

日 本 農 林 規 格 調 査 会
(令和7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7年度第3回）

日時：令和7年10月16日（木）

場所：農林水産省第3特別会議室（Web併催）

時間：10:00～11:50

議 事 次 第

1. 開 会

2. 議 題

（1）日本農林規格の改正及び確認について

【改正】

- ・接着たて継ぎ材の日本農林規格の改正

【確認】

- ・しょうゆの日本農林規格の確認
- ・ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格の確認

（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 高度分析研究センター 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 一般社団法人日本飲食団体連合会 理事
新 藤 一 敏	学校法人日本女子大学 家政学部 食物学科 教授
土 川 覚	国立大学法人名古屋大学大学院 生命農学研究科 教授
中 川 梓	一般財団法人日本規格協会 上席執行役員 規格開発本部副本部長
中 嶋 康 博	女子栄養大学 栄養学部 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
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
小木曾 基 樹	一般財団法人日本食品分析センター 理事
佐 藤 恭 子	国立医薬品食品衛生研究所 食品添加物部 特別研究員
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 複合材料研究 領域主任研究員
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
三 木 奈都子	国立研究開発法人水産研究・教育機構 理事
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

○渡部規格専門官 皆様、おはようございます。

それでは、定刻となりましたので、ただいまから令和7年度第3回日本農林規格調査会を開会いたします。

私は農林水産省基準認証室で事務局を担当しております渡部でございます。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、御多用中、御出席を頂きまして誠にありがとうございます。本日の調査会は、この農林水産省の会議室、それから、オンライン参加の併催となっております。

委員21名のうち、青木委員、恒次委員、水野委員から御欠席の御連絡を頂いております。

現在、当会場で8名、オンラインで10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JAS調査会が成立していることを報告いたします。

それでは、資料の参考1でございますが、委員名簿がありますでしょうか。こちらの委員名簿順に御出席の委員を御紹介いたしますので、一言ずつ御挨拶を頂きたいと思います。オンラインで出席されている委員におかれましては、マイク、それから、カメラの方をオンにさせていただいて御挨拶をいただければ幸いです。会議中に御発言をされるときもカメラをオンにさせていただきますと、大変助かります。よろしくお願いいたします。

それでは、御紹介いたします。亀山委員でございます。本日はウェブでの参加でございます。

○亀山委員 亀山です。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしく願いいたします。

続きまして、木村委員でございます。ウェブでの御参加です。

○木村委員 お世話になります。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしく願いします。

続きまして、里井委員でございます。ウェブでの参加でございます。

○里井委員 里井です。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、新藤委員でございます。

○新藤委員 日本女子大の新藤と申します。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、土川委員でございます。ウェブでの御参加です。

○土川委員 土川でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひいたします。

続きまして、中川委員でございます。

○中川委員 規格協会、中川でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、会長の中嶋委員でございます。

○中嶋会長 中嶋でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、阿部委員でございます。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひいたします。

続きまして、井村委員でございます。ウェブでの御参加です。

○井村委員 井村です。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、宇都宮委員でございます。

○宇都宮委員 宇都宮でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、大谷委員でございます。

○大谷委員 大谷でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、小木曽委員でございます。ウェブでの御参加です。

○小木曽委員 小木曽でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、佐藤委員でございます。ウェブでの御参加です。

○佐藤委員 佐藤です。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、渋谷委員でございます。ウェブでの御参加です。

○渋谷委員 森林研究・整備機構の渋谷と申します。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、名部委員でございます。ウェブでの御参加です。

○名部委員 チェーンストア協会の名部でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、根岸委員でございます。ウェブでの御参加でございます。

○根岸委員 根岸と申します。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、三木委員でございます。

○三木委員 水産研究・教育機構の三木と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願ひします。

続きまして、山根委員でございます。

○山根委員 山根でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 以上、18名の御出席でございます。ありがとうございました。

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、10名の方から申込みがございました。会場で1名、それから、オンラインで1名の方が傍聴されております。

ここで、本日のJ A S調査会の開催に当たりまして、基準認証室長の谷から御挨拶を申し上げます。

○谷室長 農林水産省基準認証室長の谷でございます。

委員の皆様方、本日はお忙しいところ御出席いただきまして、誠にありがとうございます。
また、日頃から農林水産行政、そして、食品産業行政、J A S制度の運用に御理解・御協力を賜りまして、厚く御礼申し上げます。

本日は三つの規格をお諮りすることとしております。接着たて継ぎ材J A Sの改正、それから、しょうゆとノングルテン米粉の製造工程管理J A Sの確認について御審議をいただくこととしております。委員の皆様方にはそれぞれの御専門の立場からぜひ忌憚のない御意見を頂き、活発な御議論をお願いしたいと思います。

本日はどうぞよろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 ありがとうございました。

では、議事進行を中嶋会長にお渡ししたいと思います。よろしくお願いいたします。

○中嶋会長 改めまして、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、まず事務局から資料の確認、審議時の留意事項及び事務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。

本日の資料でございますが、当会議室にお越しの委員の皆様にはお手元のタブレットに保存したものを御用意しております。また、オンラインで御参加の委員の皆様には、あらかじめ送信しておりますものをそれぞれ御覧いただきたいと思います。

続きまして、審議時の留意事項でございますが、本日もウェブ併催としております。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ですとかチャット機能でお知らせいただく、あるいはカメラに向かって手を振っていただくなど発言がある旨をお知らせいただければ幸いです。司会の中嶋会長から発言者を御指名いただきますので、カメラ、それから、マイクをオンにいただき、御発言の際に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、御発言のとき以外は、マイクはミュートにさせていただきますようお願いいたします。カメラはオンのままでも差し支えございません。万が一、音声聞こえない等の不都合が生じた場合は、チャットでお知らせいただくあるいはあらかじめ担当者の連絡先をお知らせしてございます。そちらに御連絡いただければと思います。

次に、傍聴者の方へのお願いでございます。

傍聴募集時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となることがございますので、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、御発言を頂いた委員の皆様方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。

私からは以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございました。

それでは、議題 1、日本農林規格調査の改正及び確認についての審議を始めたいと思います。

農林水産大臣から今回審議する規格について諮問を頂いております。事務局からの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。

参考 2 を御覧ください。ファイルナンバー 08 の参考 2 でございます。

読み上げます。

7 新食第 1313 号。令和 7 年 9 月 9 日。

日本農林規格調査会長、中嶋康博殿。農林水産大臣、小泉進次郎。

日本農林規格の改正及び確認について（諮問）。

下記 1 から 3 までに掲げる日本農林規格については改正及び確認を行う必要があることから、日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 5 条において準用する同法第 3 条第 4 項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記。

改正。

1、接着たて継ぎ材の日本農林規格（令和 3 年 2 月 24 日 農林水産省告示第 292 号）。

確認。

2、しょうゆの日本農林規格（平成 16 年 9 月 13 日 農林水産省告示第 1703 号）。

3、ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格（令和 2 年 10 月 30 日 農林省告示第 2120 号）。

ここで少し補足をさせていただきますが、J A S は J A S 法の規定に基づきまして、その規格内容がなお適正であるかどうかについて、制定あるいは改正をされてから 5 年を経過する日までにこの J A S 調査会の審議に付して確認をし、必要があれば改正、廃止をするということが規定されてございます。

この一連の流れを J A S 見直しと呼んでおりますが、この見直しに当たって、なお適正かどうかを確認する基準といたしまして、本 J A S 調査会で決定された日本農林規格の制定・見直しの基準がございます。本日も参考 3 としてお手元に配付してございます。

本日は、接着たて継ぎ材の J A S、これにつきましては改正案を、それから、しょうゆの J A S 及びノングルテン米粉の製造工程管理の J A S については、改正点はございませんが、確認を御審議いただくということになってございます。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した。

本日の審議のため、運営規程第10条第4項に基づき、別紙のとおり申出者の日本醤油協会、日本米粉協会、F A M I C（農林水産消費安全技術センター）が御出席されていますので、どうぞよろしくお願いいたします。

この後、接着たて継ぎ材 J A S の審議に入りたいと思いますが、その前に5月の調査会で審議し、継続審議となっていた林産物 J A S の状況について事務局から御説明いただきたいと思います。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

今、画面の方に投映してございますが、林産物 J A S の状況について御説明させていただきます。

本年5月27日に開催いたしました第1回 J A S 調査会で木質ペレット燃料の廃止及び制定、製材等の表示、ツーバイフォーの表示と樹種などの改正について御審議をいただいたところでございます。一番左側に書いてあるところでございます。

一部議案につきましては、継続審議となってございました。継続審議となった議案のうち、製材等の表示、それから、ツーバイフォーの表示につきましては、真ん中にございますが、本年8月29日の書面開催の第2回調査会で議決をいただいたところでございます。

その結果、現時点で継続審議となっており、まだ議決をいただいていない議案は木質ペレット燃料の制定ということになってございます。これにつきましては、次回の J A S 調査会で御審議いただく予定としていることを御報告申し上げます。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございました。

諮問を含め、一連の御説明をいただきましたが、何か御質問等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

御確認ありがとうございます。

それでは、議題（１）のうち接着たて継ぎ材の日本農林規格の改正について審議を始めたいと思います。事務局から改正案についての御説明をお願いいたします。

○佐藤規格専門官 事務局の佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

資料につきましては、ファイルナンバー02の資料１を御覧いただければと思います。

最初の方は今日の概要について書いてありますので、ちょっと飛ばしていただきまして、３枚目が接着たて継ぎ材（改正）となっているところでございます。今回、接着たて継ぎ材につきましては、改正が必要と考えているところでございまして、その内容について御説明申し上げます。

次のスライド、４枚目を御覧いただければと思います。

まず、接着たて継ぎ材はどのようなものかというところでございますけれども、木材を長さ方向、すなわち縦方向に接着剤で接着した木材となります。どのように接着するかはいろいろな方法が考えられまして、ただ単に平面でぺたっとつなぐということもできなくもないんですけれども、やはり長い物体を小さい面で接着するというのでは強度面に不安があるということで、接着面を工夫して接着剤の強度を確保したいということになるわけでございます。

そこで、本規格ではフィンガージョイントというような形状で接着したものを対象にしております。このフィンガージョイントというもののなんですけれども、この写真にございますように、木材の端をぎざぎざのくし形に加工したものの同士を合わせる接着方法というふうになります。このように接着面積を増やすということで、より強い接着力を得ることができるというものになっております。

また、本規格では接着たて継ぎ材を構造物の構造耐力上、主要な部分に使用するものを除くというふうに定義してございます。ですので、梁ですとか柱ですとか、こういった建物の構造に関わる部分、建物を支えるような部分については使わないということになっております。このため、本規格による接着たて継ぎ材の主な用途は、建物の壁ですとか天井などの下地材というような形になります。

具体的な使い方の例といたしましては、壁板を貼るときに板を釘などで止めなければいけないんですけれども、その土台として柱と柱の間に設置される間柱というようなものとして使われるという形になります。ですので、建物の完成時には壁の一部になりまして、壁の中に隠れるような材料ということで、下地材というふうに呼ばれているものになります。

このように接着たて継ぎ材は、柱のような建物を支えるような強度が求められる材料ではな

く、また、壁の内部に隠れてしまうというふうなことで、特別な見た目を要求されるような部材でもないという形になります。ただ、目立つこともないんですけれども、一戸建て木造住宅に使われる木材のうち数%は占めるというような形でございまして、木造住宅には必要不可欠な材料というふうになっています。

また、製造側といたしましては、一部が欠損したり大きな節があったり、ちょっと使いにくいような場所がどうしても木には含まれてまいりますけれども、そういった大きな欠点がある場合には、その場所は丸太や板から取り除くという形になりますけれども、そうなりますと、普通の製材として使う分には長さが足りなくなってしまうというようなこともございます。そういった場合に、たて継ぎ材という形で半端な材料と言ったら申し訳ないんですけれども、使える部分を有効につなぎ合わせることで製品とするということが出来るため、資源を無駄なく使えるというような品目となります。

一方で品質面なんですけれども、壁の内部などに用いられることなどから、木材の乾燥によって反りなどが発生して変形すると壁自体がゆがむというようなことも考えられまして、一定の品質が求められるところでございます。このため、ハウスメーカーでは集成材のJASなどほかのJASを参考に品質基準を定めて製造工場に要求していたところでございます。しかしながら、ハウスメーカーによって基準が少しずつ異なったということで、ちょっと不便だということでJAS化が要望されて、2021年に新たなJASとしてたて継ぎ材のJASが制定されたところでございます。この5年目の見直しという形で今回が初めての見直しの機会となっております。

次に、本JASの活用状況について御説明いたします。

右下の水色の表に格付量と認証事業者数を示してございます。認証事業者数は、規格制定後、令和6年までに4件まで増えてございまして、今年度に入ってから3事業者が新たに認証を取得しているという状況になってございます。また、格付量につきましては、令和3年、4年につきましては認証事業者が1社しかないので、個社情報ということで伏せさせていただいておりますけれども、令和5年度は約4,800立方メートル、令和6年度は約4,300立方メートルということでございます。住宅着工戸数が減少傾向にございまして、製材全体の生産量が減少している中、一定量をキープしている状況なのかなというふうに考えているところでございます。

JASの活用事例ということでオレンジ色のところがございまして、先ほども申し上げましたとおり、本JASは住宅メーカーにおいて品質基準として活用されてございまして、引

き続き規格の必要性は認められるものというふうに考えてございます。

次に、改正内容について御説明いたします。

まず、現行の規格の基準といたしましては、青い表にございますけれども、寸法、接着の程度、含水率、材面の品質などが定められてございます。寸法については、標準寸法と表示する寸法との許容誤差が規定されております。例えば厚さについての許容差につきましては、表示よりも薄いものについては0.5mmまで、厚いものについては1.0mmまでが許容されるということになっております。含水率は15%以下が基準です。また、材面の品質については、節や貫通割れの程度により1級から3級までに等級区分されています。

なお、今回改正を考えている貫通割れの基準については、1級ではないこと、2級では材長、材の長さの6分の1以下、3級では材長の3分の1以下とされてございます。

見直しに際しては、これら製品の品質に関する項目につきましてはこの基準ですけれども、製造者ですとか需要者にとって問題のあるものではないというふうなことだったということでございまして、現状で十分であるというふうに考えられました。

一方、試験方法などにつきましては、他の林産物JASにおいて見直しされた事項がございまして、これらにつきまして整合を取る観点から改正する必要があるというふうに考えたところでございます。

改正が必要な事項でございますけれども、オレンジ色の枠内、①から③の3点となります。

1点目は、5月の調査会において御議論いただきました枠組み壁工法用製材など他の林産物JASの改正内容と同じもので、材面の貫通割れの測定方法と含水率の試験方法に関するものです。具体的な改正事項としまして、先に含水率について御説明しますが、含水率の試験方法は試験片の採取位置を材の端から約300mm内側で、欠点の影響が最も少ない部分から採取するというふうに現行はなっておりますけれども、この約300mm内側というものを300mm以上内側といたしまして、欠点を避ける場合に必ず材の端から300mmよりも内側から採取することといたします。木材の含水率は一般的に外側、端の方が低くなるということで、欠点を避けることによって測定値が低くならないようにすることが目的となっております。

次に、貫通割れについてでございます。こちらは図をちょっと使いたいのので、ファイルナンバー03の資料2-1の新旧対照表を御覧いただきまして、19ページまでお送りいただければと思います。

ここの画面にも表示されておりますけれども、図13をお示ししています。木材は6面あるわけですが、貫通割れは一つの割れが複数の面に表れるもののことを言います。この図

13では二つの連続した側面に割れが表れています。現行では、この図のような場合、各面の割れの長さの平均を割れの長さとしておりましたが、改正案では合計を割れの長さいたします。図のイメージどおりですけれども、もともと長い割れが複数材面に表れていたものというふうに考えられるためでございます。

また資料1に戻っていただければと思います。

ファイルナンバー02の資料1の4枚目でございますが、改正点の2点目でございます。こちらも5月の調査会において諮問いたしまして、8月にメール審議により議決いただいた内容となります。製品への表示に関する改正となります。本規格と関連する格付の表示に関する告示を併せて改正いたしまして、事業者名と必要な場合に事業者の認証番号を表示されるようにするというものでございますというのと、規格で要求する表示事項と格付の表示における表示事項で重複している事項は、どちらかとして表示できるようにするものとなります。

3点目といたしましては、使用者の利便性向上のために他の林産物JASと同様な様式に変更するというものでございます。具体的には品質の基準など製品規格を定める部分、現行の簡条1から簡条4となりますけれども、その部分を第一部としまして、品質を確認するための節や割れなどの欠点の測定方法ですとか含水率などの試験方法を定める部分につきまして、現行の簡条5及び簡条6を第二部といたします。

また、これによりまして、これまで附属書Aといたしまして試験試料の採取、試験結果の判定を定めていたものを第二部の附属書Aといたしまして、これまで附属書Bとして標準寸法を定めていたものを第一部の附属書Aとして位置づけることといたします。

改正点は以上となります。

最後に、パブリックコメント等の結果を御紹介いたします。ファイルナンバー06の資料3を御覧ください。

こちらは1枚目でございます。

御覧のとおり8月29日から9月27日までパブリックコメントを実施いたしましたが、御意見はございませんでした。また、事前意図公告につきましても、7月18日から2か月間実施いたしましたが、こちらも御意見はありませんでした。

以上が接着たて継ぎ材についての説明となります。御質問などございましたらよろしく願いします。

○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から補足の説明がありましたらお願いいたします。

○安井課長（FAMIC） FAMIC規格調査課の安井でございます。

御説明どうもありがとうございました。この規格については、昨年度からこの規格を利用されている事業者の方、それから、関係団体、学識経験者や認証機関などの御意見あるいは御要望を賜りまして、検討してまいりました。この結果、このたび農林水産省の方へ本JAS原案を申出させていただいたということでございます。委員の皆様、御審議のほどよろしくお願い申し上げます。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

それでは、接着たて継ぎ材の日本農林規格の改正につきまして御質問、御意見がありましたら御発言いただければと思います。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 改正のポイント3のところについて、JASもJIS Z 8301に準拠するということになっていると理解しております。今回、第一部と第二部に分離されたということになりますが、厳密に言うと、8301の部編成の区分けということから言いますと、一つずつの規格として発行するということになっているんですけれども、今回の場合は一つの規格の中で、その中で一部、二部としてそれぞれを8301に準拠する形にして、利用者がほかのJASと比べて使いやすくするという御改定と理解しておりますが、それでよろしいでしょうか。

○佐藤規格専門官 御質問ありがとうございます。

正におっしゃるとおりでございまして、JISの8301とは確かに少し違うといえますか、考え方が違うということでございまして、それぞれ規格でございすけれども、私どものJASといたしましては複数の部、一つの規格の中に部として設けるというような形で考えておりまして、そのような形で今改正を進めているところでございます。ほかの林産物JASも同じように変えておりますので、見やすくするためにこのようにさせていただいているところでございます。ありがとうございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかに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 ちょっと一般的な質問になるかもしれませんが、接着たて継ぎ材のフィンガージョイントの数というのは、規定はあるのでしょうか。この試験方法に合致していれば数は幾つあってもいい、そういう規定になっているのでしょうか。

○佐藤規格専門官 新旧対照表に規定があるのは見えるかなと思いますが、略されちゃっているかな。フィンガージョイントの長さには規定がございまして、そちらに合っていれば何個あっても数は関係ないという形になります。当然材の幅によっても数は変わってきますし。

○大谷委員 ジョイントとジョイントの距離が決まっているということですか。

○佐藤規格専門官 それは長さ方向ということですか。

○大谷委員 長さ方向に対するジョイントの一つ一つの長さが決まっていると、そのようなイメージですか。

○佐藤規格専門官 それは決まっていないです。なので、一応各条は何か所あっても、継ぎ目が何個あってもいいというような形になっています。

○大谷委員 最終的には曲げの性質だとかそういうところに合致していれば良いということですね。

○佐藤規格専門官 そうですね。きちんとくっついていれば問題ないという形になります。

○大谷委員 分かりました。どうもありがとうございました。

○中嶋会長 確認なんですけれども、大きな材でも小さな材でもフィンガージョイントの部分は大きさは同じですか。私の質問は通じていますかね。

○佐藤規格専門官 分かりました。大きな材だとフィンガージョイントが長くないのかと、そういう御質問。

○中嶋会長 長くなったり比例的に大きくなるのかと。

○佐藤規格専門官 一応規定はなくて、一定の長さの規定しかないんですよね。多分長さの部分は変更がないので、省略されてしまっていて、ちょっとすみません、出てこないかもしれません。長さは12ミリ以上であればいいという形になっていまして、山の部分と谷の部分の距離が12ミリ、1.2センチです。それ以上という形になっています。ほかの規格ですと角度が決まっていたりとかもあるんですけども、この規格は角度も特に決まりがなく、対照表上は略されてしまって出てこないんですけども、読みますと、フィンガージョイントの長さが12ミリ以上であり、かつ一方の製材のフィンガージョイントの先端と他方の製材のフィンガージョイントの底部の隙間が1.5ミリ以下でなければならないということで、ぴったりくっつけてしまうとちょっとやっぱり加工がうまくいかないのかと、少し隙間ができるんですけども、そこも含めてフィンガージョイントの長さ自体は12ミリという形の規定になっています。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。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。ウェブで参加の方でどなたかいらっしゃいますか。

それでは、会場、それから、ウェブからお手は挙がっていないと思いますので、御意見が出尽くしたと思いますので、接着たて継ぎ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。異議がないようですので、接着たて継ぎ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は、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ということ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。

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、続きまして、しょうゆの日本農林規格の確認について審議を始めたいと思います。
事務局から確認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。

先ほどの接着たて継ぎ材のJASの資料は今御覧になっているポンチ絵、それから、新旧対照表、それとパブコメの結果という構成になってございました。これから御説明いたしますししょうゆのJASは確認案ということでございますので、新旧対照表はございません。その代わりに現行の規格を資料2-2といたしまして配付させていただいてございます。

まずはポンチ絵の方から説明させていただきます。ファイルナンバー02番の資料1の6ページでございます。

JAS制度そのものは昭和25年、1950年にスタートして、本年がちょうど75周年ということになってございます。このしょうゆのJASなんですけれども、先ほど諮問文では、平成16年制定と、最近できたかのように書いてございましたが、何度か全部改正をしております、実は昭和38年に制定されておりますので、JAS制度が始まって13年目からあるとても古い規格ということになってございます。最終改正は令和3年ということでございまして、そこから5年が経過しようとしてございますので、今回確認をするというところでございます。

今御覧いただいている資料にもございますが、しょうゆはうまみの基となる大豆、それから、香りあるいは甘味の基となる小麦のほかに食塩を主な原材料として、こうじ菌などによる発酵、それから、熟成を経て製造される液体調味料ということでございます。原材料の配合割合によりまして、こいくちしょうゆですとか、うすくちしょうゆといった5種類に分類がされているところでございます。JASもこの五つの種類ごとに規格が規定されているところでございます。

こいくちしょうゆは、一番メジャーであると思うんですけれども、国内生産量でいいますと、85%ほどを占めてございます。次いで、うすくちしょうゆということでございまして、こちらは13%ほどを占めてございます。ですので、この2種類で大体97%ぐらいになるということになります。そういたしますと、残りの3%ということなんです、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆがそれぞれ1%前後あるというところでございます。

たまりしょうゆでございますが、主に中部地方で作られている色の濃いしょうゆということでございます。大豆と麦を原料にするんですけれども、大豆が多くて麦は少量あるいは大豆だけで作るというのがこのたまりしょうゆでございまして、とろみ、それから、濃厚なうまみ、

独特な香りが特徴というふうに言われているところでございます。

それから、さいしこみしょうゆでございますが、こちらはもともと山口県の方が発祥ということになってございますけれども、現在は山陰から北九州にかけて多く作られてきているところでございます。さいしこみしょうゆ以外のしょうゆはもろみを仕込むときに食塩水を加えて仕込むんですけれども、この食塩水に代えて生揚げしょうゆで仕込む、このため「再仕込み」というふうに呼ばれているものでございます。こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆと同様に原材料の大豆と麦はほぼ同じ量ということでございまして、色、味、香りがとても濃厚という特徴があるというところでございます。

最後にしろしょうゆでございますが、愛知県の西三河地域で作られておりまして、うすくちしょうゆよりも更に色が薄い、淡いということで、薄い琥珀色をしているというものでございます。少量の大豆に麦などを加えて作るということで、麦と大豆の比率でいいますと、麦の方が圧倒的に多いというつくり方でございます。麦が多いものですから、甘みが強く独特な香りが特徴というふうにされてございます。

左下の表にこいくちしょうゆとうすくちしょうゆのJASで規定されている主な基準を記載してございます。種類、等級区分ごとに製造方式、色度、全窒素分、無塩可溶性固形分などの基準が定められているところでございます。いずれの種類も特級、上級、標準というふうな等級区分が規定されているんですけれども、全しょうゆでの等級区分別の生産量を見ますと、特級が4分の3ぐらいを占めております。残りの4分の1のほとんどは上級ということになってございます。

それから、製造方式でございますが、例えば本醸造と書いてございますが、本醸造というのはいわゆる昔ながらのつくり方ということになるんですけれども、アミノ酸液ですとか酵素分解調味液、発酵分解調味液を加えずに作るというのが本醸造ということになります。それに対して、例えば、こいくちしょうゆの上級のところにもありますけれども、混合醸造というのはもろみに先ほど申し上げたアミノ酸液などを加えて発酵、熟成をさせる製造方式でございます。

それから、混合というのは本醸造ですとか混合醸造で作った生揚げにアミノ酸液などを加えて作る製造方式ということになってございます。この混合醸造ですとか混合は、こういった方式はアミノ酸特有のうまみですとかこく味が強いというのが特徴ということになってございます。

この製造方式による生産量を見ますと、本醸造が9割ほどということになってござい

す。残りの1割の中のほとんどは混合醸造ということになってございます。ただ、これも全国平均はそうなんですけれども、地域差がございまして、地域によっては混合の生産が多いといった地域もあるということでございます。

その隣は色度ということでございますが、下に注釈をつけてございますけれども、番数が大きくなるほど淡色、薄くなっていくということになってございます。それでございますので、こいくちしょうゆは18番未満、うすくちしょうゆは22番以上といったような規定になってございます。

この色度の基準ですけれども、取引上重要な基準ということでございます。しょうゆの生産量のうち業務用というのは大体7割ぐらゐを占めてございます。この業務用の仕向け先はいろいろあるんですけれども、例えば、めんつゆですとか味つけポン酢といったようなしょうゆ加工品というのがございますけれども、こういったものに二次加工される場合は、この色というのが最終製品への影響というのが大きいので、色度というのが重要な取引の基準となるというところでございます。

それから、そのお隣の全窒素分でございますが、全窒素分はうまみ成分、これを担保するというで規定しているものでございます。うまみ成分の多くはこの場合アミノ酸ということになるんですけれども、このアミノ酸の含有量、全窒素分を測ることによって担保しているというところでございます。ですので、等級が上がるほど数字も高くなっていると、そういう設定となつてございます。

それから、その次です。無塩可溶性固形分でございますが、まず可溶性固形分というのは液体に溶けている固形分ということになるんですけれども、例えば糖分であつたり酸とかペクチンなどそういうものになるんですけれども、食塩もたくさん溶けていればこの可溶性固形分は上がるということになります。しょうゆの場合、食塩分を除いた部分、これはエキス分というふうな言い方もできるんですが、それが多いほどおいしいですよということございまして、このエキス分を指標とするということで、食塩分は除くということで無塩可溶性固形分というものを基準として設定しているというところでございます。

食塩分なんです、ちなみにこいくちしょうゆで言いますと、大体16%ぐらゐなんですけれども、うすくちしょうゆは更に高く18%ぐらゐのもの、最近ちょっと減塩のものが出てきましたので、必ずしもそうじゃないかもしれませんが、そのぐらゐが平均的なところかなということでございます。

それから、ここの資料には記載してございせんが、先ほどのしろしょうゆなんですけれども

も、甘さというものを特徴としているところでございますけれども、この甘さの指標としてしょうゆだけには、直接還元糖の基準値が設けられております。これは麦の使用量を担保するということで設けられているところでございます。

右側の上の表でございますが、しょうゆの生産状況について記載してございます。出荷数量は70万キロリットル前後で推移しているというところでございます。微減傾向かなというふうに考えておりますけれども、資料には書いてございませんが、ここ30年ぐらいを見ても微減傾向になっているのかなというふうに思っているところでございます。これは国内の生産量なんですけれども、一方で日本企業の現地法人が生産している海外での生産量というのはここ数年増加をしている、そういう傾向にあるところでございます。

この表の真ん中の欄ですが、格付数量について記載してございます。こちらの格付数量も微減傾向ではございますけれども、出荷数量に占める J A S マーク品の割合、その下にございます格付率ということになるんですが、率の方は50%を超えたところで推移をしているというところでございます。最後に記載した令和5年が52%となっておりますが、まだ概算ではございますけれども、令和6年度のものを計算してみますと、53%ということで、格付率は若干上がっていると。それから、格付数量も若干ではございますが、増える見込みというところでございます。

それから、右下、オレンジ色の箇所でございます。J A S の活用事例でございます。高い格付率のしょうゆでございますけれども、自社の品質管理基準ですとか取引基準として活用されていたり、それから、消費者への訴求効果としても活用がされているというところでございます。また、海外の現地法人による J A S の認証取得というものも活用事例として挙げられるかなというふうに考えるところでございます。

以上のことを踏まえまして見直しを行った結果でございますが、上の箱書きの4ポツ目、最後の丸に書いてございますけれども、平準化の J A S として必要十分な規定内容を含んでおり、かつ妥当な水準になっていること、それから、製造基準や取引基準として活用されており、市販品の J A S 格付率も高く、取引の円滑化及び消費者の選択の機会拡大に寄与しているというふうに考えられますので、しょうゆ J A S の規格内容はなお適正であるというふうに考えているところでございます。

確認の内容は以上でございますが、パブリックコメントを募集してございますので、その結果をお知らせします。ファイルナンバーの06の資料3の2ページ目です。

本年7月から8月にかけてパブリックコメントを募集いたしました。その結果、3件の

御意見がありました。事前意図公告によるコメントはございませんでした。

パブリックコメントについての御意見の概要とその回答を御説明します。次のページでございます。

まず、1点目でございますが、なぜ確認が必要なのでしょうかという御質問を頂きました。JAS法第6条に基づき、JASは制定・改正等から5年以内にJAS調査会に付議して、なお適正であるかどうかを確認し、必要があるときは改正又は廃止をしなければなりませんというふうにまずお答えしたいと考えております。

なぜというふうに聞かれておりますので、その理由といたしまして、これは市場、それから、技術的動向等を踏まえつつ、その当該JASが適切な内容となるよう維持管理を行う必要があるからということで理由を述べさせていただいております。

なお書きを書いておりますが、このパブリックコメントに対する回答は、この規格の確認をしましたということを官報に公示する日に同時に公開することにしておりますので、過去形になってございますが、「なお、本JASについては、JAS調査会において現行の内容がなお適正であることが確認されたところです」ということで、まだ確認されておりましたが、「されたところです」というふうに書かせていただいております。

それから、2番目でございますけれども、日本食文化の根幹であるしょうゆの定義は変更する必要はないと考えるため、現在も有効であるとするという御意見でございました。そのとおりでございますが、「本JASの定義については、JAS調査会において現行の内容がなお適正であることが確認されたところです」というふうに回答したいと考えてございます。

最後、3点目ですが、こちらは品質を保持してくださいということでございますが、「このJASはしょうゆの適合すべき品質基準について定めておりますので、引き続き品質が保持されるものと考えます」というふうに回答したいと考えてございます。

しょうゆのJASの確認案につきましては、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、申出者である日本醤油協会から補足説明がありましたらお願いいたします。

○松本参与（日本醤油協会） 日本醤油協会の松本でございます。

今日は御審議ありがとうございます。先ほどの御説明のとおり、特に私どもの方として追加の説明はございません。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、しょうゆの日本農林規格の確認につきまして御質問、御意見がありましたら御発言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、三木委員、お願いいたします。

○三木委員 どうも御説明ありがとうございました。

先ほどいろんなしょうゆの種類の御説明のときにかなり地方色のあるということをお教えいただき、表で格付率をお示しいただきましたが、認証事業者数のトータルが大体どのくらいあって、認証の事業者数としてはどのくらいなのかというところをお教えいただけたらなと思います。大手さんとかなり小規模なところと差があるのかなというところが気になっております。

○渡部規格専門官 御質問ありがとうございます。

国内に大体1,000件ぐらいのしょうゆメーカーさんがいらっしゃいまして、令和5年で言いますと、453社が認証を取られているということになってございます。

○松本参与（日本醤油協会） 特には。それでよろしいかと思います。

○三木委員 ありがとうございます。

マイナーなしょうゆというか、生産量が少ない事業者さんにおいては認証を取っている割合というのはやっぱり低いのでしょうか。

○松本参与（日本醤油協会） 実は一概に言えませんが、圧倒的に小規模の零細企業が多いんですけども、零細企業であっても実際に作っているもの全てが格付をされているところもあるというところで考えると、一概には言えないというのがお答えになるかと思います。

○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。

それでは、里井委員、手を挙げていただいております。よろしくお願いいたします。

○里井委員 フードジャーナリストの里井です。ふだん食の情報を消費者目線で分析しながら、メディアなどで発信している者です。

しょうゆの説明、確認、ありがとうございました。ふだんから私もしょうゆはすごく応援している立場として、1点ちょっと質問と二つほど意見を申し上げさせていただきます。

一つ目はちょっと説明があったかと思うんですけども、しょうゆの生産状況のところで何となく下がってきているなという中で、令和2年度と令和3年度で若干上がっている年というのがございます。こちらは海外で生産されているところが活発だったからというふうに一瞬間こえたんですけども、ちょっと音声が聞こえづらかったので、その社会的背景などが海外で活発だったからという理由かどうかの確認です。

それが一つと、今日は日本醤油協会の方もお見えということで、ちょっと消費者目線でしょうゆを買うときはこういうふうに思っていますみたいな意見も含めてなんですけれども、もちろん当然JASの中で確認させていただいたようなこいくち、うすくちみたいなどころでまず第一に買う傾向が高いんですが、やはりこうしてJASというものがついて、安心という面においてはすごくパワーアップすると思いますので、本当に今回の結果が更に消費拡大につながればいいと思う一方で、しょうゆというのも最近はい方というのが非常に変わってきておりまして、例えば今再注目されているのが木桶の仕込みであるとか、地方のものを少量で買うという人がすごく増えているかと思うんですね。以前はお家でもすごくしょうゆを使っていたし、1リットルサイズなんかでお求めの方が多かったかと思うんですが、最近ではこだわりですごく地方からの少量で200ぐらいの瓶なんかを買いそろえて、いろんなものをそろえたりするというような人も増えてきたりしています。

今回の確認というのは飽くまでもJASの規定内のことですが、製造方式なんかで木桶であるとか本当に伝統を守りながら続けられている方々というところと更にうまくJASマークなどが連動していけば、更に付加価値なんかも上がっていき、ギフトや海外の方へのお勧めなどの特徴のポイントとしてもお勧めをどんどんしやすくなるのかなというふうに期待をしました。

あともう一点、ちょっとパブリックコメントのコーナーなんですけれども、少しめくっていただいていいですかね。これは聞かれた立場という点に置いての簡単な言葉遣い、別に悪いというわけではないんですが、日本農林規格の廃止案という言葉を先に聞いてしまうと、どうしてもそれが何で廃止しなきゃいけないんだろうと。質問の仕方がどういうふうにされたかが若

十分かりかねたんですけれども、回答の仕方とか意見の寄せ方をするのを見ていますと、何か廃止案に対してと言われると、どうしても現在も有効ではないでしょうかとかちょっと否定的な気持ちになってしまうので、すばらしい案を確認いただけますかみたいなとか、ほかに何か意見ありますかみたいな、ちょっと肯定的な聞き方をされた方がもっといい意見というか、これが悪い意見というわけではないんですけれども、もっと票というか意見が集まるのかなとも思いました。

以上です。

○渡部規格専門官 3点御質問があったかと思いますが、先に3点目について私、渡部の方からお答えさせていただきますというか、まずおわびして訂正したいと思います。

タイトルに廃止案と書いてございますが、これは間違いでございまして、確認案でございます。確認案ということでパブリックコメントを諮ってございます。

○里井委員 そうでしたか。じゃあ、特に問題ございません。何か廃止案と、廃止しますが、皆さん意見ございますかと聞かれたのかなとちょっと思っただけです。分かりました。すみません。ありがとうございます。

○渡部規格専門官 大変申し訳ございませんでした。

○松本参与（日本醤油協会） それでは、松本の方で先ほど御質問いただいた点についてお答えしたいと思います。

まだ途中でございますけれども、なぜ数量が上がったかという御質問だったかというふうに理解しておりますが、こちらについて、原因について実は明確な答えを持っておりませんが、ここ数年、家庭での消費ということで、コロナ以降家庭での調理というのが若干増えてきたというところもあるのかなというところが影響しているのかなと思っております。

また、その辺りがあるのと、もう一つは先ほど海外での生産が増えたのではないかという御指摘だったかと思うんですけれども、こちらの数量には海外での数量は入っていない、国内での若干増加というところについては、やはり先ほど御説明にありましたように国内から製造したものが海外へ輸出をするというのが年々増えてきております。その辺りの影響もあるのかなというふうに考えております。

以上が1点目の回答になります。よろしいでしょうか。

もう一つ御意見として承った部分でございますけれども、J A Sが安心に寄与するというところで、ますます消費の拡大ということで大変ありがたいお言葉を頂いたところでございますけれども、確かに御指摘のように買い方の変化ということで、地方のもの、それから、木桶で作ったもの、それから、少量の容器というのがあります。容器については家庭での煮物とかそういった使い方が減ってきたというところから、以前は一升瓶、要は1.8リットルが中心だったわけでございますけれども、現在は1人当たりの消費量というのは年間5リットルぐらいになってきて、当初年間1人当たり12リットル、ひと月1リットルかなという時代がずっとあったわけでございますけれども、現在のところはその約半分以下になってきているというのが現状でございます。

ただ、御指摘のように今まではいつも決まったしょうゆしか使わないというところだったんですけれども、例えば木桶で作ったこだわりのしょうゆであるとか、少量のもの、または珍しいしょうゆを試してみようという非常にしょうゆに興味を持っていただく方が近年増えてきておりますので、そういったところに対応して販売の形を取っているということで、メインが今は恐らく1リットルでも多いなというところで、毎月800ぐらいで販売されているまたはもっと小さい容器で販売されているのが増えてきているというところでございます。

しかし、そういったこだわりのもの、それから、少量のもの、地方のものであってもこのJ A S制度に基づいて多くの事業者がJ A Sマークをつけて消費者に販売をしているというところは変わりがございません。御意見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。特にパブコメのところの御指摘は大変重要なところだったので、気づかせていただいて感謝いたします。

それで、今、里井委員から最後に御質問があった部分は重要なことだと思うんですが、今回のこの件は標準J A Sのことについての御議論だったと思うんですが、特色J A S的な御検討というのは、しょうゆ業界では余り考えていらっしゃらないということなんでしょうか。

○松本参与（日本醤油協会）　実はF A M I Cさんの御協力を得ながらつくり方のJ A S、つくり方を特徴としたJ A Sの検討も併せて進めております。まだ最終的には取りまとまっておりませんけれども、日本の伝統的なしょうゆのつくり方というのを先ほど定義について御説明いただきましたけれども、もう少し具体的に日本の伝統的なつくり方というのをJ A Sの規格

として提案すべく、今業界の中も御意見を頂いて検討しているところでございます。

○中嶋会長 状況の御説明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、中川委員、その後、山根委員、お願いします。

○中川委員 御説明ありがとうございました。

いろいろお話を伺っておりまして、おしょうゆは国内、国外、どんどん伸ばしていきたいなと思ったんですけれども、一つ質問です。まず、海外の認証事業者の状況、もし情報がありましたら教えていただきたいのと、あと、今回は J A S 1703 の確認で、また今後いろいろ特色 J A S のようなものを御検討ということなんですけれども、国際的に何か認知された基準のようなものは既にあるのでしょうか。

以上です。

○松本参与（日本醤油協会） それでは、御質問ありがとうございます。

1 点目の海外での認証の状況についてということですが、現在、海外では数工場、日本の企業が海外で生産しておりますけれども、特に J A S に注目されているというところから、タイ王国で 1 社、三重のヤマモリ株式会社さんがタイに工場をつくりまして、もう 10 年近くになりますが、J A S の認証をつけていただいています。そして、その J A S マークをつけた商品をタイ国内で J A S マークをつけて販売していただいております。また、その J A S については一つの日本のしょうゆの品質を表すということで、購買の指標にいただいているところでございます。

○渡部規格専門官 2 点目につきましては、渡部の方からお答えいたします。

特色 J A S のようなということで内容にもよると思うんですけれども、そもそもしょうゆは日本とか中国もちょっとありますけれども、作っているものなので、そういった特色 J A S になるようなものはないのかなというふうに理解してございます。

○中川委員 特色じゃない、ベーシックなものもないということですか。C o d e x とか。

○松本参与（日本醤油協会） C o d e x の規格については、過去には検討した経緯はあるんですけども、やはり C o d e x ということになってしまうと、日本型のしょうゆ、それ以外のおしょうゆ、例えば中国で作られるしょうゆとか微妙につくり方、それから、味のタイプも違うというのが一緒になってしまうということから、現在、そのまま検討の途中で止まっているというのが現状です。そういう意味では、それ以外のものについては特に国際規格等で認められたものはございません。

○中川委員 ありがとうございます。

これだけ海外に広がっているのであれば、国際規格化ということもあるのかなと思ったので御質問させていただきました。ありがとうございます。

○中嶋会長 御確認ありがとうございます。

それでは、山根委員、お願いいたします。マイクをお願いします。

○山根委員 ありがとうございます。

ちょっと今の御質問にもかぶるのでどうかなというところもあるんですけども、すみません、私も海外でこれだけ日本食の人气があって、当然出荷数も伸びているんだろうなと思っていたら、ちょっと減っているのが不思議だなと思っていたんですが、海外での製造は増加しているということで御説明を伺ったので、納得しました。

それで質問というのは、活用事例のところで一番下に海外の法人の取得による日系レストランへの販促というふうに書いてあるんですが、これは現地のスーパーマーケット等における販売促進というのも当然考えられるというか、考えてよろしいんですか。何かそこに区別があるのかどうか、その辺をちょっと伺いたかったです。

○渡部規格専門官 御質問ありがとうございます。

J A S の活用事例の第 3 点目は、先ほど日本醤油協会の松本さんから御説明のあったタイ王国のヤマモリ株式会社の例でございます。

○松本参与（日本醤油協会） タイにおいては、一般のスーパーマーケットに置かれているものについても J A S をつけて販売しております。

○山根委員 分かりました。そうしましたら、この書きぶりも何かレストランでしか販促できないように読めたので、一般に日本の J A S マークをつけて売れるわけですね。そういうふうに広めていければと思いました。

○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。ウェブもよろしいですか。

それでは、皆さんたくさん御質問いただきまして、ありがとうございます。御意見は出尽くしたと思いますので、しょうゆの日本農林規格の確認については、案のとおり確認するというところでよろしいでしょうか。

ありがとうございます。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 それでは、異議がないようですので、諮問事項のしょうゆの日本農林規格の確認については案のとおり確認すべきと報告させていただきます。

続きまして、ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格の確認について審議を始めたいと思います。事務局から確認案についての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。引き続き私の方から説明させていただきます。

このノングルテン米粉の製造工程管理 J A S でございますが、先ほどのしょうゆ J A S と同様に確認案ということで御提案しているというところでございます。

J A S には様々な類型といいますか、タイプがあるんですけれども、さきほどの接着たて継ぎ材、しょうゆにつきましては、製品に J A S マークを付すタイプの規格でございます。製品認証の J A S ということでございます。これから御説明いたしますノングルテン米粉の製造工程管理の J A S につきましては、製品に J A S マークを付すものではなくて、事業者認証の規格ということになりまして、認証を受けた事業者の方が高い管理能力をアピールするために広告などに J A S マークを付すというものでございます。ホームページであったり工場の看板であったり、あるいは名刺とかそういうものに J A S マークを付して管理能力の高さを見える化していただく、そういうタイプのものでございます。

それでは、資料に沿って説明させていただきます。ファイルナンバー02の資料1の8ページ

ジでございます。

ノングルテン米粉の管理方法の規格でございますが、まず、米粉自体は古くから米菓ですとか和菓子などに使用されているところでございます。近年は米粉の製造技術の開発ということで、それまでなかなか微粉碎な米粉は作りにくかったということがございましたが、近年の技術開発によって小麦粉のような微粉碎化ができるということでございまして、小麦粉を米粉に代替したパンですとかケーキ、麺類というもののへの用途が拡大してきているという背景がございます。

このような米粉の製品でございますが、他方でグルテンを含まない食品としてもニーズが高まってきているというところで、その市場というのは今後も顕著な拡大が期待されているというところでございます。

本 J A S でございますが、グルテンの混入量が $1 \mu\text{g/g}$ 、いわゆる 1 ppm、100 万分の 1 を超えないようにノングルテン米粉の製造工程を管理することを規定しているものでございます。

具体的には左下に抜粋してございます。J A S で規定されている主な基準ということでございますが、まず、一般の要求事項といたしまして、先ほど申し上げたグルテンの混入量が $1 \mu\text{g/g}$ を超えないように管理をしてくださいということを規定してございます。そのためには、混入する箇所の特定ですとか、管理方法の定期的な検証、それから、必要に応じた改善というものをしてくださいということがまず要求されてございます。

そういった管理を行う施設ですとか設備・器具等につきましても、混入が防止できるような設計にしてくださいと。それから、施工後も維持をしてくださいといったようなことが求められているところでございます。

それから、下から 3 番目でございますが、原料米穀、資材等につきまして、外からグルテンが混入するというケースがございますので、混入防止が図られた原料、米を納入するようにしてくださいということ、保管時にも混入がないように管理をしてくださいといったようなことが要求されているところでございます。

また、出荷時に適切な管理をして米粉を製造したということを確認して、それから出荷をしてくださいということ、何かあったときのためにトレーサビリティシステムがきちんと確立されている必要がありますし、それらがしっかり機能しているということを検証してくださいということを設けてございます。あわせまして、一番下でございますが、従事者の方に対して適切な教育訓練を実施してくださいというところでございます。

右側の上の表でございますが、米粉用米の需要量の状況についてまとめてございます。近年

の米粉用米の需要量は増加をしてきているという傾向にあるところでございます。この規格なんです、令和2年に制定された規格でございます。その翌年、令和3年度から認証事業者の認証がございまして、現在まで2件で推移をしているというところでございます。

先ほど来、この1 $\mu\text{g/g}$ 、いわゆる1 ppm以下の管理というふうに申し上げていますが、諸外国はどうなっているかということで右側の真ん中に記載してございます。諸外国のグルテンフリーの基準といたしまして、C o d e x では20ppm以下ということが規定されてございます。それから、こういったグルテンフリーの食品の認証をやっていますG F C O認証、この基準は10ppm以下ということが規定されていると。これに対しまして、J A S は1 ppm以下というところで規定をしているというところでございます。

活用事例のところにも書いてございますが、こういった高水準な工程管理というものを継続的に実施していけるということが活用事例の一つでもございまして、そういった管理能力の高さを取引においてもP R していただいているということ、同時に他社との差別化、こういうものを図られているというところでございます。

このような現状を踏まえまして、上の箱書きのところでございますが、5ポツ目でございます。この見直しの結果、当該J A S というのは規格化すべき内容及び目的に照らして必要十分な規定内容を含んでおり、かつ妥当な水準となっていること、引き続き製造工程管理の合理化ですとか高度化並びに取引の円滑化が期待されるということから、これは差別化を目的とした特色J A S でございますが、その特色J A S として現行の規格はなお適正であるというふうに考えているところでございます。

確認案の説明は以上でございますが、パブリックコメントを募集してございますので、御説明いたします。ファイルナンバー06の資料3の4ページでございます。

7月から8月にかけてパブリックコメントを募集してございます。その結果、1件の受付がございました。それから、2番目に書いてございますが、事前意図公告についてのコメントはございませんでした。

パブリックコメントの結果については次のページ、5ページに記載してございます。

いただいた御意見ですが、箇条3の定義に関しまして、グルテンの定義について、元となる植物によるのではなく、化学式によるべきではないかという御意見を頂いてございます。

これに対する考え方でございますが、本J A S ではグルテンについて、「水及び0.5mol/L塩化ナトリウム水溶液に不溶であり、大麦、小麦、ライ麦、えん麦、はとむぎ又はそれらの交配品種及び派生品種に含まれるたん白質」と定義をしてございますということをまず回答さ

せていただきます。

この定義は国際規格でもございますC o d e x の定義を参考として規定しているものでございまして、海外への訴求効果を高めるという意味合いからも現行のとおりとしたいと考えてございます。

化学式によるべきではないかという御意見でございましたが、なお書きで、グルテンは大麦等に含まれるたんぱく質の混合物ということでございますので、特定の化学式は存在しませんということを最後に付け加えさせていただきました。以上がパブリックコメントの結果でございます。

ノングルテン米粉の製造工程管理の確認案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、申出者である日本米粉協会から補足説明がありましたらお願いいたします。

○菅原事務局長（日本米粉協会） 日本米粉協会です事務局をしております菅原と申します。

補足説明はございません。御審議のほどよろしく申し上げます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、ノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格の確認につきまして御質問、御意見がありましたら御発言いただきたいと思いますと思いますが、いかがでございましょうか。

それでは、阿部委員、山根委員、その後、里井委員の順番で御発言いただきます。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。

製造工程管理に関する特色J A Sということであれば、この規格をこのまま確認という形で延長するということには賛成であります。一方で、米粉の普及という観点で、日本で数少ない自給できる米を使って米粉の用途を拡大していこうということであるとすると、そういう視点で考えた場合、国際的な基準が20ppmとか10ppmとか言っている中で、1ppm以下という形で規定するほど厳しい管理をする必要が本当にあるのかどうか。実際海外からの輸入品でグルテンフリーというようなものが来るのであったら、20ppmのものが来ている中で、ノングルテン米粉のJ A S規格の認証を取る、その事業者認証のマークだけで一般消費者がその違いを本当に判断できるのかなというのがちょっとよく分からなかったかなと思っています。

ノングルテンとかグルテンフリーとかという言葉は一種の強調表示に当たるものだと思いますし、そのようなノングルテン米粉というものを特別な名称規制もない中でJAS規格として制定するのが本当にいいことなのかなというのは、多少疑問に感じておりました、その辺の御見解について申出者の方から何か補足の説明があればいただきたいなと思って質問させていただきました。

以上です。

○菅原事務局長（日本米粉協会）

20ppm未満というC o d e xでの議論がありますが、こちらは制定させていただいたときより日本での競争力強化を図るという観点から、1 ppm以下で定義をさせていただいたところです。また様々な事業者様の声も聞きながら、そのような競争力にどこまで効果があるのか等も含めて検討が必要と思っております。後段のお話にもありましたが、米粉の普及がまだまだ不十分だと考えております。米粉の事業、製品が増えていく中で、1 ppm以下という基準が競争力強化につながっているかどうかも含めて、関係各所の皆様とも相談しながら進めてまいりたいと考えております。

○阿部委員　そういう面で言うと、いわゆる米粉というものの平準化JASみたいなものを何かつくっておいて、これは特色のある製造工程のJASです。それは事業者の認証なんですよという2段階の立てつけであると、逆に特色JASの意味合いがすごく目立つのかなと感じます。一方で、そうしないというのは、多分一般の消費者の目線から見るとどこが本当に違うんだろうか、アレルゲンとしての1 ppmの管理というのがどれだけのものなのかというのはなかなか理解が進んでいないのかなと思うので、もう少しその辺も含めると、特別にアレルギーのある方々が米粉を使うんだったらこの特色JASのものでやりましょう、ほかのものと混ぜたり、グルテンの量を減らしたいと思うような方が使う米粉であれば、平準化JASのような管理があるのではないか、その2段階で分けた方がいいのかなというような意味合いで言いました。すみません、ちょっと分かりにくくて。

以上です。

○中嶋会長　どうぞ。

○渡部規格専門官 渡部でございます。御質問ありがとうございました。

実は制定時に既に日本米粉協会さんが行われていたノングルテン米粉の第三者認証、製品認証なんですが、存在してございました。JASを検討するに当たって、製品規格の方が既に民間にございましたので、JASの方は取扱いといいますか、管理の方の基準をつくって、事業者認証の方にしましょうということで、デマケといいますか、整理をしたところで、その二本柱で訴求していきましようということにしたところでございます。先ほども御説明ありましたけれども、日本米粉協会さんの方が既に1ppm以下ということで運用されておりましたので、JASもそこに合わせたというところでございます。

我が国の場合は、アレルギー表示ということもございましたけれども、グルテンといいますか、この場合は小麦になるんですけれども、小麦が対象品目になってございますので、アレルギー表示が必要になってきます。これは食品表示基準に基づいて表示を行うんですけれども、数ppm以上の場合はアレルギー表示が必要だということで整理がされていると。その根拠としては、10ppmを超えるとやはり発症率も上がっていくということかなというふうに考えているところでございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

今日の資料の机上配付3番目のところにそこら辺の経緯も書いていただいているんじゃないかなという気もするんですが、10ページ目のところに日本米粉協会さんの米粉認証マークというのが資料としてあって、これは今でも認証マークとしてついているんですかね。

○菅原事務局長（日本米粉協会） ご認識の通りです。

○中嶋会長 なるほど。それで、今回のJASは事業者認証だから、JASのマークはもちろんついてなくて、これで消費者の方は認知するという形になっているということですか。

○菅原事務局長（日本米粉協会） ご認識の通りです。

○中嶋会長 分かりました。よろしいでしょうか。

○阿部委員 すみません。机上配付のお話については言及しない方がいいという意見もあって、

ちょっとその辺のところが聞かれている方には分かりにくいんじゃないかと思って、あえて質問させていただいたという趣旨でございますので、失礼いたしました。

○中嶋会長 大変失礼いたしました。分かりました。

どこら辺を基準にするかというのは、それぞれ業界としての今までの取組もありましたので、それを基に検討しているということですが、御意見としては今承りました。

それでは、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。

似た意見と似た議論になってしまうと思いますが、今回は工程管理ということで、一般消費者が直で目にするということはないものと理解していますけれども、米粉の表示にいろいろな種類があって、グルテンフリーという表示がしているもの、グルテンフリーの認証を受けてマークがついているもの、ノングルテンという認証を受けてマークがついているもの、それとごく普通の米粉と工程管理のマークもあるわけで、これだけあるとちょっと複雑過ぎないかなと思ひまして、もう少し整理とか、あとは適切な情報提供とかが必要ではないかと思うんですが、その辺をちょっと農水省の方に伺いたいと思って手を挙げたんですが、今後の課題ということも考えてよろしくお願いします。

○葛原室長 農水省の米穀流通加工対策室長をしております葛原と申します。

グルテンフリーの認証というのは世界的にもいろいろありまして、公的にグルテンフリー全体をカバーするような認証制度というのはまだ我が国にはない状況で、その中でこれについては米粉の品質を表現する手法ということになっているわけなんですけれども、だから、グルテンフリーに対してそもそもどうするのかという全体の話とかがまだちょっとあるので、なかなかその整理というのは結構大きな議論だと思いますから、ただ、関心は高まっているので、そういうグルテンフリーのニーズも見ながら、じゃあ米粉としてどういうふうにしていけるのかというのは我々としても引き続きいろいろ考えていかないといけないのかなと思っております。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

それでは、里井委員、御発言いただければと思います。里井委員、聞こえていらっしゃるでしょうか。手を挙げていただいていると思います。

○里井委員 すみません。何かちょっと電波がごめんなさい、遠くて。私ですね。

お二人の委員の方ではほぼほぼ解決したというのが本音でして、そこにちょっとだけ消費者目線での新たな意見という面においては、非常にグルテンをフリーにしたものを求めているという方というのはすごく増えています。それが二層ありまして、全く本当にグルテンを体的にも求めている方、むしろ食べられないという方プラスちょっとグルテンフリーだとうれしいわと。何となく食べても大丈夫だけれども、グルテンフリーだといいわという層との厚みが重なって、今どんどん増えてきている。プラス海外からのお客様で本当にグルテンフリーを求めている方も増えているという中で、市場としては今回のこれで更に強化されていくというのは大歓迎なお話なんですね。

ただ一方で、阿部委員もおっしゃっていたように消費者の目から見て、先ほど申し上げた何となくグルテンフリーだと嬉しいわと言っている層の方からすると、結果的にそれが高くないか、価格だったりおいしかというところが継続性につながっていて、やっぱり興味で食べてみたけれども、何となく高い製品だなとかおいしくないなという路線での判断になると、これまた消費は減っていく可能性が増えてしまうんですね。ですので、その連動というのはすごく難しいんだろうなと思います。

一方で、この活用事例というところでの管理体制という点においては、世界に誇れるというのは自信を持っていい数字なんだろうなと思いますし、今いろんな若い人たちがそういう技術ということで学びを得ながら、そういう技術者なんかが増えていくのかもしれないと思うと、管理の高さをPRする点にはすばらしい案だなと思いました。

お二人の委員の方の意見ではほぼほぼ解決はしているんですが、最後、いずれにしても買い手側の消費者が分かりやすくなる点においては、表示は個人的に先ほどのノングルテンのマークなんかも残っていた方が分かりやすいんじゃないかなという気はしました。

以上です。

○中嶋会長 これは農水省から御説明を。

○葛原室長 もともとノングルテン表示のルールというのが民間で存在していて、それと合わせることでこれは公的な認証制度という効力を持って、海外でも通用するというのが強みというところがあったわけで、だから、表示して消費者に分かってもらえるという民間認証の

よさと海外でもはっきり価値を認めてもらえるというJASのよさ、この車の両輪を引き続きうまくやっていけたらなと思っております。

○里井委員 ありがとうございます。

すみません、お二人の委員の方とほぼほぼ質問が重なっていたので、最後はちょっと個人的な意見でしたので返答しづらかったと思いますが、ありがとうございます。以上です。

○菅原事務局長（日本米粉協会） 米粉協会としても、しっかりと米粉の普及や認証マークについて、農水省の補助事業を活用しながら取組を、より一層力を入れて進めてまいりたいと思います。

○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、宇都宮委員、お願いいたします。

○宇都宮委員 このノングルテンの規定はかなり厳しい規定だと思うんですね。例えばHACCPとか有機とかのように原料とか工程で管理していくというだけでなかなか難しい規定じゃないかなと思うんですが、出荷の管理のところに $1\mu\text{g/g}$ 以下であるように適切に管理されたことが確認されるまで製品を出荷してはならないというところがあるんですけれども、全ロット検査しているということを前提にしているんですかね。普通だったら全ロット検査せずに、HACCPとかだったら工程管理によって実現する、リスクを減らす。ただ、 $1\mu\text{g/g}$ 以下というのはかなり厳しい条件だと思うんですけれども、これを工程管理で実現しているということは出荷時に分析しているということなんですか。それは前提とされていない。

○渡部規格専門官 御質問ありがとうございます。私の方からお答えいたします。

この規格の規定としては、製品検査を毎回するということは規定してございません。これはあくまで管理の基準ということでございます。実際は出荷時に検査をされているケースもあると思いますし、それから、この規格の中でも定期的に検証していただくことを規定しております。定期的な検証時には、実際の分析結果も含めて検証していただければというふうに考えているところでございます。

○宇都宮委員 検証によって管理がちゃんと動いているなどというのはあるんですけども、最終的にノングルテンの確保ができるのかというところはちょっと。書いてあるので、書いてある中でそういうことが実現されているということは分かるんですけども、実際はどうやってそれを確保されているのかなというのがちょっと気になって、検証によってちゃんと動いているというのは分かります。検証のタイミングじゃないところで1 μ g/g 以上のものが出るというようなリスクも考えられるんですよね。だけれども、製品スペックとして言っちゃっているということは、それはもう製品検査もやっているということなんですか。

○渡部規格専門官 JASの方では製品認証ではないので製品検査はしていませんが、日本米粉協会の製品認証、両輪のもう片方では製品検査することになっています。

○宇都宮委員 分かりました。ありがとうございます。

○中嶋会長 今の規定のところに1 μ g/g以下でないと駄目だと、出荷してはならないの下に少なくとも年1回検証し維持しなければならないという辺りで、この規定としては確認する事項は書かれているように思いますけれども、更にそれが製品として保障されるためには、米粉協会さんの方で補完しているという御説明だったと思いましたが、よろしいでしょうか。ありがとうございます。

名部委員、手を挙げていただいております。

○名部委員 名部でございます。よろしくお願いいたします。

御説明ありがとうございました。先ほど里井委員の方からのお話にもありましたように、食でお困りの消費者の方も多いということですので、本規格が認知されて拡大することを願っております。

そこで、一つの質問と日本米粉協会さんへ二つのお願いがございます。

一つ目の質問は、先ほど里井委員の方から話があったとおり、グルテンの不耐症などの疾患をお持ちの患者様が日本の中でどういうふうに推移しているのかということと、そういう食品を必要としている方がどれぐらい増えてきているのかというようなデータ等がもしございましたら共有を頂けないかなというところでございます。

日本米粉協会様の方に二つのお願いは、制定などの申出書の中の多分13ページと14ページのところに市場調査のまとめがあったかと思うんですけれども、そちらの方ですね。そちらの方の内容をざっと読ませていただいたんですけれども、資料の中にある米粉を使った商品には恐らく4タイプあると思います。一つは米粉を使ったということだけを表現している商品とグルテンフリーをうたっているもの、それから、アレルギーフリーをうたっているもの、それから、両方をうたっているものがあるかと思います。

調査結果のまとめ方のところでちょっと気になった点としては、もちろん米粉を使った商品の市場調査ということなんですけれども、グルテンフリーというものをうたったものとアレルギーフリーをうたったものが同一で扱われてしまっているようにばっと見た感じはしておりますので、こういった資料が外に出た場合、グルテンフリーとアレルギーフリーが同じではないのかというふうな誤解を招いてしまう可能性がございますので、その点については御配慮いただければなというふうに思います。

二つ目がこちらのページの上のところにあります「イオントップバリュは、新商品として新たに特定原材料7」とありますけれども、これは8の間違いではないかなと思いますので、修正の方をお願いできればなと思います。

以上でございます。

○渡部規格専門官 3点の御質問があったかと思います。1点目について、私、渡部の方から回答させていただきます。

我が国のアレルギー患者の推移ということでございますが、大変申し訳ないんですが、患者数の推移については把握をしてございません。

○名部委員 アレルギーではなくて、グルテンの方です。

○渡部規格専門官 グルテンの疾患の方ですか。

○名部委員 その方とかマーケットとしてどれぐらい必要とされている方が増えてきているのかとかというところの情報がもしあればということをお願いしたんですけれども。

○渡部規格専門官 それについてはちょっと把握してございません。申し訳ございません。

○名部委員 恐らく今後こういう規格を拡大とかという話になってくると、そこら辺のマーケットというか、必要とされているところがどれぐらいあるのかというのは非常に重要な情報になってくるかと思しますので、もし可能であれば調査等も御検討いただければと思います。

○葛原室長 消費者庁が調査した結果なんかを見ると、食品アレルギーの患者、何らかのそういう疾患を持っている方というのが大体人口の2、3%ぐらいではないかという示唆するようなものはあるんですけども、なかなか体系的に誰がどういう疾患を持っていて、どの程度かというのはちょっと簡単な調査ではないので、なかなか難しいところはあるんですが、大体オーダーとしてはそんなもので食品のアレルギーがいらっしゃって、小麦のアレルギーというのはその中でも比重が高いというようなレポートは存在しています。これは消費者庁の方から出されているものですけども。

○名部委員 消費者庁は私の方も拝見しておりますので、存じております。ありがとうございます。

○中嶋会長 特定原材料の中に米は入っていないわけですから、それはまた別の話として議論をしたいという名部委員からのお話ですよね。アレルギー患者の数とはまた別にグルテンの問題を抱えていらっしゃる数はどのぐらいいらっしゃるのかということ、今後これを発展させていく上では必要な基礎情報じゃないかというような御指摘だったと思いますので、ちょっとこれは少し確認できるならば今後確認して検討いただければというふうに思いました。ありがとうございます。

それから、二つ目以降の御質問。

○菅原事務局長（日本米粉協会）

2点目、3点目のご指摘については改めて表記、数字を確認します。また、修正して、委員の皆様を含めて御確認いただけるようにします。

○名部委員 よろしくお願ひいたします。

○中嶋会長 御指摘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。

いろいろ御指摘いただき、本当にありがとうございます。一応ちょっと確認させていただきたいんですが、まず、米粉協会さんのノングルテン米粉認証マークの制度がまずあって、それに基づいた基準値があり、この認証制度をある意味支えることができる製造業者の基準をJ A Sで定めていて、そちらとある意味セットでこれは運用されているということございまして、ただ、一般に社会としてはノングルテンもしくはグルテンフリーというような製品に対するニーズはあるわけなんですけど、ここではかなり絞り込んだ米粉協会さんの認証に基づくノングルテン商品というところの部分にフォーカスを当てた議論だったと思います。それ以外の部分に発展させる期待感というものを今委員の皆様からお示しいただきましたので、今後、そういったことについての御検討もいただければと思います。表示の問題や認証の問題はかなり幅広いので、ここではちょっとまだ収まり切れないと思いますから、農水省、それから、消費者庁、それから、各業界団体の方々とも検討を進めていただければいいなという意見がJ A S調査会の中であったというふうに理解いたしました。

その上で、今言ったような目的を持って定められたノングルテン米粉の製造工程管理の日本農林規格については、このままでよろしいんじゃないかと思うんですが、ここについて改めて御意見があればと思いますが、よろしいでしょうか。

（「異議なし」と呼ぶ者あり）

○中嶋会長 それでは、案のとおり確認をさせていただきたいと思います。ありがとうございます。このように報告させていただきます。

それでは、議題（２）のその他でございますが、事務局から何かありますでしょうか。

○渡部規格専門官 事務局の渡部でございます。

事務局からは特にございません。

○中嶋会長 ありがとうございます。

以上となりますが、委員の皆様から何か最後に御発言等ございますか。よろしいでしょうか。

それでは、本日の審議はこれで終了させていただきます。大変活発な御議論を頂きまして、誠にありがとうございました。

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 皆様、お疲れさまでございました。熱心な御議論をいただきまして、誠にありがとうございます。

御審議いただきました日本農林規格につきましては、速やかに改正あるいは確認の公示ができるよう所要の手段を取ってまいりたいと考えてございます。

それでは、以上をもちまして令和7年度第3回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50分 閉会