

aFF

あふ

Agriculture Forestry Fisheries

特集

知りたい

JAS



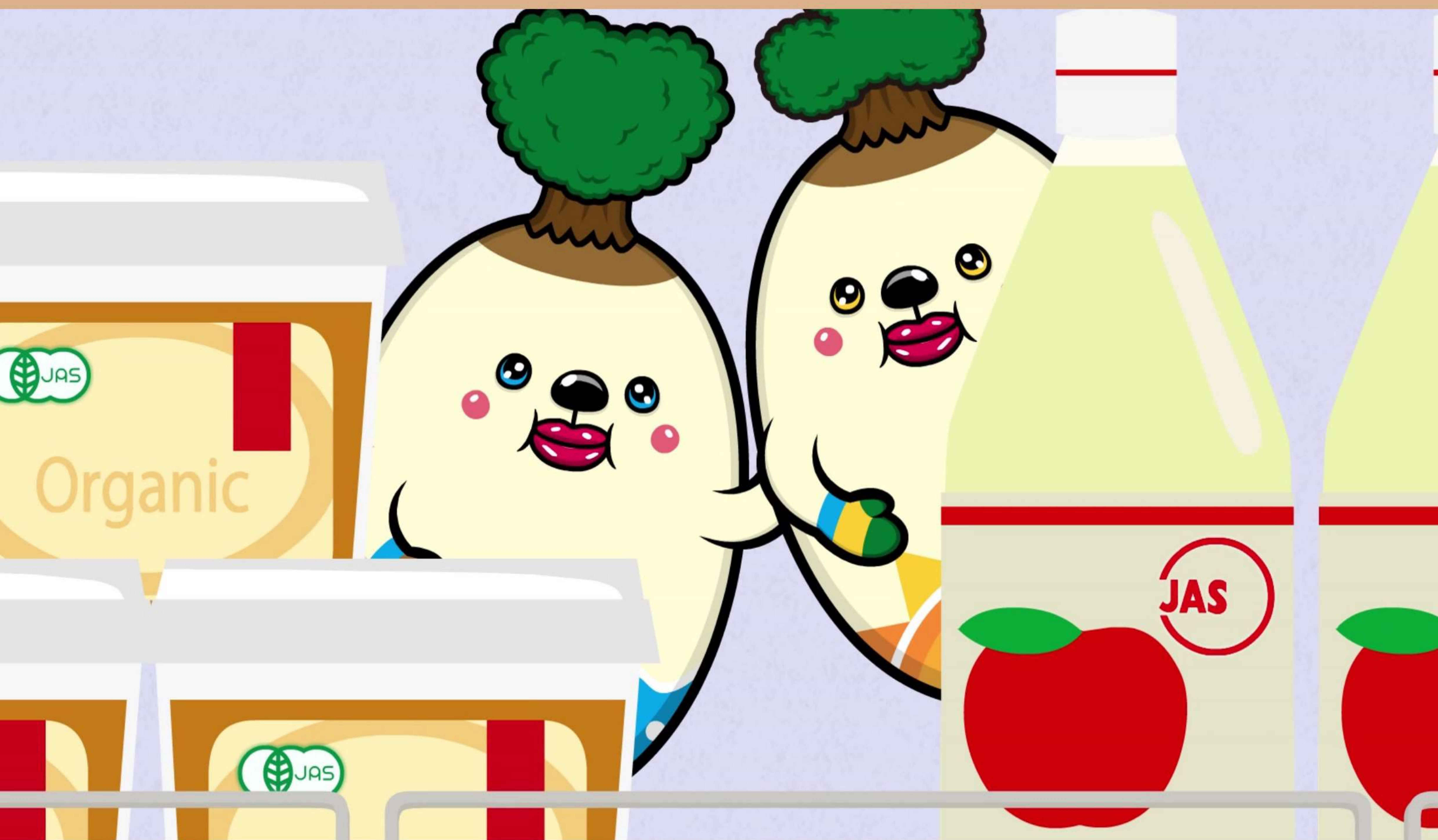
特集

知りたい「JAS」

1

徹底解説！

JASのすべて



©Toshitaka Nabata / MMDGP

日々のお買い物で、きっと見たことがある「JAS」マーク。

日本農林規格等に関する法律（JAS法）は、最初の制定から70年以上、
時々の社会やライフスタイルの変化に合わせて改正を重ねてきました。

なぜ生まれ、どのように続いてきたのか？

身の回りにある多様なJASの世界を紹介します。

私たちの周りは、JASがいっぱい！

JASマークって、 なに？

そもそもJASとはなんなのか。

JASマークの基本の「き」を学ぶために、
JASの妖精「ジャスマル」と「ジャスマロ」にJASを知るための
ヒントをもらいましょう！

絵本『こびとづかん』シリーズのสปินアウトアニメ『ちょびとづかん』との
コラボレーションで生まれた、JASの妖精「JASMALU（ジャスマル）」と
有機JASの妖精「JASMALO（ジャスマロ）」が今回の案内役。



ジャスマル



ジャスマロ

そもそもJASってなに？

JASは日本農林規格（Japanese Agricultural Standards）の頭文字をとった通称で、飲食料品、油脂、農産物、林産物、畜産物、水産物などの品質や成分、生産方法、管理方法、サービスなどの基準を農林水産大臣が定める国家規格です。国が認めた登録認証機関から認証を受けると、その証しとして日本農林規格を満たす製品や広告等にJASマークを表示することができます。

Japanese Agricultural Standards

ジェイ・エー・エスで
「ジャス」って
読むんだ！



なぜこのような規格が 生まれたの？

JASに関する法律が初めて制定されたのは1950年。当時は戦後の混乱もあり、物資が不足していて、市場には粗悪品も出回っていました。そうした状況を解消するためには、市場に出回る農林水産品や食品の品質・仕様を、一定の範囲・水準にそろえるための基準を設ける必要がありました。

JAS第1号はなんだと思う～？

A

1950年には、こうぞ、みつまた、わら加工品、乾しいたけのJASが制定されました。



どんな役に立っているの？

JASは、2024年10月現在、92規格が定められています。消費者にとって、手に取った製品が一定の基準を満たしたものであることがわかれば、購入する際の判断基準になり、選択の機会が増えます。認証を受けた事業者にとっては、JASマークが貼られた製品の質やこだわり、特色のある取り組みなどを消費者や取引先にアピールすることができます。

いろんなものについてるよ



これまでのJASのあゆみ JASの種類と成り立ち

JAS法が制定されてからの流れとともに、JASマークにどんな種類があり、どのような経緯で作られたのかを確認しておきましょう。



品質の規格と表示基準を柱に

JAS制度は、1950年にJAS法（農林物資規格法）としてスタートし、1970年に品質表示基準制度を加えて、現在のJAS制度の基礎が出来上がりました。なお、品質表示基準制度は、現在はJAS法から2013年に制定された食品表示法へ移管されています。



JAS制度の歴史

年表にある①②③④は、この後に述べるJASの種類です。



JASの種類

消費者が主に目にするJASマークは、平準化規格のJASマークで通称「一般JAS」と、生産の方法などに特色のあるJASのうち、有機の基準に適合する製品につける「有機JAS」、有機以外の製品につける「特色JAS」があります。



一番よく見るのはこれだね！

① 平準化規格JASマーク、通称「一般JAS」

品位、成分、性能その他の品質についてのJASに適合した製品につけられる平準化規格のJASマーク、通称「一般JAS」。JASマークの下に認証機関名が記されています。JASマークは第三者機関による客観的な審査が行われたという証であり、JASの格付に疑義があるなど、なにかあった場合には事業者を追跡できる体制もとられています。また、等級のある規格の場合、等級がマークの上などに記されています。



しょうゆの場合、JASマークの上に等級が、下に認証機関名が記される。



太陽と雲と植物をイメージしたマークです

② 有機JASマーク

有機JASマークは、登録認証機関から有機JASの認証を受けた事業者が、有機JASの基準に従って生産した有機農産物、有機畜産物、有機藻類とそれらを原料とした加工食品などにつけられています。事業者が有機JASの認証を受け、かつ、製品に有機JASマークをつけないければ、「有機」や「オーガニック」の表示はできません。



スーパーなどで有機JASマークのついた農産物を扱うコーナーが増えている。



日本の象徴！富士山と太陽だね

③ 特色JASマーク

特色JASマークは日本の伝統的な方法で生産された製品や、付加価値のある製品などについています。日本を象徴する「富士山」と日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせたデザインには「信頼の日本品質」への思いが込められています。このマークの製品には、手延べ干しめん、りんごストレートピューアジュース、地鶏肉、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、ノウフク製品、大豆ミート食品類などがあります。

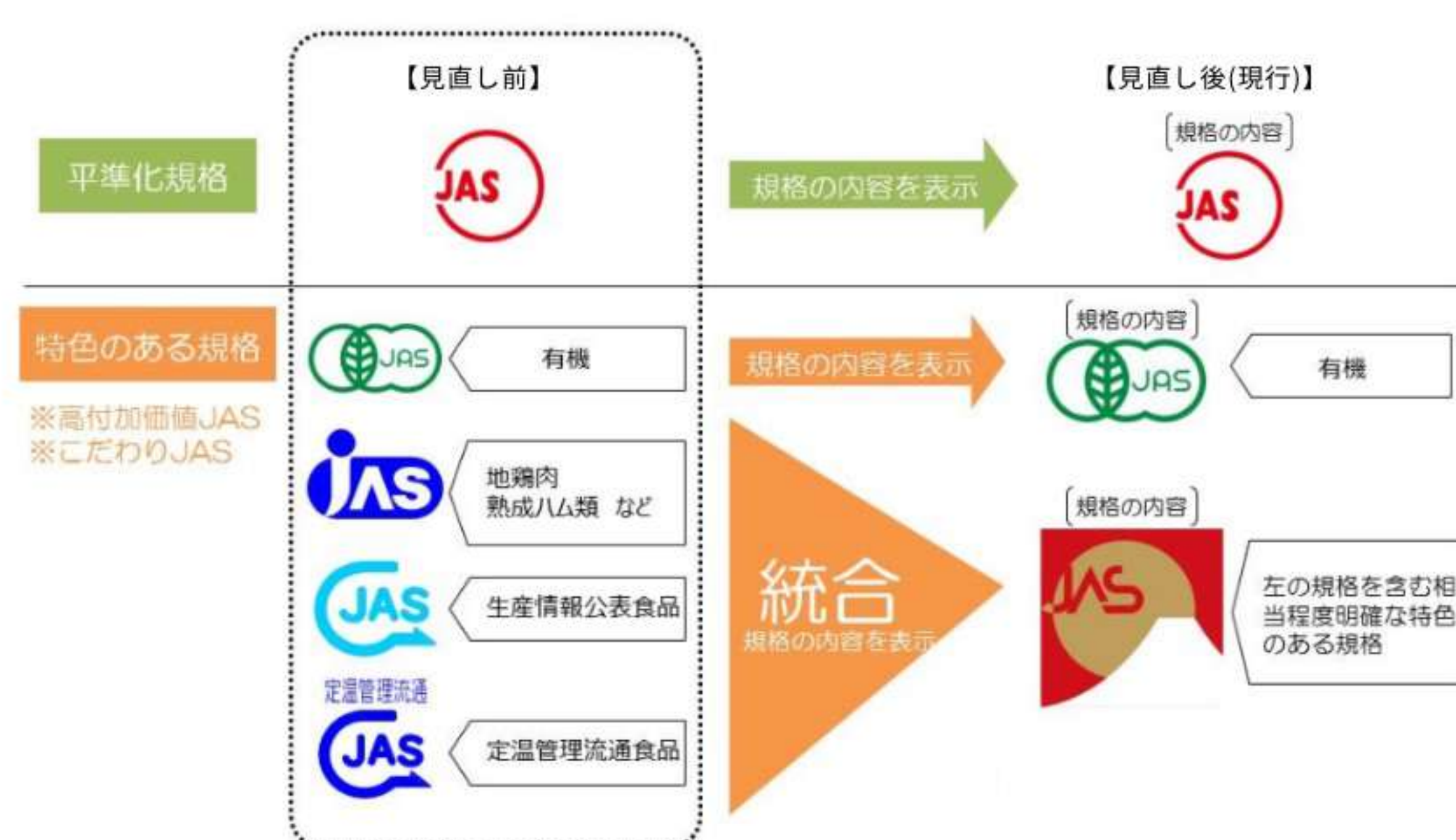


特色JASマークには「カラー」と「単色」の2種類のデザインがあります。「カラー」の場合、赤と金のように異なる色であれば、他の組み合わせでも使用できます。「単色」の場合、黒に限らず、他の色も使用できます。



特色JASマークを統合

有機JASを除く3つのマークを新たなデザインで特色JASマークとして統一し、民間からJAS案を提案しやすい手続きに整備しました。



登録試験機関

したものに試験方法JASがあります。国際的な評価基準に基づいて登録を受けた試験業者が、これらの試験方法により試験を行った結果であること、つまり試験結果の信頼性を証明するための認証が、この試験方法JASマークです。このマークは、消費者が目にすることはほとんどありませんが、事業者の生産技術など、強みをアピールすることができるため、販売戦略を立てるうえで事業者や生産者にとっては重要な制度といえます。



JASの信頼性と 目指す未来

JASがいかに信頼されているか、
そしてJASのこれからについて確認しておきましょう。



JASではどうやって 事業者が認証される？

飲食品などの生産者・製造者等の事業者は、農林水産大臣に登録された第三者機関である登録認証機関の審査を受け、JAS製品を作る施設やシステムなどが国の定める基準を満たしていることが確認されて初めて、認証事業者となることができます。認証事業者は、自らが生産・製造した製品がJASの基準を満たしていることを確認したうえで（格付検査）、製品にJASマークを表示することができます（格付の表示）。

JAS制度における 信頼性を担保する仕組み

それぞれの段階で適切なチェックが行われることで、JAS制度の信頼性が担保されています。

社会における JASの役割

国や自治体が、民間から物資やサービスを購入したり、補助金を支給したりする場合に、JASへの適合を求めることがあります。それは国が定めた基準を満たした、信頼できる製品であることの証明だからです。JAS認証を受けることで品質やサービスなどに対する取引先の信用度が向上します。JASは高い信頼性の証明という意味で、社会において大きな役割を果たしているのです。

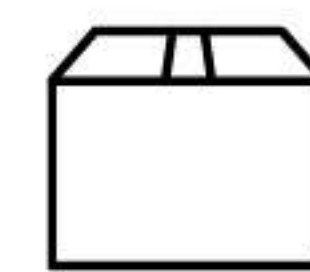
高い影響力と信頼性を背景とした JASの活用事例

国内における影響力と信頼性は高く、社会経済システムにも浸透しています。



公共調達

学校給食の食材、公共の建築工事に用いる建築材料、自衛隊が調達する食品などでは、JASに適合していることが調達の基準になっているものもあります。



JAS適合が
公共調達の基準に

規 制

食品表示や建築基準などでは、JASに適合していることを求める規制もあります。



しょうゆの「超特選」「特選」などの表示をする場合は、しょうゆがJAS特級であることが前提

補助金

JAS認証の木材を使用する場合、住宅建築への補助制度があります。



新築または改修に地域県産JAS材を使用することが条件

これからJASの目指すこと

JASは製品の品質を一定の水準にそろえることを目的にスタートした制度ですが、時代を経て品質は向上する一方で、市場のニーズは品質以外の価値や特色へと多様化し、生産方法や事業者の取り組み、試験方法などによる差別化・ブランド化が求められるようになったため、それらの必要に応じて新たな規格が制定されています。これからのJASは国内市場のみならず海外市場も視野に入れ、ますます進化していくことでしょう。



新たな食のスタイルに寄り添うJAS



（株）ウィズファーム（長野県）では、りんごの栽培とりんごジュースの販売を行っています。農福連携で、市場に出回らない「幻のふじ」と呼ばれる高品質のりんごを栽培しています。

農林水産省では、市場のニーズに応じて多様な価値や特色を打ち出していけるよう、さまざまなJASを制定してきました。そのひとつが「ノウフクJAS」です。

ノウフクとは「農業と福祉の連携」の略で、障害者が農業や花き生産業などに就労する取り組みのことです。ノウフクJASは障害者が携わって生産した生鮮食品や観賞用の植物、それらの生鮮食品を原材料とした加工食品の生産方法の基準を定めた規格です。

また、インバウンドの増加を見据えたJASとして、「ベジタリアン・ヴィーガンJAS」が制定されました。これは欧米諸国を中心に多いベジタリアンやヴィーガンに適した加工食品や、その料理を提供するレストランの基準を定めた規格です。

他にも「持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉JAS」や「大豆ミート食品類JAS」など、注目すべき新たなJASが続々と誕生しています。

今週のまとめ

食品・農林水産分野における国家規格であるJASマークは、

品質などの基準を満たす信頼の証しです。時代に応じて進化を続け、

消費者や事業者にとってメリットのある認証となっています。



特集

知りたい「JAS」

2

スーパーで JASマークを探せ！



スーパーやコンビニエンスストアなどで、食品を購入する時に目にする「JASマーク」。

どんな製品にJASマークがついているかを確認するために、実際にスーパーへ。

(一社) 日本農林規格協会 (JAS協会) の島崎真人専務理事に案内していただき、
売り場に並んでいる製品を見ながら、JASの意味やJAS製品を選ぶメリットなどを教えてもらいました。



ナビゲーター

JAS制度とJAS製品の普及活動を行うJAS協会の専務理事、島崎真人さん。（左）

消費者代表

学生団体「いろり」のメンバー、立教大学観光学部4年生の手塚正宗さん（中央）と、同じく「いろり」所属の東京農業大学生命科学部3年生の江崎萌音さん（右）。

身近な食品からチェック JASマークは どんな製品についてるの？

島崎さんにお話を聞いたのは、
「全国の学生と共に日本の一次産業を盛り上げる」を理念に活動する
学生団体「いろり」のメンバーの2人。まずは加工食品の売り場からスタートです。

JASの基礎
（JASマークの種類）の
説明はこちら



伝統食品のしょうゆでは

まず島崎真人さんが2人を伴って向かったのは、日本食には欠かせない伝統調味料であるしょうゆの売り場です。一般JASマークの上に「特級」などの文字が入っているのが見えます。

JASではしょうゆを「こいくち」「うすくち」「さいしこみ」「たまり」「しろ」の5種類に分類しています。さらに「特級」「上級」「標準」の3つの等級に分け、それぞれの等級ごとに醸造方式や色、窒素の量、食塩以外の成分量などの基準を設定しています。

「大事なのは窒素の量」と聞くと、それに大きくなずいた江崎萌音さん。大学の授業でうま味が窒素の量と関わりがあることを学んでいたようです。しょうゆのうま味成分の多少は窒素の割合でわかるため、窒素の量が多ければ、うま味が強いとされます。

しょうゆのうま味成分は、
窒素量をもとに規格値が決められています。



次に島崎さんが手に取ったしょうゆには、一般JASマークと有機JASマークがついていました。しょうゆは大豆と小麦から造られますが、有機JASマークがついたしょうゆは、農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、有機JAS認証を受けた大豆と小麦を原料として造ったしょうゆです。一般JASと有機JASの両方のマークがついているしょうゆは、比較的珍しいといえるでしょう。

一般JASと有機JASの2つのマークがついている。

有機JASの対象は農産物だけと思われがちですが、有機JASマークがつけられた原材料を使用し、化学的に合成された添加物に頼らずに作られた加工食品も、有機加工食品として有機JASマークをつけることができます。



Petite info

特級の規格よりさらに窒素分の割合が高いものには「特選」「超特選」という表示を使うことができます。ただし、表示は任意とされています。



CORNER_2



特色JASには海外市場を意識してつけられるものも。



みそは伝統的製法をアピール

しょうゆと同様、日本の伝統調味料であるみそですが、一般JASの規格はありませんでした。しかし近年の日本食ブームによって、海外市場にみそに似せた製品が出回っていることから、日本独自の伝統的な製法で造られたみそであることを認証することが重要となってきました。そこで2022年3月に新しくみそのJASが制定されたのです。みそのJASは伝統的な方法で生産された製品や、付加価値のある製品を対象とする特色JASになります。制定されて日が浅いため、特色JASマークのついたみそは限られていますが、認証を受けることで、みその海外市場における競争力が高まり、輸出がさらに拡大するものと期待されています。

CORNER_3

食用油のコーナーでは

日常的に広く使われている食用植物油脂では、大豆油、なたね油、こめ油、ごま油、調合油など18種類の植物油脂の基準が定められています。

その多くは原料となる植物が油脂名に用いられていますが、油脂名にサラダ油を用いるものがあります。

「サラダ油」と名乗れるのは、食用植物油脂のJASの「〇〇サラダ油（たとえば「こめサラダ油」「なたねサラダ油」など）の基準に適合し格付された油脂のみです。食用植物油脂のJASを制定する際、たとえば、なたね油の場合、精製度によって「なたね油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」と3つの油脂類に分けたのですが、もっとも精製度が高い油脂類に「サラダ油」の名称を用いることになりました。

原料や精製の基準に対して

JAS認証されているんですよ。



イタリア産のオリーブオイル。有機JASは外国での認証も多く、現地でJASマークを貼って日本へ出荷しているものも多い。現地の認証機関も農水省に登録されている。

Petite info

サラダ油はもともと製油企業がサラダ用に開発した食用油でした。さらさらとして舌触りがよく、実際に冷やしても濁らない油です。



即席めんは7割以上にJASマークが

手軽に食べられて、若い人にも大人気の即席めん。このコーナーに行くと、袋めん、カップめんともにバラエティ豊かな製品が棚一杯に並び、まさに製品の多様化を象徴しているような品揃えでした。

(一社)日本即席食品工業協会の2023年度の調査によると、即席めん全体に対するJAS製品の割合は73.6パーセント、全国で発表されたJAS製品の銘柄は1,528銘柄でした。ただし即席めんは製品の入れ替わりが激しいため、新製品にはJASマークがついていないことも多いといいます。

企業では定番の製品と、

トレンドを読んで話題性を狙った

製品を分けて市場に

送り出しているというわけですね。



Petite info

カップめんは容器がそのまま食器になるので、食べる部分だけでなく、容器・包装の状態について「容器破損又は変形によって、熱湯などの内容物がこぼれないものであること」と規定されています。容器についてのルールがあるのは珍しく、カップめんならではのルールがあります。



こだわりを楽しめる製品が続々 広がるJASの世界

次に向かったのは青果やデリーフーズのフロアです。ここでは、主に高付加価値やこだわりの製法を用いた製品を確認してみました。有機JASマークと特色JASマークが使われています。



有機とオーガニックは同じです。
JAS認証がなければ
表示できません。



厳しい基準のもとで栽培された証しとして
つけられた有機JASマーク。

青果売り場では よく見るマーク

有機農産物や有機畜産物は、栽培や育成に時間と手間がかかる分、価格的には割高な傾向にありますが、消費者のニーズが高いため、多くのスーパーでは専用のコーナーを設けています。

有機農業への取り組みは年々広がりを見せていますが、島崎さんは「たとえ化学肥料を一切使わずに栽培していても、有機JAS認証を受けずに“有機”や“オーガニック”と表示することはできません」と説明してくれました。



Petite info

有機飼料で育てられた鶏や牛に由来する鶏卵や牛乳を扱う店も増えています。



多種多様な食肉加工品にも

次に島崎さんは、さまざまな食肉加工品が並んでいる冷蔵ショーケースへ。

ハムやソーセージには、原料の肉や結着材料の割合によって「特級」「上級」「標準」の等級に分けられた一般JASと、「原料の肉を低温で○日間以上熟成させること」など、生産方法の基準が設けられた特色JASがあるとの説明を受けると、2人は驚きながら目の前に並ぶいろいろな商品を手に取っていました。

特色JASの熟成ソーセージは3日以上、
熟成ベーコンは5日以上、熟成ハムは7日以上
の熟成期間が定められています。



一般JASマークと特色JASマークがそれぞれついた製品

Petite info

ひき肉を腸などのケーシングに詰めて作るソーセージは、一般JAS・特色JASともに、具を詰める腸の種類（または太さ）で種類が決められています。





食とくらしを彩るさまざまなJAS製品

特色JASマークがついた加工食品には、大豆を肉のように加工した大豆ミート食品類もあり、大豆の新たな摂り方として消費者にアピールしています。

今後さらにこだわりの製法や高付加価値の製品の特色JASが誕生していくことでしょう。島崎さんは「いずれのJAS製品も厳しい基準に適合してはじめてマークをつけることができることを頭の片隅に置いて、JAS製品を手にとってもらえるとうれしい」と結びました。

こんな感想をもちました！



江崎萌音さん

直接JASマークについて教えていただき、買い物の際の製品の見方が大きく変わったように思います。以前はソーセージの「熟成」表記の有無を気にしたこともありませんでした。しかし、この日を境にマークを気にするようになったと実感しています。今後、JASマークを付ける意味を意識して製品を選択したいと思います。



手塚正宗さん

今回のレクチャーでは、JASマークの種類や基準などについて、興味深く伺うことができました。JASマークをはじめてとした認証への関心は、日本ではまだまだ薄いように感じます。今回のように認証について学ぶ機会を作ることで、「製品を主体的に選択する」というアクションが、少しずつでも広がっていくといいと思います。

COLUMN

11月は「JAS普及推進月間」です！

農林水産省では毎年11月をJAS普及推進月間と位置づけています。より多くの方にJASについて知っていただけるきっかけとなるよう、さまざまな取り組みを行っています。昨年は、月間の専用ポスターを一部のスーパーで掲示していただきました。今年の「JAS普及推進月間」もお楽しみに！



今週のまとめ

野菜、ソーセージ、カップめんなど、身近な食品についているJASマーク。

品質や作り方の違いなど、それぞれのJASマークの意味を知ると、

どんな「食」を選ぶのか考えるときの目印になります。



特集

知りたい「JAS」

3

認証事業者に聞く JASの可能性



JAS認証は、国が認めた機関（JAS登録認証機関）の審査・認証を受けることで、事業者がJASマークを利用することができる仕組みです。

食の多様化が進む中、ベジタリアン・ヴィーガン向け加工食品の製造業者、オーガニック料理やベジタリアン・ヴィーガン向け料理を提供するレストランがどのようにしてJAS認証を取得し活用しているのかを聞きました。

加工食品初のヴィーガン JAS認証を取得

納豆メーカー・ 小杉食品の思い

加工食品として、国内で初めてベジタリアン又はヴィーガンに適した
加工食品JASの認証を取得した納豆メーカー（株）小杉食品。
JAS認証取得までの道のりについて、代表取締役の小杉悟さんに聞きました。



納豆のさらなる可能性を探して

三重県桑名市に本社を置き、「都納豆」ブランドの納豆を販売する（株）小杉食品。創業者の生まれ故郷である新潟で食した納豆の味を懐かしみ、納豆づくりを始めたのは昭和の初めのことでした。しかし、当時の桑名では納豆を食べる習慣がほとんどなかったため、事業は苦難の連続だったといいます。この逆境で創業者を支え続けたのは、おいしい納豆を多くの人に食べてもらいたいという思い。そんな心意気を受け継ぎ、（株）小杉食品では、原料の大豆や水、品質に徹底してこだわる納豆づくりを続け、業界トップクラスの30種類を超える品揃えを誇る納豆メーカーへと成長していきました。



三代目となる小杉悟さんが、ニューヨークのスーパーを訪ねた時のこと。ミルクの棚を見ると、豆乳をはじめとする植物由来の商品の比率が非常に高く、「食に関する意識が世界の人々の間で大きく変わってきている」と実感したといいます。訪日外国人が増える近年、食品メーカーとしてこうした変化に対応し、ベジタリアンやヴィーガンも安心して口にできる納豆を作ることを決めました。

本社入り口に飾られた（株）小杉食品のルーツを物語る絵と創業時の看板。

加工食品で日本初のヴィーガンJAS認証を取得したことで2024年に「日本ベジタリアンアワード企業賞」を受賞。



「ヴィーガンJAS」製品開発の苦心

納豆の主な原料は大豆と納豆菌だけですから、ヴィーガンJAS認証を取得するのは難しくないと思う人もいるかもしれませんが、実際はそう簡単なことではないといいます。

「納豆菌そのものは、動物でも植物でもない微生物なので問題ないのですが、菌の培養液に動物性のエキ스는使えません。また、ヒトへの安全性を確認するのに動物実験を行っている原材料や添加物も使えません」

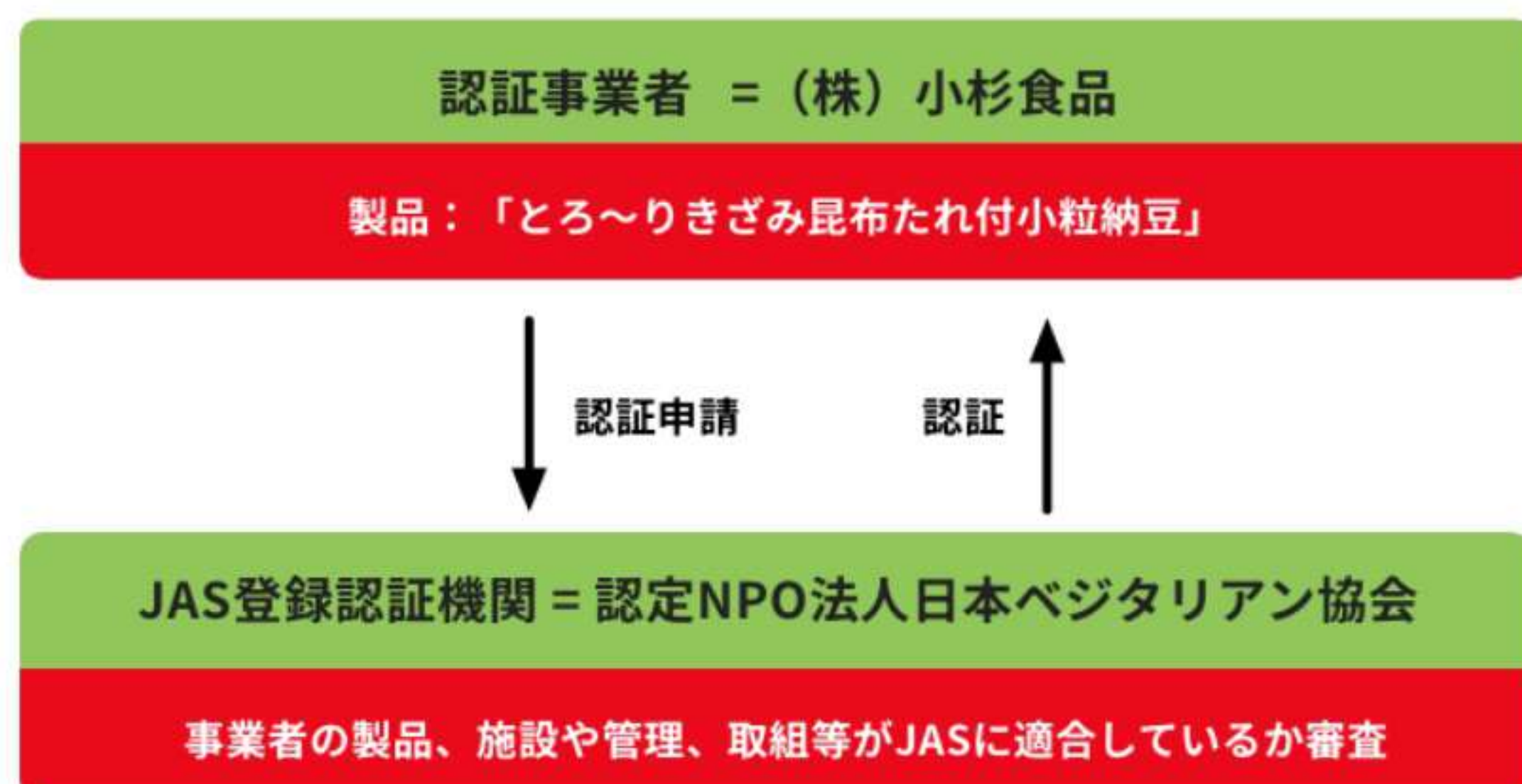
そして、納豆をよりおいしく味わってもらうための付属の「たれ」ですが、通常はカツオやサバなど魚介の出汁を使います。ヴィーガン向けの製品の場合、植物性のもので対応しなければなりませんので、新たに「きざみ昆布」でたれを作ることになりました。

こうして、ヴィーガン向けの製品「とろ〜りきざみ昆布たれ付小粒納豆」の開発を終え、その後、JAS登録認証機関に対してベジタリアン・ヴィーガンJASの認証申請を行い、厳しい審査を経て、2023年7月に第1号認証を取得することができました。



細心の注意を払う工場の製造ライン。

(株) 小杉食品の ヴィーガンJAS認証の手順



JASマーク（左）と、JASマークがつけられた製品（右）。

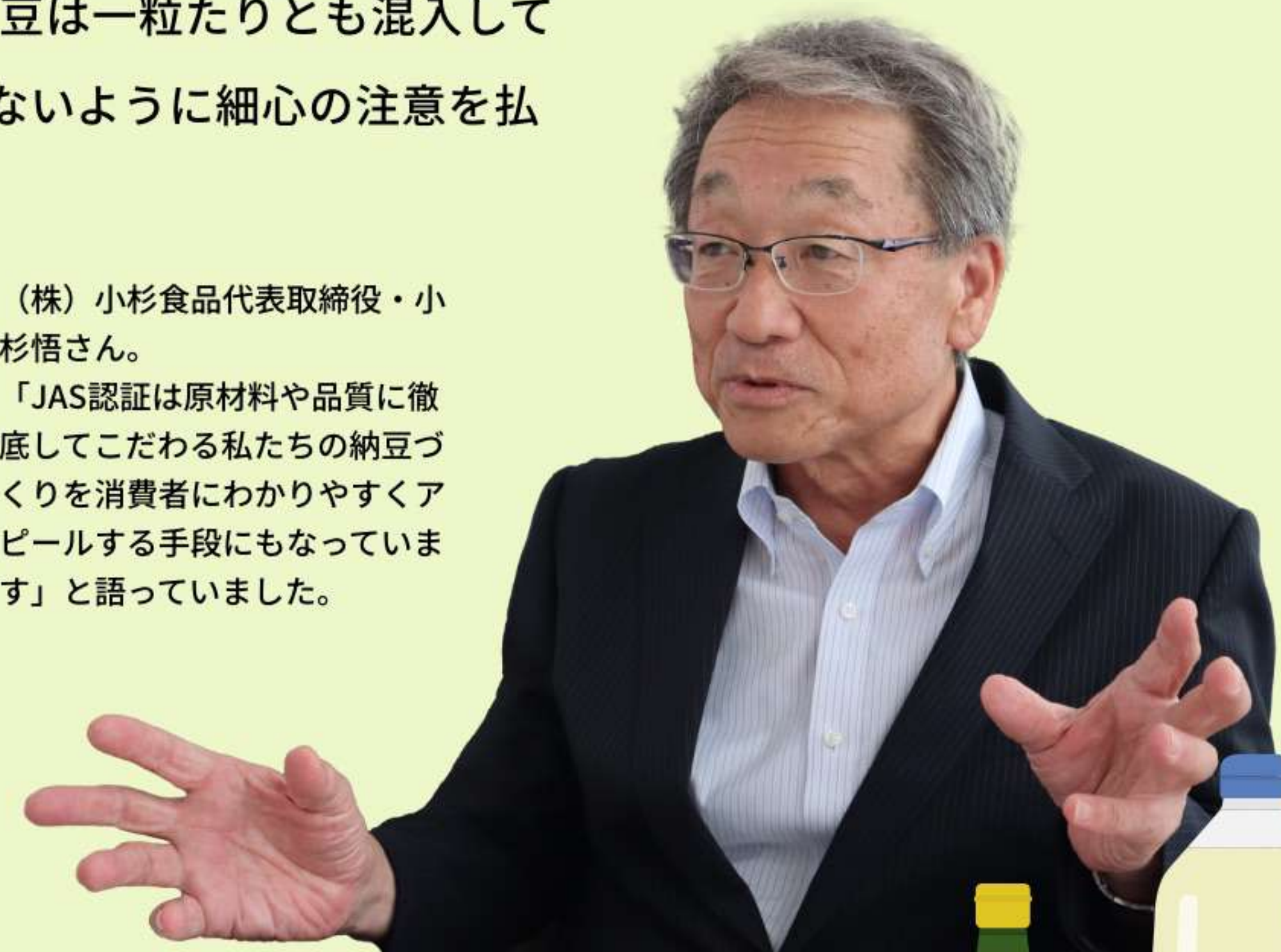
JAS認証を取得することとは

(株) 小杉食品はヴィーガンJAS認証を取得する以前の2001年から有機JASの認証を取得しており、国産でさらに産地にこだわった有機JAS認証の納豆も作っています。「有機納豆は、毎朝製造ラインが動き出すと一番はじめに作る決まりになっています。そして、全工程終了後のていねいな清掃やチェックも欠かせません。なぜなら有機納豆には、有機以外の豆は一粒たりとも混入してはならないからです。同じように、ヴィーガンJASの製品も、それ以外のものと接触しないように細心の注意を払って製造しなければなりません」

このように原材料の調達だけでなく作業手順も厳格になり、また認証を受けた後も認証の基準がきちんと守られているか、定期的なチェックが入ります。

「正直言ってJAS認証を取得するにはコストも手間もかかります。しかし、消費者にとって、JASマークほど簡単でわかりやすい目印はないと思います。その信頼こそが、製造する私たちにとっても一番のメリットなのです」と小杉さんは語りました。

(株) 小杉食品代表取締役・小杉悟さん。
「JAS認証は原材料や品質に徹底してこだわる私たちの納豆づくりを消費者にわかりやすくアピールする手段にもなっています」と語っていました。





オーガニックレストランの
先駆け

クレヨンハウスが 目指すこと

有機JASには、製品にJASマークを貼る有機農産物JASや有機加工食品JASなどがあります。

また、レストランなどの飲食店等についても、

お店の看板等にJASマークを掲示できる「有機料理を提供する飲食店等の管理方法JAS」

（通称：オーガニックレストランJAS）というJASがあります。

オーガニックレストランJASの認証を取得されている

（株）クレヨンハウス取締役副社長の岩間建亜さんにお話を聞きました。



レストラン入り口に掲げられた今日のメニューとJASマーク。JASマークの上に、「有機料理提供」と記載されている。



オーガニックレストランとは

かつて日本には「オーガニック」をうたう料理や飲食店についての明確な基準はありませんでした。それを消費者にもわかりやすい形で示したのが、2019年1月に施行された「オーガニックレストランJAS」です。

認証の主なポイントは、有機食材を80パーセント以上使用した料理を5品目以上提供することや、その料理に使った有機の食材の割合を利用者に正しく情報提供することなどです。

この認証を国内で初めて取得したのが、東京都武蔵野市吉祥寺の（株）クレヨンハウスが運営するオーガニックレストラン「広場」です。同社取締役副社長の岩間建亜さんに話を聞きました。



毎日5種類（ディナーは6種類）の料理と玄米・五分米のごはん、味噌汁が並ぶカウンター。どれもおかわり自由。料理の後ろには、使われている食材や調味料などの詳しい説明が付けられている。



本日のランチ

和風ドレッシングサラダ、車麩の竜田揚げなど5種類の料理で使用される野菜は全て有機。唯一の肉料理、（株）秋川牧園産鶏ひき肉のキャベツ入りメンチカツ以外はヴィーガン対応。ごはんは玄米か五分米を選べます。

飲食店での有機野菜の需要



ランチとディナーがビュッフェスタイルで楽しめる「広場」の1週間のメニュー。

飲食店での需要が農業の未来を支える

「広場」ではランチビュッフェには5品、ディナービュッフェには6品の料理を日替わりで用意し、肉または魚の1品を除けばヴィーガンの方にも食べられるようにしています。そのため食材に占める野菜の比率は一般レストランに比べると格段に大きく、しかも有機野菜の出来不出来は天候の影響を受けやすいため、料理を提供する2週間以上前に産地での生育状況を確認してメニューを作成し、さらに1週間前にも確認してメニューを確定しているとのこと。しかし、生育が悪く、食材やメニューの変更を余儀なくされることも多いのだとか。

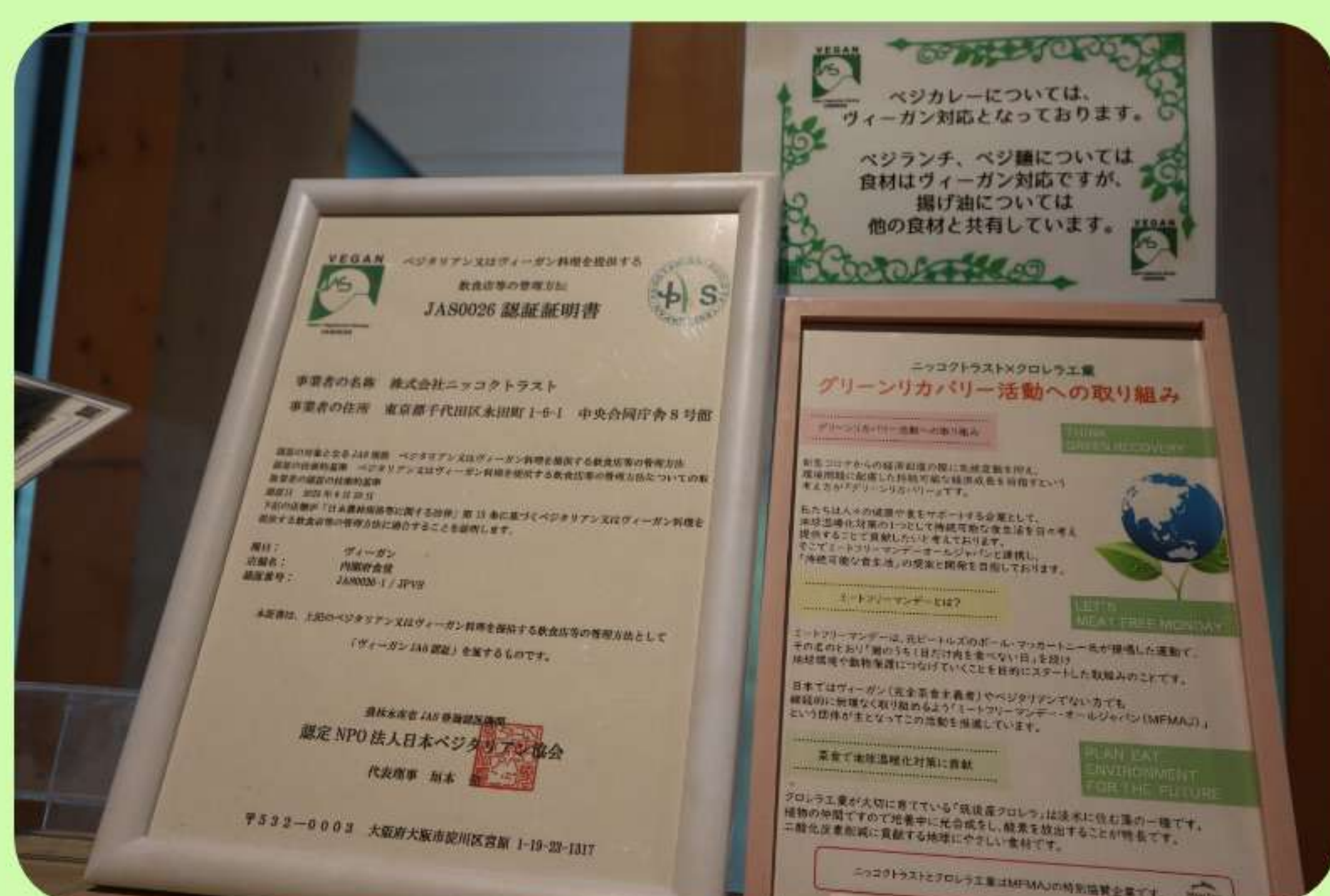
そんな状況でも岩間さんたちがオーガニックレストランを続けてこられたのは、農業について学びながら、農家の人々と密接な関係を築いてきたからだといいます。「近年は有機農業を目指す新規就農者とよく出会います。一般家庭だけでなく、数多くの飲食店で、プロの料理人たちが大量かつ安定的に有機野菜を使うことになれば、そういう農家を支えることにもつながります。つまりJAS認証によってオーガニックレストランの数が増えていくことは、農業の未来にとっても重要な意味を持つと思うのです」と岩間さんは熱く語ってくれました。



志向や環境、
食の多様性に対応

内閣府食堂の ベジ・ヴィーガン料理

内閣府の職員食堂では、2017年3月から毎週金曜日を中心に
ベジタリアン・ヴィーガン向けの料理を提供しています。
(株) ニッコトラストが運営する内閣府食堂のマネージャー、
村越厚久さんにこの取組についてお話を聞きました。



内閣府食堂入り口にはベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店であることを認証する「JAS 0026認証証明書」が掲げられている。右は特色JASマークがついた野菜カレーの広告。



「食」の多様化に合わせて

「私たちの会社は、創業者の理念である『求められたら応える』という姿勢を大切にしてきました。そのような中で近年大きな課題となっているのが食の多様化です。ベジタリアン・ヴィーガンへの対応はその一環でもあります」と村越さんは言います。

(株)ニッコトラストは2021年に「ベジタリアン又はヴィーガンに適した食品等JAS制定プロジェクト」がスタートした時から積極的に関わり、2023年6月には運営する内閣府の職員食堂が「ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法JAS」（通称：ベジ・ヴィーガンレストランJAS）の認証を国内で初めて取得しました。



食堂はランチタイムとディナータイムのみの営業だが、食堂奥のカフェコーナーは朝から夕方まで利用でき、ここでベジカレーも提供されている。

利用者の声に応える給食事業

現在、週替わりで提供する5種類のヴィーガン向けカレーライスを中心に、ソイミートなどを利用した約40種類のベジメニューをランチタイムやディナータイムに提供。こうした料理はベジタリアンやヴィーガンばかりでなく、環境や健康への関心が高い利用者からも大きな人気を集めています。

「ベジ・ヴィーガン料理やイスラム教のハラールフードなど、今後、日本の給食事業にはさまざまな対応が必要になっていくでしょう。そのためにも私たちはJAS認証を取得したこの職員食堂で経験を積み重ねながら、将来の給食事業につなげていきたいと考えています」と村越さんは語っていました。



(株)ニッコトラスト首都圏事業部、内閣府食堂マネージャー、村越厚久さん。同社は1941年創業の給食会社の老舗だ。

今週のまとめ

JAS認証を取得するには、国が認めた認証機関の厳しい審査を受けなければなりません。JASマークの表示や広告などを通じて、消費者はその製品やサービスの信頼性をひと目で理解できるのです。

aff 10月号
特集一覧は
こちら>>



Follow Me !

Instagramも更新中！