



☆☆JAS普及促進の取組みについて☆☆

農林水産省は、近年、新しいJASだけでなくハム・ソーセージのような既存のJASについても、より多くの方にJ知っていただくために、様々な普促進及に取り組まれています。それらの一部をご紹介します。

☆☆11月は農林水産省の「JAS普及推進月間」です！☆☆

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

農林水産省は、毎年11月をJAS普及推進月間と位置付け、JASについてのポスターやポップを作成しています。その一つに、日本語と英語による丸JASマークと特色JASマークのチラシがあります。現在特色JASが24規格ある中で、『最古参』の熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類が例1で紹介されています。

特色JASマークは色の指定はありませんが、例示されている赤色と金色は目立つ配色で効果的だと思います。食肉科研が販売している特色JASマークもこの配色です。

“特色JASマーク”を知っていますか？



このデータ元はこちらです。直接印刷していただく方がキレイかと思えます。

[tokusyokujas_leaflet2024.pdf](#)

この JAS マークは、日本の伝統的な方法で生産された製品や付加価値のある製品などに表示され、他の製品との差別化を行うことができるマークです。

“信頼の日本品質”をひと目でイメージしていただくために、日本を象徴する「富士山」と、日の丸を連想させる「太陽」を組み合わせデザインされています。

特色 JAS は 24 規格あります。(2024 年 9 月 1 日現在)

例1

生産 熟成ハム類、熟成ベーコン類、熟成ソーセージ類

熟成ハム類は、通常のハム類と生産工程は同じですが、原料肉を7日間以上、低温(0~10℃)でえんせき(塩漬)し熟成させるところに特色があります。これにより、特有の風味や香気を帯びます。

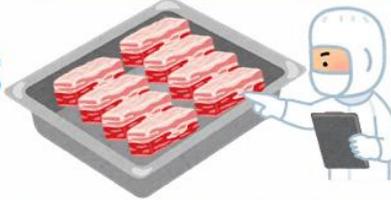
えんせきの期間は製品ごとに異なり、熟成ベーコン類は5日間以上、熟成ソーセージ類は3日間以上です。

JASでは、これらの生産の方法についての基準のほか、香味、外観、色沢、肉質等を規格化しています。

水増しを防止するため、「えんせき液の注入量」や「水分」の基準なども定めています。

【生産の方法】

規格	えんせきの温度	えんせきの期間
熟成ハム類	低温 (0~10℃)	7日間以上
熟成ベーコン類		5日間以上
熟成ソーセージ類		3日間以上



農林水産省

このデータ元はこちらです。直接印刷していただく方がキレイかと思います。

[tokusyokujas_leaflet2024.pdf](#)

このチラシの最終4ページに、『製品にJASマークを付けたり、JAS製品の取扱業者であることを広告したりする場合、国の決めた基準に合格しなければなりません。基準どおりにつくられているかどうかは、品目ごとの専門家である検査員がチェックします。』とあります。こうしたJASの安心が消費者に伝わればと思います。

☆☆「JASの活用・制定推進調査委託事業」☆☆

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課基準認証室が実施されている標記事業には、規格・認証の活用による優良事例等の収集、JAS等活用マニュアルの作成、規格・認証の重要性を認識・普及できる人材を育成する研修会の開催などがあります。

令和5年11月から令和6年2月にかけて計5回開催された「JASにかかる専門人材育成研修会」の参加者に対して、JASについてのアンケート調査が実施されました。この内容は「令和5年度JASの活用・制定推進調査委託事業報告書([index-80.pdf](#))」に収載されています。アンケートの最後に次の質問と回答がありました。

Q10. JAS制度をより魅力的な制度とするためのご意見があればお聞かせ下さい。

A (自由回答)(抜粋)

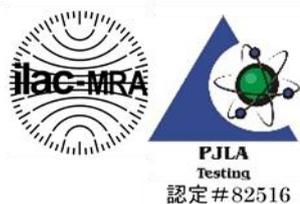
- ✓ JAS品の国際的な競争力の向上
- ✓ 国際的により広く流通していくための具体的施策を進めて欲しい
- ✓ もっと食育などの一環に取り入れて、小・中・高校生たちの若い子たちにも知識を広めてほしいです。
- ✓ JASマークが付いているものの有位性(付加価値)を消費者にアピールし、消費者の選択性を高めると良いかもしれない。
- ✓ JAS特級・上級のマークも特色JASのように高級感のあるマークにして

はどうか。

- ✓ アンケートの結果、JASの認知度はあまり高くないのだなあと感じた。JAS製品は第三者認証であり安心・安全であることをもっとPRしてほしいと思った。スーパーでの「JASマーク」を探そう(注)はとてもいい取り組みだと思うのでぜひいろいろ取り組んでほしいです。

(注)農林水産省ホームページ(https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2410/spe1_02.html)の「スーパーでJASマークを探せ!」をご覧ください。「CORNER_6」で、食肉加工品が紹介されています。

ISO/IEC17025(PJLA)認定試験所



文責:一般社団法人 食肉科学技術研究所
専務理事 猪口由美