

日 本 農 林 規 格 調 査 会  
(令和8年度第1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８年度第１回）

日時：令和８年７月２４日（金）

場所：農林水産省第２特別会議室（Web併催）

時間：１４：００～１７：１５

## 議 事 次 第

### １．開 会

### ２．議 題

#### （１）日本農林規格の制定、改正及び廃止について

##### 【制定】

- ・アーモンドミルクの日本農林規格の制定

##### 【改正】

- ・障害者が生産行程に携わった食品及び鑑賞用の植物の日本農林規格（JAS 0010）
- ・有機藻類の日本農林規格（JAS 0018）
- ・錦鯉一用語の日本農林規格（JAS 0020）

##### 【確認】

- ・大豆ミート食品類の日本農林規格（JAS 0019）
- ・そしゃく配慮食品の日本農林規格（JAS 1568）
- ・プロバイオニックス技術による養液栽培の農産物の日本農林規格（JAS 0021）

#### （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<br>高度分析研究センター 主席研究員 |
| 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 食科学部 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 | 日本栄養大学 栄養学部 教授                                       |

### 【臨時委員】

|         |                                            |
|---------|--------------------------------------------|
| 青 木 謙 治 | 東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授                       |
| 阿 部 徹   | 一般財団法人食品産業センター 事業推進部長                      |
| 井 村 辰二郎 | 公益社団法人日本農業法人協会 理事                          |
| 大 谷 敏 郎 | 公益財団法人日本植物調節剤研究協会 顧問                       |
| 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<br>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                       |
| 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)

午後2時00分 開会

○渡部規格専門官 それでは、定刻となりましたので、ただいまから令和8年度第1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、御出席をいただきまして誠にありがとうございます。本日の調査会は、農林水産省の会議室と、ウェブとの併催としてございます。

委員21名のうち、木村委員、宇都宮委員、恒次委員から御欠席の御連絡を頂いてございます。現在、会場で9名、オンラインで9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、本日の規格調査会が成立していることを報告いたします。

ファイル番号11の参考1、委員名簿を御覧ください。名簿順に御出席の委員を御紹介いたしますので、一言御挨拶いただきたいと思います。オンラインで出席されている委員におかれましては、カメラ、マイクをオンにして御挨拶いただきますようよろしくお願い申し上げます。また、会議中に御発言されるときも、カメラをオンにさせていただきますようお願いいたします。

それでは、御紹介いたします。

初めに、亀山委員でございます。オンラインでの御出席です。

○亀山委員 亀山でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくをお願いいたします。

続きまして、里井委員でございます。同じくオンラインでの御出席です。

○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 よろしくをお願いいたします。

続きまして、新藤委員でございます。会場での御出席です。

○新藤委員 日本女子大の新藤です。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、土川委員でございます。

○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 よろしくお願いいたします。

続きまして、中川委員でございます。

○中川委員 規格協会の中川でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 続きまして、中嶋会長でございます。

○中嶋会長 中嶋でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 続きまして、青木委員でございます。オンラインでの御出席です。

○青木委員 青木です。よろしくお願ひします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、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。よろしくお願ひします。

○渡部規格専門官 よろしくお願いいたします。

続きまして、井村委員でございます。オンラインでの御出席です。

○井村委員 井村です。よろしくお願ひします。

○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 よろしく願いいたします。

続きまして、小木曾委員でございます。オンラインでの御出席です。

○小木曾委員 小木曾でございます。よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官 よろしく願いいたします。

続きまして、佐藤委員でございます。同じくオンラインでの御出席です。

○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 よろしく願いいたします。

続きまして、渋谷委員でございます。オンラインでの御出席です。

渋谷委員、聞こえますでしょうか。マイクの調子が悪いようでしたら、後ほど改めて御紹介いたします。

続きまして、名部委員でございます。オンラインでの御出席です。

○名部委員 日本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 よろしく願いいたします。

続きまして、根岸委員でございます。オンラインでの御出席です。

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 よろしく願いいたします。

続きまして、水野委員でございます。

○水野委員 水野です。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、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 よろしく願いいたします。

洪沢委員、聞こえますでしょうか。

○洪沢委員 恐れ入ります。すみません、聞こえるようになりました。申し訳ございません。

○渡部規格専門官 よろしく願いいたします。

○洪沢委員 よろしく願いいたします。

○渡部規格専門官 本日の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、42名の方から申込みがございました。会場で2名、オンラインで40名の方が傍聴されております。

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

○長田室長 皆さん、こんにちは。農林水産省大臣官房 新事業 食品産業部 食品製造課の基準認証室長の長田と申します。本年4月に着任いたしました。どうぞよろしくお願いいたします。

委員の皆様には御多用の中、また大変お暑い中、御出席賜りまして誠にありがとうございます。また、日頃より農林水産行政、J A S 制度につきまして深い御理解とそれからお支えを大変ありがとうございます。

本日は、植物性飲料でありますアーモンドミルクの定義・品質、それから表示について決めましたアーモンドミルクのJ A S の制定のほかに、ノウフク、それから有機藻類、錦鯉の改正

など、全部で7規格について御審議をいただくこととしております。

J A Sは農林水産業・食品産業に携わる事業者の皆様に使っていただいて、初めてその真価が発揮されるものというふうに考えてございます。そのために、是非信頼いただける J A S、しっかり使っていただける J A Sを本日の審議でもよく御審査いただきまして、御議論をいただきまして、しっかりと J A Sを制定、あるいは改正していきたいというふうに考えてございますので、どうぞよろしくお願いいたします。

本日は委員それぞれの御専門のお立場からの御意見を忌憚なく頂けるというふうに期待申し上げておりますので、どうぞ活発な御議論をお願いしたいと思っております。

では、本日は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す。

それでは、議事進行を中嶋会長にお渡しいたします。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。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議事内容の公表について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。

それでは、資料を確認いたします。本日の資料は、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、それからオンラインで御出席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。

資料は、資料1が制定等の概要、資料2が制定案の改正、確認案につきましては現行の規格を反映させていただいてございます。そのほか、資料3がパブリックコメントの結果です。それから参考1が委員名簿、参考2が諮問文、参考3が制定・見直しの基準、別紙が出席者という構成でございます。

このほか、委員の皆様には机上配付といたしまして、制定等の申出書を配付させていただいてございます。よろしくお願いいたします。

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ございます。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、お名前の横のマークをクリックしていただいたり、あるいはチャット機能で御意見があるとい



うことでお知らせいただければと思います。また、カメラに向かって手を振っていただいてもよろしいかなと思ってございますが、御発言がある旨をお知らせください。その際、中嶋会長から御発言者を指名していただきますので、カメラ・マイクをオンにいただき、御発言の際はお名前を言っていただくとともに、発言の最後には「以上です」など、発言が終わったことをお知らせいただければ幸いです。また、御発言以外のときはマイクをミュートにいただきますようお願いいたします。カメラの方はオンのままでも差し支えはございません。また、万が一、音声聞こえない等の不都合が生じた場合は、「聞こえない」などチャットでお知らせいただく、あるいはあらかじめお知らせいたしております担当の連絡先にお知らせいただければと思います。

次に、傍聴の方へのお願いでございます。傍聴募集の際にも留意事項に記載してございますが、音声途切れるなどの通信トラブルの原因と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、御発言を頂いた皆様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いただければと思います。

以上でございます。

○中嶋会長 ありがとうございました。

それでは、議題（１）日本農林規格の制定、改正及び確認についての審議を始めたいと思います。

まず、農林水産大臣から本日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。

それでは、諮問文を読み上げさせていただきます。

ファイル番号12番、参考２の諮問文をご覧ください。

８新食第687号 令和８年７月３日

日本農林規格調査会長 中嶋康博殿

農林水産大臣 鈴木憲和

日本農林規格の制定、改正及び確認について（諮問）

下記 1 に掲げる日本農林規格については、制定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 3 条第 4 項の規定に基づき、下記 2 から 7 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、同法第 5 条において準用する第 3 条第 4 項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

【制定】

- 1 アーモンドミルクの日本農林規格

【改正】

- 2 障害者が生産行程に携わった食品及び鑑賞用の植物の日本農林規格（平成31年 3 月 29 日農林水産省告示第594号）
- 3 有機藻類の日本農林規格（令和 3 年12月 7 日 農林水産省告示第2074号）
- 4 錦鯉一用語の日本農林規格（令和 4 年 2 月 24 日 農林水産省告示第444号）

【確認】

- 5 大豆ミート食品類の日本農林規格（令和 4 年 2 月 24 日 農林水産省告示第443号）
- 6 そしゃく配慮食品の日本農林規格（平成28年 8 月 17 日 農林水産省告示第1568号）
- 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（令和 4 年 2 月 24 日農林水産省告示第445号）

以上でございます。

○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、ファイル番号14、別紙のとおり、申出者の江崎グリコ株式会社、一般社団法人日本基金、一般社団法人全日本錦鯉振興会、日本大豆ミート協会、日本介護食品協議会、有機質肥料活用型養液栽培研究会、農研ネイチャー・ポニックス株式会社、申出をサポートしたFAMIC（独立行政法人農林水産消費安全技術センター）が出席されていますので、よろしくお願いいたします。

それでは、この議題（1）のうち、アーモンドミルクの日本農林規格の制定について審議を始めたいと思います。事務局から制定案についての御説明をお願いいたします。

○伊藤課長補佐 事務局の基準認証室の伊藤でございます。本日はよろしくお願いいたします。

アーモンドミルクの J A S 案の説明をさせていただきます。失礼しまして、座って説明させ

ていただきます。

まず、ファイル番号 02、資料 1、日本農林規格の制定・改正・確認について（概要）の資料の 3 ページを御覧ください。

こちらの方にアーモンドミルク J A S 案の現状と課題、規格の概要、制定による効果を示してございます。アーモンドミルクの J A S 原案が申出される前には、国内においてアーモンドミルクを製造している事業者 4 社と、飲料の業界団体、あとは消費者団体、さらに栄養学やアーモンドに関する学識経験者・有識者の皆様、そして認証機関等から成るプロジェクトチームが組織されまして内容が検討されました。そして、検討した事業者の中から、今回出席されている江崎グリコ様から J A S 原案の申出があったものです。こちらを検討された背景としまして、資料の一番上の現状と課題に示してございます。消費者ニーズの多様化に伴い、植物性飲料等の新規商品の生産量は増加傾向にありますが、アーモンドミルクにつきましても同様の傾向であり、国内流通量が増加傾向になっております。

そういった中で現状ではアーモンドミルクの定義や規格がございませんでしたので、アーモンド含有量が少ない製品など、様々な品質のアーモンドミルクが流通している状況でございます。そこでアーモンドミルクの中のアーモンド含有量下限をはじめとする品質の基準と表示事項を規格として定めることで、一番下のピンク色のところに枠に示した効果が得られると考えております。まず消費者がアーモンドミルクの内容を正しく理解して商品を選択することが可能になります。次に品質の平準化と表示の明確化を図ることで品質の向上、そして先ほど申し上げた現状のとおり、現状は様々な品質のアーモンドミルクが混在している、この飲料関連市場を一定程度整序化することとなりまして、消費者の合理的な選択の機会の拡大といった公益性の面で寄与することができるということが期待できます。

真ん中の緑色の枠が規格の概要でございます。アーモンドミルク中のアーモンド含有量を規定する。原材料に乳又は乳製品を使用しないことを規定する。また調味料、風味原料等を加えることは可能であります。3 ポツ目としまして、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に、当該製品が乳や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ということが規定しております。

次のページ、4 ページからアーモンドミルク J A S 案の規格の内容を説明いたします。4 ページに移らせていただきます。

こちらにアーモンドミルクの定義及び品質基準をまとめてございます。アーモンドミルクの定義としまして、一番上の緑四角内の白抜き文字のところですが、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としまして、aに調味料、食用植物油脂、食物繊維、風味原料等を加えたものであって、アーモンド含有率が2.0%以上のものとしております。これらの副原材料に関しましても乳又は乳製品を除いております。

また、アーモンドが主要の原料であることから、例えばアーモンドの水分が多いもの10グラムと、アーモンドの水分が少ないもの10グラムでは含有されてくるアーモンドの固形分量に差が出てしまうため、含まれる水分量を4.7グラム/100グラム、いわゆる4.7%ございます。4.7グラム/100グラムに換算してアーモンドの水分を一律にして、アーモンド含有率を算出しております。この4.7グラム/100グラムに関しましては標準的なアーモンドの水分ということで、日本食品標準成分表での乾燥アーモンドの水分量を値としてなっております。

アーモンド含有率2.0%以上と設定した理由ですが、こちらの資料の左下の緑四角の白抜き文字のタイトルで書いてございます。まず、官能評価試験におきまして、ミルク感、これはほのかな甘みですとか、コクということを指しているのですが、あとはうまみ及び油脂感を感じる人がそれぞれ過半数を超える濃度で設定したものです。また、アーモンドは水分が低く、油脂の割合や食物繊維の割合が多いものですから、アーモンド含有率が高くなってしまうと粘性が高くなって、また食物繊維が多いため、飲料としての飲みやすさが損なわれることから下限値を2.0%としているものです。また、現在販売されて市場で支持を得ている商品が、アーモンド含有率が2.0%以上であることから、その実態を反映した、こちらの設定となっております。

続きまして、右下のオレンジ色の四角内に関しましてはアーモンドミルクの国内市場規模の推移を示したものでございます。2013年に日本の小売市場で販売が開始され、2024年には販売量が約2万4,000キロリットル、販売金額としては約142億円で、2013年から2023年の10年間においては販売量としては約30倍、販売金額としては約22倍となっており、現在においても市場の方が伸長している状況となっております。

続きまして、5ページ目を御覧ください。

こちらの上部に関しましては、本JASの箇条5に定めた表示規定の説明となっております。まず、考え方としましては、販売される食品の表示については食品表示法に基づく食品表示基準に従って事業者が表示することが前提となっております。それに従って表示した上で、その食品表示基準の表示に上乗せする形でJASの表示規定が規定されているものです。そして、JASとして規定したのは、まずこちらの製品がアーモンドミルクと分かるように、「アーモンドミルク」と容器包装の見やすい箇所に明瞭に記載することを規定しております。もう1点は、

アーモンドミルクが乳や乳製品であると誤認を与えないようにする目的で、「乳や乳製品でないこと」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をしております。右側に表示の事例が載っております。

資料の下側に関しましては一般的な製造工程を示したものですが、こちらは後で説明させていただくことにしまして、先に資料の6ページの方に移らせていただきます。

こちらの6ページに関しましては、消費者庁が出しております「プラントベース食品等の表示に関するQ&A」の方から、問いとその答えを抜粋してきたものでございます。こちらは景品表示法の観点からのQ&Aでございまして、プラントベース食品の中でのプラントベースの飲料に関しまして「オーツミルク」ですとか「ライス乳」と表示することについてどうかということなんですが、商品名とは別に「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は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らないとされております。

先ほどのJASで規定した誤認防止の表示に関しましても、こちらを参考にして定めたものとなっております。もう一度、5ページに戻らせていただきます。資料が前後して申し訳ございません。

こちらの5ページの方の下半分に関しましては一般的な製造工程となっております。アーモンドをまず粉碎して、ペースト化した後に水と混合します。砂糖や食塩など調味料を加える場合はここで加えていきます。そこで混合した後に均質化して、乳状の飲料とします。そうした後に殺菌・脱気・冷却した後に、再度また均質化しまして、乳状の飲料としているところでございます。その後、容器に充填するということになっております。乳状ということは液体に微細な粒子ですとか油分が分散したエマルジョンの状態となっているところでございます。この乳状となった飲料が本JASの対象となっているところでございます。

こちらの概要の説明は以上としまして、続きましてファイル番号03、資料2-1の方を確認させていただきます。こちらは今説明しましたJAS案の規格案となっております。

規格の箇条3で用語及び定義を決めておりまして、ここで、3.1で原料となるアーモンドを*Prunus dulcis*ということで、学名で規定しております。こちらの木の種子の殻を取り除いた仁としております。3.2でアーモンド含有率を、3.3でアーモンドミルクを規定しており、続きまして、次のページに移りまして、箇条の4、こちらの表1の方にアーモンドミルクの品質を定めております。ここで性状、アーモンド含有率とその計算方法、原材料、続きまして添加物を規定しております。

続きまして、箇条5の方で表示事項を規定しておりまして、こちらの方で食品表示基準に従い表示された上で、プラスアルファの表示として、乳や乳製品と誤認を与えないように当該製品が乳又は乳製品で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しなければならないということを規定しているところでございます。

先ほど資料1で説明した事項がこちらの規格案の方の箇条3、4、5に規定されているところでございます。

規格案の説明は以上とさせていただき、続きまして、本JAS案についてのパブリックコメント及び事前意図公告によるコメントを募集した結果について説明させていただきます。

ファイル番号10、資料の名前としては「資料3、パブリックコメント募集結果（案）」を御覧ください。

1ページ目でございます。本JAS案に対しまして、パブリックコメントとして、14名の方から24件の御意見を頂きました。そのうち1件に関しましては本JAS案と関係ないことでしたので、こちらに載せてございません。また、事前意図公告に関しましては今回ございませんでした。本日の時間の制約上、御意見の数が多かったものを中心に説明させていただきます。

まず、2ページ目でございます。2ページ目の上方、規格全般に関しての御意見でございます。アーモンドミルクに関しましては乳や乳製品でないことから、ミルクの言葉を入れることに反対である、アーモンド飲料ではないか、という御意見を5件頂きました。これらに対してですけれども、まず今般アーモンドミルクのJASを定める意義に関しまして、国内に既に様々な品質のアーモンドミルクが一定程度流通している中で、今般JAS制定によりアーモンド含有率の下限を決める、また原材料に乳又は乳製品を使用しないということを定義し、品質基準を定めること、また「乳又は乳製品でないこと」の説明を容器包装の見やすい箇所に明瞭に記載するという基準を定めることで、アーモンドミルクの新市場を含めた飲料関連市場が一定程度整序化され、アーモンドミルクが乳や乳製品とは異なるものであるという消費者の理解の拡大につながるものと考えております。

これによって、消費者の合理的な選択の機会の拡大と、乳の製造、流通、販売に関わる方も含めて、関連事業者の健全な発展の寄与に役立つものというように考えているところでございます。

その上で、アーモンドミルクという呼称を用いることに関しましては、国内に既にアーモンドミルクの名前を付けた商品が、一定程度出回っていること、また、アーモンドミルクという

呼称が消費者の間に広まっていること、新聞等のメディアにおいても広く使われているという現状から、一般的に広く知られて普及しているものと捉えることが妥当と考えているところでございます。

一方で、「アーモンド飲料」の用語につきましては非乳状のものですとか、あとアーモンド含有率が低いもの、アーモンド香料のみを使用しているものを含めた広い範囲のものが想起されるもので、アーモンド含有率を一定以上にした乳状の飲料であると定義している本 J A S の対象としては合致しないものというように考えられております。また、Codexにおいてはコナツツミルクの規格が制定されているとともに、国内においては豆乳類の J A S がございます。プラントベース飲料の規格に「乳」ですとか「ミルク」と用語が用いられている例が既に出ていたところでございます。

他国の状況に関しましては、E U 域内では植物性原料の飲料に関しましてミルクの用語規制がございまして、欧州司法裁判所で、植物性飲料に対してミルクの用語を使うことは違反であると、また、ミルクの用語を使って、そちらを打消し表示したとしても違反であるということの判例が出ていることについては把握してございます。こちらのもととなる E U レギュレーションに関しましては E U 域内での規制、E U に限られたものの規制となっております。一方で、E U 域内でもイタリア、スペイン、フランスのようにアーモンドミルクの用語が認められている国もあり、また、米国、豪州、ニュージーランド等の主要な消費国においても使用されている状況です。

これらの状況を鑑みまして、アーモンドミルクの J A S 案とすることを回答したいと考えております。

続きまして、4 ページ目に移らせていただきます。4 ページの中ほどでございます。

こちらに関しまして、品名は「アーモンドドリンク」が望ましいという御意見について、でございます。ここでも品名に関しましては、食品表示基準での一括表示の名称を示すことと理解しておりますけれども、名称表示に関しましては食品表示基準に基づき表示するものでございますので、本 J A S では規定しないということを回答したいと考えてございます。

続きまして、4 ページの下のところでございます。

本 J A S では乳や乳製品との誤認を防ぐために、「乳や乳製品でないこと」の説明を表示するとなっているのですが、その説明の例示として、「乳や乳製品を使用していません」も入れてはどうかという御意見でございます。こちらに関しましては、乳がアレルギーに関する特定原材料でございまして、「乳又は乳製品を使用していません」との表示に関しましては、ア

レルゲン表示としての表示であるというふうに認識される可能性がありますので、アレルギー表示に関しましては食品表示法に基づいて記載するものでございますから、JASで規定する範ちゅうでないため、例示としては今回は追記しないということを回答したいと考えております。

続きまして、6ページに進ませていただきます。資料6ページの中央辺りで、用語及び定義に関することのご意見でございます。

3. 1でアーモンドの定義をしており、これに関しての御意見・御質問がございました。アーモンドと杏仁の区別ですとか、また輸出向けの表示、外国への表示についての整理が望まれるという旨の御意見でございます。これに関しましては、まず、本JASでは原料アーモンドに関しましては*Prunus dulcis*ということ種として規定しておりまして、杏仁、つまりアンズとは異なっていることは明らかなです。このJASに適合することで、原料アーモンドが*Prunus dulcis*であることが担保されることになります。また、輸出向けですとか各国・各地域の表示に関しましては各国・各地域の表示の規制に基づいて適用されるものと考えていますので、今回こちらのJASの方では規定することでないかと回答したいと考えております。

なお、アンズに関しては*Prunus armeniaca*でございまして、今回の*Prunus dulcis*とは異なるものでありますので、そこから見ても明らかなであるということでございます。

続きまして、8ページ目に移らせていただきます。8ページの上の部分、3. 3のアーモンドミルクの定義についてでございます。

こちらはアーモンドと豆乳、果汁、ココナッツミルクから製造した場合に関しては対象であるかという御質問ですが、こちらに関しましては、今回JASとしましてはアーモンドミルクに豆乳ですとか果汁、ココナッツミルクが使われる場合に関しては、「風味原料等」として含まれるものと理解して、そのように整理しております。その場合、アーモンド含有率や、固有の香味等、本規格に定める要件を満たしていれば対象となると回答したいと考えております。

続きまして、同じ8ページの中ほど、箇条4の品質の事項でございます。

こちらに関しましては、乳由来の香料やガゼインといった乳製品に該当しないものに関しては使用可ということでございます。使用可能かという認識で問題ないかと、もう1点は乳に関しては牛乳以外の羊乳や水牛乳も含むのかという御質問でございます。これに関しましては、本規格は乳又は乳製品に該当する原料を用いないことを定めており、乳又は乳製品に該当しない原料については使用ができることになっています。また、ここでの乳に関しましては牛乳に限らず、羊の乳ですとか水牛の乳に関しても含まれるという旨を回答したいと考えております。



なお、補足としまして、乳製品に該当しない乳由来の香料ですとか、ガゼインといった添加物等が考えられますけれども、そちらを使用された場合に関しては食品表示法に基づく食品表示基準に従って、アレルギー表示を各事業者が適正に表示するとなっておりますので、その旨、説明させていただきます。

続きまして、同じ8ページの下の部分に、箇条5、表示についての意見がございました。

こちらでは、乳アレルギーの人に向けて「乳成分が含まれていません」といった表示を、また、アーモンドについてもアレルギー表示をしてほしいと、アレルギー表示に関する御意見を3件頂いております。こちらについて共通の回答となりますけれども、アレルギー表示は食品表示法で規定されているため、JASでは規定しておりません。本規格の乳又は乳製品でないことの説明の表示は、アレルギー含有の有無を示すものではなくて、乳又は乳製品と消費者が誤認することを防ぐ目的で表示することとなっていますので、その旨、回答したいと考えております。

次に、9ページに移らせていただきます。9ページの下の方から10ページにかけてでございます。

植物性ミルクが牛乳と同等の栄養を持つと誤認するおそれがあるために、比較表示の考え方を示すべきといった栄養成分の表示ですとか、また常温保存可能性の表示といった保存の方法の表示に関して5件ほど意見を頂いております。こちらに関しましては、本JASでは消費者が乳又は乳製品と誤認することを防ぐために、当該商品が「乳又は乳製品でないこと」の説明を、容器包装の見やすい箇所に明瞭に表示しなければならないことを規定しています。つまり誤認防止表示を規定して、アーモンドミルクが乳又は乳製品とは異なることが分かるように対処をしているところでございます。栄養成分表示ですとか保存の方法に関しましては、食品表示法で規定されている表示事項でございますので、事業者が食品表示法に基づいて適切に表示することになっているため、本JASでは規定しないということを回答したいと考えております。

補足としまして、表示に関しましては、考え方として食品表示法に規定されていることについては食品表示法に基づき食品関連事業者は表示する事項であるため、JASでは規定しないということでございます。

以上がパブリックコメントの結果でございました。

JAS法の法目的に照らし合わせた結果、本JASが制定されることで、消費者の合理的な選択の機会の拡大と、関連事業者の健全な発展への寄与が期待されて、法務的に合致している

ものと考えているところでございます。

私からの説明は以上とさせていただきます。御審議のほど、よろしくお願いいたします。

○渡部規格専門官　ここで根岸委員が御出席されてございますので、御紹介いたします。

根岸委員、聞こえますでしょうか。一言御挨拶いただけませんかでしょうか。

○根岸委員　申し訳ないです、遅れまして。聞こえておりますので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。

○中嶋会長　ありがとうございました。

それでは、申出者である江崎グリコ株式会社様から、補足説明がありましたらお願いしたい  
と思います。いかがでございませうか。

○越智（江崎グリコ）　江崎グリコの越智と申します。よろしくお願いいたします。

基本的に今の説明で、特に何もございません。補足等はございません。

○中嶋会長　ありがとうございました。

それでは、アーモンドミルクの日本農林規格の制定につきまして、委員の皆様から御質問、  
御意見を頂きたいと思ひます。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　水野です。よろしくお願いいたします。

この江崎グリコさんのところでは、アーモンドの含有率って何パーセントなんですか。質問  
です。

○越智（江崎グリコ）　正確には企業秘密のところもあつてお答えできないんですが、今規格  
にあります2%以上にはなっております。

○水野委員　ああ、そうですか。私の方でいろいろとリサーチさせていただきましたら、アー

モンドミルクって大体2%から5%が平均で、私個人でも作るんですけども、そのとき5%から10%になるんですね。この日本農林規格にアーモンドミルクを取り入れるには特色のある、普通とは違うものにしてほしいなと思うんです。そうした場合、2%は普通であり、もうちょっと最低の含有パーセントを上げられなかったかなと思うんです。例えば3%以上にするとか。そうしたら普通は2%くらいだけでも、JASマークが付いているものはアーモンド含有量が普通のよりも多いとアピールできますし。またはそれが無理であるのであれば含有率何パーセントというのを推奨でどこかに書いていただけたら消費者として選ぶときに参考になるなと思いました。

意見です。以上です。

○中嶋会長 それでは、まず伊藤班長お願いします。

○伊藤課長補佐 ありがとうございます。私、説明で漏れておりましたけれども、今回に関しましては、まず新市場として、アーモンドミルクの市場自体が出来上がっているところで、アーモンドミルクの品質を、まずアーモンドミルクとして出ているものを平準化しようということが意図なものですから、そこでアーモンドミルクの原材料、アーモンドミルク含有率を2.0%以上として、平準化をまず目的とした規格でございます。

ですので、今回のJASの表示につきましては、いわゆる普通のJASマークというか、平準化を示しているJASマークを付けるということがございます。今回の事業者、申出者の方からの申出の意図としてもアーモンドミルクの品質を一定以上のものとして決めておきたいということが狙いということがありましたので、そちらの方も考えまして、平準化としてまずは2.0%ということで、それ以上加えていただくのは各企業様の方の考えで商品展開をしていくことになりますので、まずはアーモンドミルクということの一番の下限の方を決めていくということが、今回のJASの狙いでございます。

○中嶋会長 何か追加で御発言ありますか。

○水野委員 アーモンドミルク、好きなものですから、是非とも選ぶときにアーモンドが多く入っているかな、じゃ、江崎さんのものを買おうかなという感じになると思いますので、是非アーモンドミルクの含有率をほかの一般のものと比べて明らかに高いようにしていただきたい

なと思います。個人的な意見でした。

○越智（江崎グリコ） はい、ありがとうございます。私どもも、先ほどちょっと事務局からの説明にもありましたけれども、アーモンド含有量を高めたいという気持ちはありまして、高めていったときに、やはり飲み心地といいますか、喉越しがかなり悪くなってくる。それは恐らく実際に作られていればお感じになっているかとも思いまして、その飲み心地と含有量のせめぎ合いといいますか、私どももお客様の声もお聞きしながら最適なところを考えているところなんですけれども、私どもの技術力がもっともっと高まれば、もっと高含有のアーモンドミルクを御提供できるのかなと思っていますので、その辺りは日々努力していきたいと思います。

御意見ありがとうございます。

○水野委員 すみません、もう一つ、いいですか。御意見、要望なんですけれども、例えば豆乳ですと無調整と調整がありますよね。これは、今回は調整のアーモンドミルクだけの制定ですかね。無調整のアーモンドミルクの規格は検討されたんでしょうか。

○伊藤課長補佐 こちらに関しましては、まずアーモンドミルクということが、同じ植物性原料の飲料ではあるんですけれども、新しい規格として定めることでアーモンドミルクの実態を踏まえまして、まずは一つのカテゴリということにしたものです。あとは用途として、現在市場で出ているものに関しましてはもっぱら飲用に使うものということがございますので、飲用としての飲みやすさということを考えまして、一律の基準にしたところでございます。

○越智（江崎グリコ） グリコですけれども、検討したかどうかでいいますと検討はさせていただきました、途中段階でですね。ただ今回の規格においてはそこを定めなかったという経緯になっているかと記憶しております。これが制度上は5年に一度見直しをされるものと考えていまして、今後、市場動向といいますか、いろんな技術開発も含めてですけれども、いろんな状況変化があると思いますので、それにあわせて制度の見直しというのは図っていくことになるのかなというふうに考えております。

○水野委員 期待しています。

○越智（江崎グリコ）　ありがとうございます。

○中嶋会長　じゃあ、今の件はよろしいですか。

それでは、ウェブで里井委員が手を挙げていらっしゃる。その後、名部委員に御発言いただきますが、まず里井委員、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。とても丁寧な御説明どうもありがとうございました。私はふだんフードジャーナリストという肩書を基にメディアやSNSなどでも情報を発信する立場におります。その中でも実はアーモンドミルクというのは、もう本当にお問合せが多く、大人気の、本当に人気がぐんぐん上がってきているなというのを実感する品ですし、今回こうやって携われることを本当にうれしく思っています。

その中で、一つ、ちょっと参考までに教えていただけたらなと思ったのですが、アーモンドミルクというのは、このミルクという言葉から、お客様で誤解が多いということを前提にということだったのですけれども、この誤解をされているなど、例えばグリコ様なりが判断されている情報源というのは、どういうものからそう思われたんでしょうか。例えばホームページに何かお客様の御意見が来たとか、何か携われたときにお客様がミルクと誤解しているなどというふうに、何かしらの基準で誤解をされていると御判断されたとは思いますが、ちょっと同じ情報を扱う身として、どの情報源から、また、どういう層の方がそういうふうに誤解をされているというのが多かったみたいのが、お互いに共有し合えればなと思いました。

以上、1点です。

○伊藤課長補佐　ありがとうございます。基準認証室の方では、こちらの方のJAS原案の申出がされた後に、企業の方で定めている、アーモンドミルクという言葉自体をどのくらい知られているかというアンケートの結果などを確認したところでございます。アーモンドミルクという名前自体には約8割程度の方がアーモンドミルクという名前を知っているということで、アーモンドミルクの名前が知られているという状況は確認しているところでございます。

また、申出者の方の企業の方でアンケート調査をしております、そちらの中でお客様の相談等々の窓口、牛乳なのかということの問合せがあったことに関しまして、少ない件数ではあるが、何件かあったということを確認しておりますので、それを基に誤認するおそれもあるのではないかと確認したところでございます。

○里井委員　ありがとうございます。差し支えない範囲で、そういう定期的にアンケートを実施されているのでしょうか。それはざっくりばらんにウェブででしょうか。お客様相談室からだったりするのでしょうか。差し支えない範囲でなんですけれども、詳細が分からなければ分からないでいいんですけれども。

○越智（江崎グリコ）　ありがとうございます。グリコですけれども。

調査は定期的というか、不定期に随時行っているという状況がありますが、ウェブ調査になりますと、どうしても一方的なお話になって、選択肢を幾つか用意していて、それに機械的に回答していただくというような形になりますので、実質どこまでお悩みなのかというのは詳細は通常の調査では分からないということになっています。

先ほど説明がありましたけれども、私どもの商品はグリコだけではないですけれども、年間約1億本販売させていただいていますので、延べ人数で購入者の方、利用されている方が延べ1億人いらっしゃるとして、各主要の事業者にご質問、お申出、先ほどのお客様相談室とか、そういったところへのお問合せを頂いているのが、集計しますと年間で約60件程度、中身が分からないというなお申出を頂いていて、その際に一つ一つお答えして御納得いただいているということを繰り返している状況ではあると思います。

「よく分からない」という方の属性に関してはまちまちなというふうに思っています。

○里井委員　そうですか。分かりました。ちなみにですが、私、SNSでは約10万人ほどのフォロワーさんの中からの意見で、アーモンドミルクが大好きとおっしゃっているのは9万人に上っておいりましたので、本当に今人気が高まっているというのは実感しているものの一つですので、常に応援しています。

○越智（江崎グリコ）　ありがとうございます。

○里井委員　以上です。

○中嶋会長　ありがとうございました。

それでは、名部委員、お願いいたします。

○名部委員 よろしくお願ひいたします。

先ほどアーモンド含有率を2.0%以上に設定した理由については、市場の状態と官能評価のところと、現在統一したルールがないので統一していこうというのは理解はしたんですけども、アーモンドミルク自体は恐らく日本が発祥ではないかと思ひますので、諸外国における、例えば規格とか、そういったものとの整合性みたいなものというのは、もし情報とか御見解があればちょっと教えていただきたいと思ひます。

○伊藤課長補佐 ありがとうございます。アーモンドミルク自体の個別のことに関しましての規格は、ほかの国においては、現在確認はされておひません。これに関しましては申出者の方からお願ひしたいと思ひておひます。

○越智（江崎グリコ） グリコです。

今お話があつたように、諸外国での規格はありませんので、今御検討を頂ひておひます本JAS規格が世界で初めてのアーモンドミルクの規格ということになるかと思ひます。それで、日本ではお話のように、2013年頃にアーモンドミルクが発売されまして、約10年余り来ておひますが、諸外国では1998年頃の発売になっておひまして、先発された諸外国では30年ほどの歴史があるのかなと思ひておひます。先行されたメーカーさんの含有量を私どもで分析して調べたところによりますと、おおむね2%程度、それ以上といいですか、2%程度含有しているのかなと思ひますので、世界の状況も2%以上でおおむね動いておひるのではないかなと想定しておひます。

お答えになりましたでしょうか。

○名部委員 ありがとうございます。規格はなくて、市場動向自体を見ても、恐らく大体2%ぐらいが海外も含めてという理解でよろしいんでしょうか。

○越智（江崎グリコ） そうですね。それよりも高い含有量の製品も当然ござおひますが、おおむね主流は2%程度なのかなと思ひておひます。

○名部委員 分かりました。ありがとうございます。

もしそうでしたら、今回のような規格を作る際に、そういった情報も含めて、情報があると

より理解されやすいんじゃないかなと思いました。

もう1点、よろしいでしょうか。

○中嶋会長 どうぞ、御発言ください。

○名部委員 先ほどパブリックコメントのところで、アレルギーのことが幾つか出ていたと思うんですけども、それに対する回答のところが少し気になった部分があったんで、1点だけお話をさせていただきたいと思うんですけども、表面に、牛乳や乳飲料ではありませんというのに関して、これはJAS法の中での話であって、裏面のアレルギーの話に関しては食品表示法上の話だということになっているんですけども、例えば現状、アーモンドミルクを作られる会社さんは専用のラインを持たられて作られているのかどうかちょっと分からないんですけども、もし表に牛乳や乳飲料ではありませんという表示を入れながら、裏面で乳成分の注意喚起表示が入った場合に消費者の認識がどういうふうにあるのかというのは、精査をされた上で御判断を頂いた方がいいんじゃないのかなと思うんですが、その点いかがでしょうか。

○伊藤課長補佐 ありがとうございます。まずJASとしましては、今回JASとして決めるのは品質の平準化ということが目的なものですから、品質として使っていない、原材料として乳や乳製品を使っていないということを規定していると、そういったルールでアーモンドミルクを作っていくということを決めているものでございます。

そこに関しまして、アレルギーの表示に関しましては当然ながら食品表示基準によってされるのですが、それに基づいてJASでは規定はしていないのですけども、アレルギーの表示は別の法体系によって確実にされていくという、その重なる部分に関してはJASでは規定しないということですけども、ただ、実際の運用としまして、アレルギーの表示をされることに関しましては、非常に大切なことかとは考えていますので、その辺りは事業者の御意見等を頂ければと考えているところでございます。

○中嶋会長 では、グリコさんから御発言を。

○越智（江崎グリコ） グリコです。

今御説明がありましたように、乳製品ではありませんということを書きながら、仮にですけ



れども乳アレルギーが混入する場合にどうするのかという御質問だと思っていますけれども、現状、主要メーカーは表面にそういったことを書きますので、表示していきますので、乳アレルギーが入ったものは製造しておりません、現状ですね。今後もそういう方向の事業者が多くなるのではないかなと思っていますけれども、もし万が一、そういった表と裏面の表示が食い違う、違っているような状況が出てきた場合には、私どもの経験上では表面に乳アレルギーが入っているということを、表に例えば赤い文字で出していくとか、そういったような工夫はしていくことになるのかなと思っていますが、基本はやはり乳アレルギーが入らないようにする、というのが事業者の務めと思っています。

○名部委員 ありがとうございます。今後恐らくおっしゃられたとおり、製造される事業者が増える可能性もございますので、そのときにそういったことが、今先行されている企業さんはそういうことを理解されているかもしれませんけれども、今後拡大していくと、その理解度がどこまで浸透していくのかという問題と、あと事業者とか法規制側から考える一面と、やはり消費者視点でどういうふうな印象を持つのかというのは、双方で検証いただくのがよろしいんじゃないかなと思いますので、よろしくお願いいたします。

○伊藤課長補佐 御意見の方、ありがとうございます。制度の面と、あとは適切に事業者の方もそちらの方を運用していくことが大事だと思っていますので、御意見の方、有り難く受け止めましてやっていきたいと思っています。

○名部委員 よろしく願いいたします。

○中嶋会長 ほかにいかがでしょうか。

それでは、山根委員、お願いします。

○山根委員 すみません、主婦連の山根です。

先ほどの水野委員の御意見に重なるものなんですけれども、私どもの主婦連のメンバーからも、豆乳は大豆の固形分によって規格・名称とか分かれているけれども、このアーモンドミルクは含有量2%以上ということ一つだけなんでしょうか、というような質問が出まして、事務局の方から、製品の広がりはまだこれからなんだというような説明で、まず現状に合わせてや

っていくということを伺いました。

今日グリコさんの方から、今後前向きに検討を進めていくというお話を頂きましたので、是非品質の向上ということで、これから向かっていただければというふうに思います。

以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。御意見として伺っておきたいと思います。

ほかにいかがでございましょうか。

じゃ、中川委員、お願いします。

○中川委員 規格協会の中川です。御説明ありがとうございました。

今回これは、制定ということで、新しくルールができるという状況ですので、非常に慎重に、丁寧に考えなければいけない場面だと理解しております。それでいくと、先ほどから「ミルク」という言葉を使うか否かというところで、御説明を伺っておりますと国内では大分それで認識されている名前であるという御説明がある一方で、国外では禁止されている云々とか、いろいろ分かれているような状況なのかなというふうに理解いたしました。

まず一つ知りたいのが、これは今後国際的に、今はこれが国際的にも一番最初の規格だということなので、これが最初のルールになっていくというのは非常に重要なので、国際的にこのミルクという名前がどういうところで落ち着きそうなのかというところが、とても気になるところです。もし不幸にして使えなくなってしまう、国際的に使えなくなってしまうというようなことになってしまったら、せっかくここで議論していることが無駄になりかねないので、この辺を非常に慎重に見極めなきゃいけないかなと思っております。

それと、今回このパブコメの御説明を頂きまして、非常にたくさん、いつもはもっと少ないように思っていたんですけども、今回非常に多くて、その多くがその「ミルク」という名前を使うことによって懸念が残る、若しくは幾ら「これは乳ではありません」と書いたところで、やっぱり心配だという御意見がたくさんあったかと思うんです。御説明の中でちゃんと目立つように書くんだということをおっしゃって、そこはこのJASの中で決まっているんですけども、私としてはここまでたくさん御意見が出ているという状況であれば、できればJASの解説の中でこうこうこういうことで、こうだこうだという、みんなが理解できるような説明があって、国際的にもこういう状況なので、このやり方で全然問題ないんだとかという説明ができれば一番よいと思いますし、それがJASの発行の形態上不可能とか、注釈に書くことが不

可能なのであれば、せめてこの J A S を発行する際にきちんと説明をしていくような、啓発するような資料を作るとか、そういうことがあればよいのではないかと思います。

今回これ改定ではなく制定なので、その辺は丁寧に慎重にやらなければいけないのではないかと思います。

以上です。

○伊藤課長補佐 御意見、ありがとうございます。こちらに関しましては、まずアーモンドミルクという市場は現在実際に出来上がってしまっているものですから、そのところを一旦整理が必要であるということで、国内の理解を深めるためにルールとして作っていくことが必要であるということが、J A S の狙いではありますので、そこでアーモンドミルクという言葉が一番消費者の方の認知の面でも、アーモンドミルクといえこれかなということが頭に想起されるものという一致の面では、こちらの規格のものがよろしいというように判断したところでございます。

ただ、あとは実際の今後の情勢に関しましては、現在としては国際的に統一されたような流れにはなっていない状況、各地域ごとの特色があって、それぞれで決められている状況ですので、今回日本国内としては、日本国内の現状の市場の中の整理が必要だというふうに判断して、今回の案で目指したところでございますが、将来的に国際的に統一されたような流れになってきた場合に関しましては、改正、見直しのときには考慮しなければいけないものと考えているところでございます。

ただ、現状として、今回まずは乳又は乳製品でないということをしっかり、皆様にそれを浸透させていくことが大事だと思っていますので、これまではこういった「乳又は乳製品でない」ということを表示すること自体の決まりもなかったもので、それを構築していくということが、今回の規格の効果としてはありますけれども、それが確実に担保されるにはやはり今回の J A S を受けて、実際に商品を製造して販売して表示していく事業者の方の立場としても、それを確実にやっていくと、実効性があるやっていくと。また業界の中でも統一したように、それを進めていくということが大事だと思っていますので、その辺りのことも事業者から何かあればと思っています。

○中嶋会長 もし何か御発言があれば、ございますか。

○越智（江崎グリコ） ありがとうございます。例えば豆乳を例に取りますと、先ほどお話ししたように、約45年ほど前にJ A Sが制定されたというところがあって、現在に至っていて、豆乳も世界中に恐らく広がりつつあるんだろうなというふうに認識しております。

先人の豆乳の方の事業者のお話を伺いますと、J A S制定を期に、日本豆乳協会を発足し、それから表示の適正化、標準化を目指すために公正取引協議会を事業者でつくってきたという経緯を聞きます。今回このJ A S、アーモンドミルクが制定されたときに、やはり今後、日本アーモンドミルク協会なり、公正取引協議会が事業者間で発足されて、協会の方ではやはり適正な情報の普及啓発というのを広く行っていくと。一方で、表示の規格化・標準化というのを公正取引協議会で行って、そこで市場の監視指導もしていくと。そういったことの活動がスタートする、このJ A Sが礎になるのであろうなというふうに予測してしまして、我々事業者もそういった方向で考えていきたいと思っておりますので、まずはこの第一歩というところを是非スタートさせていただければ有り難いな、というふうに考えております。

○中嶋会長 今、J A S規格は様々なものをつくっておりますけれども、その一つのスタンスとして新しくマーケットをつくるという強い意思を持って活動していると思うんですが、既に一定程度認知をされていますけれども、より一層しっかりした品質の下で消費者に認知していただくマーケットに育てていきたいという、そういうことも含めて、今回の御提案だと思います。

それから、中川委員から、少々懸念のある国際的な議論がどうなるんだろうかということなんですけれども、これは私からの質問になりますが、これを期に日本が国際規格を提案していくということはあるのでしょうか。

○越智（江崎グリコ） それを私どもに事業者が……

○中嶋会長 業界としてそういう動きがあるのかについてのご指摘でもいいですし、まだ、今は決まっていないんだということなら、それはそれで結構なんですけれども。

○越智（江崎グリコ） そういう方向でいければ、私どもも本当の意味でこれが第一歩になるのかなと思っていますけれども。ちょっとほかの案件でいろいろ聞くとところによると、世界の規格の標準化はかなりハードルが高いというふうに聞いておりますので、我々も農水省さんの

強力なバックアップを頂ければ、そっちへ行けるのかなというところもあります。

○中嶋会長 まず、国内のマーケットの地固めがあった上で、それを背景にしながら世界に打って出ていくというのは、長期的には考えられるんじゃないかと思います。J A Sそのものが国際化を目指して制度設計をし直したところもありますので、その一つの例になれば大変有り難いなという感じもいたします。そのためにも是非きちんとした規格があるとありがたいというのが、私の個人的な感想でございます。

ほかにいかがでございましょうか。

では、大谷委員、お願いします。

○大谷委員 どうもありがとうございました。

技術的なことですが、アーモンドと水から製造した「乳状」の定義は必要ないのでしょうか。食品業界で乳状と言えばこの程度、例えば舌触りがあっても乳状だと言い逃れることもできるかもしれませんし、その辺りはこの規格で十分でしょうか。

○伊藤課長補佐 まず、事務局の方から。「乳状」自体は、もう乳状と言えば、エマルジョンの状態ということは一般認識としてできていると判断しましたので、乳状と規定することで、その粒子が液体中に散らばっているような状況ということが共通認識としてあると考えていましたので、今回、乳状とさせていただいたところです。

○大谷委員 例えばよく言われるのは、30ミクロン以下になると舌触りはほとんど感じないとか、そういう研究もあるはずなので、例えばそういうものを入れることは必要なかったのでしょうか。

○伊藤課長補佐 規格自体には、数値として決めてしまうと、そこについてまた確認ことも必要になってきますので、汎用性の面で、そこまでの確認が、全ての業者ができるのかという面もございまして。

○大谷委員 せっかくの最初の規格ですので、少しきっちりしておいた方がいいかなと思ってこういう質問をしました。

○越智（江崎グリコ）　ありがとうございます。私ども工業的に製造する場合、やはり乳化をきちんとできる機械を通して管理していくという形になっていまして、例えばで言いますと、私どもの商品に関しては、乳状の規格というのはきちんと規格化されておりますが、こちらの J A S 規格ということになりますと、例えば乳状も多少粗い状態の方がおいしいよとか、これはお客様の好みにもよるかもしれませんが、それよりも今お話しいただいたような、よりきめ細かな乳状にすると、もっとこういう価値が出るということが今後あるかもしれません。そういったことも含めて、今回乳状に関して数値的な規定というのはさせていただいていないという状況にはあります。

○大谷委員　それでは、乳状のところは各事業者の方にお任せするというスタンスで決めると。

○越智（江崎グリコ）　はい。

○大谷委員　そういうことですね。

○越智（江崎グリコ）　はい。

○大谷委員　ありがとうございました。

○中嶋会長　ほかにかがでしょうか。

それでは、土川委員、その後、阿部委員、お願いします。

○土川委員　数値化ということで確認させていただきたいんですけれども、資料 1 の 4 ページにもございますけれども、性状で、赤書きで「固有の香味を有すること」とか、あるいは官能評価試験で「ミルク感」「旨み」「油脂感」と、特に数値として決まってはいいわけなんですけれども、ここら辺あたりも先ほど御説明がありましたように、いきなり数値で決めるというよりもこういった項目をちゃんと定義をするということが一番であって、あんまりきっちり決め過ぎてしまうと、じゃあここからどうするのかというなかなか難しいということがあるもので、こういった項目をまずは考えるという、その程度にとどめられたという、そういう理解で

よろしいわけでしょうか。

○伊藤課長補佐 はい、御理解のとおりでございます。まずこういったことを項目として決めていくということを規格として決めて、今後市場がまた商品開発など技術が上がってきて、決めていけるということになってくれば、規格の見直しのときに、その辺りが更新されていくことになるかと思っております。

○土川委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 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。

特に質問というわけではないんですけれども、先ほど申出者のグリコさんの方からお話があったとおりで、この規格を作ることをきっかけに業界の中で研究会、団体をつくっていく、その中で話し合いをしていって、更によりものをみんなで作っていく、差別化のところは各社が競争していく、その上で公正競争規約も作り、国際的な規格ができればいいなという、そういう流れだと思いますので、その考え方に対して私も賛成をしたいと思っております。

それであと1点だけあるんですけれども、やっぱりちょっと気になっているのは、今回パブリックコメントでたくさんの御意見を頂いているように、「ミルク」という言葉に対する畜産系の方々とそれ以外のところの感じ方の違いがあり、後ほど出てくる肉、ミートも同様と思うんですけれども、それ、意見が分かれるところなんです。やっぱりどこを妥協点として考えていって、双方が共に成長していくためにどういう分け方をするかというのを、これも話し合っ  
て決めていくというのが一番いいことだと思っています。豆乳やココナッツミルクや、その次にはアーモンドミルクが出てきて、更に商品の形態が広がり、消費者がそれを自主的に合理的に選択していくという流れになる第一歩だと思いますので、大変いい流れではないかなと思って聞いておりました。

今後も頑張っ  
てほしいと思っ  
ております。そ  
んなような意見  
です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

○越智（江崎グリコ） ありがとうございます。グリコです。私どもは牛乳も販売しておりま

して、アイスクリームも販売して、乳事業もやっていますので、そういった中での発売、今回、私ども一緒に4社でやっておりますが、4社の中にも乳業メーカーがおりまして、そういった中で行っております。お話のとおりかなと思いますので。

○中嶋会長 ありがとうございます。

水野委員、お願いします。

○水野委員 すみません、個人的な意見です。アーモンドミルクですとか、オーツミルクですとか、もともと選ぶ人というのは、そういう植物性のものを飲みたい。だから理解がある方で、私、逆にこのミルクに関して表示のパブリックコメントが多いのにびっくりしました。選ぶ方自身はもともと健康志向ですとか、植物性のものを選んでいるので、海外でもアーモンドミルク、ソイミルク、オーツミルクという名で通っていると思いますので、逆にこれだけのコメントがあったということに驚きました。個人的な意見です。

今後ともよろしくお願いします。以上です。

○中嶋会長 ありがとうございます。

ほかにいかがですか。

じゃ、私から最後に。プラントベース食品の表示の資料もちょっと示していただきましたけれども、社会的にこのプラントベース食品が非常に増えている中の重要なコンテンツになってくるんじゃないかなという印象があります。そのときに、ミルクという言葉を使うことで、そうじゃないものときちんと違うということが分かるような表示がすごく重要だと思います。アレルゲンについては、そこを間違いないようにするということはしっかり御説明いただいたんですが、やっぱりミルクですと栄養面で非常に大事な食品なので、そこを誤認されないか、このところについて、最後にどういうふうに表示するか御説明を頂ければと思います。どのようなお考えがあるかでも結構です。

○越智（江崎グリコ） 牛乳に関しては、牛乳の栄養的な価値というのは非常に広いんだと思いますが、ざっくり言うと例えば成長期のカルシウムの重要な補給源ということなのかなと思っていて、アーモンドミルクはカルシウムの重要な補給源にはなり得ないんだろうと。とはいえ、ビタミンEであるとか、食物繊維の供給源としては重要ということなんだろうと思っています。そういったところをきちんと、例えば牛乳はこう、アーモンドミルクといえはこう



ということが分かるような啓発活動というのは大事なんだろうと思っています。

米国とかは、栄養素の思い違いをしないようにというような表示事例も、FDAが動いたりしているという情報もありますけれども、日本においてはまだそこまでの拡大もありませんので、今は地道な啓発活動を行っていくことが重要なというふうには思っています。

ありがとうございます。

○中嶋会長 分かりました。いずれにしても「牛乳や乳飲料ではありません」ということは書いていただきますので、その誤認はないようにしっかりと対応していただくと。JASの規格そのものは、この品質をきちんと標準化するということだと思います。

それから、今、栄養表示もありますので、あとは企業の努力でそこについてはきちんと消費者の方にお示しいただける手段があるんじゃないかと思いました。ありがとうございました。

では、よろしいでしょうか。

ウェブの方もないですか。

ありがとうございました。

それでは、御意見が出尽くしたようですので、ここで確認させていただきたいと思います。

アーモンドミルクの日本農林規格の制定については、案のとおり制定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。

それでは、異議がないと思いましたので、アーモンドミルクの日本農林規格の制定については、案のとおり制定すべきと議決した旨、報告させていただきたいと思います。

それから、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、公示の手続を行うに当たりまして、実質的な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精査していただくということに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たいと思います。

非常に熱心に御議論いただきましたので、ちょっとここで、25分まで恐れ入りますが休憩させていただきます、その後で二つ目の規格についての御議論を再開したいと思います。ありがとうございました。

午後3時16分 休憩

午後3時25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。

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の改正について、審議を始めたいと思います。

まず、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。

○渡部規格専門官 基準認証室の渡部でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

資料番号02、資料1、改正概要の7ページを御覧ください。

こちら、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ということでございますが、略称といいますか、愛称といいますか、ノウフクJASというふうに呼んでございます。本日もノウフクJASと言って進めたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

このJASなんですけれども、障害者の方が農林水産業に就労し、農林水産物の生産に携わる、そういった取組を推進する、後押しをしていくために制定されたものでございまして、2019年、平成31年にできたものでございます。その後、2024年、令和6年に観賞用の植物を追加いたしまして、現在のような形になっているというところでございます。

7ページの中ほどに表がございます。左側に区分がございまして、ノウフク生鮮食品、それからノウフク加工食品、ノウフク観賞用の植物、この3区分がこの規格では区分をしているところでございまして、生鮮食品と観賞用の植物、こちらの基準は主要な生産行程に障害者が携わっているということを求めているというものでございます。また、中ほどにございます加工食品、こちらはノウフク生鮮食品を1種類以上原材料として使用するということを定めているということでございます。

今回、下線を引いてございますが、原材料について対象を拡大したいと考えているところでございます。この規格はもともと日本基金から御提案をいただいて制定されたものでございますが、今回の改正につきましても日本基金から改正の申出があったというものでございます。

次のページを御覧ください。

こちらに改正点をまとめてございます。大きく二つございます。（１）使用可能な原材料の拡大ということでございまして、先ほど申し上げましたように加工食品の原材料には、ノウフク生鮮食品が使えるというふうに現行はなっておりますが、それだけではなくてノウフク加工食品も原材料とすることができるように今回改正をするということを考えているものでございます。もともとノウフク J A S というのは生産現場に軸足を置いたという形で制定したものでございました。その際、生鮮食品だけでなく、加工食品なんかも実際は作られまして、加工食品にマークが付かないとノウフクの広がりがなかなか続かないということもありまして、制定当初からノウフク生鮮食品を使った加工食品にはマークが付けられますよというような形にしていたものでございますが、例えばキクラゲがございまして。キクラゲというのは、収穫時は生なんですけど、大体乾燥して流通することが多いんですよね。最近は生でも売っていますけれども、乾燥したものが多く。そうすると乾燥した時点で加工食品になります。これには J A S マークが付きますが、これを更に二次加工、三次加工した場合はマークが付かないというのが現状でございました。是非そういうものにもマークを付けていきたいという御要望がございました。そういう点を改正して、二次加工、三次加工したものにもマークが付くことによって、生産現場での取組というのがしっかりと後押しできるであろうということで、今回拡大をしたいというふうに考えているところでございます。

２点目でございますが、使用できる原材料を拡大することに関係するんですけども、現行、使ったノウフク生鮮食品の割合を表示してくださいというふうに規定しています。これが加工食品も対象となってくると、加工食品の割合も表示しないときいけないことになってくるんですけども、そうなりますと二次加工、三次加工された方が遡って確認をしていかないと、割合が確認できないといった事務的な手間といいますか、負担が掛かってしまうということもございまして、一方でそこにも書いてございますが、ノウフクという概念が広がりを見せてきてございます。そうした中で、食品表示基準の中では特色ある原材料の標準の仕方というのが規定されてございますので、この機会にここを表示ルールが J A S と食品表示基準と両方あるのも変なので、整理をいたしまして、表示をしたい方は食品表示基準に従って表示をしてくださいという形に今回整理をしたいというふうに考えてございます。

表示の仕方につきましてはこれまでと同じということになります。下の枠に書いてございますが、表示については a、b、c、d とありまして、a、b というのはノウフクという用語とノウフクの説明をしていただく。これは存置いたします。c と d は割合表示なんですけれども、

右側にございますように「ノウフクいちご使用」、100%の場合は省略しています。こういった表示をしていただくんですけども、今後は表示を「ノウフクいちご使用」とか「ノウフクジャム使用」と書かれる場合は、食品表示基準のルールに従ってパーセント表示をしていただくということを考えているところでございます。

ちなみに、現行こういった表示をされている方、います。いますが、これをこの改正によって改める必要はございません。表示の方ではそのまま使えるということになってございます。

それから、次のページを御覧ください。

こちらはノウフク品の生産状況ということでまとめてございます。上のノウフク生鮮食品、次がノウフク加工食品でございますが、令和6年度のところを見ていただきますと、生産行程管理者が加工食品が70と1、それから加工食品が34の事業者の認証がございますし、観賞用の植物も、まだ歴史は新しいんですが2件の認証がございます。重複しているものもございまして、85の事業者が現在認証を取られているということで、令和元年から見てみますと順調に増えてきているということが見てとれるのかなというふうに思っております。

続きまして、資料番号の04、資料2-2を御覧ください。

こちらは新旧対照表、今回の改正を右側が現行、左側は新しい新ということで記載してございますが、1ページ目の方は4.5のノウフク加工食品のところ、先ほど言った加工食品の原料が使えますよという改正の内容でございます。

それから、次のページでございますけれども、c、dというところを削るということになってございますが、ここは今後は食品表示基準の方に委ねるということでございます。

続きまして、パブリックコメントを募集してございます。そちらの結果を御紹介いたします。資料番号の10番でございます。ページでいいますと、まず13ページでございます。全部で8件の御意見がございました。

次のページでございますが、こちらに書いてございます。この8件のうち、最初の4件ほどが、ノウフク連携ですとかノウフクJASの推進に関する御意見であったかなというふうに思っています。規格全般の意見として書いてございます。それぞれに回答が書いてございますが、農林水産省といたしまして、引き続きしっかりノウフク連携の取組を後押ししていくということをお答えさせていただいているというものでございます。

それから、15ページの中ほど、やや下になりますが、4の要求事項ということでございます。4.2、ノウフク加工食品でございますが、こちらは原材料を拡大することは賛成ですということでございますので、御意見として承りたいと思います。

続きまして、その下、5の表示でございます。こちらは2件、意見がございました。どちらも事業者負担の軽減というのは理解できるとされた上で、代替的な情報提供でございましたり、消費者に不利益となるような情報の明記についてしっかりすべきではないかという御意見でございました。これにつきましては生産者ですとか製造業者の事務的負担の軽減を考慮して、先ほど申し上げたような特色ある原材料表示について、J A Sで義務付けるのではなく、表示する場合は食品表示基準のルールに従うことと整理したこと、また御質問の中にもありましたが、二次元バーコードによる積極的な情報提供を妨げるものではございませんということを回答したいと考えてございます。

ノウフク J A S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、申出者である一般社団法人日本基金様から補足説明がありましたらよろしくお願いいたします。

○木下（日本基金） 日本基金の木下でございます。

今、事務局からあったように、やはり今、非常に我々ノウフクに対する商品が関心が高くて、加工食品に対するニーズが高まっているんですけども、なかなかどうしても今の段階で生鮮食品の原材料になってきますと限られてしまいますので、やはり加工から加工というものにつながってきて、特にノウフクの場合は食品表示基準というものがベースになっていますので、例えばお茶ですね。荒茶なんかは基本的には加工食品なんですけれども、どうしても荒茶が原材料になりますと、荒茶を使ったから、加工食品という格好になってしまいますので、荒茶を原料に加工もできなくなりますので、若干そういう不都合が出てきていますので、それを考えますと今回の改正において、ノウフク加工食品から加工食品という形に変えてあげますと、これからいろんな大手の企業さんがJ A Sの商品を使ってくれて、加工から加工になると非常にハンドルがよくなりますので、そう考えるともう少しこのノウフクの広がりが増えるということで、今回の改正になりました。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの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の改正についての御質問、御意見についてあれば、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、山根委員、お願いします。

○山根委員 ありがとうございます。主婦連の山根です。ノウフク J A S のよりよい展開を望んでおります。今回の改正には賛成なんです……

○中嶋会長 マイクがもしかすると、感度が悪いようです。

○山根委員 よろしいでしょうか。

○中嶋会長 ありがとうございます。

○山根委員 すみません。何パーセントのという重量の割合の正確な表示は難しいとは理解できるんですけども、ただ消費者としてはノウフクという意味がちゃんと伝わらないと理解も広がらないと思いますので、やっぱり障害者が生産のどの部分をどの程度、というかどのように担っているのかということが知りたい情報ではありますので、ホームページ等々で積極的に情報提供というのは有り難いんですけども、より工夫をして目に触れやすいところでいろんな情報がいただければというふうに思います。

○渡部規格専門官 御質問ありがとうございました。

確かに今の論点、制定時にもございました。当時も検討したんですけども、まず生産現場におきましては、障害者の方、いろんな程度の方がいらっしゃいます。それからいろんな種類の障害がございます。なかなかここを一律的に数量的に表すというのは難しいというのがやはり皆さんの御意見でございましたので、それぞれの現場でできるだけたくさん携わってもらう。規格上は少しでも携わっていればいいですよとしています。それぞれの現場ではしっかり携わってもらうことになっていますし、規格にはございませんが、認証の技術的基準という、認証の基準の中ではしっかり障害者の方が働きやすい環境というものをつくったり、賃金が向上できたりするように、認証事業者は努めなきゃならないということも規定してございます。

そういった中でしっかり取り組んでいただいたものを原料としてもものにマークが付けられますよという形で進めていきたいというふうに考えているところでございます。

○中嶋会長 申出者の方から何か、実態としてそういう取組がされているかご説明いただけますか。

○木下（日本基金） なかなかですね、もちろん福祉事業所なんかはほぼほぼ皆さん、全ての生産行程に携わるんですけども、やはり農業経営体、要は施設外就労になってきますと、ある程度のところは、農業サイドとしてはここだけはどうしても労働が必要というところしか携われませんので、そこはもちろん我々もなるべく障害者の度合に応じて、いろんな作業行程に携わらせてくださいということをお願いしますけれども、どうしても農作業委託の場合、労働力が必要なところにバイアスが掛かります。そこにどうしても労働力が必要となりますので、なかなか満遍なく全体に携わるのが難しいところがありますので、そこを含めて、委員のおっしゃる形でなかなか難しいところがあるというところは御理解いただきたいと思います。

○中嶋会長 1点確認です。ただノウフク J A S を取って、商品を販売したいという事業者の方は、かなりノウフクの在り方をアピールされていらっしゃるんですよね。

○木下（日本基金） そうですね。

○中嶋会長 どういう関わり方をしているかということの情報発信は。

○木下（日本基金） そうですね。我々も情報発信については検討したいと思います。

○中嶋会長 でも今の御意見は大事なので、それは是非業界としても周知していただければと思いますけれども。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。

ウェブも大丈夫ですか。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、御意見は出尽くしたと思いますので、この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の改正については、案のとおり改正することによって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、この規格の改正については案のとおり改正すべきと議決した旨、報告させていただきます。

ありがとうございました。

それでは、次の規格にまいります。

では、有機藻類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。

まず、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。

○佐藤課長補佐 はい。基準認証室の佐藤でございます。私から、有機藻類の日本農林規格の改正案について御説明いたします。

資料番号は02、資料1、改正概要10ページです。

有機藻類 J A S ですが、2021年、令和3年12月7日に制定しておりまして、今回制定後、初の見直しでございます。見直しはFAMICで行いまして、その結果、基準の一部を改正すべきという申出がございました。有機藻類 J A S ですが、物に有機 J A S マークが付く有機 J A S シリーズの中では一番新しい規格です。取扱方法の規格の中でもう一つ規格名に有機を冠する有機料理を提供する飲食店等の管理方法の J A S、有機レストラン J A S がありますけれども、物に J A S マークが付くものとしては5番目の規格でございます。

有機農産物ですとか、有機加工食品につきましてはCodexガイドラインがありまして、そちらに準拠した形で J A S を制定してございますけれども、有機藻類についてはCodexですとか、I S O ですとか、そういった国際規格はございません。制定のとき、既に有機藻類の規格があったE U やカナダへの輸出等を見据えて、それらの国と同等である規格を用意しておく必要があるだろうということで、特にそのときに輸出要望の多かったE U の規格にある程度沿った形で制定した経緯がございます。

本 J A S の内容です。有機農産物ですと土壌があって、その管理をという話なんですけれども、藻類はイメージつきにくいかもしれませんが、有機藻類 J A S は水環境の維持、増進を図ることを目的とした規格でございます。養殖場と、あと採取場の二つ規定しているんですけれども、養殖場においては使用禁止資材の使用を避けることを基本としまして、環境への負荷を



できる限り低減した管理方法によって生産するといったようなことを原則としておりますし、採取場におきましては生態系の維持に支障をきたさないような方法によって採取すること、要は取り過ぎたらいけませんよと、生態系がちゃんと維持されるように適切に採取しましょうといったようなことを原則として定めたものでございます。

有機的な管理の具体的な規定としましては、資料の左下、青枠のところで記載しているとおりでございます。例えば使用禁止資材による汚染を防止しなさいですとか、あとは環境に悪影響のない養殖密度を定めなさいとか、これは、過密によって例えば自然界の藻類に必要な栄養源を奪ったり、太陽光を遮断したりだとか、そういったようなことが起こらい密度にしなさいねというようなこと、それから養殖がその環境に与える影響を評価しなさいということ、あとは使用可能な資材について、そのような内容を定めております。

今回の改正案としましては、基準の内容変更を伴うものが2点、それから規格の明確化のための修正が2点ございます。こちらについては後ほど説明いたします。

続きまして、右側の水色の枠、現在の有機藻類の生産状況でございますけれども、藻類全体としての生産数量を一番上に書いてございますけれども、令和4年から6年にかけては、減少傾向でございます。一方、有機藻類の格付数量ですけれども、令和4年から6年にかけて増加傾向でございます。認証事業者数は、増減がほぼないという状況で、これは同じ事業者がずっとということではなくて、辞めてしまったところと、新たに認証を取ったところがそれぞれあって、今のところ大きく増えてはいないという状況でございます。

認証事業者数は増えてはおりませんが、1事業者の生産数量が増加したことが格付数量が増えているというような状況かなと思っております。主なものとしては、塩蔵もずく、それから生もずく、塩蔵わかめといったところが格付実績の大部分を占めている状況でございます。

次に、改正案の内容を御説明いたします。

先ほど御説明したとおり、内容の改正を伴うものが2点ということで、11ページに記載しております。まず1点目ですけれども、環境影響評価を要する養殖場又は採取場についての改正です。先ほど少し説明いたしましたけれども、新規の養殖場については環境影響評価をしなさいというふうに規定しておりまして、この新規の養殖場の考え方なんですけれども、現在は養殖を行っていないところから新たに養殖を始める場合と、今通常の養殖をしているけれども、それを有機に切り替えますといった場合、この二つについて新規と考えて規定しているところなんです。今、既に養殖はやっているんだけど、そこから有機に切り替えるということについては環境負荷の低減が期待されるでしょうということで、この新規の部分については環境影響

評価を行う必要性は乏しいのではないだろうかという御意見を頂いておりまして、今まで養殖をしていないところから新たに有機の養殖を始める養殖場について環境影響評価を行うことというふうに改正したいと考えております。

2点目です。調製用等資材の追加です。藻類の収穫後、洗浄等発生するんですけれども、その際に使用可能な資材というのが決められておりまして、現在はそれが天然物質のみと定めております。主にそれは海水を使って洗っているという状況なんですけれども、格付する藻類の中でも、生もずくの生産が増えてきているという状況がございます。これは収穫後、食品衛生の観点から菌数の増加を抑える必要があります。現状の天然物質のみの資材ですと、廃棄になってしまうものが多いといった御意見がありまして、次亜塩素酸水等、そういったものを用いた洗浄が必要だというお声を頂いております。有機農産物 J A S ですか、有機加工品 J A S でも次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの使用を調製用等資材として認めておりますので、こちらについては食品衛生の観点も踏まえまして、有機藻類についても次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムを調製用等資材として追加をしたいというふうに考えております。

続きまして、3点目です。こちらは規格の明確化のために改正したいと考えているものでございます。有機藻類ですけれども、有機を始めるために一定期間この規格に従って管理をする必要がありますよと規格で定めておるんですけれども、有機農産物 J A S でいうところのは場の転換期間と同様の考えのもので有機農産物ですと2年とか3年とか定めているんですけれども、有機藻類ではいわゆる転換期間というところを、藻類の養殖期間の1サイクル分というふうに基準として定めております。この1サイクル、有機的な管理をやって初めて有機になりますよというような規定でございます。

藻類は種苗を養殖場に導入してから収穫されるまでの期間が、短いものと2から3か月、長い物で1年程度となっております。この生産の1サイクル分が6か月未満のもの、2から3か月とか、そういった藻類は6か月間は転換期間としましょう。生産サイクルが6か月以上のものはその期間分、生産サイクル分を転換期間としましょうというふうに規定しております。この1サイクルなんですけれども、種苗を養殖場に導入してから収穫されるまでの期間を意図として規定しているんですね。

図の青の枠になっている部分を想定した規定なんですけれども、現行の規定ぶりですと、ここが成育期間が6か月未満、6か月以上となっていて、この成育期間というのが図の青い枠にプラスして、例えば種苗の培養の辺り、成育初期の段階も含まれるような書きぶりになっていて、ちょっと規格の意図するところと合致した書きぶりになっていないので、ここを成育期間

のうち、ここの青色の部分のことを指しますよというのが分かるように、成育期間のうち養殖場における養殖期間が6か月以上とか、6か月未満とか、そういった書きぶりに修正したいと考えております。

最後、4点目でございます。養殖密度の注記の改正です。有機藻類JASでは環境に悪影響を及ぼすことがなく管理できる養殖の最大密度を定めましょうというふうに規定しております。この最大密度を定める際の参考として、そういう事例を注記に記載しているところでございますけれども、現行の注記に記載されているものの中に、こんぶとかわかめの事例が載っていないということで、今回は注記でその部分も追加するという手当をしております。

改正案についての説明は以上となります。

続きまして、新旧対照表です。今御説明いたしました改正内容については書きぶり等々修正しておりますけれども、そのほかに字句の修正を行っております。5.2.1ですとか、幾つかあるんですけれども、もともと制定時にはこの規格に従ってとか、この規格に適合しないとか、「この規格」という用語を使用していたんですけれども、「この規格」の内容を適切に過不足なく引用することがよいだろうということで、例えば5.1から5.8だとか、そういった規定に変えております。自身の箇条が含まれていたようなところもありますので、そのような観点からパブリックコメント後にその表現を、更に適切な引用となるよう改めたものについては波下線を引いております。5.2.1と5.8.1は波下線となっております。

今回、先ほど御説明したとおり、次亜塩素酸水とか調製用等資材を加えますので、ちょっと下にいただいてもいいですか。附属書Aとして、調製用等資材の使用可能な資材として表を追加しております。

説明は以上です。

有機藻類JASについてもパブリックコメントを募集しておりますけれども、頂いた意見はゼロ件ということで何もございませんでした。

以上です。

○中嶋会長　ありがとうございました。

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（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す。

この規格については、令和6年の秋ぐらいから、この規格を利用されている認証事業者ですとか関係団体、それから認証機関などの利害関係者からの御意見あるいは御要望などに基づきまして検討してまいりました。この結果、先ほど御説明あったとおりの改正という結論に至りまして、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ところでございます。委員の皆様、御審議の方、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、有機藻類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。

それでは、水野委員、お願いいたします。

○水野委員 ありがとうございます。結論から言いまして、改正案に賛成です。

それで私、31年前に初めて有機藻類の検査をさせていただきました。そのとき、アメリカの民間機関の藻類の検査だったんですが、天然物の検査だったんですね。そのときに認証機関から強く言われたのは、とにかくこれはサステナブルだ、持続可能だということを確認することということで、海の状況ですとか、タンカーは通っていないかとか、工場排水はないかとか、干場はどうだとか、そういうことを検査させていただいたんですが、天然の場合、特に適切な採取計画をちゃんと毎年見直すこと、そしてそれにのっとって実施されているかどうかの確認をするということが義務付けられていました。

藻類と農産物の違いはやはり海、川、さっき佐藤さんがおっしゃったように水に関係することですね。川ですとか海に関係してくるので、水の環境への影響というのを丁寧に認証機関の方々は確認していただきたいと思います。

今のご説明は養殖中心だったように思うんですが、先ほどお聞きしたところ、90%が養殖だとのことで、養殖に関しまして今回新たに養殖を始めるところに環境影響評価を行うということ、これはとても素晴らしいことだと思います。新たに養殖を始めるところのみならず、もう継続してやっているところに関しても環境影響評価ですとかちゃんとやっているかどうか、認証機関が確認していると思うんですけれども、既存のところの状況確認も認証機関がしているということをFAMICさんとしても確認していただきたいと思います。

いずれにせよ農産物とはまたちょっと異なるところですから、今後水産物全般の規格を作ったときに日本はリーダーになって、頑張って、素晴らしい規格を作っていただきたいと思います。ありがとうございます。

○佐藤課長補佐 御意見、ありがとうございます。先ほどおっしゃっていた養殖9割について、藻類全体を見るとそのような統計になっていて、格付品で見ると養殖なのか採取なのかというところは区別して報告をもらっていないので、その比率がそのままかどうかというところはちょっと分かりませんが、恐らく養殖が圧倒的に多いというふうに思っております。

それから、環境影響評価ですけれども、規格の中では基本的には有機の養殖を始める前にちゃんとやりなさいというような規定でして、この規格を守ることによってその状態が維持できるというふうに考えておりますので、適切に規格をしっかりと守って運用していくことが引き続き大事なのかなというふうに考えておりますので、その辺りはいろいろと体制を整えてやっていければなと思っております。

ありがとうございます。

○中嶋会長 ちょっと確認なんですが、新たに養殖を始める場合にのみ環境影響評価を行うというのが今回の。

○佐藤課長補佐 改正でございます。

○中嶋会長 それはそれでよろしいですか。

○水野委員 そこだけちょっと継続してやっているところも気を緩むことなく環境影響評価を行っていただきたいなと思いました。

○佐藤課長補佐 継続的に有機藻類として生産していく上では、常にそういう意識を持ってやってほしいという御意見と理解いたしまして、先ほどのとおりですけれども、正しくこの規格を運用していくということが重要なのかなというふうに思っております。

○中嶋会長 規格というよりも運用上、そういうふうやってほしいということですね。

○水野委員 認証の技術的基準というのがあって、そこでちゃんと記録を付けることが規定されていますので、認証機関も記録内容の確認は出来ますが、認証を受ける前というのは緊張感

もあって皆さん認証取得に向けて頑張られると思います。それで実際認証を取得しても、引き続き引き締めて、日本の水環境をよくするためにもちゃんと環境影響評価を継続して行うようにしていただきたいと思います。

○佐藤課長補佐 ありがとうございます。

○中嶋会長 分かりました。

ほかにいかがでしょうか。

じゃ、阿部委員、その後、三木委員、お願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。

今回の改正点の2点目の調製用等資材の追加というところに、生もずくと菌数が多いものに対して次亜塩素酸水若しくは電解次亜水というようなことを追加するとあります。先ほど有機藻類のJAS規格はE Uとカナダの規格に合わせてやっていったとあるんですけど、E Uの中でも特に次亜塩素酸水を使うことを禁止というか、登録されていないわけではないんですけど事実上使えないようなことが結構あります。それには影響しないのかなというのを事務局の方に伺いたいなと思いました。

○佐藤課長補佐 おっしゃるとおりE Uは、有機農産物なども含めて、次亜塩素酸水の使用というのは認めていないところで、アメリカやカナダでは認めている、使える状態であると承知しております。有機農産物JASの改正のときに、次亜塩素酸ナトリウムの追加をして、T B T通報等を行っております。そのときに特にE Uから何か質問があったとか、同等性の中で例えば条件を付けますよとか、そういったような御意見もありませんでしたし、だから、有機藻類でもいいのかということはあると思いますけれども、有機藻類の事前意図公告でも特段の御意見というのは頂いていない状態でございます。

その国の事情に応じて、いろいろと資材というのは追加だったり削除だったりというふうに検討していくことができるというのがCodexの条件の中でありますので、そこに従ったものというふうに御理解いただいているのかなと思っております。藻類はCodexはないんですけれども、有機農産物のときはそういうことかなと思っております。

○中嶋会長 よろしいですか。

○阿部委員 はい、安心しました。

○中嶋会長 じゃ、三木委員、お願いいたします。

○三木委員 水産研究・教育機構の三木でございます。

コメントと質問を幾つかお願いしたいと思います。

コメントです。（３）の養殖場の管理のところで、転換期間の中で成育期間の部分ですという御説明があったと思うんですけども、藻類の種類によってだいぶ期間が異なりもずく、わかめ、ノリ、こんぶ、全部同じイメージで捉えにくいので種類を分けてイメージ図を作っていたけるとより理解しやすいのかなというふうに思いました。

というのとあわせて、有機農産物の用語をそのまま機藻類に持ち込んでいる違和感だと思うんですけども、慣行漁場という表現については水産だとあんまり慣行漁場というような言葉は使いませんので、最初読んだとき、何だろうかというちょっと戸惑いがございました。

以上がコメントでございます。

続きまして、質問をさせていただきます。

最初のところで生産量の表があったと思います、有機藻類の生産状況のところでは外国の実績と下にありますが、この外国の実績の意味が外国で生産されたのかということと、あわせて、先ほどＥＵ、カナダの方を目指してという話があったと思うんですけども、輸出の実績の有無も併せて教えていただければと思います。

○佐藤課長補佐 御質問ありがとうございます。

先ほどコメントで頂いております用語の使い方ですけども、この資料上、慣行という表現は出てまいりますが、規格の中では慣行というような用語は使用しておりませんので、資料の作りとして今後説明するときには検討したいと思います。

それから生産サイクルの考え方についてもより分かりやすいような説明ができるように心掛けていきたいなと思います。

有機藻類の生産状況のところですけども、格付数量の数字の右側に括弧がありますけれども、有機藻類の生産事業者としては国内のＪＡＳの認証事業者と外国のＪＡＳの認証事業者も

おりまして、ここの括弧の中は外国の J A S の認証事業者が生産したものというふうに見えていただけるとよいと思います。今、外国の認証事業者は何件かあるんですけども、そこが生産したものということでございます。

輸出ですけども、有機農産物とかとちょっと違っておりまして、有機 J A S として出したかどうかというのが統計がないというか、そういう仕組みに今なっていないくて、有機同等性を用いて輸出した有機農産物の数量はここに出せるんですけども、そもそも有機藻類について日本と同等となりましたという国もなく、有機 J A S として輸出をどのぐらいしていたかというところは分からない状況でございます。

○三木委員 ありがとうございます。

あと最後に質問を一つ。調製用等資材のところですか。これは加工流通のプロセスで使うものとして出されたと思います。有機藻類の方ではあまりないと思うんですけども、ノリにおいて生産の段階で酸処理を行っているのが通常かと思います。もちろん有機酸であるというふうに認識はしておるんですが、それはその認識でよろしいのでしょうか。

○佐藤課長補佐 はい、その理解で間違いありません。そこについては有害等植物の防除のところですか、5. 7 のところで、使用禁止資材以外の資材を使用してよいということになっておりますので、使用禁止資材に該当しない酸であれば使用は可能、規格上は使用は可能というふうに御理解いただければと思います。

○三木委員 はい、分かりました。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。

ほかにいかがでございましょうか。

それでは、新藤委員、お願いします。

○新藤委員 質問なんですけれども、さっき消毒用に次亜塩素酸を使えるようにするというのはよく分かるんですけども、こういうのをを使うときに、消毒で例えば残留して塩素とか、後のルールですね、残っているものの量のルールみたいなものというのは規定があるんですよね。その辺ちょっと。



○佐藤課長補佐 残留農薬基準みたいなものを規格で定めているというものではなくて、基本的に食品衛生法上のルールの中で当然使用基準が決まっていると思いますので、そこに従うものというふうになっているということでございます。

○新藤委員 あともう一つちょっと、これも質問なんですけれども。新しく養殖を始めた場合には環境影響評価を行う。これはよく分かるんですけれども、今いろいろ聞くと海の環境って物すごくどんどん変わっちゃっていて、水温が変わったりいろんなことがあって、今までは適していたのに適してなくなるみたいなこともよく、最近だとカキの養殖場とかすごいことになっちゃっているらしくて、そういうふうに、これはルールじゃないんですけれども、今までのところも時々、定期的に環境を図っていくということもこれからの自然の変化を考えると、ちょっと必要な部分でもあるんじゃないかなという気がするんで、改定とは関係ないんですけれども、そういうことをやはりやっていくことが大事なとちょっと思っております。

○佐藤課長補佐 ありがとうございます。確かに、このところの高温だとか何とかで、有機藻類に限らず、藻類の生産量というのも落ちているという、全体の生産量も15年通してずっと減少傾向になって、特にノリとかはここ数年ずっと落ちているという状況があると思っております。ですので、規格の内容の影響評価というは別のところになるかもしれませんが、何かそういったようなところが有機藻類JASを維持していく上で、何かちょっと困ったことというのがあるようであれば、またそのタイミングで適切な改正をしていければよいのかなというふうに考えております。

ありがとうございます。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。

ほかにいかがでしょうか。

ウェブの方は何かございますか。

すみません、念のために確認ですが、先ほど水野委員からおっしゃっていただいた環境影響評価の部分なんですけれども、既に有機藻類の生産をしている方も定期的に環境影響評価をした方がいいんじゃないかという御意見だったですかね。

ただ、それはこの中に今規格として定めている。

○佐藤課長補佐 もともと環境影響評価を有機藻類の養殖等を始める前にやりましょうという規定になっているので、定期的に測りましょうということには、今現在、今回の改正をする前も後もというか、規定はしていないところです。ですので、この藻類の基準でやったとき、ちゃんと影響がないですというところをしっかりと押さえておきましょうと。だからこの規格で引き続きやっていくことで影響がないという状態で進んでいく、というような規格の内容になっているものと思っております。

○中嶋会長 今、新藤委員のご指摘から、海的环境が変わってきているので、そういうある種のモニタリングの意味も含めて、環境影響評価というのは意義があるように思ったんですけれども、ただ、現在のこの規格としてはそこまでは要求はしていない。なのである種の努力義務的な感じがします。

○佐藤課長補佐 すみません、ちょっと説明がよくなかったですが、環境に影響がないようにやることを、この規格そのものが求めていることになるので、そこに従っていくことで、それはもうその環境に影響がないように取り組むものですよというような規格になっているということです。

○中嶋会長 そのような環境のいい状態を維持できる生産行為なんだということで、環境には悪化しない。そのための有機藻類生産であるということでしたが、何か。

○水野委員 今までの方たちはどうだったんですかね。新規に関わったとき、そういう環境影響評価というのはしなかったということですか。

○佐藤課長補佐 新規に始める場合はもちろんやっております。今までもそういう規格ですので当然やっております、その後、認証を取られて、この規格に従っているということ、そういう生産を行っているということをそれぞれ認証機関の方ですとかが確認をしていくということで、それが引き続き維持されていくというものというふうに理解しております。

○水野委員 今回何であえて改正で追加に……

○佐藤課長補佐 この環境影響評価を行う対象として、今まで全く養殖をしていなかった人が新たに養殖を始める場合と、もともと慣行というのはちょっとあれですけども、もともと養殖をやっていたけれども、それを有機に変える、有機のこの規格に取り組むようにしますと言った人のその二パターンを新規というふうに言っていたんですけども、この慣行から有機に変える部分については、有機の取組をするのだから環境影響の負荷の低減を図られるだろうということで、そこで環境影響評価をする意味合いというのは乏しいのかなというところで、全くやっていないところから新たに養殖を始める場合に、環境影響評価をしっかりとやりましょうというので、そこを新規としますという改正にしたということです。

○水野委員 今まで文字に書かれていなかったけれども、それは確認していたけれども、改めてそうやって文字に表わすことによって強化するという感じですかね。

○佐藤課長補佐 もともと文字に表わしていた、規定はしていたんですけども、新たにということの「新た」の解釈、考え方を本当に一からやる人が対象ですよというような書きぶりに、そう読めるように変えたという形です。もともと規定はしています。

○水野委員 ありがとうございます。

○中嶋会長 すみません、05の資料2－3の新旧対照表で、今養殖場の話をしていますので、5.2.3だと思うんですけど。5.2.3、右側の方が古い方で、ここに「新規の」と書いてあるのがございますね。これを左側で新しく改定するのは、「新たに養殖を始め」ということにして、古い方は「新規の」は除いているということできちんと限定するということですね。

○佐藤課長補佐 はい、そういうことです。

○中嶋会長 でも以前の「新規の」というのも「新たに養殖を始め」ですか。

○佐藤課長補佐 昔の「新規の」というのは、新たに養殖を始める場合も含まれていますし、もともと養殖をしていたところから有機を新たに始める場合という二つの「新規」が入ってい

て、それをもともとやっていないところから初めてやる場合というふうに変えたということですね。

○中嶋会長 よろしいですか。このような規格ということなんですけれども。

○水野委員 養殖に関わっていなかった人がということですね。

○中川委員 すみません、今の御説明を聞いたら分かるんですけども、今の御説明を聞いてそういう意味だというふうには理解するんですけども、この文字を読むというのだとちょっと分からない。同じにしか見えないんですけど、もうちょっと分かるように書いた方がよくないですか。必ずしも皆さんが、先ほどのパワポの説明を見るわけではないのではないかと。

○佐藤課長補佐 ありがとうございます。そこがはっきり分かるように表現ぶりについては少し検討したいと思います。ありがとうございます。

○中嶋会長 これは採取場も同じことが言えますか。今の議論は養殖だけですよね。

○佐藤課長補佐 はい。

○中嶋会長 下に、新規の採取場はというのが5.3.3というのがあって、そこに「新たに採取を始め」というのがあるので、ここも同じ、すみません、さきほど非常に熱心に一つ目の規格の議論をしたので結構時間が掛かっております。もちろん、適当にやるという気持ちは全くないんですが、今事務局でこの部分を確認していただきますので、この件については一旦ペンディングをして、次の規格について先に御審議させていただいてよろしいですか。事務局で確認していただいた後に、また戻ってくるということにしたいと思います。申し訳ありません。よろしいですかね、そういう進め方で。

そうしましたら、恐れ入ります。錦鯉の用語の日本農林規格の改正についての審議を先に進めさせていただきます。申出者の方、申し訳ございません。

○渡部規格専門官 基準認証室の渡部でございます。

それでは、錦鯉一用語の日本農林規格の改正案について御説明させていただきます。

まず、資料番号02の資料1の13ページを御覧ください。

まず、この錦鯉のJASでございますが、先ほどまで説明をいろいろしてきましたJASと異なりまして、認証という行為がございません。したがって、JASマークというものもございません。用語を定めているというものでございます。そこがほかの規格とは大きく違うと。この規格はJASでは唯一そういう類型のものでございます。

13ページの右側、中ほどに、輸出額の推移というのがございます。錦鯉自体の背景なんですけれども、輸出重点品目に設定いたしまして、農水省としてもいろいろと輸出を後押ししているところなんですけれども、近年非常に輸出が増えてございます。この10年間で大体3倍になっている。令和7年は最高額100億の大台にのったというところでございます。

では、何が決まっているかということでございますが、左下にございます。規定されている品種となっています。品種を規定しているんですね。例えば図A-3として、「昭和三色」の例を記載してございますが、図A-3といたしまして、カラーの写真を載せるということとともに、左側にあるような定義を規定していると。定義は何を規定しているかといいますと、色ですとか、斑紋の形だとか場所ですね。こういうものを規定しています。つまり見た目なんです。見た目を規定しているというものでございます。

これを品種として規定しているんですけれども、実は品種って生物学的なspeciesという種とは違いまして、ここでの品種は見た目なので、小さいときはAという品種に当てはまらないけれども、大きくなったらAという品種に当てはまるというケースもあります。実際あるかどうか分かりませんが、Aという品種がBという品種に変わるとか、そういうものでございます。

次のページに、改正の概要を書いてございます。この品種なんですけれども、左側にございますように「紅白」「大正三色」「昭和三色」といった品種が20品種ほど定まっております。この20品種に入らないものをまとめて品種群といたしまして、「変わり鯉」という形でグルーピングしてございました。これは国内の品評会ですとか取引の実態を踏まえてそのようにしていたんですが、その実態が最近変わって、「変わり鯉」の中でも光っているもの、これを「光り変わり鯉」というふうに取り扱われるようになってまいりました。そういった実態を踏まえまして、JASの方も品種群を少し分けまして「光り変わり鯉」と「変わり鯉」に、二つに分けたというところでございます。

あとパブリックコメントの結果の方を御紹介させていただきます。資料番号の10の資料3

でございます。こちらパブリックコメントの方、6件ほど御意見がございました。6件ございましたが、4件は直接この改正には関係がないというものでございました。2点について整理してございます。

まず、1点目でございますが、こちらは品種について御意見を頂いてございます。先ほど申し上げたように、錦鯉の品種というのは犬の別種というようなものではないですと、あくまで人間が選別、固定したものですよという御意見でございました。

もう1点、その中で税金でそこまで力を入れるほどのことなのかということの御意見というか、感想を頂いてございます。

右側にその回答を書いておりますけれども、まず最初の方ですね。前段につきましては先ほど申し上げたように、「一定の外観上の特性に応じて改良及び選別され、同一の単位として分類される錦鯉の類型」というふうに定義をし、「生物分類学上の種(species)とは異なる」ということの注釈も記載しているというところでございます。こういった回答をします。

後段につきましては、「JAS制度では、ビジネスにおいて戦略的にJASを活用したい事業者・団体・産地・地域からの提案を受けて、官民連携により規格化することが可能である」ということをまず御説明した上で、このJASにつきましても全国錦鯉振興会からの提案を受けて、令和4年に制定されたものだということを御説明するとともに、輸出の重要品目としても掲げているところですよという回答をしたいと考えてございます。

もう1点の御意見でございます。「光り変わり鯉」を新設することに賛成だということでございますけれども、食べる魚、食用の鯉ですとか、鯉料理は対象でないことを明確にすべきじゃないかという御意見でございますが、現行の規格の中では食用の鯉は対象としていませんということを明確にしてございますという回答にしたいと思っております。

それから、新旧対照表の方を御覧いただきたいんですけども、こちらは資料番号でいいますと、06番の資料2-4でございます。右側が現行で、左側は「新」ということでございますが、先ほど申し上げたような改正をしていくということで、少しページをめくっていただいて、三つ下ですね、もう一つ下ですかね。そちらを御覧いただくと、右側が現行で左側が「新」なんですけれども、そこの中に附属書Aの注記2というところがございます。注記2というところは波線が引いてございます。パブリックコメントのとき以降にここを変えましたということで、波線にしているんですが、右側は読点、点が打ってございます。これを左はカンマ、ちょっと見にくいんですがカンマでございます。読点だったものをカンマに変えるということを追加させていただいてございます。

それから、ちょうど今写真が出ていますけれども、これが「光り変わり鯉」でございます。右も左も全部「光り変わり鯉」で、このような光り方、決して発光しているわけじゃなくて反射をしているというような形でございます。

次のページを御覧いただくと、こちらが光っていない「変わり鯉」、今後は通常の「変わり鯉」ということになるんですけれども、というものでございます。という違いがあるということでございます。

錦鯉のJAS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、申出者である一般社団法人全日本錦鯉振興会様から、補足説明がありましたらお願いいたします。

○吉田（全日本錦鯉振興会） 分かりやすい説明、ありがとうございます。

今回、「変わり鯉」を光りに分けたという理由が、見たとおりすごくきれいで外国の方にとっても人気があるんですね。生産量がすごく増えて、これがかなりよくなって、通常の変り鯉は品評会で勝てなくなってしまったと。そうすると負けると変わり鯉の生産量が減ってしまうということで分類をしました。

変わり鯉というのはもともとある20品種以外に入らないものをまとめているんですね。できてすぐの品種をいきなり品種名としてJAS認定はあり得ないので、まずそれが流通量ができて、生産量も増えて初めて、一つの品評会の分類として使えるようになります。今回光りものが非常に多くなって、現場からも出す前から勝負が決まっているので、お客さんも出品も減ってしまうということで出させていただきました。

JASの方に定義していただいたのがちょうど4年前です。4年前に第1回の世界サミットというのを新潟で、朱鷺メッセで行いました。そちらの場所でちょうどいいタイミングで、このJAS認定ということ、本当在日の駐日大使もたくさん呼びまして、海外のバイヤーも何十人って呼んで、そこで発表をさせていただきました。非常にそういう面ではいいタイミングで出した。今年もまた11月に行われます。今、JASだけではなくて、GI、地理的証明を申請しています。それはなぜかという、やはり海外の特に中国、インドネシア辺りが錦鯉の生産がすごく進んでいます。中国ですと日本の面積的には200倍の規模でやっています。インドネシアも本当に零細が多いんですけれども、2,000件、日本の10倍程度の生産者が増え

ています。そちらで作った日本錦鯉的な形で販売されるので、やはり日本オリジナルを維持するためには、このJAS認定、またGI登録が必要だなと。

ただ一つ、ここで本当にいつもお願い、先ほどもありました文言に対しての定義ですので、マークが使えないんですね。ですので本当にこの認知度が全然上がらないです、JASの。残念ながら。ただむやみに付けられても困るので、例えば振興会で発行する生産証明書、今生産証明書は会の方でちゃんと鯉のデータを登録して、それをデータベース化して、将来的にこの親鯉だとかこういういい鯉が産まれたなということに使えるんじゃないかということで、生産者ごとの生産証明を発行しています。そこの品種名にJAS認定というぽんとマークが入るだけでも価値観がぐっと上がります。あと全国大会の振興会主催の品評会もございますので、その品評会に出す賞状は全部この優勝の分類は、全てJASの規定の中の分類ですので、そこにもJASマークをもし付ければすごく認知度が上がるんじゃないかなと。一般に構わず文言でみんな付けてしまうわけではないので、飽くまでも振興会が主催のものに関してだけでもJASマークを使わせていただくと、認知が上がって非常に、ずっと前からお願いしているんですけども、すごく海外との。

今中国が非常に厳しくて、国内の景気が悪い、売れないということで、オールチャイナの品評会も日本の審査員を全部排除、日本の業者も入れない。海外の有力なバイヤーを呼んで審査員をしていただいて、大接待接待で売り込むということもされています。中国はもともと錦鯉は中国だって、ちょっと言ったりする方もいらっしゃるの、そういう意味でも日本のオリジナルであるブランドを維持するためにも、是非いい意味でJASマークを利用させていただければ、少しお願いもさせていただきました。

以上です。

○中嶋会長 御説明、ありがとうございました。

それでは、御質問、御意見があれば伺いたいと思います。いかがでございましょうか。

じゃ、中川委員、その後、大谷委員。

○中川委員 御説明、ありがとうございました。非常に興味深く聞かせていただきました。

この規格、非常に大事な規格だと思っておりますし、先ほどGIの申請をなさっているということで、日本の貴重な産品が守られるということでもとても大事だと思っていて、多分同じ思いだと思うんですけども、ただこの規格があってもきちんとしたレベルの高い錦鯉が守られ



ないということになってしまったら意味がないので、是非この規格を活用できるようにできればというのは非常に強く思っているんですけども、ここから先はちょっと私、全然こういったことに専門ではないので御質問も混じるんですけども、この品種というか、見た目で分けた品種が適切に品評会で、これはこれです、これはこれですというふうにちゃんと品評されなければ意味がないということなんですよね。そしたら、それが適切にできるか否かは品評する人の理解とか、もしかしたらモラルとか知識とかによるという、それもそういうことでしょうか。

○吉田（全日本錦鯉振興会）　そうですね。審査ってどうしても自分の好き嫌いとか、好みがどうしてもある程度近いものが出ます。ですのでやっぱり班によっては、一人や二人ではなくて、7名で一つの品種をやります。全体総合を決めるときは8タイトは81名で審査します。最大公約数がトップを取れるように考えています。あと品種を間違えて出さないように出品の段階で写真を送ってもらって、事務局が全部チェックして、間違っているときは品種を変えてもらうということで、間違った品種で審査はしないようにということを当然しています。

○中川委員　多分J A Sがうまく活用される可能性があるとしたら、このJ A Sに基づいた、こういう教育を受けて、こういう知識を持っている人でなければ品評できないという、そういう制度をつくってしまうことだと思うんですけども、そういったことはなかなか難しいんでしょうか。

○吉田（全日本錦鯉振興会）　最初、J A S認定を定義するときにそんな話も出していただきまして、例えばJ A S認定審査員という形ができないかということで、ただその当時はまず感覚がメインだったんで、数値化が非常に難しいということだったんですが、今品目団体で補助を頂いている中で、錦鯉の過去の入賞写真を全部コンピューターに、A Iに読み込ませてアルゴリズムでやっているんで、かなり数値化できるようになってきたんですね。その数値化の基準の中でちゃんと守れる人を理解している人を認定審査員ということであれば、ちょっとまた違う形でJ A Sを利用できるかなということも少し考えております。

○中川委員　多分、一般社団法人全日本錦鯉振興会が親になって、このJ A Sに基づいて、こういう判断をしなければいけないという、今J A Sの0020番ですけども、違う番号のJ A

Sがあって、品評をする方の基準みたいなのを作れてやるのが、この0020と両方をうまく活用する方法ではないかとは思いますが。すみません、ちょっと勝手な考えで。

○吉田（全日本錦鯉振興会） とんでもないです。本当にすごく、それ重要だと思います。ありがとうございます。

○中嶋会長 それは検査認証規格みたいなものですね。

○中川委員 それと能力基準規格というんですか。

○中嶋会長 それはあると思います。ISOの規格があると思います。分かりました。  
それでは大谷委員、お願いいたします。

○大谷委員 簡単な質問ですが、この品種という言葉は国内で使われるのは良いのですが、海外で説明されるときはどのような用語を使っていらっしゃるのでしょうか。

○吉田（全日本錦鯉振興会） 外国の方には、variety でやっています。

○大谷委員 variety で、species は使わずに variety 。

○吉田（全日本錦鯉振興会） species というと鯉とかフナとかとは違っちゃいますので。

○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 ほかにいかがでございましょうか。

ちょっと途中でお話いただき、また中川委員からも助言もあった件は、また今後の課題ということだとは思いますが。例えば、ベにふうきの検査とか、それからβ-クリプトキサンチンの検査方法の規格がJASにはあるわけですが、それはある種の物差しですね。だからこのカタログも物差しになっているわけで、それと合致しているかどうかを確かめることで、これは適切な品質の高い錦鯉だということになっているので、立て付けとしては同じだと思う

んですが、その場合、この物差しを使ったということを検査法の J A S マークを付けるのと同じようなことが将来できるんじゃないかなと。ただ、ここはまだ余り議論が深まっておりませんので、今回改正していただいた後、次の機会にまたチャレンジしていただくことなのかなというふうに思いました。

それから、あとちょっとざれごとかもしれませんが、イラストでは光り輝くのは金色になっているんですけど、写真を見ると銀色に見えるんですが。この金のイラストを見たときに、何か発光しているのかなと思いました。

○吉田（全日本錦鯉振興会） メタリックですね、発光というよりね。ライトじゃなくて、メタリックですね。

○中嶋会長 メタリックですよ。すみません、ちょっとざれごとのコメントです。

○吉田（全日本錦鯉振興会） 付け加えですけれども、最近、パブコメで真鯉との線引きというのがあったんですけれども、海外へ行くときっちり線引きしてくれていまして、鯉というと錦鯉なんです。K O I は。食用はみんなコモンカープという線を引いてくれています。

○中嶋会長 じゃあ、どうぞ、水野委員。マイクをお持ちください。

○水野委員 これって、せっかく規格があるので、認証の技術的基準というのをつくって、審査する人の基準とか付け加えることはできないんですか。

○渡部規格専門官 渡部でございます。

まず、J A S 制度上、二つのことができると思っています。一つは鑑定方法、法律の中に鑑定方法というのがありますが、これはつくればいいわけですね。その中に鑑定基準と方法を決めるということ、もう一つはそれをやる人、要員認証です。なので資格要件を設けて、要員認証をしていくという。これもできます。どちらもできるので、そういう形でやっていくのが今のお話なのかなというふうに聞いていて思いました。

○水野委員 絶対強化すべきですよ。すばらしい鯉ですからね。ありがとうございます。

すみません、品評会に出られる鯉は大体何歳ぐらいなんですか。全然鯉のことを知らないもので。

○吉田（全日本錦鯉振興会） あるあるですけど、錦鯉じゃないんですけど、緋鯉なんですけど、一番長く生きたのは226歳って言われています。飛騨高山の方の旧家に6代、7代続いた鯉がいます。そのうろこを学者さんが、冬眠するので、年輪が216あって、あと10年生きたんで、絶対とは言えないですが、その可能性が高いと。通常でも100年、70年と生きます。ただ、きれに見えるのは十五、六歳ぐらい。だんだん色が落ちりとか、いつまでも美しいのもいらっしやいますけれども、そういうことがあるんですね。ただ、冬も加温してどんどん大きくしゃうので、1年に2年分、年を取っていくので、ちょっと老いるのも早いかなというところもあります。

○水野委員 ありがとうございます。参考になりました。

○中嶋会長 いい質問をしていただきました。

ありがとうございました。よろしいでしょうか。

それでは、御意見が出尽くしたと思いますので、錦鯉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、この規格の改正については案のとおり改正すべきと議決した旨、報告させていただきます。ありがとうございました。

それでは、先ほどペンディングにさせていただきました有機藻類の日本農林規格の審議にもう一度戻りたいと思います。

じゃ、御担当からお願いします。

○佐藤課長補佐 先ほどお話にあった採取場の管理のところについても同様の記載になっているというところですけども、こちらも同じように、本当に新たに採取を始めるというような

意味合いで記載しておりますので、養殖場についても採取場についても同様に改正を行っております。中川委員からもありました、この書きぶりについては今この時点で、すみません、これでというのが代替案なのか、これでいくのかというところはちょっと決め切れないところがありますので、一旦書きぶりについては検討したいなというふうに考えております。

○中嶋会長 今回の件についてはよろしいでしょうか。

ほかに何か御意見ございますか。

では、一応御意見は出尽くしたということで、この件についての確認をさせていただきたいと思います。今のお話があったとおり、ここの部分ですね、今の改正する場所は特定させていただきましたので、これについて必要な文言の修正はするということなんですが、枠組みについては一応御理解いただいたんではないかなと思いますけれども、よろしいでしょうか。これに基づいて運用していくということで。

では、今回の改正については案を一部修正の上、改正すべきということ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。

では、その旨議決したと報告させていただき、修正内容につきましては事務局と私の方で確認をした上で、そのように進めさせていただくことをお認めいただけますでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○中嶋会長 ありがとうございます。ではそのようにさせていただきます。

ありがとうございました。

それでは、改正につきましては以上で終了いたしました。

次は確認の3件がございます。大豆ミート食品類の日本農林規格の確認について審議を始めたと思います。

ちょっとお申出者の方が着席するまでお待ちいたします。

それでは、事務局から確認案について、説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 基準認証室の渡部でございます。

大豆ミート食品類の日本農林規格の確認案について御説明いたします。

本規格でございますが、令和4年、2022年に制定されたもので、当時は大塚食品の方から申出がありました。今回の確認案につきましては日本大豆ミート協会、その後つくられましたこの協会の方から確認案の申出があったというところでございます。

これも先ほどのアーモンドミルク同様、プラントベース食品でございます。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いるというところで、年々市場規模も拡大してきているというところでございます。

左下の方に表がございます。こちらを御覧いただきますと、まず大豆ミート食品と調製大豆ミート食品と2区分に分けてございます。それぞれ規格が決まっているんですが、例えばバランスよく9種類の必須アミノ酸が含まれていることを表わす指標でございますアミノ酸スコア、これが100である。畜肉と同様の100であるということをお大豆ミート食品はまとめてございます。それから使用しない原材料として、プラントベース食品でございますので動物性のものを使っていませんよということで、使わないというのが大豆ミート食品。それから調製大豆ミートの方は若干使ってもいいということで、卵、乳あるいは調味料を使ってもいいというような規定ぶりになってございます。あと大豆たんぱく質の含有率を定めているというところでございます。

右側の表を見ていただきますと、こちらは格付率等の推移でございますが、実は前年少し生産量が減ってきてございます。ただ、業務量製品については減ってはいるんですけども、インバウンド需要などもあって、安定的に推移をしていくものではないかというふうに予測をしているというところでございます。

という中で、今回見直しを行った結果、必要十分な規定内容を含んでおり、妥当な水準になっているということ、それから生産や取引において本JASが活用されていること、それから消費者への訴求として本JASが活用されるということ等から、生産の合理化、消費者の選択機会拡大への寄与、これを目的とする差別化JAS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。

確認案につきましては、以上でございます。

失礼しました。パブリックコメントの募集について結果を申し上げます。

資料番号10、資料3の21ページでございます。5件の御意見がございました。

次のページでございます。

規格全般につきましては、御意見として最初に大豆ミート食品と、それから植物性たんぱくという別の J A S があるんですが、この違いは何でしょうかという御質問でございました。植物性たんぱくというのは大豆とか小麦とかを主原料として作られたもので、主として加工食品の原材料に用いられるものでございます。これに対しまして大豆ミート食品類というのは、主原料は大豆に特化したものでございまして、肉様の特徴を有するというふうに加工作したものということをまず御説明させていただきます。このためということで、規格の内容でアミノ酸スコアですとか、大豆たんぱく含有率が定まっているということを御説明したいというふうに考えてございます。

それから 2 点目と 3 点目です。大豆ミート食品類の J A S で定めている誤認防止の表示、これに加えて、植物原料由来といった表示も規定してはどうかという意見が 2 件ございました。22 ページの右側に記載しているように、食品表示については、食品表示基準に基づいて我が国はやると。それから輸出した場合は当該国の基準に従って表示するというをまず書かせていただいた上で、この J A S では大豆ミート食品といったものをまず記載していただくということと、それから食肉ではない旨の説明を記載するといったような規定の内容を御説明させていただこうというふうに考えているところでございます。

それから、23 ページの下でございますが、こちらは表示の基準、これも表示のお話なんですけれども、食肉でないことの説明についての御意見を頂いてございます。消費者に誤認を与えないようにこういった表示をすることと規定していますということを、回答させていただこうというふうに考えているところでございます。

大豆ミート食品類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、申出者である日本大豆ミート協会様から、補足説明があればお願いしたいと思います。

○新田（日本大豆ミート協会） ありがとうございます。御丁寧に説明していただきありがとうございます。日本大豆ミート協会の新田と申します。

特に補足説明等はございません。よろしくお願いします。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、今の本規格につきまして、御質問、御意見があれば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。

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。

一つ質問なんですけれども、この大豆ミート食品類のJAS制定のときに、調製大豆ミート食品ですけれども、大豆たんぱくの含有率が1%という数字は低くないかという議論があつて、ただ一応初めてのJASで、これで制定をして、現状もそうであるしということで始めて、見直しのときにまた考えていきたいというような御説明だったと思うんですけれども、今回数字を上げようかという前向きな議論があつたのかどうかとか、それは難しいということでここに落ち着いたのか、その辺り、伺えればと思います。

○小山（日本大豆ミート協会） 大豆ミート協会の小山と申します。御質問ありがとうございます。

大豆たんぱくの含有量1%というのは、一般の方から見るとかなり低いように思われるんですけれども、これは乾燥状態での原材料の使用時のパーセンテージですので、通常我々が使用するときは水戻しをしますので、そうすると大体4倍から5倍ぐらい増えていくので、実際我々が肉を使ったときのたんぱく量とは遜色のない状況になるので、そこがなかなかこの数字から見ると御理解が得られなかったんですけれども、実際、我々通常の食肉製品と使うものに当たっては遜色のないパーセンテージであるということが確認できましたので、今回も引き続きこの数字のままでいかせていただいたということになります。

○山根委員 ありがとうございます。メーカーによって幅はあるんですか。大体均一されているんでしょうか。

○小山（日本大豆ミート協会） 我々の調査では多少幅はありますけれども、調製大豆ミート食品というのは、ちょうど写真にもあるとおり、例えば揚げ物ですと当然衣がありますし、ハンバーグですと衣がないので、当然全体のたんぱく量というのはどちらかというと個々、商品というか、ハンバーグだったり、トンカツだったり、商品群によってやっぱり幅は変わってく



るんですけども、作られているメーカーさんにおいてはそれほど差がないというような状況です。

○中嶋会長 よろしいでしょうか。ありがとうございます。

ほかにいかがでございますか。よろしいでしょうか。

では御意見は出尽くしたようですので、この大豆ミート食品類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こと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、案のとおり確認すべきと議決した旨、報告させていただきます。

ありがとうございます。

それでは次に進みたいと思います。

次は、そしゃく配慮食品の日本農林規格の確認についての審議となります。

それでは、事務局から確認案について説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 はい、基準認証室の渡部でございます。

そしゃく配慮食品の日本農林規格の確認案について御説明させていただきます。

まずこのそしゃく配慮食品の日本農林規格でございますが、2016年、平成28年、約10年前に制定されたものでございます。本日の議題の中で最も古いということになるわけでございます。直近の改正が令和3年に行われておりまして、それ以来の見直しということでございます。この規格、今回確認案ということで、日本介護食品協議会の方から確認案の申出がございました。それを受けて御提案するものでございます。

まず、そしゃく配慮食品というのは通常の商品と比べて、かむことへの負担が小さい加工食品、例えば介護食品など、かむ方が難しい方に向けた食品が対象となっているというところでございます。

左下に区分が書いてございます。「容易にかめる」ですとか「歯ぐきでつぶせる」といった区分がございまして、それぞれの品質の基準とそれに応じて表示する用語というものを定めていると、こういった規格内容になってございます。

右側に生産状況についてまとめてございます。ここ近年、生産数量は大きな変化はなく横ばい状態かなというふうに考えているところでございます。また、格付数量につきましても、格付率、決して高くはないんですけれども横ばいで推移しているというところでございます。

今回の見直しの結果、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、それから取引の円滑化、消費者の選択の機会拡大の寄与を目的とする平準化を目的としたJASとして、現行の規格が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。

パブリックコメントは1件、御意見がございました。こちらも御紹介させていただきます。

資料番号10の資料3の26ページでございます。

そしゃく配慮食品、今介護食品などが対象になるものですから、この御意見は介護をするに当たっての観察のポイントだとか、あるいは要介護者の方に対してどのような姿勢を取ってもらうかとか、そういったことについて情報提供を二次元コードなどを使ってされたらどうですかという、義務化してくださいという御意見でございました。

これに対しまして、食品表示につきましては、食品表示基準に従って書くことがありますよということを前提として書いてございますけれども、本JASでは食品表示基準に定められている表示事項に加えまして、容易にかめることですか、調理方法などを記載しているということを御説明させていただいております。いただいた御意見につきましては、今後の参考とさせていただきますというふうに考えているところでございます。

そしゃく配慮食品につきましては、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、申出者である日本介護食品協議会様から、補足説明があればお願いいたします。

○藤崎（日本介護食品協議会） 日本介護食品協議会の藤崎でございます。

特段、補足説明はございません。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、本規格の確認につきまして、御意見、御質問があれば御発言いただきたいと思いますのですが、いかがでございましょうか。

よろしいですか。

では、特に御意見はないということなので、確認に進みたいと思います。

そしやく配慮食品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、案のとおり確認すべきと議決した旨、報告させていただきます。

ありがとうございました。

それでは、最後の規格に移りたいと思います。

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の確認についての審議でございます。

事務局から、確認案について説明をお願いいたします。

○渡部規格専門官 基準認証室の渡部でございます。

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の確認案について、御説明させていただきます。

まず、このプロバイオポニックスという技術なんですが、これは右下にイラストがございすけれども、水中に投入した有機物、食品廃棄物などが該当するんですけれども、これを微生物が分解していったって、栽培する植物が養分として吸収しやすいような形に分解・変換をさせていくという技術でございます。養液栽培、水耕栽培の技術でございます。

この規格は、令和4年、2022年に制定されてございますが、当時、有機質肥料活用型養液栽培研究会、それと旭化成株式会社の合同での申出で提案があつて、制定されたものでございます。今回の確認案につきましても、同研究会と旭化成さんからの申出ということになっているところでございます。

このプロバイオポニックス技術なんですけれども、通常の養液栽培の場合は化石燃料に依存した窒素成分を使用するということになるのですけれども、先ほど申し上げたように有機物を投入するという事でございますので、環境に配慮した農産物として消費者への訴求が可能となるというふうに考えているところでございます。

この規格は今どのぐらい使われているかということなんでございますが、現在、事業者さん

2者でございます。2023年に1者、それから今年4月に1者、認証がされているという状況でございます、まだまだこれからの発展していくものというふうに考えているところでございます。

見直しの結果なんでございますが、本JASは必要十分な規定内容を含んでおり、かつ適切な水準となっていること等から、生産の高度化、消費者の選択規格拡大の寄与を目的とする差別化を目的としたJAS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。

パブリックコメントの結果を報告いたします。ファイルナンバー10の資料3の27ページを御覧ください。

1件、御意見がございました。こちらは規格中に微量元素というものの定義を定めているんですが、それについての御意見でございまして、微量元素、ホウ素、マンガン、鉄、銅、亜鉛、モリブデン、塩素、ニッケルというふうに定義をしているんですが、一方で有機農産物の場合は今申し上げたものの中でニッケルが入っていないということで、これに合わせてはどうですかという御意見でございました。有機農産物は土壌を使った土耕栽培でございます。こちらは水耕栽培でございまして、プロバイオポニックス技術による養液栽培に用いられているバイオマス、有機物ですが、そういった食品残渣からの共有というのは、ニッケルを供給するのはいろいろ難しいので、こちらは必要な微量元素として規定しておきたいというふうに考えているところでございます。

ちなみにこの微量元素は天然物ではなく化学合成したものでもいいんですよというふうに規定をしているところでございます。

以上、プロバイオポニックス技術による養液栽培農産物の日本農林規格の確認案についての説明でございます。

○中嶋会長 ありがとうございます。

それでは、申出者である有機質肥料活用型養液栽培研究会様から、補足説明があればお願いいたします。

○篠原（有機質肥料活用型養液栽培研究会） 本日はありがとうございます。有機質肥料活用型養液栽培研究会会長の篠原と申します。

本日はどうもありがとうございます。一つだけちょっと補足するとすれば、簡単な補足でし

かないんですが、従来の水耕栽培、植物工場なんかも大体水耕栽培で行われておりますけれども、ほとんどが化学肥料で行われまして、有機肥料で栽培しようとするとう水が腐っちゃう。水が腐っちゃうと植物を植えても根っこと一緒に腐っちゃうということで、どうしても有機肥料が使えないというのが水耕栽培植物工場の宿命だったんですけれども、この技術で初めて有機肥料を使って栽培ができるようになったということで、2022年にJAS規格を認めていただきました。是非継続していきたいと思いますので、御審議のほど、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、本件につきまして何か御意見、御質問があれば承りたいと思いますが、いかがでしょうか。

私から一つ。さきほど事業者が2者っておっしゃったと思うんですが、この資料の最後のページだと、生産者は30者と書いてあるんですが、その違いは何でしょうか。

○渡部規格専門官 渡部でございます。

左下に書いてございます近況は、今篠原さんが会長をされている研究会の会員が58者であって、このうち生産者が30者いらっしゃるということでございます。つまりこのプロバイオポニックスの技術を活用されていたり、これから活用されようとしていたりする方々がこれだけいらっしゃいますよということが30者というものでございます。

○中嶋会長 実際に生産している方は2者という意味ですか。さっきの2者というのは。

○渡部規格専門官 JASの認証を取られている方が2者ということでございます。

○中嶋会長 認証を取られているのが2者。分かりました。失礼しました。

あともう1点だけ。今の御説明を伺うと非常に素晴らしいと思いますが、ただ、まだ発展途上ということなので、これをもっと広げるときの課題はどういうことだと今認識されていらっしゃるんですか。

○篠原（有機質肥料活用型養液栽培研究会） 重要な御指摘、ありがとうございます。一つこの技術の普及がなかなか進まない一つの理由として、水の中に微生物を飼うわけですね。そこ

に有機肥料を入れるというやり方を取るわけですが、それですとやはり作物の管理だけでも農家さんは大変なのに、微生物の管理もしなきゃいけないということで、ちょっと技術的にハードルが高いんじゃないかというのが我々の反省点でもありました。それで農研機構としては、旭化成さんと一緒に研究をして、もうあらかじめ我々の方で微生物の力で有機肥料を無機肥料に変えてしまっただけで、それを利用すればこのプロバイオポニックスの栽培がすぐできる。今までの化学肥料と同じような感覚で御使用いただいて、作物を育てることができるというのをできないかということで技術開発いたしまして、ちょっと手前みその話ではあるんですが、農研機構と旭化成とでベンチャー企業を立ち上げまして、農研ネイチャー・ポニックスという企業を立ち上げまして、正にその肥料を今後提供して行って、どの農家さんにも取り組みやすい技術として普及させていけたらなと考えております。

○中嶋会長 御説明ありがとうございました。

ほかによろしいでしょうか。

大谷委員。

○大谷委員 どうもありがとうございました。

今の最後の説明ですと、これはここにあるプロバイオポニックスとはちょっとイメージが違い、あらかじめ作ったものを養液肥料として使うというイメージなんですが、その辺の整合性はどうか考えればよろしいでしょうか。

○渡部規格専門官 渡部でございます。

今、篠原さんから御提案があったケースだと、今の規格には合いません。合いませんが、もしそういうことも取り入れていくということであれば、規格を改正していく必要はあると考えてございます。

○井手上（農研ネイチャー・ポニックス） すみません。私は、もともと旭化成で、今はネイチャー・ポニックスのCEOをさせてもらっております井手上と申します。

先ほど、この規格には合わないというお話があったんですけど、今回の改正をするかどうか話し合う中で、植物がないといけないのかという議論はしていて、例えば液肥を作って、配管を通して植物の方につなげていく。これは液肥をつくる場所には植物はないんだけど、

液肥を作っているところと栽培箇所が配管でつながっているだけだから、これはいいんじゃないかとかという議論を重ねてきて、ですのであらかじめ無機化をしたものであったとしても、このプロバイオポニックス J A S というのは合致するというのは確認を取っております。

先ほど言われた合致しないんじゃないかというところに関しては、例えば工場で液肥を作って、それを物流業者に運んでもらって、例えばどこかで販売してもらって、アマゾンとかでもいいんですけれども販売してもらって、それを買った人が栽培をしたときに、確かにほかで無機化はしているものを使っているはいるけれども、適合されるかというとその過程でいろんな流通業者とかが入ってきているから、それは適合しないんじゃないかというお話で、そこに関しては今後また議論をしていって、そういうパターンも認められるかどうかというのは話し合っていこうという話はしております。

○大谷委員 農家さんがオンサイトで肥料を作るとなると、さっき管理が難しいという話をおっしゃっていた問題は余り解決しないような気がしますけど、どんなものなのでしょうか。

○井手上（農研ネイチャー・ポニックス） 例えば夏場、気温が上がってくると溶存酸素量が減ってくる。根っこは酸素を吸いたがる、微生物も酸素を吸いたがるということで、植物がそこにいると一つパラメーターが増えて、酸欠状態になって栽培が難しかったりするんですけど、あらかじめこちらで温度とか管理をしながら、例えば30度帯とかで微生物が活発に活動しやすいような状態で有機物を入れて液肥を作ってあげる。その液肥を流してあげると、そこは栽培区域と分けることができるので栽培しやすいんですよというところで、今実際にこの2月に1社、イオンアグリ創造さんがプロバイオポニックス J A S を取得してくれたんですけれども、そこはそういった形であらかじめ作ったものを配管でつながて、その先でミニトマトを栽培しております。

○大谷委員 養液を循環させているんですか。

○井手上（農研ネイチャー・ポニックス） 今は養液は循環させず、かけ流しタイプでイオンアグリ創造さんはされておられます。

○大谷委員 そうなんですか。もともとは養液循環だったような気がしますけれども、いかが

なんでしょう。そうでもない。

○篠原（有機質肥料活用型養液栽培研究会） 循環は特に義務でも何でもありません。確かに御懸念がこれかなと思うのは、かけ流し式だと微生物も流れちゃって分解してくれないんじゃないかという不安がもしかしたらお持ちになられるかもしれませんが、実際には微生物は栽培層の壁にもいますし、根っこの表面に発達しますので、かけ流し式でも特に問題ないという状態になります。

○中嶋会長 ありがとうございます。理解が深まりました。ほかにいかがでございましょうか。よろしいでしょうか。

それでは、御意見が出尽くしたようですので、プロバイオニクス技術による養液栽培の農産物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、案のとおり確認すべきと議決した旨、報告させていただきます。

ありがとうございました。

それでは、すみません、長くなりました。

議題（２）のその他ですが、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 それでは、本日の審議はこれで終了といたします。当初の予定よりも相当長く延長してしまいまして、皆様にお付き合いいただいたこと、ありがとうございます。ただ、本当に充実した議論をさせていただきました。感謝を申し上げます。

では、進行を事務局にお返しいたします。



○渡部規格専門官 ありがとうございました。

長時間にわたり、熱心な御審議を頂きまして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、速やかに制定、改正、確認の公示ができるよう所要の処理を行ってまいります。

それでは以上をもちまして、令和8年度第1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。

午後5時15分 閉会