

競争力強化につながる多様な J A Sとして新たに制定された J A S

- 令和3年2月現在、事業者団体等からの提案により、新たに14規格を制定済み。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉など、当該事業者は登録認証機関により、順次JAS認証を取得。
- このほかにも、多数の提案に基づき、強みのアピールにつながる多様なJASの制定等に向け、官民連携で検討・作業中。

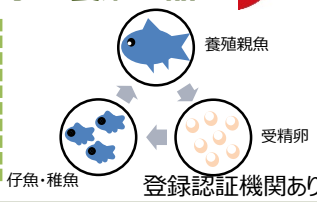
2018年 3月制定 日持ち生産管理切り花

- ✓ 切り花の日持ち性を向上させる生産管理の方法を規格化



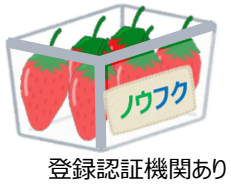
2018年 12月制定 人工種苗技術による水産養殖産品

- ✓ 人工種苗技術により生産された養殖魚やその加工品について、生産方法を規格化



2019年 3月制定 障害者が生産行程に携わった食品

- ✓ 障害者が携わって生産した農林水産物及びこれらを原材料とした加工食品について、その生産方法及び表示の基準を規格化



2020年 3月制定 持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉

- ✓ 国産鶏種・国産飼料用米の利用、アニマルウェルフェア・周辺環境への配慮、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化



機能性成分の定量試験方法

- ✓ 日本産品に多く含まれる機能性成分の統一的な測定方法を規格化

2018年 3月制定

- ① ベにふうき茶に含まれるメチル化カテキン
ハウスダストなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能が報告されている。



- ② ウンシュウミカンに含まれるβ-クリプトキサンチン



骨粗しょう症など骨の健康維持に役立つ機能が報告されている。

2019年 1月制定

- ① ほうれんそうに含まれるルテイン

加齢黄斑変性の予防など目の健康維持に役立つ機能が報告されている。



- ② 生鮮トマトに含まれるリコペン

血中HDLコレステロールを増やす働きや、動脈硬化や肺気腫の予防・改善効果が報告されている。



2018年 12月制定 有機料理提供飲食店の管理方法

- ✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化



2019年 3月制定 青果市場における低温管理

- ✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備、低温管理の方法の基準を規格化



2019年 9月制定 人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理

- ✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化



2019年 1月制定 接着重ね材・接着合せ材

- ✓ 近年新たに建築材料として生産され始めた国産材料の統一的な品質・表示基準を規格化



2020年 10月制定 ナングルテン米粉の製造工程管理

- ✓ ナングルテン米粉の製造を行う事業者について、製造工程における管理方法の基準等を規格化

