

(参考) 加工食品輸出クラスターの取組事例②

播州乾麺輸出拡大協議会

【単一品目、地域単位】

兵庫県播州地区の乾麺メーカーが連携して「播州ブランド」を確立し、乾麺のさらなる輸出拡大を目指す。



主な輸出取組

- ・月に1～2回の定例会議で会員間の認識の共有及び輸出拡大に向けた議論を実施
- ・多言語対応HPやSNS、パンフレット等による情報発信
- ・展示会への共同出展、商談会への参加、海外市場でのテスト販売等による新規開拓

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム

【単一品目、全国単位】

全国各地の木桶仕込み蔵元が参加。木桶仕込み醤油のブランディング確立によりハイエンド向けの輸出拡大を目指す。



主な輸出取組

- ・「木桶醤油＝プレミアム醤油」として共同でブランディングを実施
- ・WEBやSNSでの情報発信に加えて、現地の試食会などのリアル体験を通じてPR
- ・メーカー以外の人材も参加し、専門領域を生かし団体を運営

5-5. 加工食品の輸出に向けた取組（3）① JAS規格

JAS（Japanese Agricultural standards）とは

- 食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格（令和7年4月現在 94規格）
- ①製品の品質・仕様、②製品の生産・流通プロセス、③事業者による製品の取扱方法、④事業者の経営管理の方法、⑤試験方法、⑥これらに関する用語など、多様な規格を制定可能
- JAS制度の手続には国際的に信頼あるISO基準を採用

しろしょうゆ



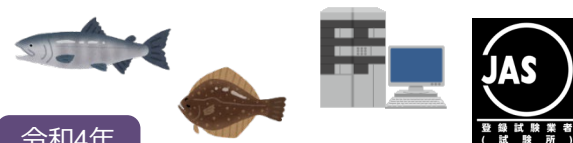
色度：46番以上（独特の淡い琥珀色）
無塩可溶性固形分（エキス分）：
特級・・・16%以上
上級・・・13%以上
標準・・・10%以上 など

有機農産物



- ・種まき又は植え付けの前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用しない
- ・ほ場に周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じている
- ・遺伝子組換え技術を使用しない など

魚類の鮮度（K値）試験方法



令和4年
3月制定

科学的な鮮度評価指標である「K値」の
統一的な試験方法

- ・有機料理提供飲食店の管理方法
- ・ベジタリアン又はヴィーガン料理
提供飲食店の管理方法



・正しく情報提供するためのサービス方法を規格化

大豆ミート食品類



令和4年
2月制定

- ・大豆たん白質含有率が10%以上であること
- ・1次原材料から3次原材料までに動物性原材料を使用しないこと など

障害者が生産行程に携わった食品 及び観賞用の植物



平成31年
3月制定

- ・主要な生産行程に障害者が携わっていること
- ・問合せに応じて、主要な生産行程のうち障害者が携わった主要な生産行程を回答できるものであること など

5-5. 加工食品の輸出に向けた取組（3） ②JASの活用

○JASは、品質や生産方法等の特性を適切に評価するためのツール。サプライヤーにとっては製品や取組を**説明する際の後ろ盾**として、バイヤーにとっては「確かなもの」を**調達する際の判断基準**として活用されることで、特に海外取引における効率化・円滑化に寄与。

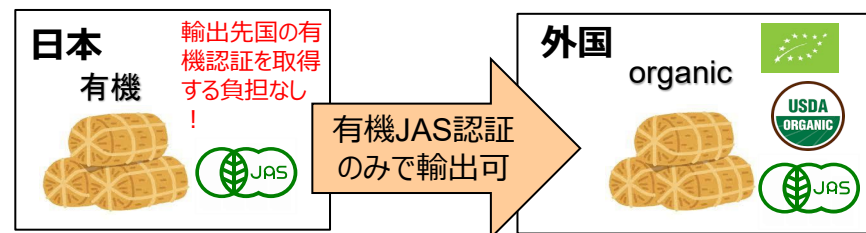
海外取引におけるJASの活用例

海外のバイヤーに馴染みのない日本の産品、技術、取組であっても、客観的で説得力のある説明・証明、信頼の獲得が容易に

- ▶タイの取引先に「**食用植物油脂のJAS**」の内容を示しながら認証取得を説明し、品質の高さと管理技術の確かさについて信頼を獲得（食品メーカーA）
- ▶台湾、中国、韓国及び東南アジア諸国では、「**しょうゆのJAS**」が日本ブランドとして人気であるため、認証を取得し、輸出（食品メーカーB）

有機同等性を活用した輸出

有機同等性が締結されている場合、事業者は、日本の有機JAS認証を受ければ、輸出先国の有機認証を受けなくとも、輸出先国において「有機」と表示して流通が可能



JASの国際標準化

日本の事業者にとって有利に働く規格を制定・活用し、認知度・影響力を向上させることにより、海外取引を円滑化

日本独自の価値・ルールを日本ブランドとして海外へ訴求



JASのまま海外において浸透・定着



（例）ハム・ソーセージのJAS認証品が東南アジアで贈答品に選好

日本独自の価値・ルールを世界共通の規格として標準化



Codex規格化、ISO規格化



（例）パチルス属を使って発酵させた大豆製品（納豆等）（Codexにて地域規格制定）、災害食の品質要求事項（ISOにて規格案の検討中）

5-6. 加工食品輸出に向けた取組（4）

日本発食品安全マネジメント規格（JFS規格）の活用

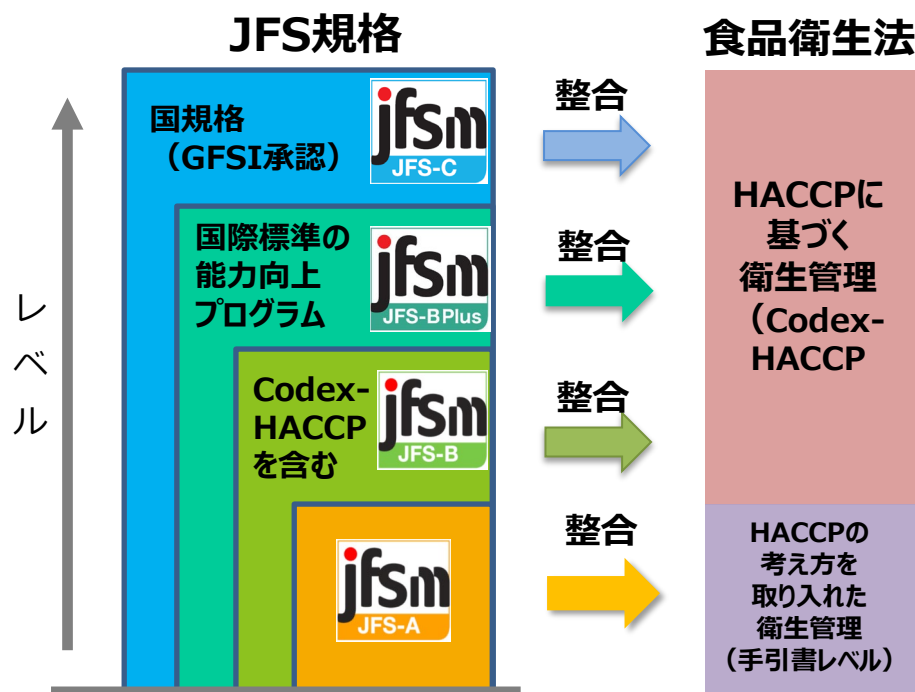
- 食品安全マネジメント規格としては、FSSC22000(オランダ)等が存在。しかし、日本の伝統的な製法に適さない、英語で書かれた規格文書しかない等中小事業者が取組やすいものがなかった。
- 海外で通用する日本の規格がなく、国際的なルールメイキングに参画できなかった。

2016年 日本発食品安全マネジメント規格（JFS規格）が誕生

2018年10月 JFS-C規格が、食品安全のグローバル規格としてGFSI※により承認

※GFSI : Global Food Safety Initiative（世界食品安全イニシアティブ）

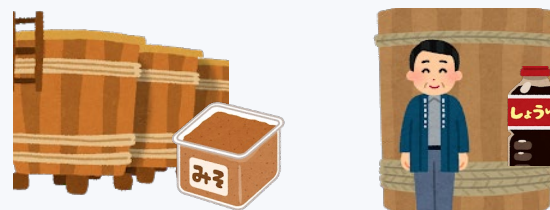
グローバルに展開する食品企業によって設立された、食品安全の向上と消費者の信頼強化のため、協働して食品安全管理規格の承認等を行う民間団体



JFS規格の特徴：日本の食品製造現場に適した規格

- ・生食・発酵食品を含めた日本の独特な食品等の安全な取扱方法を、科学的根拠をベースとして説明
(例：木製の樽での味噌・醤油醸造・管理等惣菜、味噌の管理等)
- ・規格を分かりやすく解説したガイドラインも整備

国内に出荷する仕様で無理なく輸出できる環境の形成



(参考) 食品事業者求められる食品安全の取組の3つの段階

- **HACCP**や**一般衛生管理GMP**は、主に自然界で発生する病原菌等のリスクを管理することです。
- これに加え、取り扱う食品のさらなる安全性を確保するために、意図的な毒物混入や食品偽装の防止、実際に食品事故が起きた場合の危機管理対応、管理体制の整備などの**食品安全マネジメントシステムFSM**（ Food Safety Management system）の取組みが求められます。

FSM

食品安全マネジメントシステム（FSM）

- 以下の**GMP**と**HACCP**を有効に実行するための管理の仕組み
- 安全方針の設定、手順書作成、文書管理方法の設定など
- トップマネジメントの責任、**フードディフェンス**や**食品偽装**への対応

HACCP

ハザード制御（HACCP）

改正食品衛生法の施行により
令和3年6月1日 完全義務化

- 生物学的危害、化学的危害、物理的**危害の可能性を分析（HA）**
- 危害防止のための重要な工程管理ポイントを決定（CCP）
- 重要な工程管理ポイントにおける管理条件を設定

GMP

適正製造規範（GMP）

- 食品安全において**基本となる一般衛生管理**
- **HACCP**を実施するための前提条件プログラムの中心となる基準
- 従業員衛生、環境、施設、装置、検査、メンテナンス、教育など