

# JASについて



農林水産省  
新事業・食品産業部

# JASマークについて

- JASマークは、規格の種類や内容に応じて、平準化規格のJASマーク、特色のある規格の有機JASマーク及び特色JASマークの3種類。
- JASマークの近接した箇所に等級（等級のある規格に限る）や認証機関名（略称でも可）を記載。
- また、その規格の種類や内容を端的に示す標語を付与することが可能。

平準化規格

JASマーク



対象となる規格



しょうゆ



製材

など

特色のある規格

※高付加価値JAS  
※こだわりJAS

有機JASマーク



対象となる規格



有機農産物



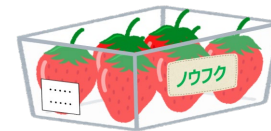
有機加工食品

など

特色JASマーク



対象となる規格



障害者が生産行程に  
携わった食品



熟成ハム類

など





































# 現在計92規格のJASがあります





(R5.10現在)

## ● 産品 (78規格)














### ① 品質・仕様 (54規格)

#### (1) 飲食料品 (40規格)

-  農産物缶詰及び農産物瓶詰
-  畜産物缶詰及び畜産物瓶詰
-  水産物缶詰及び水産物瓶詰
-  豆乳類
-  にんじんジュース及びにんじんミックスジュース
-  ハンバーガーパティ
-  チルドハンバーグステーキ
-  チルドミートボール
-  乾めん類
-  即席めん
-  植物性たん白
-  パン粉
-  農産物漬物
-  トマト加工品
-  ジャム類
-  削りぶし
-  煮干魚類
-  ぶどう糖
-  異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖
-  醸造酢
-  精製ラード
-  マーガリン類
-  ショートニング
-  食用精製加工油脂
-  そしやく配慮食品
-  果実飲料
-  炭酸飲料
-  ベーコン類
-  ハム類
-  プレスハム
-  ソーセージ
-  マカロニ類
-  ドレッシング
-  風味調味料
-  乾燥スープ
-  ウスターソース類

-  しょうゆ
-  食用植物油脂
-  精米
-  りんごストレートピュアジュース

#### (2) 林産物 (13規格)



-  製材
-  枠組壁工法構造用製材及び枠組壁工法構造用たて継ぎ材
-  集成材
-  直交集成板
-  単板積層材
-  構造用パネル
-  合板
-  フローリング
-  素材
-  接着重ね材
-  接着合せ材
-  接着たて継ぎ材
-  木質ペレット燃料

#### (3) 農産物 (非食用) (1規格)


-  畳表

### ②-1 生産プロセス (23規格)





#### (1) 有機 (5規格)

-  有機農産物
-  有機加工食品
-  有機畜産物
-  有機飼料
-  有機藻類














#### (2) 地鶏肉 (1規格)

-  地鶏肉


#### (3) 生産情報公表 (4規格)

-  生産情報公表牛肉
-  生産情報公表豚肉
-  生産情報公表農産物
-  生産情報公表養殖魚

#### (4) その他 (13規格)







-  熟成ベーコン類
-  熟成ハム類
-  熟成ソーセージ類
-  手延べ干しめん
-  人工種苗生産技術による水産養殖産品
-  障害者が生産行程に携わった食品
-  持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉
-  大豆ミート食品類
-  プロバイオボックス技術による養液栽培の農産物
-  みそ
-  ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品
-  低たん白加工処理玄米の包装米飯
-  日持ち生産管理切り花

### ②-2 流通プロセス (1規格)








-  フードチェーン情報公表農産物

## ● 事業者 (6規格)

### ③ 産品の取扱方法 (6規格)

-  有機料理を提供する飲食店等の管理方法
-  廃食用油のリサイクル工程管理
-  青果市場の低温管理
-  人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理
-  ノングルテン米粉の製造工程管理
-  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

### ⑤ 試験方法 (7規格)

-  ベにふうき緑茶中のメチル化カテキンの定量－高速液体クロマトグラフ法
-  うんしゅうみかん中のβ-クリプトキサンチンの定量－高速液体クロマトグラフ法
-  ほうれんそう中のルテインの定量－高速液体クロマトグラフ法
-  生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光度法
-  きのこと (ぶなしめじ) 中のオルニチンの定量－高速液体クロマトグラフ法
-  魚類の鮮度 (K値) 試験方法－高速液体クロマトグラフ法
-  りんごジュース中のプロシアニジン類の定量－高速液体クロマトグラフ法

### ⑥ 用語 (1規格)

- 錦鯉－用語

# 事業者団体等の皆様からの提案により、新たなJASが登場しています


- 令和5年11月現在、事業者団体等からの提案により、新たに30規格を制定。障害者が生産行程に携わった食品、大豆ミート食品類など、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。

令和4年9月制定 認証事業者有 

### ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品


使用してはならない原材料、混入防止や洗浄の徹底などの製造方法、表示方法等を規格化



平成31年3月制定 認証事業者有 

### 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



令和4年2月制定 認証事業者有 

### 大豆ミート食品類

大豆たん白、脱脂大豆等を肉様に加工したもの（大豆ミート）を主な原材料に使用した加工食品を規格化



平成30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



令和2年3月制定 認証事業者有 

### 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・鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化




令和4年2月制定 認証事業者有 

### プロバイオポニクス技術による養液栽培の農産物

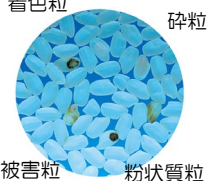
新たな技術であるプロバイオポニクス技術を用いて、化学肥料を低減した養液栽培によって生産される農産物について規格化




令和3年12月制定 

### 精米

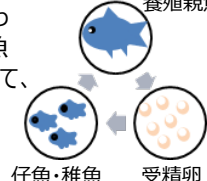
国内における精米のとう精技術の高度化に伴い、現在の技術水準における精米工場の目標となる品質の基準を規格化



平成30年12月制定 認証事業者有 

### 人工種苗技術による水産養殖産品

人工種苗技術によって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




令和3年12月制定 認証事業者有 

### 有機藻類


藻類の生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した管理方法等を規格化



令和4年3月制定 認証事業者有 

### みそ

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、これらについて、我が国独自の伝統的な生産方法について規格化



# J A S の情報入手するには



## ○ 農林水産省JAS関連ホームページ



<https://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

「J A S」のページに、J A S 関連法規、J A S 調査会の資料、JAS認証の取得方法、JAS普及・イベント等の情報が掲載されています。

## ○ 農林水産消費安全技術センター（F A M I C）ホームページ

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/>

J A S 制度に関する情報、イベント等が掲載されています。

