

日本農林規格の制定・改正・確認について(概要)



2026年7月24日

農林水産省
新事業・食品産業部

日本農林規格の制定・改正・確認について(概要)

- JASについては、「日本農林規格の制定・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・改正・確認の内容の妥当性を判断。
- 今回の調査会では、「アーモンドミルクの日本農林規格」の制定、「障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格」等の改正、大豆ミート食品類の日本農林規格」等の確認について審議。

制定を行うJAS

- 1 アーモンドミルク

改正を行うJAS

- 2 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物
- 3 有機藻類
- 4 錦鯉－用語

確認を行うJAS

- 5 大豆ミート食品類
- 6 そしゃく配慮食品
- 7 プロバイオポニックス技術による養液栽培の農産物

1 アーモンドミルクの日本農林規格（制定）①

現状と課題

- 世界的な消費者ニーズの多様化に伴い、植物性飲料等の新規食品の生産量は増加傾向。
- 「アーモンドミルク」は、新市場の創出を期待されており、国内の流通量は増加傾向。
- 「アーモンドミルク」の定義・規格は存在しておらず、市販されている「アーモンドミルク」と表示された製品において、アーモンドの含有量が少ない製品が混在する可能性。



規格の概要

- アーモンドミルク中のアーモンド含有率を規定（2.0 %以上）
- 原材料に乳又は乳製品を使用しないことを規定。調味料、風味原料等を加えることは可能。
- アーモンドミルクが乳又は乳製品であると消費者に誤認を与えないよう、当該製品が“乳又は乳製品ではないこと”の説明を容器包装の見やすい箇所に明瞭に記載することを規定。



効果

- 消費者が「アーモンドミルク」の内容物を正しく理解して、商品を選択することが可能になる。
- 品質の平準化と表示の明確化を図り、品質の向上、消費者の選択の機会の拡大に寄与する。

1 アーモンドミルクの日本農林規格（制定）②

✓ アーモンドミルクの用語及び定義と品質を規定

アーモンドミルクの定義及び品質基準

- a) アーモンドと水から製造した乳状の飲料であって、アーモンド含有率が2.0 % 以上のもの
- b) a) に、調味料、食用植物油脂、食物繊維、風味原料等（乳又は乳製品を除く。）を加えたものであって、アーモンド含有率が2.0 %以上のもの

性状	a) 固有の香味を有すること。 b) 異味異臭がないこと。 c) きょう雑物がないこと。
原材料	a) アーモンドを使用していること。 b) 乳又は乳製品を使用していないこと。

アーモンド含有率	原料に使用したアーモンドの水分を4.7 g/100gに換算して算出する。
注 4.7 g/100g は、原料に用いる一般的なアーモンドの水分であり、日本食品標準成分表（文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告）における乾燥アーモンドの水分の値	

アーモンド含有率2.0 %以上の設定

- 市場に流通しているアーモンドミルクの大半がアーモンド含有率 2.0 %以上であり、市場に受け入れられている
- 官能評価試験において、「ミルク感」「旨み」「油脂感」を感じる濃度
- 飲料としての飲みやすさ

アーモンドミルクの市場規模推移

- 2013年 日本の小売市場に登場
- 2024年 販売量 約24,000 kL
販売金額 約142 億円
- 2013年～2023年の10年間ににおいて
販売量は約30倍、販売金額は約22倍に増加

1 アーモンドミルクの日本農林規格（制定）③

✓ アーモンドミルクの認知拡大及び乳又は乳製品と誤認を与えないよう、表示を規定

表示規定

- “アーモンドミルク”と邦文又は英文で容器包装の**見やすい箇所に明瞭に記載**することを規定
- 乳又は乳製品と誤認を与えないよう、**乳又は乳製品ではないことの説明**を容器包装の見やすい箇所に明瞭に記載することを規定



【参考】 一般的な製造工程

- ✓ アーモンド含有率が2.0 %
- ✓ 乳又は乳製品を使用しない

✓ 乳状

✓ 乳状

✓ 固有の香味

アーモンドを
粉碎／ペースト化

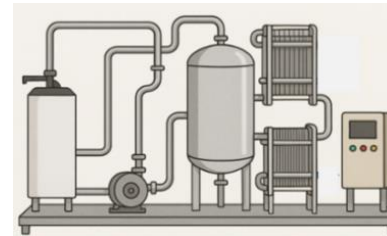
混合

均質化

殺菌・脱気・冷却

均質化

充填



(参考) プラントベース食品等の表示に関するQ&A (消費者庁 令和3年8月20日) 抜粋



Q プラントベース(植物由来)食品である「乳飲料」(以下「代替乳飲料」といいます。)の商品名に、「**オーツミルク**」、「**ライス乳**」と表示することは景品表示法上問題となりますか。

A 代替乳飲料は、牛乳又は乳飲料(以下「牛乳等」といいます。)ではありません。したがって、例えば、商品名とは別に、「オーツ麦を使用したものです」、「**牛乳や乳飲料ではありません**」と表示するなど、一般消費者が、表示全体から、**牛乳等ではないのに牛乳等であるかのように誤認する表示になっていなければ、景品表示法上問題となることはありません。**

2 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格（改正） ①

- 障害者が農林水産業に就労し、農林水産物の生産に携わる取組を推進するために制定された「ノウフクJAS（JAS0010 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格）」は、「ノウフク生鮮食品」、「ノウフク加工食品」、「ノウフク観賞用の植物」に分類
- 令和元年の制定時から認証事業者数及び格付数量は増加傾向であるが、**ノウフク加工食品の原材料についてノウフク生鮮食品に限定せず、ノウフク加工食品も原材料として使用可能とする等**の改正によって、更なる市場拡大を後押し
- 見直しの結果、本JASは、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、農福連携の普及の加速化が期待されることなどから、生産の合理化、消費者の選択の機会拡大の寄与を目的とする、差別化のJASとして、今後もなお適正であると思料

ノウフクJASで規定されている基準

ノウフク生鮮食品	・主要な生産行程に障害者が携わっていること。 ・外部からの問合せに応じて、主要な生産行程のうち障害者が携わった主要な生産行程を回答できるものであること。
ノウフク加工食品	・ <u>ノウフク生鮮食品を、1種類以上原材料として使用すること。</u> ・原材料に使用するノウフク生鮮食品は、受入から使用前まで、他のものが混ざらないように区分管理すること。
ノウフク観賞用の植物	・主要な生産行程に障害者が携わっていること。 ・外部からの問合せに応じて、主要な生産行程のうち障害者が携わった主要な生産行程を回答できるものであること。

JASの活用事例

- ✓ JAS格付により、障害者が生産行程に携わった産品であることをアピール。（エシカル消費の推進）
- ✓ ノウフクJASによる農福連携の普及・推進

2 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格（改正）②

改正の概要

ノウフク加工食品における改正点

（１）使用可能な原材料の拡大

ノウフク加工食品の要件として、
ノウフク生鮮食品だけでなく、ノウフク加工食品を原材料とすることを可能とする。



製造業者の原材料選定の幅が広がり、調達が容易（数量・入手時期の安定、保存期間の拡張）となることで、ノウフク加工食品の市場拡大の後押しを企図。

（２）表示のルールを整理

「ノウフク」という概念が広がりを見せてきていることから、特色のある原材料等の表示（食品表示基準）に該当する状況になっているため、JASの表示ルールを一部改正。



二重の表示ルールを避けつつ、事務的負担軽減等の利便性向上を企図。

■ 表示事項の変更（c),d)を削除）

- a) “ノウフク”という用語
- b) ノウフクの説明
- c) ノウフク生鮮食品を原材料に使用している旨
- d) ノウフク生鮮食品及びノウフク生鮮食品と同一の種類の原材料を合わせたものの重量に占めるノウフク生鮮食品の重量の割合

食品表示基準に
基づき表示

《表示例》



名称	いちごジャム
原材料名	いちご、砂糖
内容量	300g
賞味期限	・・・
保存方法	・・・
製造者	〇〇株式会社 東京都・・・

農福連携
ノウフクいちご
使用

〇×協会
ノウフクとは、障害者が
農林水産業における
生産行程に携わる取
組みのことです。

※改正後も、現行JASによる表示内容と同様の内容で表示可能
（現行で使用している包材の変更は不要）

2 障害者が生産行程に携わった食品及び観賞用の植物の日本農林規格（改正） ③



ノウフク品の生産状況

生産状況		R1年度	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
ノウフク 生鮮食品	認証生産行程 管理者数(者)	9	14	32	42	49	70
	格付数量(kg)	16,458	152,540	355,925	504,743	789,792	1,676,618
	認証小分け業者数 (者)	0	0	1	2	2	1
	格付数量(kg)	0	0	0	0	1,037	1,639
ノウフク 加工食品	認証生産行程 管理者数(者)	4	4	10	16	19	34
	格付数量(kg)	284	919	1,874	5,429	12,464	20,505
	認証小分け業者数 (者)	0	0	0	1	1	0
	格付数量(kg)	0	0	0	1,017	0	0
ノウフク 観賞用の植物	認証生産行程 管理者数(者)	※令和6年3月19日の改正で追加				0	2
	格付数量(kg)					0	3,350
	認証小分け業者数 (者)					0	0
	格付数量(kg)					0	0

注：認証生産行程管理者数及び認証小分け業者数は、農林水産省（食品製造課）調べ（年度集計）
格付数量は、登録認証機関調べ（年度集計）

3 有機藻類の日本農林規格（改正）①

- 本JASは、水環境の維持増進を図るため、化学的に合成された資材の使用を避けることを基本とし、環境への負荷をできる限り低減した生産方法及び生態系の維持に支障を生じない採取方法を規定。
- 見直しの結果、**使用可能な調製用等資材の追加等**、本JASを利用する事業者の実態に即した基準となるよう規格を改正。
- 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、慣行の藻類等との差別化、顧客や消費者への訴求効果としてJASが活用されており、農林物資に関する生産の合理化、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、今後も特色のある生産方法を規定したJASとしてなお適正であると思料。

JASで規定されている主な内容

一般管理	・使用禁止資材による汚染を防止
養殖場	・使用禁止資材による汚染防止措置の実施 ・一定期間以上規格に従った管理を実施 ・新規の養殖場の環境影響評価の実施
使用可能な種苗	・有機的に生産されたもの ・自然の海域で採苗されたもの
栄養資材の管理	海面、内水面養殖：栄養素（窒素、リン等）となる資材は使用不可 陸上養殖：天然物質である資材のみ使用可
有害動植物の防除	・耕種的防除、物理的防除、生物的防除による ・天然物質のみ使用が可能
収穫後の管理	・有機以外の藻類の混入防止 ・放射線照射の禁止
調製（加工）	・物理的、生物の機能を利用した方法に限定 ・水又は食塩の使用が可能

有機藻類の生産状況

	令和4年度	令和5年度	令和6年度
藻類の生産数量 (t)	325,037	298,633	274,600
格付数量 (t)	3.9 (0.0)	27.6 (1.0)	67.3 (18.4)
認証事業者数 (生産行程)	8 (0)	6 (1)	9 (1)
認証事業者数 (小分け)	2	1	2

※藻類の生産数量：農林水産省「海面漁業生産統計調査」出典
格付数量及び認証事業者数：農林水産省基準認証室 調べ
() 内は外国の実績

JASの活用事例

- ✓ 他社製品や慣行の藻類との差別化として活用
- ✓ 商品の販売促進のために活用
- ✓ 顧客や消費者へのアピールのために認証を取得

3 有機藻類の日本農林規格（改正）②

改正の概要①

（１）環境影響評価を要する「養殖場又は採取場」について改正

- 環境影響評価を行うことを要求している「新規の養殖場（又は採取場）」の条件を変更

- ✓ 現状、環境影響評価を行うことを要求している「新規の養殖場」には、養殖場を慣行から有機に転換する場合も含まれている
- ✓ 慣行から有機に転換する場合は、環境への負荷低減が期待されることから、環境影響評価を行う必要性が乏しい
- ✓ EU 等の諸外国の基準との整合性の観点からも、これまで養殖（又は採取）を行っていないところで**新たに養殖（又は採取）を始める場合にのみ環境影響評価を行うこととする**

（２）調製用等資材の追加

- 食品衛生の観点も踏まえ、使用可能な調製用等資材を追加

- ✓ 現状、調製用等資材としては、使用禁止資材に該当しない「天然物質等」しか使用が認められていない
- ✓ 食品衛生の観点から、特に生もずく等の生鮮食品を中心に次亜塩素酸水等を用いた洗浄が必要
- ✓ 有機藻類が有機加工食品の有機原料となることも踏まえ、**他の有機JASとの整合性をとり、使用可能な調製用等資材に、「次亜塩素酸水」、「電解次亜水」（食塩水を無隔膜で電気分解した次亜塩素酸Na）を追加**

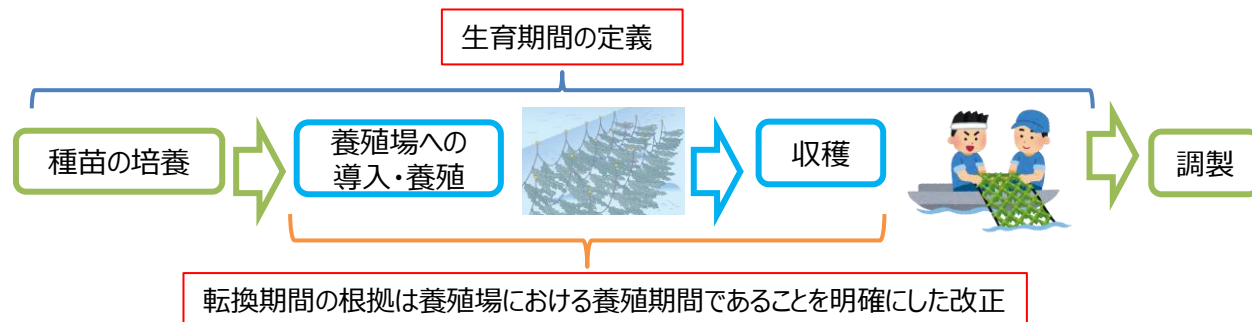
3 有機藻類の日本農林規格（改正）③

改正の概要②

（3）養殖場の管理に係る規格の明確化

●養殖場における転換期間は「藻類の生育期間のうち、養殖場における養殖期間」と明確化

- ✓ 生育期間・・・「遊走子，受精卵その他の生育初期の段階から最初の収穫までの期間」と定義
- ✓ 現行の規定は、養殖場の転換期間の根拠となる藻類の生育期間に養殖場以外での生育期間が含まれるか否か不明確
 - a) 生育期間が6か月未満の藻類にあつては、収穫前6か月以上の間
 - b) 生育期間が6か月以上の藻類にあつては、収穫前、当該藻類の生育期間以上の間
- ✓ 転換期間は、藻類の生育期間のうち、**養殖場における養殖期間を根拠とすることが明確**になるよう改正
 - a) 生育期間のうち、養殖場における養殖期間が6か月未満の藻類にあつては、収穫前6か月以上の間
 - b) 生育期間のうち、養殖場における養殖期間が6か月以上の藻類にあつては、収穫前、当該藻類の養殖場における養殖期間以上の間



（4）養殖密度の注記の改正

●規格の利便性向上のため、実態に合わせて養殖密度の例を追加

- ✓ 現状、注記には、持続的養殖生産確保法に基づく漁場改善計画の養殖密度を記載しているが、漁場改善計画において、こんぶ、わかめ等の養殖密度を定めている事例はほとんどない
- ✓ こんぶ、わかめ等で既に実績のある、**自治体又は水産試験場等によって指導又は推奨された養殖密度を注記**に追加

4 錦鯉一用語の日本農林規格（改正）①

- 錦鯉は、輸出重点品目として設定されており、過去10年で輸出額は約3倍、令和7年は過去最高額を記録
- 本JAS（0020）は、「紅白（こうはく）」、「大正三色（たいしょうさんしょく）」、「昭和三色（しょうわさんしょく）」などの錦鯉の品種とその定義を規定
- 規定されている品種のうち、他の20品種に該当しなかったものとして、品種群「変わり鯉（かわりごい）」を定義
- 国内の品評会・取引の実態を踏まえて、**品種群「変わり鯉（かわりごい）」を「光り変わり鯉（ひかりかわりごい）」と「変わり鯉（かわりごい）」の二つに分類**するよう改正
- 見直しの結果、国内外における取引の適正化・円滑化につながることを期待されることから、今後も用語のJASとしての役割を発揮されるものと思料

JASで規定されている品種（例：昭和三色）

定義

地肌の色は黒（以下“黒地”という。）であって、緋斑及び白の斑紋があるもの（図A.3参照）

注釈1 原則として胸びれの付け根は黒地のものであるが、成長の過程で、白地から黒地になるものもある。

注釈2 斑紋が現れていない連続した黒地部分（以下“写り墨”という。）を有する。

JASに掲載されている写真

図A.3－
昭和三色 参考写真



錦鯉の輸出額の推移

	R3年	R4年	R5年	R6年	R7年
輸出額 (億円)	59	63	67	72	100

※財務省貿易統計 生きた観賞用鯉（0301.11.200）を集計

JASの活用事例

- ✓ 錦鯉に関するパンフレットにおいて、JASが引用されている。
- ✓ 国内の錦鯉生産者において、品種の呼称が統一された。
- ✓ 外国事業者との取引においても、JASの品種名が使用されている。

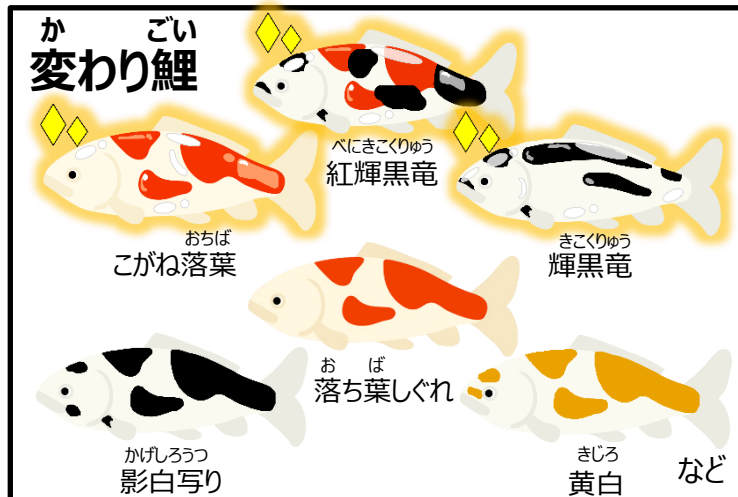
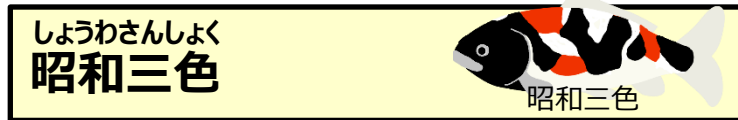
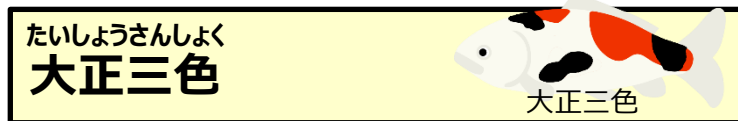
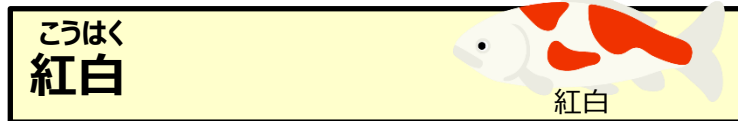
4 錦鯉一用語の日本農林規格（改正）②

改正の概要

品種を細分化

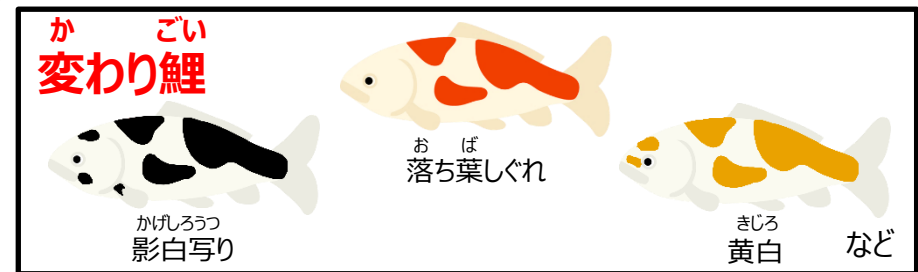
- 品種群「^か変^{ごい}わり鯉」のうち、全身が光り輝くものを「^{ひか}光^かり^{ごい}変^{ごい}わり鯉」とし、新たに定義

（改正前）



（改正後）

用語	定義
光り変り鯉 (ひかりかわりごい)	他に該当しなかったもののうち、 全身が光り輝くもの
変り鯉 (かわりごい)	他に該当しなかったもの



※複数の品種に当てはまる錦鯉も存在するが、どの品種に該当させるかは、生産者等に委ねられる。

5 大豆ミート食品類の日本農林規格（確認）

- プラントベース食品は、健康的な食品や多様化する食のニーズに応える食品として世界的に注目を集めており、市場規模は年々拡大
- 本JAS（JAS 0019）は、主な原材料に大豆ミート（大豆たん白、脱脂加工大豆等を肉様に加工したもの）を使用した加工食品を大豆ミート食品類として規定し、令和4年に制定
- 国内における大豆ミート食品類の全体の生産数量は減少しているものの、業務用製品は外食産業におけるインバウンド需要によって今後も安定的に推移していくものと予測
- 見直しの結果、本JASは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、生産や取引において本JASが活用されていること、消費者への訴求として本JASが活用されていること等から、生産の合理化、消費者の選択の機会拡大の寄与を目的とする差別化JASとして、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内容

規格基準	大豆ミート食品	調製大豆ミート食品
アミノ酸スコア※	➢ 大豆ミート原料 100であること	—
使用しない原材料	➢ 動物性原材料 ➢ 動物性加工品	➢ 動物性原材料 (卵・乳は使用可) ➢ 動物性加工品 (調味料には使用可)
大豆たん白質含有率	10%以上 画像提供 ：日本大豆ミート協会 	1%以上 画像提供 ：伊藤ハム米久 ホールディングス（株） 
表示	➢ “大豆ミート食品”、“調製大豆ミート食品”等と記載 ➢ 食肉ではないことの説明を記載	

※アミノ酸スコア：バランスよく9種の必須アミノ酸が含まれていることを表す指標。
動物由来の全てのたん白がアミノ酸スコア100であるのに対し、植物由来のたん白では、たん白源として摂取される食品の中でアミノ酸スコアが100となるのは、大豆、玄米、オートミールがある。

大豆ミート食品類の生産状況及び格付率の推移

	R4年度	R5年度	R6年度
全体の生産数量（t）	1,931	1,296	944
うち業務用製品	549	332	349
格付数量（t）	138	447	407
格付率（％）	7	35	43
認証事業者数	3	7	7

注：生産数量は、日本大豆ミート協会調べ
格付数量は、登録認証機関調べ
格付率は、格付数量を生産数量で除したもの

JASの活用事例

- ✓ OEM委託要件として、JAS認証を活用
- ✓ たん白質の質と量が食肉製品と遜色がないことを、消費者へ訴求

6 そしゃく配慮食品の日本農林規格（確認）

- そしゃく配慮食品は、通常の食品と比べ、かむことへの負担が小さい加工食品であり、介護食品などのかむことが難しい方に向けた食品が対象
- 本JAS（JAS 1568）は、「容易にかめる食品」、「歯ぐきでつぶせる食品」、「舌でつぶせる食品」、「かまなくてよい食品」の区分ごとに、品質及び表示について規定
- 高齢化社会に加え、在宅介護を必要とする世帯が増加する中、生産数量は横ばいに推移
- 見直しの結果、本JASは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等から、品質の改善、取引の円滑化、消費者の選択の機会拡大の寄与を目的とする平準化JASとして、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

	摂食時の内容物の固さ	表示する用語
容易にかめる食品	容易にかみ切り、かみ砕き又はすりつぶせる程度（適度なかみごたえを有するものに限る）	“容易にかめる”
歯ぐきでつぶせる食品	「容易にかめる食品」と「舌でつぶせる食品」の中間程度	“歯ぐきでつぶせる”
舌でつぶせる食品	舌と口蓋の間に押しつぶせる程度	“舌でつぶせる”
かまなくてよい食品	かまずに飲み込める程度	“かまなくてよい”

そしゃく配慮食品の生産状況

	R2年度	R3年度	R4年度	R5年度	R6年度
生産数量(トン)	73,814	73,409	71,890	66,965	70,542
格付数量(トン)	1,817	2,004	2,147	2,181	2,032
格付率(%)	2.5	2.7	3.0	3.3	2.9
認証事業者数	5	5	4	4	3

注：生産数量は、日本介護食品協議会調べ（暦年）と
（一財）日本食品分析センター調べ（年度）
格付数量（年度）は、登録認証機関調べ
格付率は、格付数量を生産数量で除したもの

JASの活用事例

- ✓ 病院・福祉施設への品質のアピールとして活用
- ✓ 農林水産省が定めたスマイルケア食「黄」マークの表示には当該JAS認証が条件

7 プロバイオポニックス技術による養液栽培の農産物の日本農林規格（確認）

- プロバイオポニックス技術は、水中に投入した有機物（食品廃棄物など）を、微生物によって植物が養分として吸収しやすい窒素成分へと分解・変換させ、農産物の生産に活用する養液栽培
- 通常の養液栽培の場合、化石燃料に依存した窒素成分を使用するが、本技術による養液栽培の場合、有機物を由来とする窒素成分を使用することから、環境に配慮した農産物として、消費者へ訴求することが可能に
- 本JAS（JAS 0021）は、有機物を由来とする窒素成分を使うこと、微生物を活性のある状態で管理すること及び農産物等を区分して管理することなどについて規定し、令和4年に制定
- 本年4月に新たな認証事業者が誕生するなど、今後も本技術の普及に期待
- 見直しの結果、本JASは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等から、生産の高度化、消費者の選択の機会拡大の寄与を目的とする差別化JASとして、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内容

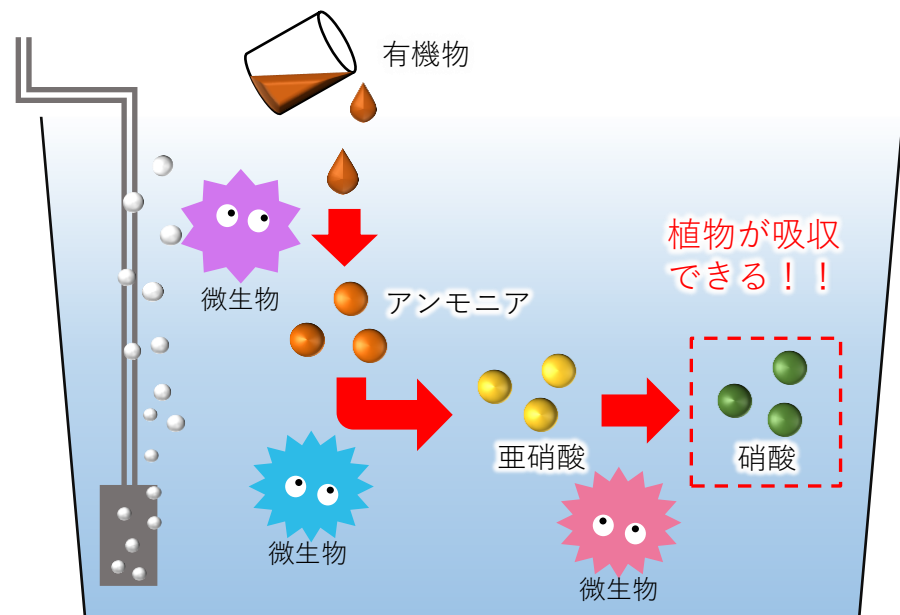
窒素成分	有機物を由来とすること
微生物	培地又は培養液中で、有機物を分解し窒素成分を生成することができる状態で生息するように管理すること
農産物 等	本JASを満たさないものと区分して管理すること

プロバイオポニックス技術の近況

- ✓ 本技術に取り組む「有機質肥料活用型養液栽培研究会」の会員数は58者。このうち、生産者は30者（令和8年4月時点）

JASの活用事例

- ✓ 環境に配慮した養液栽培であることを、消費者へ訴求



図：プロバイオポニックス技術について