2018年7月JAS情報より

ここが良い！ＪＡＳ製品と認証工場

～ハム･ソーセージ･ベーコン～

一般社団法人 食肉科学技術研究所
専務理事　猪口由美

ハム・ソーセージ・ベーコンのＪＡＳ規格の制定は古く、昭和35年夏に起こった「にせ牛缶事件」が契機となって、一般消費者からはもちろんのこと、業界内においても品質規格の制定を望む声が高まり、数多くの検討会議を経て、昭和37年3月12日に日本農林規格（ＪＡＳ）が制定され、消費者保護の社会的要請に応える方向で運用されてきました。

制定から50年以上が経過しましたが、時代の移り変わりとともに様々な改正を経て、現在も活用されているＪＡＳ規格は貴重な存在です

ハム・ソーセージ・ベーコンの平成29年度の格付数量は、ソーセージを中心に、前年比106％、熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類は107％と好調です。

ＪＡＳマークの認知度はあまり高くないと言われていますが、ＪＡＳ認証工場についてはそれ以上に知られていないかもしれません。この機会にＪＡＳ認証工場やＪＡＳ製品の“良さ”についてお話してみたいと思います。

ハム・ソーセージ・ベーコンのＪＡＳ認証工場とそれ以外の工場はどこが違うのでしょう？

- 『ＪＡＳ認証工場』は、施設設備や品質管理が農林水産大臣が定める基準に適合しています。
- 『ＪＡＳ認証工場』は、講習を受けた有資格者が品質管理を担っていて、品質管理活動が体系的に行われています。
- 『ＪＡＳ認証工場』は、自ら監査を行い、さらに、登録認証機関による外部監査を受けていますので、透明性の高い製造・品質管理が行われています。
- 『ＪＡＳ製品』は、７日間ごと*に外部機関による検査が行われ、合格したものだけが流通します。
- 『ＪＡＳ製品』の表示は、登録認証機関(食肉科学技術研究所)によって関係法令に適合しているかがチェックされています。
- 『ＪＡＳ製品』は、農林水産大臣の指示を受けたFAMIC **によって市販で購入され、ＪＡＳ規格に合っているかが定期的に調査されています。

＊：熟成製品は15日間ごと

**:独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

ＪＡＳ認証工場は全国にあるのでしょうか？

ハム・ソーセージ・ベーコンのＪＡＳ認証工場は、北海道から沖縄まで全国に87工場、熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類は59工場あります（平成30年3月31日現在）。ＪＡＳ製品の中には、学校給食などいわゆる業務用として業者間取引されているものがあります。それらを製造しているＪＡＳ認証工場の名前は消費者が目にする機会がありませんので、認知されていない工場も多くあります。特に業者間取引の場合は、ＪＡＳ認証工場であることが要件とされるケースもあり、それはＪＡＳ認証工場は信頼されていることの証とも言えます。

ＪＡＳ認証工場のリストは、ＪＡＳ法に基づいて、登録認証機関である食肉科研のホームページで公表していますので誰でも閲覧することができます。

http://www.shokunikukaken.jp/

「熟成」ＪＡＳの特徴は何でしょうか？

製品の検査に加えて、生産方法の基準として、「塩漬温度」、「塩漬期間」、「塩漬液の注入割合」の３つが規定されています（**表1**）。生産方法の基準に適合しなければ、ＪＡＳに格付することはできません。これらが基準どおりであるかどうかは、ＪＡＳ認証工場の格付担当者が製造の都度判定しています。格付担当者は、講習を受け、製造や営業から独立した組織に配属されていますので、独立性をもって業務を遂行しています。

出来上がった製品が検査されているだけでなく、作り方についてもチェックを受ける仕組みは、お客様に安心して購入いただける制度と言えます。

表1　生産の方法についての基準

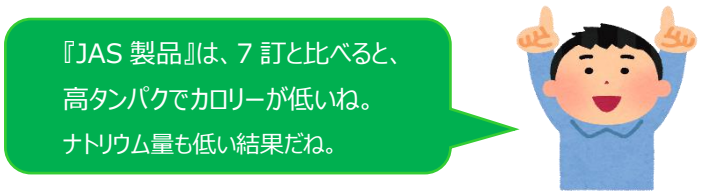
品目	銘柄	塩漬温度	塩漬期間	塩漬液の注入量
熟成ハム類	熟成ボンレスハム、熟成ロースハム及び熟成ショルダーハム	低温（0℃以上10℃以下）	７日間以上	15％以下
熟成ベーコン類	熟成ベーコン、熟成ロースベーコン及び熟成ショルダーベーコン		５日間以上	10％以下
熟成ソーセージ類	熟成ボロニアソーセージ、熟成フランクフルトソーセージ及び熟成ウインナーソーセージ		３日間以上	―

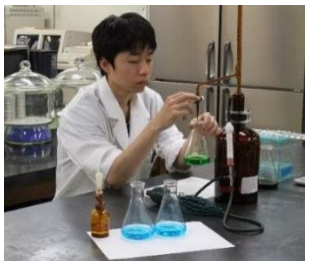
ＪＡＳ製品の栄養成分はどうなっているのでしょうか？

食肉科研では従来から、定期的にＪＡＳ製品をスーパーなど市場で購入してＪＡＳ規格以外の項目についても実態調査を行っています。平成32年4月には食品表示基準に従って栄養成分表示が義務化されますので、それに先駆けて平成27年度にロースハムについて調査しました。

平成27年度ＪＡＳ市販品実態調査結果より

	エネルギー Ｋｃａｌ	水分 ｇ	たん白質 ｇ	脂質 ｇ	炭水化物 ｇ	灰分 ｇ	ナトリウム ｍｇ	食塩相当量 ｇ
JAS 標準ロースハム (20 試料平均分析値)	146.2	69.0	19.9	6.7	1.7	2.8	850.1	2.2
日本食品標準成分表 2015(7 訂)ロースハム	196	65.0	16.5	13.9	1.3	3.3	1,000	2.5





平成27年度の市販品実態調査では、ＪＡＳ製品のおいしさについても標準ロースハムとＪＡＳ外品を比較調査しました。両者の価格帯が揃った市販製品を購入して、訓練を積んだ複数名の検査員がブラインドで官能検査を行いました。

その結果、ＪＡＳ標準ロースハムは、ＪＡＳ外ロースハムと比較して、味、香り及び食感のすべてにおいて官能的評価が高く、ＪＡＳ製品の方が品質的に優れていると評価されました。『おいしい』と評価されたことは、まさにＪＡＳ製品の“良さ”だと思います。

＊詳細は食肉科研のホームページに掲載しています。

終わりに

熟成ＪＡＳ規格がスタートした平成8年当初の格付数量は3,741ｔでしたが、順調に数量を伸ばし、29年度は27,896ｔにまで成長しました。また、ベーコン・ハム・ソーセージでは「特級」クラスが伸び続けています。このことは、多少価格が高くても、高品質で安心して購入できる製品が支持されていると言えるのではないでしょうか。

そして、食品は『おいしい』ことが大切で、おいしくなければいくら価格が安くても続けて購入していただけません。もちろん、使用できる原材料がリスト化されていることはＪＡＳ規格の特徴であり安心の目安ですが、『おいしい』からＪＡＳ製品を選ぶお客様が増えて、ハム・ソーセージ・ベーコンのＪＡＳ規格がさらに発展することを願っています。