

食料・農業・農村をめぐる情勢の変化 (備蓄、食品安全・食品表示、知的財産)

令和 5 年 2 月
農林水産省

目 次

1. 基本法制定以降の情勢の変化

(1) 備蓄

- ① 日本における穀物等の備蓄（備蓄水準とその考え方） 3
- ② 日本における肥料の備蓄 4
- ③ （参考）諸外国における食料等の備蓄 5
- ④ 日本における穀物等の備蓄（効果的・効率的な備蓄の考え方、備蓄の負担） 6

(2) 食品安全・食品表示

- ① 食品に関係する主な出来事、食品安全に関する主な制度等 8
- ② 食品安全基本法の基本理念、食品安全行政の体制 9
- ③ 食品安全におけるリスク管理措置の基本的な考え方 10
- ④ HACCPの概要、HACCPに沿った衛生管理の制度化 11
- ⑤ 輸入食品の安全管理、日本と諸外国におけるHACCP制度化の状況 12
- ⑥ 生産資材の安全確保 13
- ⑦ 日本において使用が認められている食品添加物 14
- ⑧ 日本、Codex、米国の食品添加物に関する規格・基準 15
- ⑨ 食品表示に関する制度 16
- ⑩ 日本と諸外国における食品表示の規格・基準の違い 17

(3) 知的財産

- ① 農林水産・食品分野における知的財産 19
- ② 日本で開発された品種の海外流出事例（シャインマスカット） 20
- ③ 日本で開発された品種の海外流出事例（その他） 21
- ④ 品種開発過程における流出が懸念される事例、育成者権の適切な管理の必要性 ... 22
- ⑤ 品種管理体制の強化に向けた育成者権管理機関の設立 23
- ⑥ 農業における技術・ノウハウの保護 24
- ⑦ 農林水産品・食品の海外展開への「標準」の活用 25

2. 論点 27

1. 基本法制定以降の情勢の変化

(1) 備蓄

- ー 日本では現在、米、食糧用小麦、飼料穀物の備蓄事業を実施。
- ー 備蓄運営は少くない費用負担を伴う仕組みであり、国内の生産余力や民間在庫、海外の生産や保管状況、海運などの輸送等も総合的に考慮しつつ、適切な備蓄水準を含め、効果的・効率的な備蓄運営の在り方を検討する必要があるのではないか。

日本における穀物等の備蓄（備蓄水準とその考え方）

- 現在、米、食糧用小麦、飼料穀物について国として備蓄事業を実施。
- 備蓄水準は、
 - ・ 自給している米については、「国内の不作に対し（緊急輸入等せずに）国産米でもって対処し得る水準」、
 - ・ 多くを輸入に依存している食糧用小麦と飼料穀物については、「不測時に、代替輸入先からの輸入を確保するまでの期間に対処し得る水準」を確保することを基本に設定。

	品目	備蓄水準	備蓄水準の考え方
国産	米	100万トン程度	10年に1度の不作（作況92）や、通常程度の不作（作況94）が2年連続した事態にも、国産米をもって対処し得る水準 ・2001年当時の需要量をベースに設定 （2011年の回転備蓄方式から棚上備蓄方式への変更時に、引き続き100万トン程度として設定）
輸入	食糧用小麦	国として 外国産食糧用小麦の 需要量の2.3カ月分 （90万トン程度）	過去の港湾ストライキ、鉄道輸送等の停滞による船積遅延の経験等を考慮した水準 ・代替輸入に4.3カ月程度必要 ・すでに契約を終了し、海上輸送中の輸入小麦の量は2カ月分程度 ・差し引き2.3カ月分程度の備蓄が必要
輸入	飼料穀物	100万トン程度	不測の事態における海外からの供給遅滞・途絶、国内の配合飼料工場の被災に伴う配合飼料の急激なひっ迫等に対処し得る水準 ・過去に備蓄を活用した最大実績は75万トン（東日本大震災時） ・海上輸送中の飼料穀物約100万トンが存在しており、備蓄飼料穀物とあわせて2カ月程度のストックとなり、この間に代替輸入国への変更等が可能
輸入	食品用大豆 2010年度をもって廃止	需要量の約1カ月分 （1981～1994年度は8万トン） 廃止直前の2010年度は約2週間分の3万トン	過去の国際的な供給不安、輸出規制等を考慮した水準 （1974年の備蓄事業開始以降、一度も備蓄の放出が行われていないこと等を理由に2010年度をもって廃止）

日本における肥料の備蓄

- 肥料は、日本の食料安定供給に極めて重要な役割を果たしているが、その原料となる資源は特定の地域に偏在しており、そのほとんどの供給を輸入に依存している。また、世界的な穀物需要の増加や紛争の発生等の国際情勢の変化により、原料の供給途絶リスクが顕在化している。
- このため、2022年5月に成立した経済安全保障推進法に基づく「特定重要物資」として肥料を指定し、その安定供給に取り組む肥料原料の輸入事業者・肥料製造事業者による肥料原料の備蓄の取組を支援することとしている。

経済安全保障推進法（2022年5月成立）の概要

安全保障の確保に関する経済施策を総合的かつ効果的に推進するため、経済施策として、**(1)重要物資の安定的な供給の確保**、(2)基幹インフラ役務の安定的な提供の確保、(3)先端的な重要技術の開発支援、(4)特許出願の非公開の4つの制度を創設。

【重要物資の安定的な供給の確保のための制度の概要】

政府は安定供給を確保すべき物資を「特定重要物資」として指定。

民間事業者が策定した供給確保のための計画を所管大臣（肥料の場合は農林水産大臣）が認定し、支援措置を実施。

＜特定重要物資の指定＞ 抗菌性物質製剤、**肥料**、永久磁石、工作機械・産業用ロボット、航空機の部品、半導体、蓄電池、クラウドプログラム、天然ガス、重要鉱物並びに船舶の部品の11物資を政令で指定（2022年12月23日施行）

（肥料の指定理由） 肥料の原料は、**資源が特定の地域に偏在**しており、**そのほとんどの供給を輸入に依存**。世界的な穀物需要の増加や紛争の発生等の**国際情勢の変化**により、**原料の供給途絶リスクが顕在化**。

肥料の安定供給確保に向けた施策

【支援する取組】

肥料原料の輸入事業者・肥料製造事業者による肥料原料（りん安・塩化加里）の備蓄の取組

【目標】

2023年から、りん安・塩化加里について、保管施設の整備を進めるとともに原料備蓄水準を高め、2027年度までに、年間需要量の3か月分相当の備蓄を目指す。

【支援内容】（令和4年度補正予算額：16,000百万円）

- ① りん安・塩化加里を備蓄するために必要な保管費用（保管料・保険料等）
- ② りん安・塩化加里を保管するために必要な保管施設の整備費用

(参考) 諸外国における食料等の備蓄

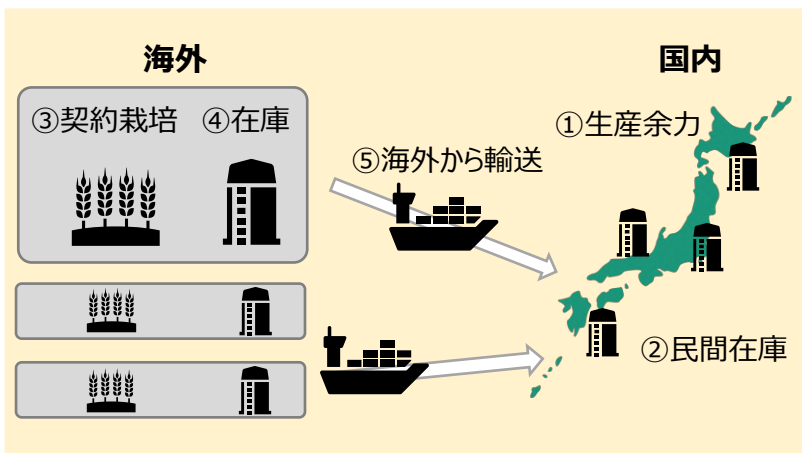
品目	備蓄の状況、考え方等
イギリス	● 冷戦時代に核攻撃に備えて保有していた国家食料備蓄は1990年代前半に廃止。
ドイツ	● 国家穀物備蓄（パン用小麦及びエンバク）や民間有事備蓄（豆類、コンデンスミルク及び全乳粉）を実施。（家庭内備蓄も奨励）
オランダ	● 憲法や法律において食料安全保障に係る記載はなく、備蓄・不測時対応についての情報は特段ない。
スイス	● 憲法102条にて、有事には生活に必須な物資やサービスを国家が供給すること及び予備的措施をとることが定められている。 ● 輸入業者や製造業者に対して、米（4ヵ月分）、料理油脂（4ヵ月分）、食用小麦（4ヵ月分）、砂糖（3ヵ月分）、窒素肥料（作期に必要な量の3分の1）等の備蓄が義務付けされている。
ニュージーランド	● 備蓄、不測時対応についての情報は特段ない。
ノルウェー	● 食料備蓄法に基づき穀物輸入公社による穀物の独占輸入制度等を利用した食料備蓄を2003年に廃止。 ● 2011年の経済準備法により、民間企業に最大30日分の食品貯蔵を義務付けている。
中国	● 長年にわたり食糧備蓄を実施。小麦とトウモロコシで政府在庫が拡大。 ● トウモロコシに関しては、価格保護による過剰生産、内外価格差の拡大による財政負担の急増を受けて、2016年に臨時買付備蓄制度（実質的な最低買入価格保障の機能）を廃止するなど、生産補助政策を大幅に見直し。

日本における穀物等の備蓄（効果的・効率的な備蓄の考え方、備蓄の負担）

- 備蓄には倉庫における保管経費などが必要であり、コストがかかる仕組み。過去に大豆の備蓄事業が廃止された理由も、財政支出に伴う政策効果が疑問視されたため。
- 全てを国内の倉庫で保管するという考え方ではなく、①国内の生産余力、②国内の民間在庫、③海外の生産農地（日本向け契約栽培）、④海外の倉庫の在庫、⑤海外からの輸送過程等を含め、総合的な備蓄として評価すべきではないか。

総合的な備蓄の考え方

- ① 国内の生産余力
 - ② 国内の民間在庫
 - ③ 海外の生産農地（日本向け契約栽培）
 - ④ 海外の倉庫の在庫
 - ⑤ 海外からの輸送過程
- 等を含め、総合的な備蓄として評価



品目 備蓄水準	経費負担等の考え方 (2021年度 決算額)	備蓄 1トン当たりの 2021年度決算額 (追加的費用) ※
米 100万トン程度	・備蓄分の所有権は国 ・備蓄は100%国費 売買及びその管理を委託 保管経費等：約113億円 売買損益：約▲377億円	約4万9,000円/トン 注：買入費を含むことに留意
食糧用小麦 国として 外国産食糧用小麦の 需要量の2.3カ月分 (90万トン程度)	・備蓄分の所有権は企業に移転 ・国家備蓄として、製粉企業等が 需要量の2.3カ月分を備蓄した場合に、 1.8カ月分の保管経費を100%助成 保管経費等：約42億円	約4,700円/トン
飼料穀物 100万トン程度	・備蓄分の所有権は企業 ・配合飼料メーカー等が事業継続計画に 基づき実施する飼料穀物備蓄に対し、 その費用の一部（約75万トンの保管経費の 1/3以内等）助成 保管経費等：約15億円	約1,900円/トン
食品用大豆 需要量の約 1 カ月分 (1981～1994年度は8万トン) 廃止直前の2010年度は 約 2 週間分の 3 万トン 2010年度をもって廃止	・備蓄分の所有権は企業 ・国の大豆備蓄計画等に基づいて実施 する食品用大豆の保管経費を100% 助成 保管経費等：約 3 億円 (2010年度予算額)	約10,000円/トン 注：2010年度予算額ベース

※ 2021年度決算額を備蓄水準で単純に除して算出した値

1. 基本法制定以降の情勢の変化

(2) 食品安全・食品表示

- － 2001年に発生したBSE等を契機として、2003年に食品安全基本法が制定され、食品安全に関する体制が整備・強化。Codex委員会が定める原則に整合する形でリスク分析やフードチェーンアプローチ等の考え方を導入。
- － 2013年に食品表示に係る関連規定を一元化した食品表示法が制定。
- － Codex委員会が食品の安全性をより高めるシステムとして国際的にHACCPを推奨。日本は食品衛生法を改正し、2021年6月から原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施を義務化。
- － 日本における食品添加物や残留農薬等の食品安全や食品表示に係る規格・基準は、WTO協定上、Codex委員会で策定された国際規格・基準があるものは、原則としてそれに基づくように求められている。
- － 食料供給のグローバル化に対応し、食品表示制度については、国際基準との整合性を踏まえて見直すこととされている。

食品に関する主な出来事、食品安全に関する主な制度等

- 2001年のBSEの国内発生、2002年の牛肉の産地偽装など、食・食品の安全に関する出来事・事件を契機として、2003年にリスク分析（リスクアナリシス）の概念を取り入れた食品安全基本法が制定された。同法に基づき、リスク評価を行う組織として食品安全委員会を設置。
- また、2003年に、農林水産省に、農場から食卓までの安全管理の徹底、生産資材の規制等を行う組織として、生産振興部局とは独立した形で消費・安全局が設置された。

食料・農業・農村基本法（関係部分抜粋）

第二章 基本的施策

第二節 食料の安定供給の確保に関する施策 （食料消費に関する施策の充実）

第十六条 国は、食料の安全性の確保及び品質の改善を図るとともに、消費者の合理的な選択に資するため、食品の衛生管理及び品質管理の高度化、食品の表示の適正化、その他必要な施策を講ずるものとする。

食品に関する主な出来事・事件

1996年 学校給食におけるO157による集団食中毒

2000年 雪印集団食中毒

2001年 国内で初めてBSE感染牛 確認

2002年 中国産冷凍ホウレンソウの残留農薬基準値超過が多発

牛肉の原産地などの不正表示

2008年 中国産冷凍餃子による有機リン中毒

事故米穀の不正規流通

2011年 東日本大震災に伴う福島第一原発事故

牛ユッケ集団食中毒

食品安全に関する主な制度・体制整備

1997年 大量調理施設における衛生管理マニュアル策定

2001年 遺伝子組換え食品の安全性審査の義務化

**2003年 食品安全基本法の制定
食品安全委員会を設置
農林水産省に消費・安全局を設置**

2006年 残留農薬等のポジティブリスト制度の導入

2009年 消費者庁を設置

2012年 牛レバーの生食用の販売・提供禁止

食品安全基本法の基本理念、食品安全行政の体制

- 食品安全基本法は、「国民の健康保護が最も重要」、「農場から食卓まで」、「科学的知見に基づき、後始末より未然防止」を基本理念として掲げ、国や食品事業者等の関係者の責務・役割、施策策定の基本的な方針等を規定。
- この基本理念は、食品安全行政に関する世界的な考え方であり、食品安全に関する国際基準の策定機関であるCodex委員会のリスク分析の原則とも整合。
- 食品安全を守る仕組みは、「リスク評価」、「リスク管理」、「リスクコミュニケーション」の3要素から構成されており、日本では、リスク評価機関(食品安全委員会)とリスク管理機関(厚生労働省、農林水産省、環境省等)が、相互に連携しつつ、食品安全を確保するための取組を推進。

食品安全基本法の基本理念

- 国民の**健康保護**が最も重要である (第3条)
- 食品の安全性の確保のために必要な措置は、食品供給工程の各段階 (**農場から食卓まで**) において適切に講じられなければならない (第4条)

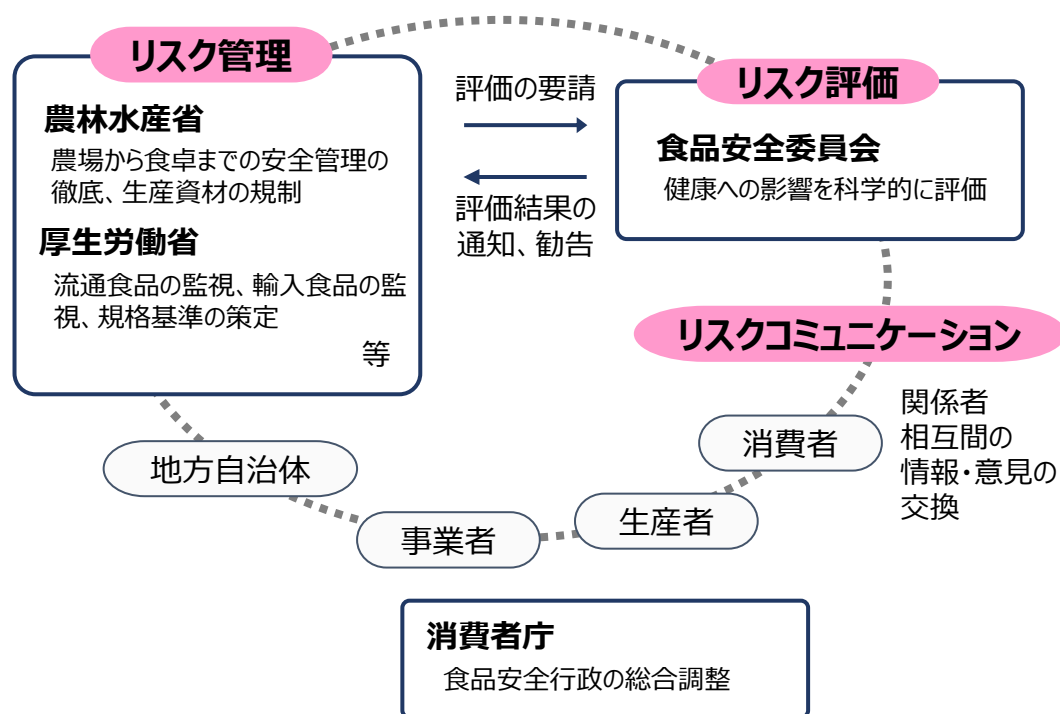
→ フードチェーンアプローチ

- 食品の安全性の確保のために必要な措置は、国際的動向及び国民の意見に十分配慮しつつ、**科学的知見**に基づいて講じられることにより、国民の健康への悪影響が**未然に防止**されるように行わなければならない (第5条)

→ リスク分析

※上記の基本理念は食品安全行政に関する世界的な考え方であり、Codex委員会が定める「リスク分析の作業原則(2007年)」にも整合
※Codex委員会は、FAO/WHOが設置した政府間機関であり、消費者の健康保護、食品の公正な貿易確保を目的として、国際食品規格(Codex規格)と実施規範など関連文書を作成。

食品安全におけるリスク分析の枠組み概要 (食品安全行政の体制)



食品安全におけるリスク管理措置の基本的な考え方

- 食品安全を確保する上では、「安全な食品を作る」ことが基本。農場から食卓までのフードチェーン全体を考慮したリスク管理。
- 規制（基準値の設定及び検査）もリスク管理措置の1つであるが、生産や加工段階を管理する方が効率的かつ経済的。

生産・製造法の改善が及ぼす効果（イメージ）

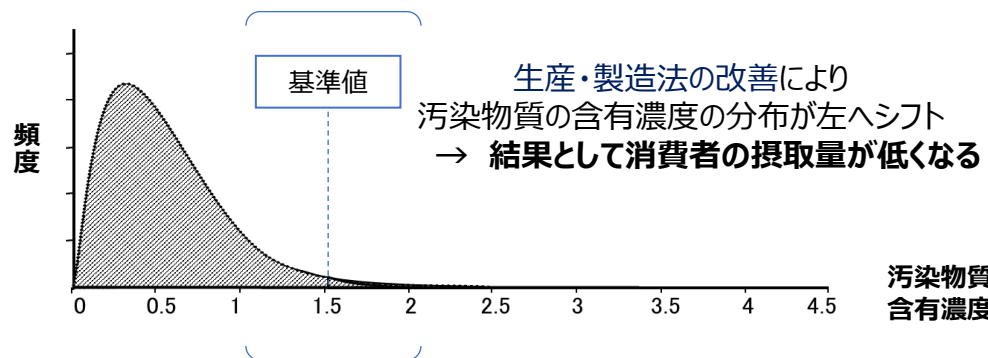
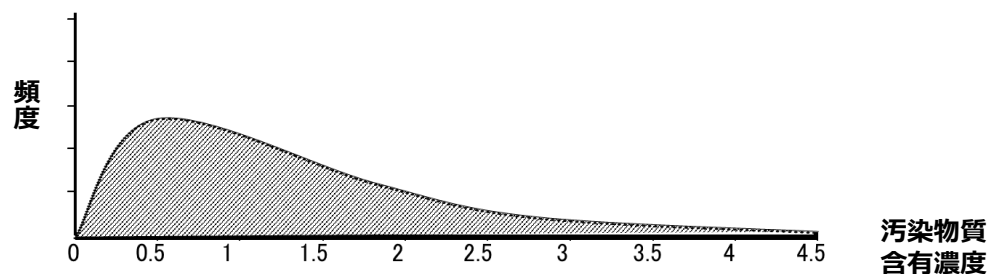
【Codexの考え方】

- 1)食品汚染の防止、低減のため、試験研究・対策を実施
- 2)実態調査等に基づき、含有実態及び対策の効果を評価
- 3)必要であれば、基準値を設定、またはその他の規制措置

適切な行動、方法を示すため**実施規範**を策定

フードチェーン全体を考慮したリスク管理

規制（基準設定）はリスク管理措置の一つ



HACCPの概要、HACCPに沿った衛生管理の制度化

- HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : ハサップ) とは、原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害要因を分析した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する「工程管理システム」。
- 1993年に、Codex委員会が HACCP の具体的な原則と手順を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨。
- 各国それぞれの事情を踏まえて制度化に取り組んでおり、日本は食品衛生法を改正し、2021年6月から、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施が義務化。
(農業及び水産業における食品採取業は対象外。小規模な事業者等は、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。)

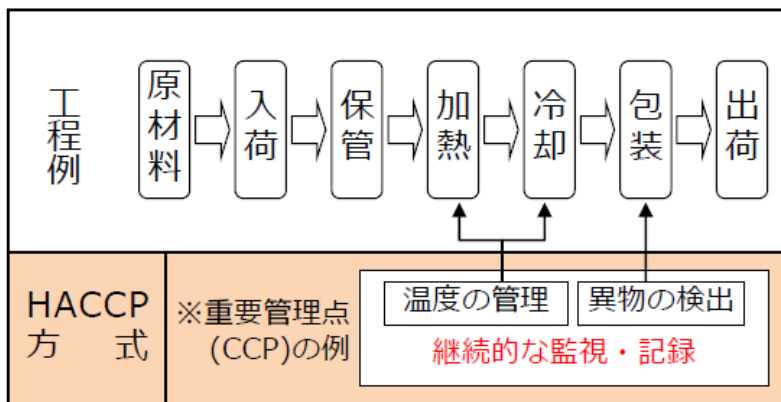
HACCPの概要 (管理の例)

危害要因の分析
(微生物、異物など)

HA
(Hazard Analysis)

重要管理点
(加熱工程における温度、時間など)

CCP
(Critical Control Point)



HACCPに沿った衛生管理の制度化 (2020年6月施行、2021年6月完全義務化)

全ての食品等事業者 (食品の製造・加工、調理、販売等) が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

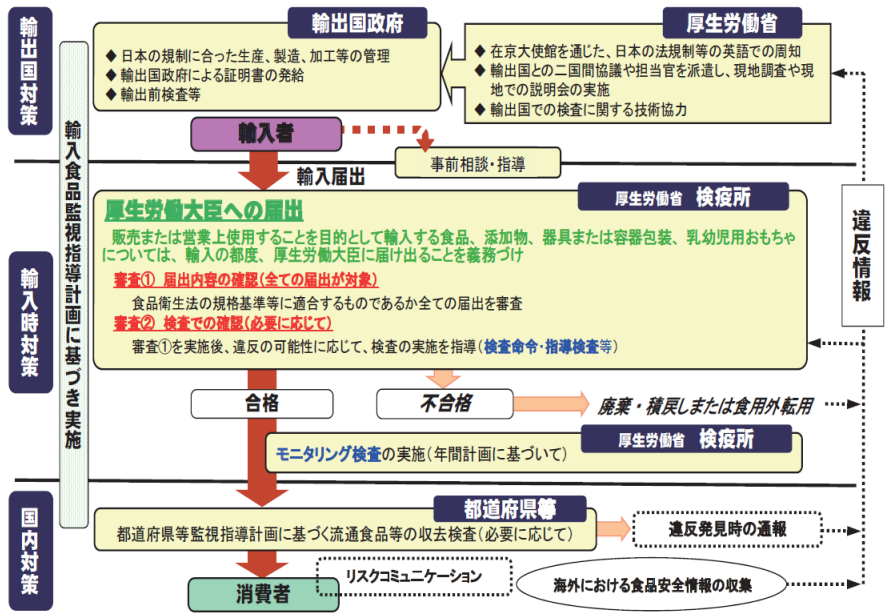
- ◆ 小規模事業者 (食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満)
- ◆ 食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの (例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等)
- ◆ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者 (そうざい製造業、パン製造業 (消費期限が概ね5日程度のもの)、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む)
- ◆ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ◆ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者 (例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り等)

資料：厚生労働省資料を基に農林水産省新事業・食品産業部にて作成。

輸入食品の安全管理、日本と諸外国におけるHACCP制度化の状況

- 日本の食料自給率（カロリーベース）は約 4 割。約 6 割は輸入によりまかなっており、輸入食品の安全性確保は重要な課題。
- 日本も国内では、HACCPに沿った衛生管理を義務化。輸入品についてはリスクに応じた輸入時検査を実施している。また、HACCPベースの管理を求めている食品（獣畜及び家禽の肉等）については、輸入品も同様に求めている。
- EUや米国などでは、HACCPによる衛生管理を国内外の事業者にも義務付け、HACCPによる衛生管理を行っている認定施設からのみ輸入。

日本における輸入食品の安全管理の体制



2021年度 輸入食品等の届出・検査実績

届出件数	2,455,182件
届出重量	31,627,360トン
検査件数	204,240件 (8.3%)
違反件数	809件

資料：厚生労働省「食品の安全確保に向けた取り組み」（2022年12月改訂）、厚生労働省「令和3年度 輸入食品監視統計」

諸外国におけるHACCP制度化の状況

	要求水準	輸入食品への適用
日本	● 2021年6月から、全ての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理を義務化 ● 大規模事業者、と畜場、食鳥処理場はHACCPに基づく衛生管理が義務	● 獣畜及び家禽の肉及び臓器について、HACCPに基づく衛生管理の確認
EU	● 2004年から、一次生産を除く全ての食品の生産、加工、流通事業者にはHACCPの概念を取り入れた衛生管理を義務付け。小規模事業者に対するモニタリングや記録作成等の負担軽減等あり。【2006年完全義務化】	● 動物性食品は、同等性が確認された輸出先国政府の認可施設のみから輸入可能 ● 混合食品は、含まれる動物性原材料が輸出先国政府の認可施設由来である必要
米国	● 1997年から、州を越えて取引される水産製品、食肉・食鳥肉及びその加工品、果実・野菜飲料について、順次、HACCPによる衛生管理を義務付け ● 「食品安全強化法（FSMA）」に基づき、2016年9月以降順次、水産製品等を除く全ての食品を対象に、危害要因分析、リスクに基づく予防管理を義務付け	● 輸入業者による検証やFDAによる現地査察等が行われる見込み（FSMA） ● 水産製品や食肉は規制の同等性が確認された輸出先国政府の認可施設のみから輸入可能（食品・医薬品・化粧品法、食肉検査法、食鳥肉検査法）
中国	● 2009年から、全ての食品について、HACCPに基づく管理を奨励（任意）	● 中国向けに食品を最終製造・加工又は最終貯蔵・保管する施設は中国政府への登録を必要とする制度を導入 ● 特定品目（肉製品、水産物等の18品目）は輸出先国政府の推薦、中国政府への登録が必要 ● 多くの個別品目の企業登録要件にHACCPシステムの構築・運用が含まれている（実態として義務）

資料：厚生労働省「第3回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会（2016年5月）」資料、JETRO Webサイト情報等を引用、農林水産省にて一部改変。

生産資材の安全確保

- 農薬や動物用医薬品などの生産資材については、農畜水産物の安全を確保するため、これまでも科学的知見や国際基準に基づき、使用基準や安全基準の設定・見直し等を実施。
- 今後も、食料生産・供給のグローバル化を踏まえて、国際的なリスク評価との調和をはじめ、生産資材の更なる安全性向上を進めていくことが必要。

生産資材をめぐるこれまでの動き

- 2001年 BSEの国内での発生
肉骨粉等を含む飼料・肥料に係る管理措置を導入
- 2003年 食品安全基本法の制定
リスク評価を行う食品安全委員会を設置
(食安委に生産資材に係る食品健康影響評価を順次諮問)
食品安全を担う関係府省の連携を強化
- 2006年 残留農薬等のポジティブリスト制度施行
- 2011年 放射性セシウムを含む肥料・飼料の暫定許容値を設定
- 2012年～ 農薬行政の国際調和のための取組を加速
(
 - 試験ガイドライン(家畜残留試験等)の導入
 - 原体規格の導入
 - 食安委でのARfDの設定と、短期暴露評価の導入)
- 2016年 薬剤耐性アクションプラン決定
- 2018年 農薬の再評価制度を導入(農取法改正)
- 2020年 ゲノム編集飼料等の取扱要領策定
- 2021年 肥料の原料管理制度を導入(肥料法改正)

生産資材の安全確保のための主な取組

農薬の再評価の実施

- ◆ 農薬使用者やミツバチへの影響評価の充実を図った上で、最新の科学的知見に基づく再評価を行う制度を導入。
- ◆ これまでの新規農薬等の評価に加え、2021年以降、すべての農薬について、順次、食品安全委員会や農業資材審議会に諮問し、再評価の審査を実施。
(15年間で、600成分、4000製剤の農薬を対象)

薬剤耐性(抗菌性飼料添加物・動物用抗菌剤)

- ◆ 2003年より、薬剤耐性菌の食品を介した人への影響に関するリスク評価を食品安全委員会に依頼し、評価結果を踏まえてリスク管理措置(指定取消、二次選択薬としての使用)を実施。
(抗菌性飼料添加物については、令和3年6月までに全22物質の評価を終了(5物質の指定を取消し)。動物用抗菌剤は、52物質中31物質の評価を終了。)

農薬・動物用医薬品等の規格基準の見直し

- ◆ 暫定基準値が設定されている農薬等について、計画的に食品安全委員会に安全性評価を依頼の上、厚生労働省が基準値の見直しを進めている。

暫定基準値 (未評価又は評価中)	本基準設定済 (安全性評価済)
237	523

(暫定基準 農薬等数：2006年5月 760 → 2022年3月 237)

※ 暫定基準値：
ポジティブリスト制度の導入の際、食品安全委員会による評価を行っていないものの、Codex委員会の規格・基準や海外の基準等も参考に設定。

資料：厚生労働省資料等を基に農林水産省にて作成。

日本において使用が認められている食品添加物

- 食品添加物の安全性を確保するため、食品安全委員会での評価を踏まえ、その食品添加物が人の健康を損なうおそれのない場合に限り使用が認められている。
- 国内で使用が認められている食品添加物には、1995年法改正時に国内で既に使用され、長い食経験がある既存添加物のように厚生労働大臣の指定を受けることなく、例外的に使用・販売が認められているものもある。
- 米国やEUで使用が認められていない食品添加物（クチナシ色素等）もあり、加工食品の輸出の障害となっている。

日本において使用が認められている食品添加物

◆ 指定添加物 474品目

2023.1月末時点

安全性を評価した上で、厚生労働大臣が指定したもの（ソルビン酸、キシリトールなど）

◆ 既存添加物 357品目

1995年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売が認められたもの（クチナシ色素、タンニンなど）

◆ 天然香料 約600品目

動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの（バニラ香料、カニ香料など）

◆ 一般飲食物添加物 約100品目

一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの（イチゴジュース、寒天など）

既存添加物
357品目

指定添加物
474品目

既存添加物については、安全性の確認等が進められており、安全性に問題のあるものや使用実態がないものは順次、既存添加物名簿から削除（使用の禁止）されている。

（既存添加物数：1996年4月 489品目 → 2022年8月 357品目）

資料：厚生労働省資料「食品の安全確保に向けた取り組み」（2022年12月改訂）を基に、農林水産省にて作成。

海外食品添加物規制の早見表

（一社）食品産業センターでは、輸出先国の食品添加物規制の調査を実施し、海外10の国と地域の使用可否判断が容易に検索できるシステム「海外食品添加物規制早見表」を開発し、Web上で公表（2023年1月23日リリース）

海外食品添加物規制早見表

用途一覧

選択してください

国・地域選択

添加物名選択

クチナシ

検索

和名	英名	色	日本	米国	EU (英国含む)	中国	韓国	台湾	香港	シンガポール	タイ	ベトナム	豪州
五十音検索	アルファベット検索	五十音検索											
クチナシ赤色素	Gardenia Red	赤	既存	×	×	×	○	×	×	×	×	×	×
クチナシ青色素	Gardenia Blue	青	既存	×	×	○	○	○	×	×	×	×	×
クチナシ黄色素	Gardenia Yellow	黄	既存	×	×	○	○	○	×	×	×	○	×

（一社）食品産業センターWebサイト https://yushutukisei.com/food_additives_list/

既存添加物による輸出上の機会損失

【潜在輸出規模】

米国・EUに既存添加物（クチナシ色素等）を使用した商品が輸出可能となった場合に見込まれる輸出規模

米国向け： 138.7～347.3億円程度

EU向け： 11.0～ 53.8億円程度

資料：農林水産省「既存添加物を含む加工食品に関する潜在輸出規模調査」（2015年2月）
※輸出規模は商社の回答ベースの数値。

日本、Codex、米国の食品添加物に関する規格・基準

- 食品添加物に関する規格・基準は、国際規格・基準にできるだけ整合するように定められているが、一方で日本と諸外国ではこれまでの長い食生活や制度の違いなどにより、添加物の定義、対象食品の範囲、使用可能な量などが異なっていることから、単純に比較することが難しい。

		日本	Codex (注1)	米国 (注2)
添加物の範囲	一般の添加物	○	○	○
	加工助剤	○	×	○
	栄養素	○	×	○
	香料	○	×	○
	ポストハーベスト農薬	○ (注3)	×⇒農薬に分類	×⇒農薬に分類
指定されている品目数		830品目 (香料を含む) (注4) ①指定添加物 473品目 ②既存添加物 357品目	添加物 (香料を除く) 392品目	添加物 (香料を除く) 1,612品目 (重複を除く) ①GRAS以外添加物 552品目 ②GRAS (届出以外) 635品目 ③GRAS (届出) 460品目 ④着色料 46品目
			香料 約2,000品目 FAO/WHO合同食品添加物 専門家会議<JECFA> による評価リスト	香料 (天然香料を除く) 約2,300品目 (注5) 天然香料 約260品目

(注1) Codexにおける添加物の指定の数については、ホームページ上の品目の数を計数したものの(2013年採択分まで)。

(注2) 米国の添加物の指定の数については、ホームページ上の品目の数を計数したものであり、それぞれホームページ上の掲載年月日が異なるため、それぞれの時点での数の整合性はとれない可能性あり。なお、米国のデータには日本において規制対象外となっている果汁等が含まれているなど、指定の数を直接比較することは不適当。(①②2011年11月、③2013年2月)

(注3) ポストハーベスト農薬(収穫後に用いられる農薬)の内、防かび剤については、日本では添加物として規制されているため表示義務がある。

(注4) 指定を必要としない天然香料として約600種類、指定添加物「脂肪酸類」等に該当する香料として約3,300種類の物質が使用されている(2022年11月4日)。

(注5) 日本香料工業会。米国のFDAのデータベース上にある数は、約1,000品目。

(用語) i) GRAS (Generally Recognized as Safe) : 一般に安全と認められる物質
1958年以前に、食品において一般に使用されているもので、科学的証拠はなくても、安全であると認められるもの。

ii) GRAS (届出)

申請者が特定物質をGRASであることについて、FDAに届け出るもの。その届出に基づき、FDAは「同意」「保留」「却下」の3種類の評価を行うが、仮にFDAが同意しない場合でも、その物質による危被害が発生しない限り、届出者はその物質をGRAS物質として販売を続けることができる。

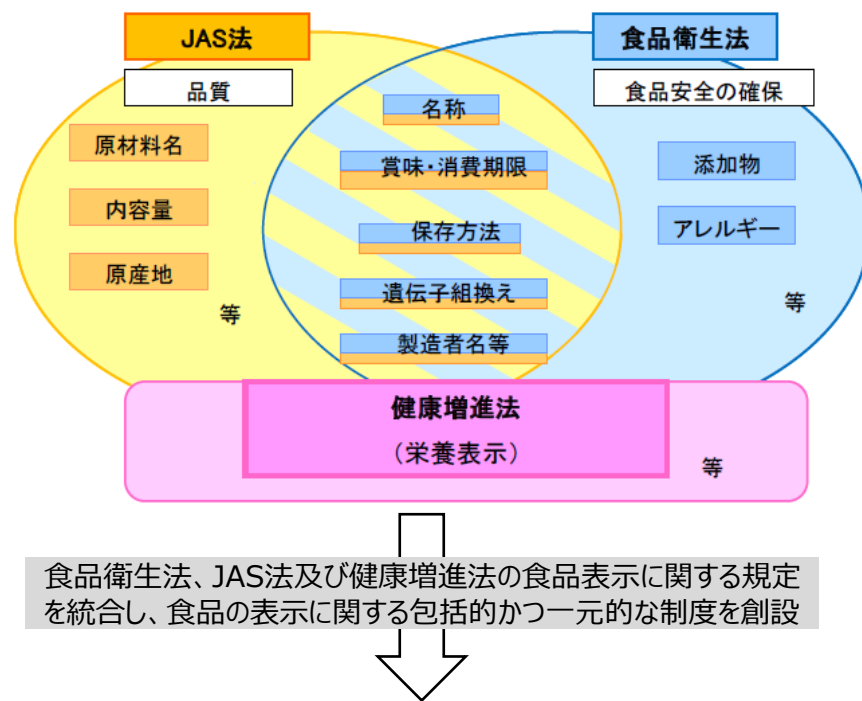
食品表示に関する制度

- 食料・農業・農村基本法制定以降も、食料の安全性の確保及び品質の改善、消費者の合理的な選択に資するため、制度の見直しが行われてきたところ。
- 2009年の消費者庁の設置に伴い、食品表示基準の策定等の食品表示制度の企画立案機能は消費者庁に移管。2013年にはそれまで食品衛生法、JAS法、健康増進法の3法にそれぞれ規定されていた食品表示に係る関連規定を一元化した食品表示法が制定され、同法に基づく内閣府令（食品表示基準）により食品表示が義務付けられているところ。

食品表示を巡る主な動き

- 2000年 生鮮食品の産地表示義務化
- 2001年 加工食品（2品目）について原料原産地表示を義務化（以降、順次対象品目を追加）
- 2001年 遺伝子組換え食品（4品目）の表示を義務化（以降、順次対象品目を追加）
- 2001年 食物アレルギー表示を義務化（義務5品目、推奨19品目）（以降、順次対象品目を追加）
- 2008年 JAS法改正（原産地の虚偽表示に係る罰則の強化（直罰の導入））
- 2009年 消費者行政の一元化（消費者庁の設置、食品表示制度の企画立案機能の消費者庁への移管）
- 2013年 食品表示法の制定（食品表示の一元化）**
- 2020年 食品リコール制度（※）の施行
（※ 食品表示について、安全性に重要な影響を与える事項について誤りがあり事業者が自主回収するときの届出制を措置。）
- 2022年 加工食品の原料原産地表示の全加工食品への拡大
- 2023年 「遺伝子組換えでない」表示が認められる条件（※）を変更（4月施行予定）
（※ 変更前：意図せざる混入5%以下 → 変更後：検出されない。）

食品表示の一元化（食品表示法の制定）



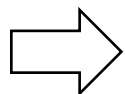
食品表示法の制定（2013年）

日本と諸外国における食品表示の規格・基準の違い

- 日本における食品表示に関する規格・基準についても、WTO協定上、Codex委員会で策定された国際規格・基準にできるだけ整合するよう定められているが、日本と諸外国では、具体的な記載の内容が異なっている部分がある。
- 政府の農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）において、輸出促進と国内で販売される輸入食品も含めた合理的な消費選択に資するため、現行の食品表示制度を国際規格・基準との整合性の観点も踏まえて見直すこととされている。

食品表示の規格・基準に関する国際比較

表示事項（例）	国際基準（Codex）	諸外国（欧州、中国等）	日本								
原材料	（添加物を含めた） すべての原材料を重量順 に表示。	<table><tr><td>名称</td><td>メロンジュース</td></tr><tr><td>原材料</td><td>水、濃縮メロン果汁</td></tr></table> （水が全重量の8割、メロン果汁2割の例）	名称	メロンジュース	原材料	水 、濃縮メロン果汁	<table><tr><td>名称</td><td>メロンジュース（濃縮還元）</td></tr><tr><td>原材料</td><td>メロン（国産）</td></tr></table> ※水は省略可としている。	名称	メロンジュース（濃縮還元）	原材料	メロン（国産）
名称	メロンジュース										
原材料	水 、濃縮メロン果汁										
名称	メロンジュース（濃縮還元）										
原材料	メロン（国産）										
食品添加物	添加物の物質名又は国際番号（INS番号等）を表示。 原則、 一括名表示は不可 。 ※栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていない。	添加物の物質名を表示。 原則、一括名表示は不可 。 （EUは、EU規則上添加物ごとに振られたコード番号による表示で代用可。） 【EUの例】 調味料（ E621 、 E627 、 E631 ） 乳化剤（ E322 ） ※E621＝グルタミン酸ナトリウム、 E627＝5'-グアニル酸二ナトリウム、 E631＝5'-イノシン酸二ナトリウム、E322＝レシチン ※「食品添加物」の範囲は国によって異なる。 欧州や中国等においては 栄養強化目的の物質を「食品添加物」としていないが、表示は必要 。	添加物の物質名を表示。 一括名のみの表示も一部可能 。 【例】 調味料（アミノ酸等） （主としてアミノ酸を使用している場合、他の調味料を「等」で省略可。） 乳化剤 （乳化剤として、レシチン、グリセリン脂肪酸エステルを使用しているも表示義務なし。） ※「食品添加物」の範囲は国際基準と異なる。 栄養強化の目的で使用する添加物は、一部の食品を除き表示は不要 。								



食料供給のグローバル化に対応し、

①我が国の農林水産物及び加工食品の輸出促進と、②国内で販売される輸入食品も含めた食料消費の合理的な選択の双方に資するため、**現行の食品表示制度を国際基準（Codex規格）との整合性の観点も踏まえ見直す**

【食料安定供給・農林水産業基盤強化本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）」】

1. 基本法制定以降の情勢の変化

(3) 知的財産

- － 農林水産・食品産業は、様々な知的財産が産み出されている「知識産業・情報産業」。
- － 日本の優良品種は海外で高く評価されている一方で、海外への無断流出により得られるべき利益を逸している事例も複数確認されており、育成者権の適切な管理が必要。
- － 海外持出制限を実効的に実施するため、育成者権者に代わって専門家が知的財産権を管理・保護する「育成者権管理機関」の設立を検討。

農林水産・食品分野における知的財産

- 農林水産・食品産業は、様々な知的財産が産み出されている「知識産業・情報産業」。
- その一方、知的財産の管理や活用に関して、生産技術や品種は無償で共有する慣習や、国や都道府県の品種開発は公的資金により行われていることから、開発費用が価格に上乗せされていないなどの背景があり、あまり浸透していないのが実態。

農林水産・食品分野における知的財産

➤ 植物新品種	➤ 地理的表示 (地域で育まれた伝統と特性を有する農林水産物・食品の名称)
➤ 発明 (栽培技術や独自の資材)	➤ 営業秘密 (秘密管理性、有用性、非公知性の要件を満たすもの)
➤ 商標 (商品のマーク・ブランド)	➤ 限定提供データ (特定の者に販売するため蓄積・管理される画像データ 等)
➤ 考案 (物品の形状、構造又はその組合せに係る考案)	➤ 家畜の遺伝資源
➤ 意匠 (美しい外観、使い勝手の良い外観)	

法定された知的財産

➤ 古くからある植物品種
➤ 食文化・伝統文化
➤ 生産・保存製造・技術
➤ ブランド (地域ブランド・農産品ブランド等)

その他重要な知的財産

農林水産・食品分野において知的財産の活用が考えられるケース

知的財産活用の契機	必要とされる保護の内容	活用できる制度・権利
地域に根付いた産品を活用して利益を得たい	品質等の基準を満たす産地・産品だけ名称を使用できることとして保護	地理的表示保護制度 (地理的表示法)
新たに開発した植物品種を活用して利益を得たい	当該植物の新品種の生産や譲渡等を独占排他的に利用できる権利	育成者権 (種苗法による品種登録制度)
商品やサービスに使用するマーク等を他と差別化したい	当該マーク等を独占排他的に利用できる権利	商標権 (商標法)
地名を含む商品名 (商標) を活用して利益を得たい	地名 + 商品名からなる商標を独占排他的に利用できる権利	地域団体商標 (商標法)
栽培技術等に関する新たな発明を活用して利益を得たい	発明者が当該発明を独占排他的に利用できる権利	特許権 (特許法)
農機具や包装等の独自デザインを活用して利益を得たい	独創的で美的な外観を有する物品の形状・模様・色彩のデザインを独占排他的に利用できる権利	意匠権 (意匠法)

日本で開発された品種の海外流出事例（シャインマスカット）

- 日本の優良な品種は海外でも高く評価されているが、海外への無断流出が複数事例確認されている。
- 2016年に流出が発覚したシャインマスカットは、特に中国で急速に普及。日本の約30倍もの栽培面積となっており、一般的な許諾契約ベースで、年間100億円以上※の損失が発生。※中国におけるシャインマスカットの生産量に、中国における市場出荷価格（340円/kg）と許諾料割合（出荷額の3%と想定）を乗じて算出。

【国内】

- ・シャインマスカットは我が国で育成されたブドウ品種
- ・甘みが強く、食味も優れ、皮ごと食べられることから、高値で取引
- ・輸出産品としての期待も高い

苗木が海外に流出



【中国】

- ・「**陽光バラ**」「**陽光玫瑰**」「**香印翡翠**」等の名称での販売を確認
※「香印」はシャイン（xiāng yìn）と発音される。
- ・「**香印**」を含む商標の出願（**香印青提**、**香印翡翠**）が判明
- ・日本原産として、高値で苗木取引



中国産「陽光バラ」
（約490円/パック）

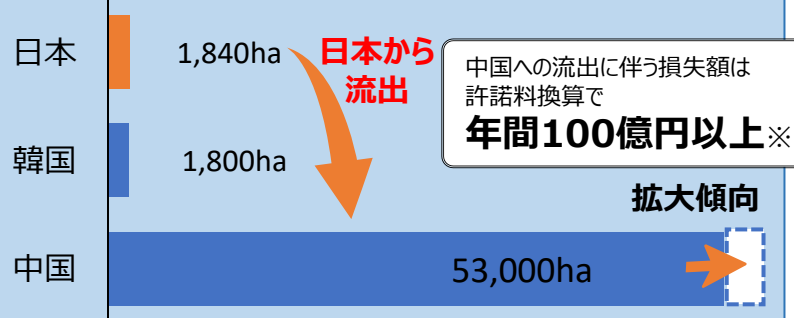


中国産「香印翡翠」
（約1,357円/kg）

【韓国】

- ・**韓国国内**でのシャインマスカットの栽培、市場での販売を確認

シャインマスカットの栽培面積



生産物が更に輸出

【東南アジア等】

- ・**タイ**市場で**中国産**、**韓国産**シャインマスカットの販売を確認
- ・**香港**市場で**中国産**、**韓国産**シャインマスカットの販売を確認
- ・**マレーシア**、**ベトナム**市場で**韓国産**シャインマスカットの販売を確認



タイ市場で発見された中国産「陽光バラ」



タイ市場で発見された韓国産「SHINE MUSCAT」

日本で開発された品種の海外流出事例（その他）

- 中国・韓国の種苗関連インターネットサイトにおける種苗の販売状況を調査したところ、日本で開発された新品種と同名またはその品種の別名と思われる品種名称を用いた種苗が、少なくとも36品種販売されていた実態を確認（2020年度調査）。

種類	品種数と品種例（育成権者）	
イチゴ	10	紅ほっぺ（静岡県）、さがほのか（佐賀県）
サツマイモ	1	ベにはるか（農研機構）
カンキツ	11	大分果研4号（大分県）、はるみ / せとか / はれひめ / ベにはえ（農研機構）、 紅まどonna / 甘平 / 媛小春（愛媛県）、せとみ（山口県）
リンゴ	3	もりのかがやき（農研機構）、はるか（個人）
ブドウ	4	シャインマスカット / クイーンニーナ（農研機構）、ブラックビート（個人）
ナシ	1	あきづき（農研機構）
モモ	2	西王母（民間種苗業者）
スモモ	1	アルプス王子（個人）
カキ	1	早秋（農研機構）
オウトウ	2	紅てまり / 紅ゆたか（山形県）

資料：植物品種等海外流出防止対策コンソーシアムの公表資料を基に農林水産省作成。

注1) インターネットサイト上での販売時の名称を調査。当該掲載商品が、日本の登録品種そのものか、日本の登録品種と同様の名称が付された他品種の種苗なのかは特定していない。

また、インターネットサイトで確認されたものであり、実物の確認はしていない。

注2) 育成者権者が非公表を希望した品種は掲載していない。

品種開発過程における流出が懸念される事例、育成者権の適切な管理の必要性

- ブドウ品種「シャインマスカット」、カンキツ品種「にじゅうまる」などは、開発段階での流出が疑われるほど、早期に意図せぬ生産・販売が行われている実態。品種登録を行い、これから産地育成というときには海外で産地ができている場合があり、良い品種を作っても利益につながっていない。
- 農業関係者の知的財産の知識の欠如が、日本の農業競争力の大きな損失につながっている。

品種開発過程における流出が懸念される事例

ブドウ品種「シャインマスカット」：海外流出の事例



- ◆ 日本での品種登録出願：2003年
- ◆ 日本での品種登録：2006年
- ↓
- ◆ 中国では2007年頃に導入された疑い（2016年農研機構調べ）
- ◆ 当初は適切な栽培のための知見がなく、生産も限定的であったが、栽培技術が進展して以降、栽培が拡大（現在は、日本におけるシャインマスカットの栽培面積の30倍以上で生産）

カンキツ品種「にじゅうまる」：国内流出の事例



- ◆ 品種登録出願：2015年
- ◆ 品種登録：2017年（正式な果実販売は2021年）
- ↓
- ◆ 無断栽培が疑われる登録品種の果実が国内の百貨店で販売されていることが発覚
- ◆ 品種登録前に研究用の苗木が流出・無断増殖され、国内の農家に種苗が販売された疑い

（令和4年8月佐賀県公表資料を基に作成）

育成者権者の様々な考え方

- 品種登録していれば、国が守ってくれる。
- 農業者への負担、品種の普及の観点から、自家増殖は自由に認めた方が良い。
- 農業者が海外流出させているわけではないので、自家増殖の管理は不要。
- 海外持出制限の届出を行ったため、種苗の流出は税関が止めてくれる。
- 県内の生産者と誓約書を交わしているため、海外流出はない。

- ✓ 本来、権利者自らが、知財権を守ることが必要
- ✓ 登録品種は適切に管理することで価値が高まり、農業者の利益につながる（適切に管理しなければ一般品種と同様）
- ✓ 侵害が起きた場合は、民事的措置が基本
- ✓ 許諾を得て増殖している者が把握できて初めて違法増殖を把握できる

**改正種苗法の実効性を高めるため、
育成者権の適切な管理が必要**

品種管理体制の強化に向けた育成者権管理機関の設立

- 海外への流出は、品種登録出願中や普及段階において生じている可能性があるものの、育成者権者である公的機関や個人育種家等では、単独で品種管理を行うことは困難。
- 日本の優良品種の海外へのライセンスに対するニーズは高まっているものの、現状の品種管理体制では、海外流出につながる懸念もある。

品種管理の課題

- 公的な農業研究機関であっても、知財専門家が不足
- 公的な研究機関等は、農業者との関係が深く、ドライな管理を行い難い
- 海外での育成者権の管理や行使には全国的な視野（輸出等）が必要

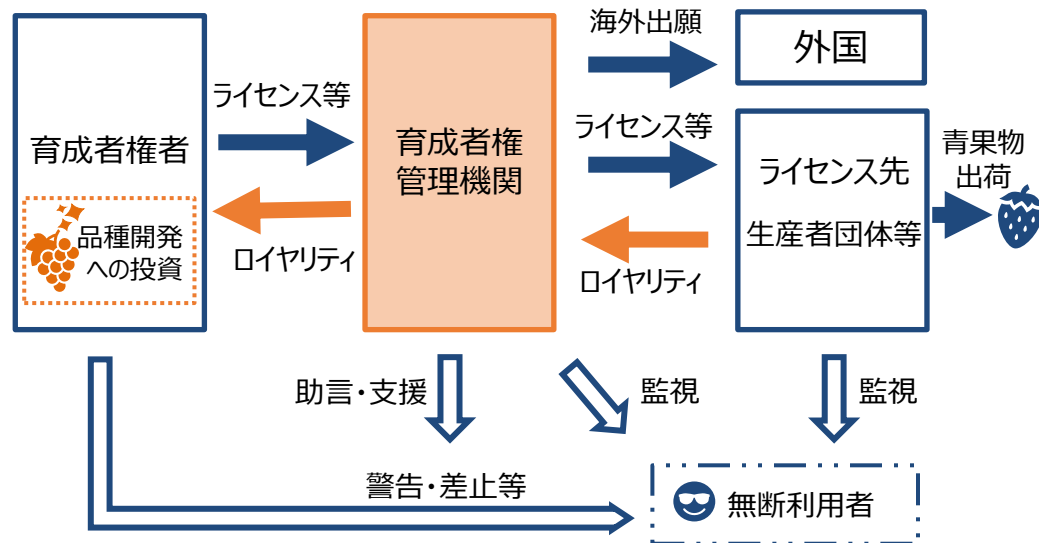
- ⇒
- ✓ 育成者権者が自ら権利の管理・活用を行うのは困難
 - ✓ 現状の脆弱な品種管理体制では、海外にライセンスしても品種の流出につながる懸念

育成者権管理機関の設立

- 育成者権管理機関は、育成者権者に代わって、**海外への品種登録や侵害の監視を行う**とともに、**海外にライセンス（利用許諾）し、育成者権者にロイヤリティ（利用料収入）を還元**する機能を果たす。
- まずは、農研機構を中心に、都道府県、日本種苗協会、全農等の関係者が連携し、**2023年度から海外への品種登録や海外ライセンスに着手し、早期の法人設立を目指す。**

食料安定供給・農林水産業基盤強化本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）」

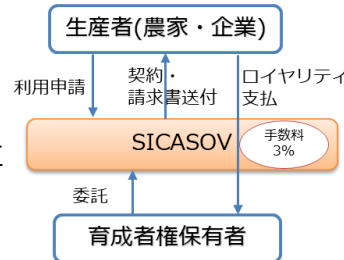
育成者権管理機関のイメージ



海外の育成者権管理機関の例

シカソフ (SICASOV)

- 1947年にフランスの種苗企業の出資により設立
- 国内外の4,400品種を管理
- ロイヤリティ収入：年間98～126億円

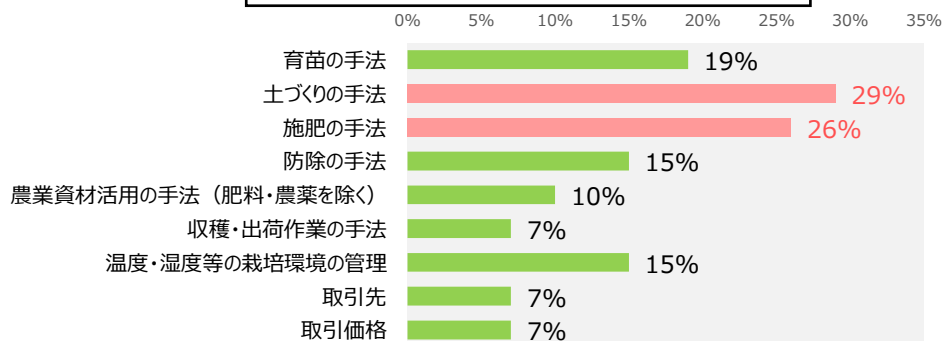


農業における技術・ノウハウの保護

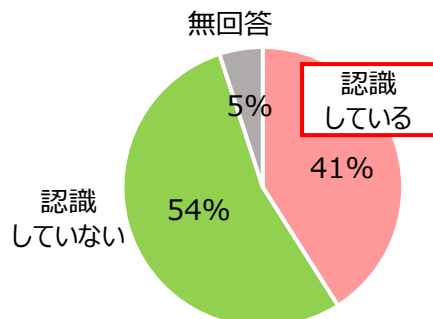
- 農業現場には、熟練農家の優れた技術・ノウハウや栽培データ等の重要な知的財産が多く存在しているが、農業現場ではこれらは保護すべき知的財産であるとの意識が希薄。
- 農業者を対象に行った、ノウハウ等の管理実態調査によると、4 割の農業者はノウハウに財産的価値がある可能性を認識しつつも、8 割以上はノウハウを管理していないとの結果。
- 農業分野の技術・ノウハウ等について、不正競争防止法の営業秘密の枠組を活用した保護を進めるため、その際の留意点等をわかりやすくまとめた「農業分野における営業秘密の保護ガイドライン」を策定し、現場への周知、意識醸成を推進。

農業現場におけるノウハウ等の知的財産の管理実態調査

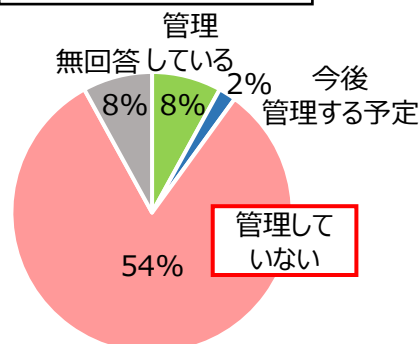
ノウハウがあると認識している生産方法等



ノウハウに財産的価値がある可能性の認識



ノウハウの管理状況



◆調査概要◆
対象者 農業経営体
実施時期 2017年7-8月
回収数 277経営体
調査方法 郵送調査（記述式）

資料：農林水産省「農業分野における知的財産普及・啓発パンフレット」より引用、一部改変。

「農業分野における営業秘密の保護ガイドライン」の策定 (2022年3月)

<ステップ1：技術・ノウハウ等の棚卸しとその共有範囲の確認>

- ① 質問シートに沿って、農業の各工程ごとに、**各自の持つ技術・ノウハウ等を洗い出す**（技術・ノウハウ等の棚卸し）。
- ② 棚卸しにより把握した技術・ノウハウ等について、**フローチャートに沿って、誰に共有されているか、営業秘密として保護することが可能かを**確認（みんなに知られているものは営業秘密として保護できない）。

<ステップ2：営業秘密の管理方法のチェック>

- ③ **チェックシートに沿って、適切な管理が行われているか・どのような管理措置が必要かを**確認。

生産者の経営実態等に応じた管理ができるよう、チェックシートは(1)従業員が少ない生産者（家族農業含む）／(2)従業員の多い生産者／(3)農協の生産部会などのグループ／(4)都道府県 が別となっている。

➡ 講習会等を通じて生産者・農協・普及組織・研究機関に周知徹底

農林水産品・食品の海外展開への「標準」の活用

- 標準化とは、一定の関係者の合意を得て規格を策定し、その普及を図る取組であり、一定水準の財やサービスを普及させることによる市場拡大や、粗悪品や模倣品の排除等のメリットがある。
- 食品の国際的な取引において、自国商品の差別化・競争力強化を図るため、各国は自国商品の規格・基準をCodexやISO等において規格化することにより国際標準化を推進。我が国においてもJAS規格の国際標準化に取り組む必要。
- 有機食品の輸出拡大に向けて、新たにJAS規格の対象とした有機酒類も含め、輸出先国との同等性承認に向けて取り組む必要。

日本産品の差別化にも資するJAS制度

従来の制度

- 品質の平準化
(粗悪品の排除)
- 食品・農林水産品の品質
- B to C + B to B
- 国内市場を想定
- 役所主導の規格化

市場ニーズ
の多様化

海外取引の
機会増大

新たなJAS制度 (2018~)

- 品質の平準化
+ 事業者や産地の差別化・ブランド化
- 食品・農林水産品の品質・仕様
+ 生産方法、事業者の取組、試験方法等
- B to C + **B to B**
- 国内市場 **+ 海外市場も視野、国際化も指向**
- **事業者・産地からの提案を官民連携で規格化**

【新規制定状況】

・輸出への活用を念頭に置いた「みそ」、「ノングルテン米粉の製造工程管理」、「魚類の鮮度試験方法」、「錦鯉（用語）」等のほか、SDGsの実現に寄与するモデルとして「ノウヅク」等を規格化

味噌関係団体からの提案による輸出促進に向けた「みそ」JASの制定（2022年3月）

- 海外市場において、みそを模した海外製品が、日本のみそと区別なく販売されており、安価な海外製品との競争を強いられている状況。
 - 国内で生産される米みそ、麦みそ、豆みそなどの多様なみそを網羅した、我が国独自の伝統的な生産方法の規格化により、次の効果が期待。
 - ① 日本のみその海外市場における競争力の強化及び海外への輸出拡大に期待。
 - ② JASを足掛かりに国際規格化（ISO）を目指し、みそを模した海外製品を排除。
- 規格の内容

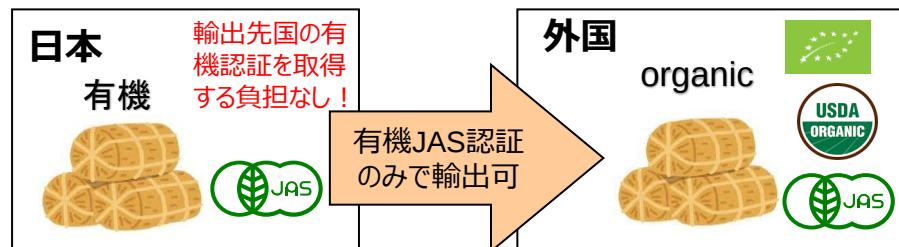
 - こうじ菌について、「*Aspergillus oryzae*」に限定。
⇔ 海外では*Aspergillus oryzae*以外のこうじ菌を使用。
 - こうじについて、「ばらこうじ」又は「豆こうじ」に限定。
⇔ 海外ではこうじの性状として「餅こうじ」を使用。



有機同等性による輸出促進

- 有機同等性が締結されていない場合、事業者は、輸出先国の有機認証を受けなければ、輸出先国において「有機」と表示して流通できない。
- 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」と表示して流通できる。

有機同等性が締結されている場合



日本と有機同等性を相互承認した国・地域
有機農産物、有機畜産物、有機加工食品：米国、カナダ、スイス
有機農産物、有機農産物加工食品：EU（27か国）、英国、台湾

- 日本の農林水産物・食品の輸出促進に資するJAS規格を選定し、戦略的に国際標準化に取り組むなど、日本の規格・標準の国際標準化に取り組む官民の体制を強化する。
- 改正JAS法に基づき、有機加工食品のJAS規格に有機酒類を追加し、米国やEU等と有機酒類の認証の同等性交渉に着手したところであり、早期の相互承認を目指す。

【食料安定供給・農林水産業基盤強化本部「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（2022年12月改定）」】

2. 論点

【備蓄】

- 国民への食料の安定供給については、国内の生産の増大を図りつつ、輸入と備蓄を適切に組み合わせて行うこととしている。
- 輸入に依存している品目・物資の備蓄をはじめとして、食料安全保障の観点からも国内需要や輸入先国の調達リスク等も考慮して備蓄を活用することが必要。
- 一方、備蓄運営は少くない費用負担を伴う仕組みであり、小麦・大豆、飼料穀物等の輸入に依存している品目・物資についても国内での生産余力や民間在庫、海外での生産や保管状況、海運などの輸送等も総合的に考慮しつつ、適切な水準を含め、効果的・効率的な備蓄運営の在り方を検討する必要があるのではないか。

【食品安全・食品表示】

- 基本法施行後20年の間、2003年に食品安全基本法を制定し、世界的な潮流となったリスク分析やフードチェーンアプローチ等の考え方を導入、食品安全の確保に関する体制を整備・強化。
- 米国やEU等では一部の食品についてHACCPベースの食品安全管理を国内外問わず求めるなど、食品安全の確保は国民の健康保護はもとより産業競争力にも直結する課題となっている。
- 安全な食料の供給は基本法においても消費者施策の重要な柱。食料供給が今後さらにグローバル化する中で、食品表示制度については、国際基準との整合性の観点を踏まえ、必要な見直しを進めていくこととされている。食品安全の確保に係る各種リスク管理措置については、科学的知見に基づき行われている国際的に共通なリスク分析等の考え方を踏まえ、引き続き必要に応じて見直し・対策の充実強化を図っていくべきではないか。

【知的財産】

- 現行基本法には知的財産に関する規定はないが、優良品種が海外流出し、得られるべき利益を逸している事例が近年、相次いで確認されており、知的財産の適切な管理・活用は、農業競争力の維持強化に不可欠。
- 他方で、農業分野では、生産技術や品種等の知的財産としての価値の認識や適切な管理・活用の意識に乏しいのが実態であることから、農業者等の知的財産に関する意識の普及・啓発、流出防止等を強力に進めていくべきではないか。
- また、現在検討が進められている植物品種の「育成者権管理機関」の設立をはじめとして、農業・食品分野の知的財産の管理・活用に向けた取組を一層推進していくべきではないか。