

平成25年度
新分野のJAS規格化委託事業報告書

平成26年3月
公益社団法人 農林水産・食品産業技術振興協会

目 次

はじめに	1
I. 「新分野 JAS 規格制定戦略案」策定のための調査	1
1. 調査の方法	1
1-1 調査に当たっての配慮事項	1
1-2 「委員会」の設置	2
1-3 調査すべき新分野及び課題	2
1-4 ヒアリングの実施と調査事項	4
2. 調査の結果と考察	5
2-1 食品企業等へのヒアリング調査	5
2-2 規格化すべき新分野及び課題の優先順位付け	7
II. 新たな JAS 規格の制定に資する調査	11
1. 調査の方向性	11
1-1 調査の方法	11
1-2 調査の結果及び考察	12
2. 新たな JAS 規格の制定に資する調査の総合評価	16

【資料編】

表 1 「本委員会」委員名簿	18
表 2 「専門委員会」委員名簿	18
表 3 「オブザーバー」名簿	18
表 4 新分野 JAS 規格化課題に対する企業の意見	19
表 5 規格化すべき新分野及び課題の優先順位付け	29
表 6 消費者団体に対するヒアリング調査結果	34

表 7	流通団体に対するヒアリング調査結果	37
表 8	新分野 J A S 規格の課題に対する委員の参考意見	38
表 9	新分野 J A S 規格化すべき分野及び課題の選定	41

(新分野 J A S 規格)

図 1	災害食の J A S 規格のイメージ	43
図 2	植物性たん白食品の J A S 規格 (ベジタリアン J A S) のイメージ	44
図 3	ハラール食品の J A S 規格のイメージ	45
図 4	低グリセミックインデックス (G I) 食品の J A S 規格 のイメージ	46
図 5	非破壊分析法で全数検査選別した高品質な農産物の J A S 規格 のイメージ	47
図 6	機能性成分保証農林水産物の J A S 規格のイメージ	48

(従来型 J A S 規格)

図 7	真空凍結乾燥食品 (フリーズドライ食品) の J A S 規格 のイメージ	49
図 8	膜技術を利用した食品 (はちみつ調整品) の J A S 規格 のイメージ	50
図 9	高圧加工技術により製造された加工食品の J A S 規格 のイメージ	51
図 10	過熱水蒸気処理により製造された加工食品の J A S 規格 のイメージ	52
図 11	新規用途米粉の J A S 規格のイメージ	53

新分野 J A S 規格化委託事業報告書

はじめに

昭和 25 年に制定された「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「J A S 法」という。）は、時代とともに制度の見直しがなされてきた。不適切な「有機」表示の氾濫に対応するため、平成 11 年に有機農産物の J A S 規格を、BSE の発生に対応するため、平成 13 年に生産情報公表牛肉の J A S 規格を制定し、消費者の安心・安全のニーズに応えてきたところである。

しかしながら、最近では、不正表示事件の多発などを背景に大きくなった消費者の食の安全・安心に対する関心に十分に対応できていなかった反省から、「食料・農業・農村基本計画」（平成 22 年 3 月閣議決定）において、新たな規格について検討し可能なものから J A S 規格化することとされたところである。

このため、農林水産省では、多様な消費者ニーズに対応し消費者の信頼の確保を図るべく、平成 25 年度「新分野 J A S 規格化委託事業」を実施し、今後規格化すべき新分野と課題について事業者や消費者等のニーズを把握するための調査を行うとともに、その中で優先順位の高い分野・課題について具体的な規格内容や規格の普及見込み等について調査することとした。

本報告書は、農林水産省から事業を受託した（公社）農林水産・食品産業技術振興協会が、仕様書に示された内容について調査した結果を取りまとめたものである。

I. 「新分野 J A S 規格制定戦略案」策定のための調査

1. 調査の方法

1-1 調査に当たっての配慮事項

事業の実施に当たっては、以下の点について配慮することとした。

- (1) 「J A S 制度のあり方検討会報告」（平成 16 年 10 月）の指摘事項
 - ① 既存の J A S 規格においては、「特色規格」、「標準規格」「等級別規格」、「業務用取引規格」の要素が混在しており、規格の性格が明確でない品目が多いため、個々の規格の性格を（「特色規格」又は「標準規格」に）明確に整理、分類していくべきである
 - ② J A S 規格を活用して飲食料品等に関する情報開示を促進する観点から、義務表示事項以外の表示内容の真正性について第三者が認証を行う J A S 規格を検討し、J A S 規格制度を活用して飲食料品の情報開示を促進することを検討すべきである。
 - ③ 生鮮食品については、⑦平成 11 年の J A S 法改正により認定事業者による

自己格付制度が導入され、日持ちしない食品についても格付が可能となっていること、④果物の糖度等の非破壊検査の技術が進歩しており、技術的にも格付が可能となっていることから、加工食品の原材料となる生鮮食品についてもJAS規格を広く制定していくことを検討する必要がある。

(2) 日本再興戦略（平成 25 年 6 月閣議決定）

日本産業再興プランとして、食品等産業資源のブランド化を推進することとしており、地域リソースの活用、結集、ブランド化を図る観点から、JAS法に基づく高水準の規格の利用を行う。

1-2 「委員会」の設置

「新分野JAS規格制定戦略案」の作成に当たって、調査すべき新分野及び課題の選定を行うとともに、優先分野の選定を行うための「本委員会」及びその下部組織として「専門委員会」を設置した。「本委員会」は、食品の規格・表示に精通した10名の学識経験者から構成し（表1）、「専門委員会」は、専門的・技術的分野に精通した10名の専門家で構成した（表2）。なお、委員会において食品製造現場等における関連情報を提供いただくために、食品の製造業者6名にオブザーバーとして参加を依頼した（表3）。

本委員会及び専門委員会は合同会議として、①平成25年7月30日、②11月18日、③平成26年3月12日の3回開催した。また、その間、メール及び個別会合により意見の収集及び調整を行った。

1-3 調査すべき新分野及び課題

第1回合同会議において、調査すべき分野及び課題について検討を行い、その結果、以下の3分野11課題を選定した。

[分野1] 品質保証等に係る基準に基づき生産された食品を規格化し、食品事業者の信頼性向上を図る分野（以下「品質管理分野」という。）

課題	特徴
非破壊分析法を活用し検査選別された青果物（以下「非破壊分析青果物」という。）の規格化	青果物の出荷に際し、光学的方法により糖度などの内部品質を非破壊的に全数を分析するための自動選別装置が普及。

PAT（プロセス解析工学）システムにより管理された食品（以下「PAT 食品」という。）の規格化	PAT は、最終製品を対象に規定された品質に適合するために、原料、中間製品の品質を迅速に分析し、その結果により製造工程を管理し最終製品の品質を確保する手法。
トレーサビリティシステムによりフードチェーン全体を通して管理された食品（以下「トレーサビリティ食品」という。）の規格化	フードチェーンの各段階の事業者が連携して取り組むチェーントレーサビリティの拡大は、食に対する消費者の信頼を確保する上で不可欠。

[分野 2] 特定の用途のための食品を規格化し、消費者の選択の合理化に資する分野（以下「特定用途分野」という。）

課題	特徴
特殊な成分を活用した食品（以下「特殊成分食品」という。）の規格化	食品に含まれる特定の成分に着目した規格を検討
非常食・災害食（以下「災害食」という。）の規格化	日本は自然災害リスクが高く、災害発生に備え、国・地方公共団体、企業及び個人が災害食を一定量備蓄していることが望ましいところであるが、災害食の明確な基準がなく、どのような食品を備蓄すれば良いのかの認知が不足。
植物性たん白を原料とした食品（以下「食品物性たん白食品」という。）の規格化	植物性たん白を原料に二次加工した食品は国内で一定の市場を形成しているが、これらの食品はベジタリアンのための食品としてのポテンシャルが高い。

[分野 3] 高度な加工技術を用いて製造された食品を規格化し、食品の製造技術の向上と製品の差別化を図る分野（以下「新技術分野」という。）

課題	特徴
真空凍結乾燥食品（以下	FD 食品は、多孔質構造であるため、復元性・溶解性に

「FD 食品」という。)の規格化	優れ、色調や香り、味、成分を良好に保持することが可能。また、低水分のため長期保存が可能。
膜技術により製造された食品（以下「膜技術食品」という。）の規格化	膜技術を利用し非加熱的に濃縮、分離、精製等を行うことにより、風味や栄養性を損なうことなく食品を加工することが可能。
高圧加工技術により製造された食品（以下「高圧技術食品」という。）の規格化	高圧加工技術を利用することにより、常温下で調理・加工が可能のため、風味の損失がなく高品質の製品を製造することが可能。
過熱水蒸気により製造された食品（以下「過熱水蒸気食品」という。）の規格化	過熱水蒸気を使用することにより、栄養等を維持しながら、加熱調理が可能
新規用途米粉及び米粉ミックス（以下「微細米粉」という。）の規格化	用途別に適する米粉の指標を示すことで、米粉を使った商品の品質を向上することが可能

1-4 ヒアリングの実施と調査事項

ヒアリングは、新たに規格化を検討すべきとされた上記3分野 11 課題について、まず食品企業及び関連企業・団体等の供給側を対象に実施した。その理由は、現行の J A S 制度は任意の制度であるため、規格化が企業等の供給側にとってメリットがあり、J A S 格付に積極的に取り組むことになって初めて普及が進むという構造から、規格化が供給側に対するインセンティブとなるか否かが重要と判断したためである。

ヒアリングは、仕様書に示された調査項目である、① 期待される市場規模及び求められる品質等、② 業界規格及び国際規格、③ 規格化に必要な技術情報について実施し、さらに文献等により調査関連情報の収集を行った。

2. 調査の結果と考察

2-1 食品企業等へのヒアリング調査

総数 32 社の食品企業等を対象に実施したヒアリング調査の結果の概要を表 4

に示した。一部の食品での規格化に対する否定的な意見があったものの、総体的にはいずれの課題についても規格化に関心を示す意見が多かった。分野及び課題ごとの主な意見は、以下のとおり。

(1) 分野1「品質管理分野」

① 課題1「非破壊分析青果物」

青果物の内部障害、糖度・酸度等の非破壊分析法に関しては、かんきつ、りんご、もも等で広く普及している。産地側は全数検査が可能のため品質のバラツキのない青果物を供給することが可能で、そのことによって消費側の評価を高めブランド形成につながるのが最大のメリット。規格化に当たっては、酸度の精度が低いこと、糖酸比について検討することや、測定方法などを規定する必要が示唆された。

② 課題2「PAT食品」及び課題3「トレーサビリティ食品」

ヒアリングした食品企業の大半が HACCP 及び ISO9001、ISO22001 のいずれか又は複数で取得しており、JAS規格による生産管理システムに関しては否定的。

(2) 分野2「特定用途分野」

① 課題1「特殊成分食品」

米油の機能性については多くの研究実績があり、将来に向けては機能性の規格は必要との意見。

鶏肉等食肉に関する機能性の研究も進んでおり、規格化と表示による消費拡大に期待。

② 課題2「災害食」

新潟県中越地震、東日本大震災を経て非常食や災害食のニーズが高まった。平成24年9月に日本災害食学会が発足し、学会活動のひとつに規格化があるが、求められる品質等については、今後の課題。

③ 課題3「植物性たん白食品」

ベジタリアン用食品としての植物性たん白食品の規格化に期待。また、植物性たん白の機能性への関心は高く、食肉製造業はアミノ酸バランス改善食品として規格化に期待。

(3) 分野3「新技術分野」

① 課題1「FD食品」

製品・素材型のFD食品はBtoBが主体で、いずれの製造メーカーも規格化の必要はないとの意見。一方、調理済み食品を真空凍結乾燥した「成型食品類」

といわれるものは技術的にも高度で、栄養性、風味等にも優れているため、その差別化のために規格化を希望。

② 課題2「膜技術食品」

トマト加工品では、トマトの搾汁の濃縮に利用。濃縮に熱を使用しないため風味が良好。ただし、トマト業界は上位2社で90%のシェアのため規格化には馴染まないとの意見。

乳製品では、チーズホエイの脱塩を始めさまざまな利用がなされているが、乳等省令で規定されているのでJAS規格には馴染まないとの意見。また、各社技術を開示することに同意を得ることは難しく規格化は難しいと判断。

はちみつ製品では、花粉、アミラーゼ、たん白質、ボツリヌスなどの除去に限外濾過膜を使用した水分調整はちみつはBtoB及びBtoCの両方で幅広く利用されており、消費者の信頼を確保するために規格化を希望。

③ 課題3「高圧技術食品」

飲料では、温州みかん果汁の殺菌として導入したが、酵素失活ができないため現在では使用していない。また、高圧技術のみでは、食品衛生法に定める殺菌条件をクリアしないことから規格化は困難と判断。

包装米飯製品では、洗米を高圧処理することでレトルト米飯と同等の芽胞殺菌が可能。レトルト米飯に比べ食味が大幅に改善したため、その差別化のために規格化を要望。

④ 課題4「過熱水蒸気食品」

過熱水蒸気による加熱は低酸素下での調理加工が可能のため、栄養性、風味などの劣化が少ない優れた加熱方法。大型連続装置が開発され、多方面での利用が拡大している。大阪科学技術センターの研究会で装置の標準化に向けた検討がなされている。装置の構造により、低酸素化の条件をクリアできないものがあるため、その差別化のためにJAS規格化を要望。

⑤ 課題5「微細米粉」

新潟県では、一般消費者用の米粉の消費拡大につなげるため「新規用途米粉の用途別推奨指標」を策定。これを参考にパン、麺、ケーキなどに使用する米粉のJAS規格化を要望。また、小麦アレルギー患者用食材として、海外市場展開に期待。

2-2 規格化すべき新分野及び課題の優先順位付け

(1) 課題の優先順位

第2回合同委員会において、今後の新たなJAS規格の制定に当たっての課題選定の基礎となるよう検討を行った。検討に当たっては、食品企業等事業者

に対するヒアリング調査をもとに、ニーズがないと判断した分野1「品質管理分野」の課題2「PAT 食品」及び課題3「トレーサビリティ」を除いた9課題について、ニーズの重要性、規格化の可能性等を総合的に勘案した。その結果、次の7課題を今後規格化の取組が望まれる新分野の課題として優先順位付けを行った。（表5）

- ・微細米粉（優先順位：1）
- ・植物性たん白食品（優先順位：2）
- ・特殊成分食品（優先順位：3）
- ・膜技術食品（優先順位：4）
- ・FD食品（優先順位：5）
- ・非破壊分析青果物（優先順位：6）
- ・災害食（優先順位：7）

① 品質管理分野

ア 非破壊分析青果物（優先順位：6）

市場流通が主体の果実等の品質評価は、糖度・酸度のみで決まるものではなく、色彩・外観はもちろん銘柄、作況など総合的に判断されることから、産地側は糖度・酸度の規格化には関心が薄い。また、光センサーの値が測定法により変動するなど課題もある。

産地側は光センサーの最大のメリットとして、全数検査によって出荷単位ごとに味のバラツキが抑えられることによる産地ブランドの確立に期待していることから、全数検査した商品としての規格を希望。

② 特定用途分野

ア 特殊成分食品（優先順位：3）

本調査でも、米油のトコフェロール等、ミカンのβ-クリプトキサンチン、鶏肉のリン脂質、大豆カゼイン、米の難消化性澱粉等の機能性に関する研究を実施中の企業等があった。

機能性表示の規制緩和について、消費者庁で検討中であるため、そのスケジュールを前提に2～3年後を目処に規格化に向け早急に検討を行う必要。

イ 災害食（優先順位：7）

平成25年9月に「日本災害食学会」が設立。非常食は災害食の一形態として位置づけられており、学会活動のひとつに、災害食の定義と規格化に向けた検討がある。また、災害食は日常の食品としても流通・消費される

ものであって、非常時にも利用が可能なものが望ましいとする考えに立っている。災害食は海外でも関心が高く、我が国での規格が海外へ広がるきっかけとなることが期待される。今後学会の動向を見ながら、中期的視点に立って検討すべき課題。

ウ 植物性たん白食品（優先順位：2）

大豆たん白については、我が国でも多くの研究がなされており、そのレベルも世界的に高く、規格化は消費者の健康的な食生活に貢献するとともに、産業振興の面からも重要である。

今日では、多様な植物性たん白利用食品が開発されていることや政府の進める機能性表示の規制緩和の動きを見据えて、植物性たん白を利用したBtoC商品の製造企業は機能性表示に対して大きな関心を寄せており、規格化に際しては、「特殊成分」を利用した「特定用途食品」としての可能性も視野に、米国の制度を参考とするなど積極的に検討する必要がある。

また、植物性たん白の持つ組織形成性を利用した食品としての新たな市場としての期待は、ベジタリアンなど動物性たん白を摂取できない人達のための成形加工食品（いわゆるコピー食品）としての市場であり、国際市場も視野に入れた規格化に向けて関心が高い。

③ 新技術分野

ア FD食品（優先順位：5）

FD食品の具材としての需要は漸減する一方、粥やスープなど調理品の成型食品類の成長が見込まれ、健康食品、介護食品、災害食の分野での拡大が期待される。

多様な食品群からなるFD食品の規格化に当たっては、成型食品類の40%強を占めるスープ類及び30%弱を占める味噌汁を対象とすることが考えられる。特にスープ類に関しては、すでに乾燥スープ類としてJAS規格が設けられていることから、その中で他の製法と差別化するための特色規格として検討することが考えられ、その際の品質指標としては、FD食品としての特徴を強調できる組織のポーラス度、酸化度、風味、栄養性などが考えられる。

イ 膜技術食品（優先順位：4）

膜技術が濃縮や分離、除菌等を非加熱的に行えることから、果汁や乳製品等の食品企業で広く使われている。しかし、トマト果汁に関しては大手企業のシェアが圧倒し、また乳業界では技術内容がノウハウとしてオープンにされない傾向があり、規格化に関して企業側での関心はそれほど高くない。

一方、蜂蜜工業における限外濾過膜（UF 膜）技術の利用は、我が国で独自に開発されたもの。その目的は、①ボツリヌスを含む除菌、②アミラーゼの除去、③花粉除去による結晶化の防止等であって、これによりパン・ケーキなどの小麦製品や飲料品等への新たな利用分野が大きく広がったもので、世界的なマーケットとしても期待ができることから、規格化に関して国際的な視点からの戦略的な対応が必要。

ウ 微細米粉（優先順位：1）

米粉の安定的な利用拡大を図るとともに、海外の悪質な米粉が入ってくることを防ぎ、高品質の米粉が国内はもとより海外への輸出拡大を図るためにも、米粉をJAS規格化することが重要とする意見がある。

一方で、米粉製粉技術は研究開発の途上であること、また多くの特許が存在するなど複雑である。そのため規格内容の検討に際しては、専門家の協力を得て最新の情報の把握と分析を行うことが重要。

なお、米粉を利用している食品企業は、BtoBのための規格に対しての関心は余り高くなく、むしろ米粉利用製品の「低GI」食品としての規格化に対する関心度が高い。また、海外では小麦アレルギー患者用としての利用から米粉に大きな関心が寄せられており、将来の大きな市場として期待される。

(2) 規格化のスケジュール

(1)の優先順位を踏まえ、次のスケジュールで規格化に取り組むことが適切と考える。

分野	平成 25 年度	平成 26 年度	平成 27 年度	平成 28 年度
品質管理分野				分析 青果物
特定用途分野		たん 白食品		食
		成分食 品		
新技術分野	米粉		食品	
			食品	

Ⅱ. 新たな J A S 規格の制定に資する調査

1. 調査の方向性（戦略）

I の 2 - 2 の規格化すべき新分野及び課題の優先順位付けの結果（表 5）を踏まえ、農林水産省から次の方向性（戦略）が示された。

(1) 新分野 J A S 規格として消費者ニーズ、行政ニーズの重要性、緊急性を踏まえ規格化を検討するもの

① 利用者特定 J A S 分野

ア 災害食

イ ベジタリアン食品

ウ ハラル食品（行政ニーズの重要性を踏まえ追加。）

エ 低グリセミックインデックス食品（以下「低 GI 食品」という。）

② 生鮮食品 J A S 分野

ア プレミアム農産物（非破壊分析による）

(2) 従来の J A S 規格として J A S 規格の制定・見直しで対応するもの

③ 高水準 J A S 分野

ア FD 食品

イ 膜濾過食品

ウ 高圧加工食品

エ 過熱水蒸気食品

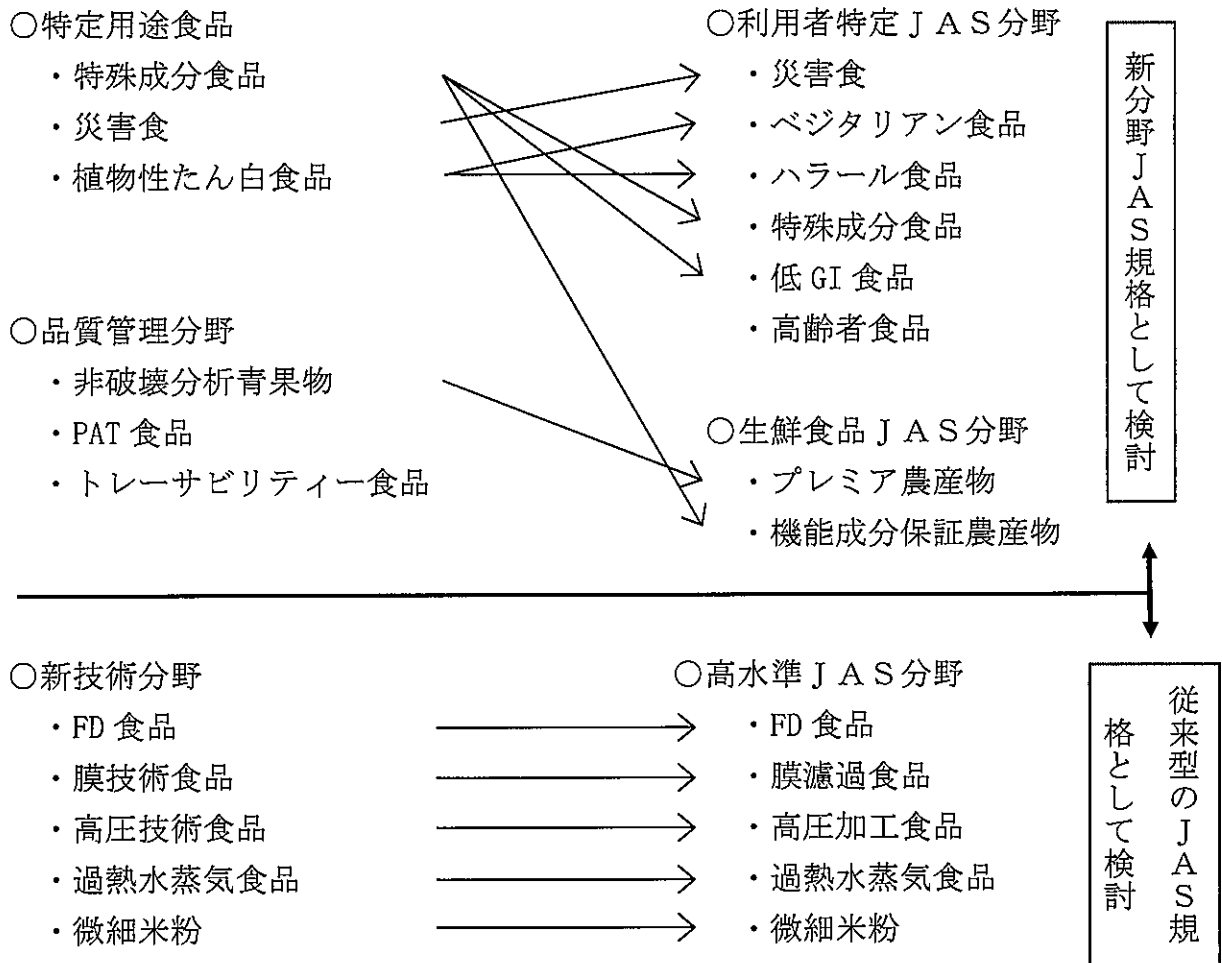
オ 微細米粉

1 - 1 調査の方法

新たな J A S 規格の制定に資するため、消費者等の規格化に対するニーズ等を把握する必要があることから、消費者団体 7 団体及び流通団体 2 団体を対象にヒアリング調査を行った。

ヒアリングの対象とした課題は、農林水産省から方向性が示された上記の 3 分野 10 課題に、「機能性成分保証農産物」及び「特殊成分食品」並びにヒアリング中に新たに判明したニーズである「高齢者食品」を加えた合計 13 課題とした。I の 1 - 3 で整理した分野及び課題との関係は次のとおり。

[Iの1-3で整理した分野・課題] [ヒアリングの対象とした分野・課題]



なお、ヒアリングに際しては、それぞれの課題について取りまとめた規格の内容及びコンセプト等を記した資料（図1～図11）をもとに説明を行い、規格化に対するニーズ等への意見を聴取した。

また、ハラール食品についての事業者ニーズを把握するため、製造業者にヒアリングを実施した。

1-2 調査の結果及び考察

(1) 消費者団体へのヒアリング

消費者団体へのヒアリング結果（表6）は、次のとおり

① 利用者特定JAS分野

ア 災害食

現在市販されている賞味期限が3年程度の保存性の高い食品を災害食として利用することで足りることから、保存期間が10年もある特別な災害食

は不要との意見があった。

イ ベジタリアン食品

ベジタリアン食品を必要とする外国観光客や輸出促進のためにベジタリアン食品の規格化は望ましいとする意見の一方、需要が見込まれないと思われることから J A S 規格で標準化する必要はないとする意見があった。

ウ ハラル食品

ハラル食品を必要とする外国観光客や輸出促進のためにハラル食品の規格化が望ましいとする意見の一方、需要が見込まれないと思われることから J A S 規格で標準化する必要はないとする意見があった。

エ 特殊成分食品

特殊成分食品を利用したいいわゆる機能性食品の規格化に関しては総体的に否定する意見であった。

オ 低 GI 食品

様々な原料が使用されている加工食品について GI の規格が必要とする意見の一方、既に特定保健用食品に低 GI 食品があること、ダイエットに使用されるなど誤った利用の危険があることから、規格化を否定する意見があった。

カ 高齢者食品

本格的な高齢者社会を迎えるに当たって規格は必要との意見があった。

② 生鮮食品 J A S 分野

ア プレミアム農産物

日本の高品質な農産物の輸出促進の観点から規格は有効とする意見の一方、農産物は品質のバラツキが大きく、そのことを消費者も理解していることから規格化は不要とする意見があった。

イ 機能性成分保証農産物

農産物の品質は変化が大きいことなどの理由から規格化に否定的な意見があった。

③ 高水準 J A S 分野

ア FD 食品

調理済み FD 食品の規格は必要とする意見、既存の J A S 規格（乾燥スープ等）で対応できるのではないかとの意見があった。

イ 膜濾過食品

膜濾過したはちみつは本物のはちみつではないことから J A S 規格は

不要との意見があった。

ウ 高圧加工食品

既存の規格（ジャム類）で対応可能ではないか。生産方法の基準はその内容が消費者に伝わらないとの意見があった。

エ 過熱水蒸気食品

生産方法の基準は、その内容が消費者に伝わらないとの意見があった。

オ 微細米粉

規格を定めて米粉の用途を広げていくことは、消費者にメリットがある。商品によって品質のバラツキが大きいため、規格は必要との意見があった。

(2) 流通団体へのヒアリング

流通団体へのヒアリング結果（表7）は、次のとおり。

① 利用者特定 J A S 分野

ア ベジタリアン食品

ベジタリアンのように特別な人のための規格が必要との意見があった。

イ ハラル食品

東京オリンピックを控えて増加する外国観光客のため、ハラルの規格は必要との意見があった。

② 生鮮食品 J A S 分野

ア プレミアム農産物

切ってみないと分からない内部品質を保証する規格は必要との意見の一方、農産物は品質のバラツキが大きく、そのことを消費者も理解していることから規格化は不要との意見があった。

イ 機能性成分保証農産物

機能成分を保証する J A S 規格は必要との意見があった。

③ 高水準 J A S 分野

ア 高圧加工食品

生産方法の基準は、その内容が消費者に伝わらないとの意見があった。

イ 過熱水蒸気食品

高圧加工食品と同意見であった。

(3) 委員の意見

委員の意見を聴取したので参考まで記載する（表8）。

① 利用者特定 J A S 分野

ア 災害食

今後の需要も高いこと等の理由から規格化に肯定的であった。

イ ベジタリアン食品

畜肉等との対比で植物性たん白の機能性を表示することが可能であればよいが、そうでないと代替品、まがい物としてイメージを悪くする恐れがあること、機能性に関してヒト試験データが少ないことなどから規格化には消極的な意見であった。

ウ ハラル食品

ハラル食品の製造のための作業手順書を策定し、これに則った食品に日本版ハラル食品の規格化をすることは賛成といった意見の一方、国内でのニーズがどれだけあるかが不明なこと、輸出のためとしても各国で規格が異なること等の理由から規格化は時期尚早との意見があった。

エ 特殊成分食品

特殊成分に関する情報を消費者に的確に伝える手段として規格化が必要といった意見や、特殊成分について ADI による安全性が担保できれば規格化に賛成との意見の一方、消費者庁での機能性表示の検討であるので規格化は時期尚早との意見があった。

オ 低 GI 食品

特殊成分の中で低 GI は規格化し易いといった意見の一方、特定保健用食品との関係で規格化は不要との意見があった。

カ 高齢者食品

高齢社会の中で介護食品へのニーズも高く、食品事故防止の観点からも規格化が急がれる等の意見の一方、関係省庁の中での見解がまとまっていない段階では規格化には反対、特定用途食品で嚥下困難者用食品の規格があるなどの理由から J A S 規格化には時期尚早との意見があった。

② 生鮮食品 J A S 分野

ア プレミアム農産物

近赤外分光法の活用により規格が可能、消費者が求める標準的な美味しさを保証する観点から規格化に賛成との意見があった。

イ 機能性成分保証農産物

農産物の付加価値向上のために規格化が必要、サプリメント以外の農産物や加工食品の機能性表示に期待等との意見があった。

③ 高水準 J A S 分野

ア FD 食品

調理済み FD 食品として規格化が適当。FD 食品は BtoB から BtoC への市場が大きくなっており、規格化の要望も大きいとの意見があった。

イ 膜濾過食品

珪藻土濾過に代えて限外濾過膜を用いた調整はちみつが増加しており規格化へ期待との意見があった。

ウ 高圧加工食品

海外での需要が増加しており、我が国でも早急に規格化が必要。その際、微生物等の安全性を含めて要検討との意見があった。

エ 過熱水蒸気食品

消費者に過熱水蒸気食品の優れた特徴の PR と機械の標準化が必要との意見があった。

オ 微細米粉

海外の悪質な米粉との差別化を図るため、また海外への輸出を見越した規格化が必要との意見があった。

(4) ハラル食品の製造事業者へのヒアリング

ハラル食品（食鳥加工品）の製造事業者へのヒアリング結果は、次のとおり。

- ・ 日本に認証機関はいくつもあるが、認証基準がバラバラなので国が規格を制定し統一する必要がある。規格設定においては、無理に高い基準に合わせるのではなく、豚由来成分の有無やアルコールの有無など一般の事業者が受け入れやすく、かつ、認証機関が検証可能な基準からスタートすべきとの意見があった。

2. 新たな J A S 規格の制定に資する調査の総合評価

ヒアリング調査等によるニーズ分析の結果に基づき、①ニーズの実現手法、②規格の普及見込みを検討し、新分野 J A S 規格および課題について総合的に評価した結果を次に示した（表 9）。総合評価に当たっては、事業者又は消費者団体においてニーズが無いと判断された課題は、規格の普及見込み以降の評価は行わないこととした。

(1) 新分野 J A S 規格として規格化を検討するもの。

① 利用者特定 J A S 分野

- ベジタリアン食品
- ハラル食品

② 生鮮食品 J A S 分野

- プレミア農産物

(2) 従来の J A S 規格として J A S 規格の制定・見直しで対応するもの

③ 高水準 J A S 分野

- FD 食品
- 高圧加工食品
- 微細米粉

ただし、(1)の新分野の J A S 規格として規格化を検討するものと整理した課題のうち、ベジタリアン食品の事業者ニーズは、植物性たん白食品の事業者のニーズであるため、ベジタリアン食品の規格化を検討する際は事業者ニーズを把握する必要がある。また、プレミア農産物については、事業者・消費者ニーズは認められたものの、規格の重要性は高くなかった。このため、生鮮農産物について、非破壊測定法以外の切り口でニーズを把握する等基礎的な調査を行う必要がある。