飼料用でカブやビート等地下部を利用するものがあるというお話でした。これらについて入れられないのかということだったんですが、私どもの飼料の関係の課とも相談しまして、こちらは粗飼料として給与されるカブやビート等についても定義に含まれるように改正案を修正したいというふうに考えております。

具体的には、左側に書いております「飼料作物（茎葉を含めた地上部全体を利用するものに限る。）」という部分の括弧の部分について、「茎葉等を含めた作物全体を利用するものに限る」というふうに改正したいと考えております。

パブリックコメントの御意見が結構多いので、一つ一つの説明は控えさせていただきますが、大体三つぐらいに分けられるのではないかと思います。

まず、御質問や御意見なんですけれども、誤解に基づく御意見等もございました。これらにつきましては「現状こうなっていますよ」ということを御説明する形の回答ぶりとさせていただいております。

もう一つは御意見で、コーデックスであつたりとか有機 J A S の原則に沿わないものというのもございました。お気持ちは分かるんですけども、ここは消費者の信頼の確保という観点からも、同等性の維持という観点からも、原則に従ったものという取扱いが必要になっておりますので、原則を説明させていただいて、改正しない方向で検討しております。

三つ目につきましては、御意見の中でも、必要性、実現性が分からないし、コーデックスや有機 J A S の原則への適合性についても、ちょっと見てみないと判断がつかないなというものです。こちらにつきましては、現時点で判断するということをせずに、実態を調査した上で検討したいというふうに考えておりますので、その旨記載しております。

私の方からは御説明、以上になります。どうもありがとうございました。

○中嶋会長 ありがとうございました。

F A M I C さんの方からは何かありますか。

○渡部課長（F A M I C） F A M I C の渡部でございます。

私どもの方で原案を検討いたしまして、農林水産省の方へ申出をいたしました。

まず、この有機 J A S を利用されている認証事業者の方などから御意見を募りまして、その御要望に基づきまして検討を開始いたしました。昨年度、春から秋にかけて 3 回ほど検討会を開催してございます。検討会には生産者の方、流通関係の方、それから消費者の方、本日御出席の山根委員にも御参加いただきまして、ありがとうございました。それから、学識経験者の方。それと、認証機関の方の御意見も大事だろうということで、認証機関の方に入らせていただきまして、3 回の議論を重ねてまいりました。

その結果、原案の方が取りまとまりましたので、昨年、農林水産省の方に申出をさせていただいたということでございます。

私からは以上です。

○中嶋会長 ありがとうございました。丁寧に御説明いただきました。

始まってから結構長い時間がたっていますので、ここでちょっと休憩を取らせていただきまして、11時10分再開ということにさせていただきたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

午前 1 0 時 5 8 分 休憩

午前 1 1 時 1 0 分 再開

○中嶋会長 それではお時間になりましたので、再開させていただきたいと思います。

では、先ほど御説明いただきました有機農産物の日本農林規格等 4 規格の改正案についての

御質問、御意見を賜りたいと思います。

なお、先ほども御紹介ありましたけれども、山根委員は本規格案の検討会委員であるということから、議決については御遠慮いただきたいと思っております。

それでは、どなたからでも結構です。

それでは、水野委員お願いいたします。

○水野委員 いろいろな御説明ありがとうございました。水野です。

この資材を追加するに当たって多くの要望が農林水産省及びFAMICに來ていると思います。実際に生産者の方、製造業者の方、これを追加してほしいというものが多い中、この資材の追加というのがなかなか簡単ではないということを、ここにご参加の方々に分かっていただきたいなと思います。

なぜ必要か。ただ使いたいというだけではなくて、なぜ必要なのか。それで、実際に実験データですとか、そういったデータを農林水産省に提出して、農林水産省としてもしっかり吟味して、ここまでの資材が追加されたのだなと思います。ですから、この資材の追加に関しては私は賛成です。

ただ、表示のビオに関してですが、まだ検討中ということですが、私、有機とかオーガニックの説明を一般の方々に講演とかでするときに、いまだにオーガニックと有機が同じだと思っていない方が意外と多いということを感じます。そこで、ビオが加わったら余計混乱を招くんじゃないかなと思います。

また同様に、ビオというのはEUにおいて「オーガニック」という意味で使っていて、日本ではそういう規制がないからということ使っている方もいるということも分かります。あと、ダノンビオヨーグルトとか、有機と全く関係なくビオという言葉を使っていたり、あとお菓なんかで「ビオスリー」とかありますよね。ですから、慎重に扱っていただきたいのと、片仮名だけで表示するのか、ローマ字だけで表示するか、ローマ字だけでビオを規制するというのも一つの手ではないかなと思います。

以上、表示に関してはちょっと慎重に調査して、決定していただきたいなと思います。よろしく願いいたします。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございました。もし、よろしければ。

○酒瀬川課長補佐 御意見どうもありがとうございます。水野委員のおっしゃるとおり、「ビオ」について表示規制するかどうかというのを考える上では、しっかり調査をし、その調査結

果を基に関係者の皆さんでしっかり検討した上で案をお示しできればというふうに考えております。

あとダノンバイオのお話も出ましたが、こういった形で、「バイオ」という言葉は「有機」以外の意味でも使用されている言葉になっています。「バイオ」の表示を一概に取締り対象とするというのはすごく困難だなというふうに思っておりまして、このため、「有機」以外の意味で使用されている「バイオ」の表示につきましては、JAS法上取締りの対象とはならない、けれども、宣伝や陳列等の方法で「バイオ」というのが「有機」と誤認されるような形になっている場合には、やはり景品表示法の優良誤認に当たる可能性があるのではないかというふうに考えております。

あとバイオを規制していく上で、片仮名にするのか、ローマ字にするのかという点につきましても、やはり調査をした結果を踏まえて検討していくのかなというふうに考えております。

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。「バイオ」の表示をするかどうかについての論点を今の段階でお示しいただきました。また、この後しかるべきタイミングで議論することになるんじゃないかと思いますが、今もありましたように、きちんとした調査が必要だということも承知したところです。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。

名部委員、お願いいたします。

○名部委員 ありがとうございます。名部でございます。よろしくお願いいたします。

3点ございまして、一つ目が、今回の有機に関する農林規格の改正の部分については、進めることは妥当ではないかと思うんですが、事業者の実態に合わせた形であり、ルールの整合性を合わせた形としてはよかったんじゃないかなというものがあるんですが、一方で消費者の方が、基準が緩くなったんじゃないかなというふうな誤解を招かないような形に是非していただきたいなと思います。

二つ目が、ちょっと細かい話で恐縮でございしますが、10ページ目のめんつゆのところのやつは、事例が、逆にこれだと文字が増えてしまうという形に見えてしまうので、もう少し対象となるものは適正なものを当てはめられてはどうかというふうに思っております。はい、そちらの文でございまして。

三つ目が、先ほどから出ております「バイオ」の表示の件でございしますが、先ほどお話に出ていましたように、用語の考え方の部分については、先ほどのお話のとおりだと思ってお

ります。一方で、実態調査をした際に、そういうふうな認識をされている方が多くなった場合に、規制の対象にするという形でいきますと、事業者への負担という部分も非常に大きくなるかと思しますので、その点も含めた総合的な判断をしていただきたいというところがございます。

また、法改正の令和7年10月から表示の規制ということもございますので、有機認証体制の同等性国の拡大を是非推進していただきたいなと思っております。

以上でございます。

○酒瀬川課長補佐 御意見どうもありがとうございます。順番に御説明差し上げます。

まず1点目、消費者が、今回の改正によって基準が緩くなったのではないかというような誤解を招かないようにという点についてなんですが、こちら私どもの方からもしっかりした御説明をするようにするということが大切なのではないかというふうに考えております。

2点目、事例のめんつゆにつきまして、確かに文字数がかえって増えているというふうに見られてしまうようなこともございますので、Q&A等でお示しする場合はしっかり御説明してまいりたいと思います。

3番目、ビオについてなんですけれども、もし規制するとなった場合に事業者さんの負担が増えてしまうということも考えられます。総合的な判断が必要ということで、検討の際には是非検討材料とさせていただきたいと思います。

あと、実際に表示規制をかけるとなった場合には、当然のことながら、包材の切替えのこととかもございますので、一定の猶予期間は必要なかなと考えております。

そして、お酒の同等性についてですけれども、私どもの方としましては、日本の事業者の方が有機のお酒をどんどん海外に、オーガニックとして輸出できるようにという観点から、しっかり同等性の交渉を進めてまいりたいと考えております。

ありがとうございました。

○名部委員 よろしく願いいたします。

○中嶋会長 ありがとうございました。

ほかに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。ありがとうございます。議決でなければ、意見や質問はよろしいですか。

○中嶋会長 はい。

○山根委員 すみません、全体を通しては、今日の改正も契機となって、有機の生産が増えてほしいということを強く希望しています。

それで、1点気になるところは10ページ、有機おにぎりの説明が出ておりますけれども、ここで「このワカメは指定農林物資ではありません」という補足説明が付くことになるという御説明ですけれども、これは消費者がこの文言だけ見て、意味が伝わらないと思うんです。ですから、もうちょっと何かの工夫がないと、「これ何言っているの」で終わってしまうと、丁寧な情報公開にならないので、何かしらちょっと工夫を頂きたいなというふうに思いました。

それと、ビオについてはもういろいろ議論が出ていますけれども、私も今「ビオ」と聞くと、腸に良い発酵食品であったり善玉菌云々というところのものと混同もあるし、いろいろと慎重にやるべきだというふうに思います。すぐに表示規制の対象とするということにはならないかと思えますけれども、ただ、この「ビオ」という文字が何を意味するのか分からないまま強調されたり使われるということはよくないので、その辺りよく見て、消費者庁等とも連携して対応していただければというふうに思っています。よろしくお願いします。

○酒瀬川課長補佐 御意見どうもありがとうございます。

まず、おにぎりの例を出しました、「指定農林物資ではありません」という表示例について、指定農林物資が分かりにくいので、かえって消費者の混乱を招いてしまうのではないかという御意見についてですが、こちらは今のところ、JAS法上の規定の状況も合わせてこのような形で例示をしておりますが、今後、実際に改正する際にはQ&Aを出します。そのQ&Aの中でしっかり、どういった形で記載すれば、この要件を満たすのかというようなことについて検討を進めていって、できるだけ分かりやすい形でお示しできればというふうに考えております。

ビオにつきまして慎重にするべきだということで御意見頂きました。あと消費者庁とも連携をしながらということで、私どもとしましても関係するところとは話をしながら進めてまいりたいと考えております。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。

ほかにいかがでしょうか。

それでは、阿部委員お願いいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

今回の改正の方向性についてはすごく良いことだと思っておりますので、賛成です。その一つのポイントとして、この有機同等性というのを各国、特にアメリカのNOPだとかEUのBioだとか、そういうのがいつ取れるのかということが多分一番のポイントじゃないかなと思

っています。

そうすると、日本の有機JASを取ったことが、アメリカ、ヨーロッパに輸出が可能だということで広まっていくという、こういう流れだと思いますので、そちらの方は先ほど酒瀬川さんからあったとおりで、粛々と進めていただければいいんじゃないかなというふうに思います。

それでもう一個、食品表示の件なんかもそうなんですけれども、消費者が有機というものをきちんと理解するという、消費者教育、啓発・啓蒙といったこととセットにやっていかないと、この手の話は何か悪用する事業者みたいな感じの構図になったり、消費者が誤解、誤認をするというような形になったりすると思うので、制度をいかに周知するか、消費者に正しく理解してもらうかというようなこともやれるのは、行政もできますし、私どものような業界の団体でもできますし、消費者団体でもできるので、それぞれの立場において何ができるのかということを考えていくというのが重要なんではないかなというふうに思いました。

すみません、感想的な意見です。以上です。

○酒瀬川課長補佐 どうもありがとうございます。

まず同等性の件につきましては、現在アメリカ、EUとは同等性の相互承認しているところではありますが、お酒等についてももしっかり拡大できるように取り組んでまいりたいと思います。

あと消費者の啓発・啓蒙についての観点です。非常に心強い発言いただきまして、感謝申し上げます。業界団体や消費者、それぞれの立場からもしっかりお伝えいただくということが重要なのではないかということでした。私どもといたしましても、有機JASを管轄する部署といたしまして、しっかり消費者の方に御理解いただけるような伝え方をしていくということが必要だと思っております。

あと、どういうふうに伝えていくのかというのは、皆様の御意見を伺いながら有効な手だてを考えていく必要があるのかと、課題として感じております。今後しっかり取り組んでまいりたいと思います。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。みどりの食料システム戦略で有機農産物を拡大していくことがうたわれていて、それでそれは広く知られていることだと思うんですけれども、それに関連して、例えば有機JASの制度とかはどんな形で関わっていけるのか。若しくは、それを広げていく上で、制度的な何か課題を感じているところがあれば、何か追加で御説明いただくとありがたいんですけれども。

○酒瀬川課長補佐 どうもありがとうございます。みどりの食料システム戦略におきまして、

有機農業の取組面積を2050年までに25%まで拡大するという目標が立てられております。当然、有機農業の取組面積ということなので、有機JASもすごく重要な位置を占めるものになってよいかなと思います。

有機JASにつきましては、今回、見直しの内容でも御説明しましたが、有機の取組を広げるからといって、では有機の基準を緩くすればいいのかといったらそんなことはなくて、やはり国際的な整合性であったりとか、消費者の方が望む有機というものについて信頼性をしっかり確保した中でやっていかないといけないというふうに思っているのがまず一つです。

そういった中でできる取組といたしましては、やはり有機JAS、認証が必要だということになっておりまして、その認証については様々な負担がございます。毎年、実際に登録認証機関の方が現地に出向いて調査を行うとか、そういったことがございます。それについてできるだけ負担を軽減するという観点の中で、例えば調査に出向くに当たってリモート調査を可能にするであるとか、あとはこれまで全てのほ場を全部訪問して確認する必要があったのですが、それを一定の条件を満たせばサンプリングで構わないという形にするとか、信頼性を確保した上でそういった取組もできるようにといった、そういった運用改善などを行っているところでございます。

これでお答えになっているでしょうか。

○中嶋会長 ありがとうございます。現在の日本の有機農産物や有機食品の普及度合いや展開度合いを考えたときに、25%というのは、なかなか高い目標だなというふうにほとんどの方が感じると思うんですけども、そうなっている状況というのが、生産の方の制約があるのか、それとも消費の方が盛り上がらないという、消費の方に何か課題があるのかという辺りはきちんと認識した上で戦略を立てていかなければならないですが、結果、両方なんだとは思っています。今、生産の方の問題もあるからこういう対応をしようということを少し御紹介いただいたと思うんですけども、消費の方をもう少し盛り上げていくということを考えたときに、先ほど山根委員の御指摘にあったおにぎりの例などの指定農林物資という辺り、こういう言葉で何か混乱を招いてしまうと、せっかくそういう取組をしようといったときに水を差してしまうような気がします。こういう辺り、かなり工夫ができるんじゃないかなという気がします。厳密さは信頼の基本だと思うので、ないがしろにしちゃいけないことは十分承知しているところなんですけれども、やはり丁寧な御説明をしていただけるとありがたいなと思いました。

○酒瀬川課長補佐 御意見、大変ありがとうございます。普及について、生産が問題なのか、消費が問題なのか、そういったことを踏まえて戦略を立てていく必要があるということですが、

私どもの方としまして、有機の普及の部署等もありますので、そちらとしっかり連携を図りながら取り組んでまいりたいというふうに思います。

あと、消費を盛り上げていくに当たって、この言葉遣いのところでマイナス面になっているところもあろうかと、確かに思います。そういったことについて、単純に法律だからというのではなく、消費の盛り上げといった観点からどうなのかといったことも踏まえて検討が必要だという御意見というふうに承りました。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。よろしくお願いいたします。

ほかにいかがでしょうか。

鈴木委員、お願いいたします。

○鈴木委員 ビオについて一言コメントさせていただきたいというふうに思います。

この間の論議は正にそのとおりだというふうに理解しています。私、一言申し上げたいと思いますのは、定義からずれた使用の製品、あるいは定義と異なる認識が今後広がっていく可能性もあるやに思います。ですので、そうなる前にしっかりした対応、早めの対応が必要かなというふうに思いますので、この方向での論議を進めていただければと、そのように感じました。

以上です。

○酒瀬川課長補佐 御意見どうもありがとうございます。ビオについて早めの対応が必要という御意見と承りました。

○中嶋会長 ありがとうございます。先ほどの議論に続けて申しますと、広げていくためにも、ビオという概念もうまく利用していく必要があるんでしょうけれども、その結果、混乱をしまして、逆にマーケットに悪い影響を与えるんじゃないかということも懸念されますので、今御指摘あったようなことを注意しながら御対応いただければと思いました。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、森光委員お願いいたします。

○森光委員 私の方も、意見とするよりは個人的な感想みたいな話ですみません。

お話がありましたように、今回の改正といいますか、追加事項で、特に野菜とかキノコなんかの栽培の方々に何うと、使える資材が増えたということがとても喜ばしいことだと思います。パブリックコメントには出ていませんが、水野委員が言われていましたように、こういうものを増やしていく努力というのは、日本のオーガニックを増やしていくことにつながり、特にこれから資材がだんだんと入手しにくくて、不正を防げるし、かつ本当に良いものが作れると。

現時点では無理でしょうけれども、日本のおいしい水耕栽培の野菜は、栽培時にどうしても化成品を使うので世界的にはオーガニックにはならないです。けれども、今はスーパーに行けば、洗わなくてそのまま食べられるというのを売りにしたレタスも売られています。そういう意味でいくと、安全・安心という意味でいけば日本の特色有機野菜としての扱いに入ってくれと嬉しいなという思いはあります。関連業界でも、せっかくの設備投資でクリーンな野菜を作って、パックで個別包装して売っているのに、なかなか伸びないという苦労話を聞きました。

一方、この改正の流れの中で、附属高校の1年生、16歳の120人に授業ができました。そこでこの話といいますか、JASについて少しアンケートを取りました。マルJASはほぼ知っていなかったです。「富士山JASだよ」と言ったら何かそっぽを向かれて、オーガニックのあの緑の葉っぱ——「葉っぱ」って言えば、家族で買物に行っている年齢みたいで、みんな知っていました。「有機JAS、JASマーク。あっ、これ見たことがあります！」と。そういう意味でいくと、もう皆さん御存じかもしれません。今年の入試から、大学共通、旧センター入試から「情報」という科目が入っていて、その教科書なんか我々もチェックしているんですが、JISマークにしても、JASマークにしてもなかなか記載がない。というか、それよりはIT系の話の、将来大人になってお金をだまし取られないようにという意味ではとても良い教育だとは思う反面、むしろ家庭科、技術と一緒に、小学校の頃から情報というのは、こういうJASやJIS、ましてやバイオも含むかもしれませんが、そういう教育の中で生涯学習すべきだと考えます。もちろん、大人からやった方がいいんじゃないかという、以前の消費者庁主催の委員会でも意見は出てきました。そういうものを含めて、今の高校生のアンケートでバイオの話も聞いてみたんです。1月25日の講義でしたけれども、高校一年生はよく知っていました。発酵食品と化粧品からの情報と言っていました。彼女たちがサイトで見る化粧品でバイオという言葉が結構並んでいて、何か分からないけれども良いもので、高くても文句は言えないというような印象がもう既に始まっていました。

バイオは意外と浸透しているようです。若い世代のサイトから来る情報って速いと思いますので、何か少しサーチを進めた方がよいのかもしれないというのは個人的な意見でした。

ざっくばらんな話でごめんなさい。以上でございます。

○酒瀬川課長補佐 御意見どうもありがとうございます。16歳120人に意見を伺っていただいたということで、興味深く拝聴いたしました。参考にしながら進めてまいりたいと思います。

○中嶋会長 情報リテラシーの分野にこの有機食品がかなりうまく使えて、人々の生活を支える部分でもありますし、また技術と結び付いているので、実は学び甲斐がある分野なんですね、

きっと。何か打って出た方がいいんじゃないかなという気がいたしました。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。

ありがとうございました。

それでは、御意見は出尽くしたと思いますので、有機農産物の日本農林規格案等4規格については、原案ど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、諮問事項をちょっと読み上げさせていただきます。

有機農産物の日本農林規格案、有機加工食品の日本農林規格案、有機畜産物の日本農林規格案及び有機飼料の日本農林規格案については、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、今後の取扱いにつきましては先ほどと同様とさせていただきますが、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。ありがとうございました。

それでは、その他、様式のみ改正を行うJASの3規格でございしますが、これについて事務局から説明はございますでしょうか。

○牟田専門官　それでは、私の方から御説明します。

農産物漬物で1者の方からパブリックコメントを頂きました。ただ、今回の改正には関係ない内容のものでございましたので、参考とさせていただきます。

そのほか、パブリックコメント・事前意図公告はございませんでした。

以上でございます。

○中嶋会長　ありがとうございました。御説明いただきましたけれども、何か御質問、御意見等ございますでしょうか。様式のみ改正を行うJASの3規格でございします。

特にございませんでしょうか。

それでは、改正3規格については、原案のとおり改正することにしたと思いますが、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。異議はないということで、諮問事項の改正8から10までの日本農林規格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、今後の取扱いにつきましては先ほどと同様とさせていただきたいと考えますが、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。

それでは、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。

委員の皆様におかれましては、何か最後に御発言ございますでしょうか。

ございませんね。ありがとうございます。

それでは、本日の議事はこれで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。どうも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 会長、ありがとうございました。

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38分 閉会