

日本農林規格の制定及び改正について(概要)



2026年1月29日

農林水産省
新事業・食品産業部

日本農林規格の制定及び改正について(概要)

- JASについては、「JAS規格の制定・見直しの基準」(令和4年8月29日日本農林規格調査会決定)により制定・見直し内容の妥当性を判断。
- 今回の調査会では、「木質ペレット燃料の日本農林規格」の制定、「トマト加工品の日本農林規格」の改正について審議。

制定を行うJAS

1 木質ペレット燃料

改正を行うJAS

2 トマト加工品

1 木質ペレット燃料の日本農林規格（制定）①

規格の概要

- 木質ペレット燃料は、木粉（おが粉）を円筒状の小粒に圧縮成型した木質燃料
- 木質ペレット燃料JASは、国産木質ペレットの品質の標準化により、輸入木質ペレットに対する競争力を向上させることなどを目的として、ISO規格（ISO 17225-2）を基に、非産業用（住宅用・業務用）ペレットを対象として制定
- 今般、規格の構成や引用規格の整理を行い、ISOに準拠するものとして新たに制定（現行規格は廃止）

主な基準				木質ペレット燃料の生産状況				
等級	A1	A2	B	年	R2	R3	R4	R5
起源及び由来	<ul style="list-style-type: none">樹幹材化学的処理されていない木質残材（製材等の際に出る、おが粉や端材）	A1のものに加え <ul style="list-style-type: none">根を除く全木林地残材	<ul style="list-style-type: none">森林、植林地及びその他の未利用木材木材加工産業からの副産物及び残材（木材加工の際に出る、おが粉や端材）等	工場数	137	138	136	132
灰分	0.7 % 以下	1.2 % 以下	2.0 % 以下	生産数量（万トン）	14.9	15.6	15.8	15.9
微粉率	1.0 % 以下	1.0 % 以下	1.0 % 以下	資料：国内ペレット工場数及び生産量推移 林野庁資料（R5:2023年）より				
機械的耐久性※1	97.5%以上	97.5%以上	96.5%以上	木質ペレット燃料JASの状況				
灰溶融挙動※2	灰軟化点 1200 °C 以上	灰軟化点 1100 °C 以上	灰軟化点 1100 °C 以上	<ul style="list-style-type: none">2024年に（一社）日本木質ペレット協会がJAS認証機関として登録。				

※1 機械的耐久性：ペレットの壊れにくさの指標。定められた箱にペレットを入れ、箱を回転させた後、3.15mm目の円孔ふるいに残るペレットの質量の割合で評価。

※2 灰溶融挙動：燃焼後に残る灰の溶けやすさから、クリンカと呼ばれる塊状の灰のできやすさを評価する指標。特定の条件で成形した灰を加熱した際の変形を画像解析により判定。クリンカは、燃焼器の支障の原因となる。



(画像出典) (一社) 日本木質ペレット協会

1 木質ペレット燃料の日本農林規格（制定）②

現行規格との変更点(1)

① 構成の変更

本文及び附属書（A～P）としていた構成について、本文を第1部とし、各附属書を第2部以降とした、全17部構成へ変更するとともに、対応する国際規格との対比表を各部の附属書として追加

② 引用規格の整理

これまで引用規格に記載していた国際規格について、不要な記載を削除するとともに、対応JISがあるものはJISに置き換え

○ 構成の変更

(当初案)

- JAS0030 本文（一般要求事項）
 - 附属書A：用語、定義及び説明
 - 附属書P：粒子密度の測定



(修正案)

- JAS0030第1部：一般要求事項
附属書JB 対比表
- JAS0030第2部：用語、定義及び説明
附属書JA 対比表
- JAS0030第17部：粒子密度の測定
附属書JA 対比表

(参考) 対比表の例（第1部附属書JB）

附属書 JB

(参考)

JAS と対応国際規格との対比表

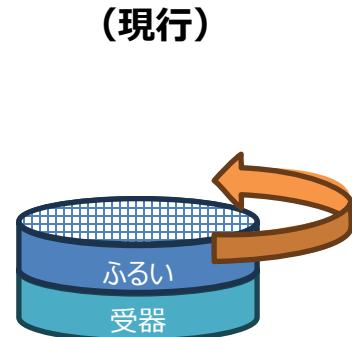
JAS 0030-1		ISO 17225-2:2021, (MOD)		
a) JAS の箇条番号	b) 対応国際規格の対応する箇条番号	c) 篇条ごとの評価	d) JAS と対応国際規格との技術的差異の内容及び理由	e) JAS と対応国際規格との技術的差異に対する今後の対策
1	1	変更	非産業用の木質ペレット燃料に限定した。	JAS としての構成によるものであり、ISOには提案しない。
5.1	5.1	変更	表 1 に、灰溶融挙動についての注 i)を追記した。	我が国の事情によるものであり、ISOには提案しない。
5.2	—	追加	使用者の便宜のために、ISO 17225-1 から箇条 6 及び表 1 のうち木質バイオマスに関する内容を記載した。	JAS としての構成によるものであり、ISOには提案しない。
7	—	追加	製品認証に用いることを想定し、試験報告書の規定を追加した。	ISO に提案する。

1 木質ペレット燃料の日本農林規格（制定）③

現行規格との変更点(2)

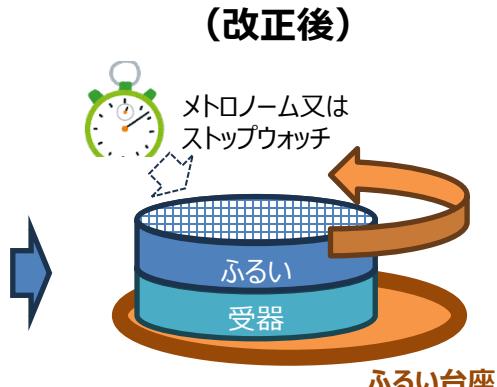
- ③ 基となるISO規格の改正（2014年版から2021年版へ）を受けた更新
 - i. 品質区分A1の機械的耐久性について、ペレットの直径により閾値を区分【D06（直径6mm）については98%以上、D08（直径8mm）については97.5%以上】
 - ii. 灰溶融挙動について、表示推奨事項から表示事項に変更
 - iii. 微粉率の測定方法について、ふるいの回転が統一されるよう措置 等
- ④ 用語の統一や表現の明確化などの語句の表現の適正化

○微粉率の測定方法



ふるいの回転半径、回転数の指定なし

⇒ 結果の再現性に疑問



ふるい掛けを行うに際し、ふるいをふるい台座の上で回転させることとし、ふるいの回転速度、回数を指定することにより、ふるい方が一定になるよう措置

表－微粉率の測定に関する具体的方法

		(推奨)	(代替)	
ふるい枠直径(mm)		400	300	450
台座の内径(mm)		560	420	630
1回のふるい操作当たりの試料量(g)	推奨	500	280	630
	範囲	300-600	170-340	380-760
回転速度(回転/分)		80	95	77
回転数(回)		10 ± 1/4		

2 トマト加工品の日本農林規格（改正）①

- トマト加工品は、トマトや、濃縮トマト等の中間原材料から製造されるもので、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、固体トマトに分類
- 本JAS（JAS 1419）は、「無塩可溶性固体分」、「可溶性固体分」、「トマト以外の野菜類の含有率」、「原材料」、「添加物」などの品質の基準を規定
- 近年、加工に適した品種改良等により、結果として濃縮トマトに用いる原料トマトのpHが上昇しており、濃縮トマトの主な輸入先である米国、ポルトガル等の国では、濃縮トマトを適切に殺菌するためにpH調整剤の使用が増加
- このため、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソースにレモン又はpH調整剤が使用された濃縮トマトを使用可能とともに、トマトピューレーにレモン又はpH調整剤を使用可能とするよう改正
- 見直しの結果、前述の改正も含め、規格化すべき内容及び目的に照らし、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、製造基準や取引基準として活用され、家庭用製品においてもJAS格付品が流通しており、農林物資に関する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こと等から、今後も平準化を目的としたJASとしての現行の規格がなお適正であると思料

JASで規定されている主な基準

	トマトピューレー	トマトペースト	トマトケチャップ		トマトソース
			特級	標準	
可溶性固体分	8%以上24%未満 (無塩可溶性固体分)	24%以上 (無塩可溶性固体分)	30%以上	25%以上	8%以上24%未満
トマト以外の野菜類の含有率	—	—	1%以上5%未満	—	25 %未満

JASの活用事例

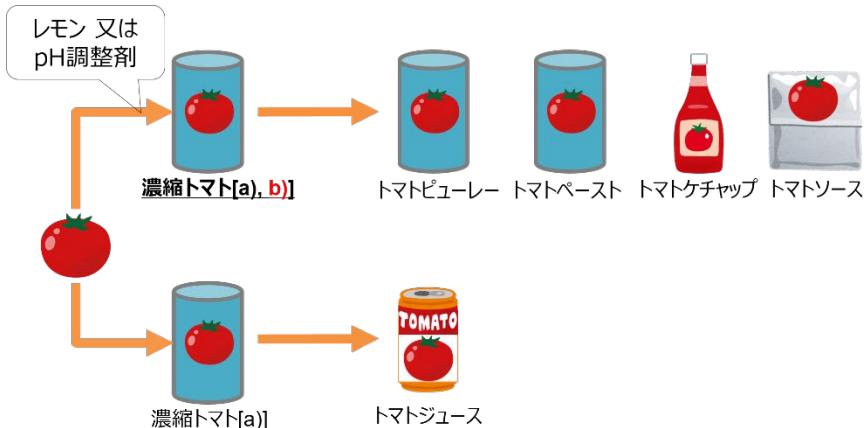
- ✓ JASの基準を社内基準として活用している
- ✓ JAS同等品を取引条件として要求している
- ✓ 一定の品質を維持するためにスタンダードとして規格が必要
- ✓ JAS格付品が消費者への訴求効果となる

2 トマト加工品の日本農林規格（改正）②

改正の概要

原料トマト事情に応じて改正

- pH調整剤を使用した「濃縮トマト」も使用できるように改正
- 「トマトピューレー」に添加物として、レモン又はpH調整剤を使用可能とするよう品質基準を改正
- ジュースの原材料となる「濃縮トマト」は、その他のトマト加工品の原材料となる「濃縮トマト」とは品種・製法が異なるため、pH調整剤等を添加せずに製造が可能であることから、現行の「トマトジュース」、「トマトミックスジュース」の品質基準は維持



3.3 濃縮トマト

次に掲げるもの

- トマトの搾汁を濃縮したもの（粉末状及び固形状のものを除く。）で無塩可溶性固形分が8%以上のもの
- a)にトマト固有の香味を変えない程度に少量のレモン又はpH調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が8%以上のもの

	トマトピューレー	トマトペースト	トマトケチャップ	トマトソース	トマトジュース
原材料 (次のもの以外のものを使用していないこと)	トマト 濃縮トマト[a], b)] 食塩	トマト 濃縮トマト[a], b)] 食塩	トマト 濃縮トマト[a], b)] 食塩・たまねぎ にんにく等	トマト 濃縮トマト[a], b)] 食塩・香辛料 等	トマト 濃縮トマト[a)] 食塩
pH調整剤等を使用した「濃縮トマト」	使用できる				使用できない
(改正前)	使用できない				
添加物	使用できる				使用できない
(改正前)	使用できない	使用できる			使用できない

2 トマト加工品の日本農林規格（改正）③

トマト加工品の生産状況

生産の状況		R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	生産の状況		R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
トマト ジュース	生産数量(t)	111,996	108,140	115,619	131,563	155,340	トマト ソース	生産数量(t)	11,729	10,754	11,098	10,601	10,466
	格付数量(t)	83,644	82,535	89,019	98,523	116,116		格付数量(t)	4,318	4,114	4,382	3,725	3,688
	格付率(%)	74.7	76.3	77.0	74.9	74.7		格付率(%)	36.8	38.3	39.5	35.1	35.2
トマト ミックス ジュース	生産数量(t)	53,010	60,342	56,238	51,705	50,819	チリソース	生産数量(t)	16	139	105	81	81
	格付数量(t)	20,045	20,172	19,861	15,661	14,788		格付数量(t)	16	14	14	19	14
	格付率(%)	37.8	33.4	35.3	30.3	29.1		格付率(%)	100.0	10.1	13.3	23.5	17.3
トマト ピューレー	生産数量(t)	5,110	4,800	5,817	5,632	5,436	固形 トマト	格付数量(t)	59	98	61	79	82
	格付数量(t)	3,343	3,677	3,630	3,619	3,533	トマト加工品の生産状況（合計）						
	格付率(%)	65.4	76.6	62.4	64.3	65.0	生産の状況	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度	
トマト ペースト	格付数量(t)	213	304	403	443	348	トマト ケチャップ	生産数量 (千t)	300	304	303	316	342
トマト ケチャップ	生産数量(t)	116,659	118,244	112,979	114,276	117,888		格付数量 (千t)	202	200	204	209	223
	格付 数量 (t)	67,807	64,551	61,580	61,425	59,145		格付率 (%)	67	66	67	66	65
	特級 標準	22,808	24,546	25,211	26,178	26,178							
	格付率(%)	77.7	75.4	76.8	76.7	72.4							

注：生産数量は、農林水産省園芸作物課調べ

格付数量は、（一財）全国調味料・野菜飲料検査協会出典

格付率は、国内の格付数量を国内の生産数量で除したもの

トマトペースト、固形トマトの格付数量は、全て外国認証事業者によるもの