



対流

修正版

Heart to Heart
2022.11

2022年11月2日発行

特定非営利活動法人
有機農業認証協会
〒564-0063
大阪府吹田市江坂町
1丁目23-19
TEL*06-6330-0823
FAX*06-6330-0735
MAIL yuukinin@apricot.ocn.ne.jp
HP: <http://yuukinin.org/>



つくる人、はこぶ人、たべる人。
農山漁村に住む人、都市に住む人。
自分の居場所や立場を越えて人と人。

人と自然のあらたなかかわりは
顔の見える交流(Face to Face) から
心が響きあう対流(Heart to Heart)へ。

■CONTENTS

- 1.巻頭言
- 2.事業・活動報告
- 3.講習会の情報
- 4.お知らせ
- 5.展示会・勉強会参加について

1. 巻頭言～オーガニックの国消国産のススメ～

理事長 中塚華奈

国民の消費する食料はできるだけ国内で生産する「国消国産」を集中的にPRするJAグループの「国消国産月間」が10月1日から始まりました。国産の農畜産物を一人でも多くの消費者が手にとってくれるよう、様々な啓発・発信イベントが行われるようです。

「国消国産月間」の制定は、1945年10月16日の国連食料農業機関（FAO）設立にちなんで制定された「世界食料デー」に由来しています。FAOとは、

「Food and Agriculture Organization of the United Nations」の略称で、開発途上国を中心に、貧困と飢餓に苦しむ人々の栄養状態と生活水準を改善し、すべての人が健康な生活を送ることを目指す団体です。日本では、10月16日の「世界食料デー」に関連し、10月の1ヶ月間を独自に「世界食料デー月間」として制定しています。それに準じて、全国農業協同組合中央会（JA全中）が10月16日を「国産国消の日」とし、同様に10月の1ヶ月を「国産国消月間」として制定しています。有機農業の有する公益機能を鑑みるにあたり、国産オーガニックの生産および消費促進を切にすすめていただきたいと思います。

オーガニックにちなんだ制定日といえば、「農を変えたい！全国運動関西地域ネットワーク」が、有機農業推進法の施行を記念してつくった「有機農業の日」＝12月8日。JAS協会は「有機農業の日」をさらに広げて、毎月8日を「オーガニックの日」とし、賛同を得たスーパーや卸売業者に協力を仰いで、有機の普及拡大を推進しています。自然素材にこだわる化粧品の開発・製造・販売を行う株式会社ネイチャーズウェイは、8月（オーガスト）と29（ニック）を組み合わせたゴロ合わせから、8月29日を「オーガニック化粧品の日」にしています。

私のオーガニック関連の思い出の日といえば、我が国ではじめて有機農産物の基準が日本農林規格として制定された2000年1月20日です。当時、ちょうど有機農産物の基準や認証制度を研究していた学生の私には、タイムリーな国の動きでした。もう22年以上前のことだと思えば、「光陰矢の如し」を実感します。とはいえ、22年以上もたっているのに、有機農産物市場はまだまだ伸びしろが多いのが現状ですね。オーガニックレストランや有機JASの検査認証機関として、オーガニックのサーキュラーエコノミー（循環型経済）の確立に寄与できるような、事業者のみならずと共に関わってまいりたいものです。



2.事業・活動報告など

■事務局業務

*判定委員会(8/8、9/1・13、10/18)

新規調査5件（農産物の生産行程管理者1件、加工食品の生産行程管理者2件、農産物の小分け業者2件）、年次調査52件（農産物の生産行程管理者18件、加工食品の生産行程管理者15件、小分け業者12件、輸入業者7件）の他に臨時が1件、追加ほ場が8件でした。

*理事会(8/29)

2022年度第3回の理事会がオンラインにて開催されました。事務局より前回理事会以降の活動報告及び決算報告がありました。

■有機JAS講習会

●個別講習会（オンライン）

8/9（農産物の生産行程管理者：3名）
8/29（農産物の小分け業者：4名）
8/25（加工食品の生産行程管理者：10名）
9/20（加工食品の輸入業者：1名）
10/31（加工食品の輸入業者：2名）

3.講習会等の情報

●有機JAS講習会

開催日：2022年11月16日（水）

時間：10時～16時

場所：オンライン（zoom）

開催概要：有機農業の歴史から最新の基準や法律の改正内容、申請に必要な準備や書類等について確認いただける講習会です。日々新しい情報が更新されていますので、以前に受講されたことのある事業者の方もぜひ、改めて受講されることをお勧めします。また、有機JAS認証取得に関心のある事業者がありましたら是非ご紹介いただければ幸いです。

受講料：11,000円（会員：6,600円）

※申込期限：11月9日（水）



■新規事業者紹介



★(株)フードハブ・プロジェクト

徳島県神山町ですだちなどを栽培する生産行程管理者です。地域の農業を次世代へつなぐための活動に取り組んでおられます。

[Food Hub Project 神山 | 地産地食 Farm Local, Eat Local](#)

★(株)つきのわ

大阪市阿倍野区でパン、焼き菓子を製造する生産行程管理者です。これまでは(株)ジャパクロスとして運営されていましたが、今回、パン部門が独立することになり、新規の申請となりました。

★iBelieve FARM(有)

大阪府箕面市で、屋久島産の茶葉を微粉末にしてティーバッグにする生産行程管理者です。

[iBelieve Group companies](#)

★津田物産(株)

大阪府大東市で精米を行う小分け業者です。

[津田物産株式会社 \(ricefriend.com\)](#)

★(株)フレッシュファーム

大阪府摂津市にある、農産物の小分け業者です。

●有機料理JAS講習会

開催日：2022年11月24日（木）

時間：14時～17時

場所：オンライン（zoom）

開催概要：「有機料理を提供する飲食店等の管理方法のJAS（以下、有機料理提供JAS）」は2018年に制定された規格で、同じ「有機」の語句はありますが、出来上がった料理を認証するのではなく、「原材料」「レシピ」「顧客への情報提供」などの運営管理方法を認証するものです。まだ認知度は低いですが、この認証を取得する飲食店が増えていけば、有機食品の需要も増えていくことになります。事業者の皆様には、有機料理提供JASに関心のある飲食店がありましたら是非ご紹介いただければ幸いです。

受講料：11,000円（会員：6,600円）

※申込期限：11月17日（木）



JAS法、施行規則、各種告示が改正されました

前号でお知らせしたとおり、第208回通常国会で食品の輸出促進のための法律およびJAS法が改正され、5月25日に公布、その後施行規則やJAS規格等の各種告示も改正され、10月1日には施行となりました。JAS法で改正されたのは以下の3点です。

- ①有機酒類が農林物資となり、有機JASマークの表示が可能になる
- ②同等性を利用し、米国、カナダ、EU加盟国へそれぞれの国・地域のロゴマークを表示して有機食品を輸出する事業者は、新たに「外国格付表示業者」の認証の取得が必要となる
- ③同等性を利用して有機食品を輸出するため、事業者が輸出証明書を発行できる他の認証機関の認証を取得する際に、元の認証機関はその事業者の認証に関する過去の情報などの提供を求められたら提供できるようにする

このうち、当協会の事業者の皆さんに関係しそうな「有機酒類」と「外国格付表示業者認証」について詳しく説明します。

◆有機酒類が農林物資となる

酒税の対象となる酒類については、その原料が有機農産物であっても出来上がった酒類は国税庁の管轄になることから、これまでは有機JASマークの表示ができませんでした。そのため、清酒や焼酎などを有機認証されたものとして海外へ輸出するためには、EUや米国など相手国の制度による認証を取得しなければならず、その手間とコストが大きなハードルとなっていました。そこで今回の改正案は、「有機酒類」に限定して農林物資とし、有機加工食品の1品目に組み入れるというものです。この改正により、輸出へのハードルが下がるだけでなく、有機加工食品の原料としても清酒やみりんが使用できるようになります。あくまでも加工食品の品目が増えるだけなので、加工食品のJAS規格そのものに変更はありませんが、以下の2点は改正されました。

- ・ これまでは農林水産大臣が加工食品のJAS規格を管轄していたが、有機酒類が加わったことにより、農林水産大臣と財務大臣による「共管告示」となった。
- ・ JAS規格の別表に、有機酒類に使用できる添加物のリストとして、これまでの別表1を「別表1-1」とし、新たに「別表1-2」が設けられた。また同時に海外の認証を受けたオーガニックワインなども法施行後は規制の対象になるため、認証輸入業者でないとJAS表示はできないことになる。ただし、輸入酒類にJASマークを表示できるのは相手国との同等性が確認出来てから。同等性の確認がいつできるかは相手のあることなのでいつとは言えず、そのため施行後3年間の経過措置が設けられた。

◆外国の格付を表示する事業者は新たに認証が必要になる

2点目は、同等性を利用して海外へ輸出する際に、相手国の格付の表示（ユーロリーフ等）を付すことができるのは、新たに創設された「外国格付表示業者」の認証を受けた事業者のみとする、というもので、対象となる輸出先は、米国、カナダ、EU加盟国です。この新たな認証制度導入の目的は「同等性の承認の信頼性確保のため、同等性の承認に基づく外国制度の格付表示について、不適切な表示がされないようにするため」というのが農林水産省の説明でした。ですから現在同等性を利用して、外国の格付表示を付して輸出している事業者は、現在の認証とは別に、「外国格付表示業者」の認証を取得しなければなりません。そのために新たに「外国格付表示業者の認証の技術的基準」も策定されました。このため、外国格付の表示をする担当者のための講習会の実施が必要となります。

一方、私たち認証機関は業務規程の改定、申請書類等各種様式の作成、認証費用の策定、検査員・判定員の力量確保などを準備しなければいけません。これらのことには相応の時間がかかりますので、10月1日が施行日ですが、事業者の認証取得については来年、2023年9月末まで、1年間の猶予期間が設けられました。ですから、事業者の皆さんにつきましては、次の年次調査のタイミングで申請していただき、審査できるよう認証協会としては今年の12月までに各種体制を整える予定です。

遺伝子組み換え表示制度が変わります

遺伝子組換え表示制度には、【義務表示制度】と【任意表示制度】の2種類がありますが、【任意表示】が2023年4月1日から新しい制度になります。

義務表示制度：義務対象の9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群※について、表示例「大豆（遺伝子組換え）」・「大豆（遺伝子組換え不分別）」のような表示が必要⇒現行制度から変更なし
※組換えDNAが残存し、科学的検証が可能な品目であること。主な原材料上位3位かつ、重量割合が5%以上のもの

【任意表示制度】：正確な情報が伝わるように、食品表示基準が改正され、2023年4月1日から施工されます。

ポイント！ 任意表示について、従来は混入率が5%以下までは許容されていましたが、新制度で次ページの表示方法Bを選択する場合、条件が厳しくなります。

●現行制度

分別生産流通管理をし、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし並びにそれらを原材料とする加工食品

表示方法・・・「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等の表示可能

混入率
5%以下

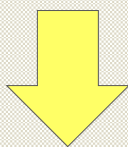
●新制度

以下の表示方法AとBの二つの表現に分ける事により消費者の誤認防止や、消費者の選択の機会の拡大につなげる

表示方法A・・・適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能 表示例 『大豆（分別生産流通管理済）』など

表示方法B・・・『遺伝子組換えでない』・『非遺伝子組換え』と表示可

混入率(検出限界)
=不検出に厳格化

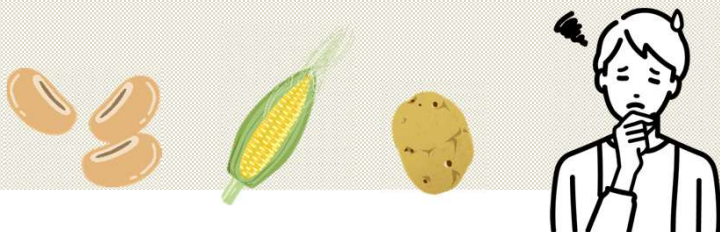


表示方法Bの『遺伝子組換えでない』・『非遺伝子組換え』と表示する為の条件は？

【確認方法事例】

- ①第三者の分析機関による分析。
- ②生産地で遺伝子組み換えの混入がないことを確認した農産物を、生産者の下で初めて開封している事。
- ③国産品(現在日本で食用使用目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はない)・遺伝子組換え農産物の非商業栽培国のものであり、※右下参照:IPハンドリングが管理されている事。
- ④生産・流通過程で、IPハンドリング書類が発行されている事。

注意！上記の書類を備えるのは有用ではあるが、行政の検証・分析において遺伝子組換え農作物の混入が検出された場合は、不適合表示となり、食品表示法に基づき措置が取られる。



(消費者庁パンフレットを参照)

【有機JAS表示についての事例】

①有機農産物加工食品に海外産の有機原料が使用されており、原料の供給先が発行するIPハンドリング書類等に“意図せぬ混入を100%保証するものではない”旨が記載されている。この原料を使用する場合、有機JAS証票は表示させるが、保証できないものに、【遺伝子組換えでない】と記載する事はできるか？

日本の有機JAS法においては、【遺伝子組換え技術を用いる事】は禁止されているが、意図せざる混入については明言されていない為、同等国からの証明書が発行さえしていれば原料としての使用は可能であり、意図せざる混入は問われない。しかし、分析などで遺伝子組換えの混入が検出された場合は、検証が必要になる。

検出された混入率によりますが、混入が判明した場合は、分別生産管理が適切であったかを検証し、不適切な流通管理が認められた場合は、措置が講じられる事になる。

つまり、任意制度表示は、事業者判断によるものであるから、非遺伝子組換えに関して確認事項が十分でないと判断された場合は、有機JAS証票をつけながらも、遺伝子組換えでないという表示をしないという選択肢もあるという事になる。

また、EUでは、IFOAM EU GROUPより、有機品への遺伝子組換え農産物混入を避ける為のガイドラインとして、使用原料中の意図せざる混入が0.9%以上の場合は使用できないと明確に混入率が定められている。つまりは、0.9%以下の混入については、許容されるとも解釈できる。また 米国NOPでは、遺伝子組換えの微量混入のみをもって有機規制の違反ではない事が2013年にUSDAより回答されている。

②有機飼料についても、上記①同様の解釈ができる事を、FAMICに確認済。

※【分別生産流通管理=IPハンドリング (Identity Preserved Handling)】

生産(農場)、流通(トラック・サイロ・コンテナ船など)、加工(食品加工業者等)の各段階で、非遺伝子組換え農産物に遺伝子組換え農産物が混入しないように管理し、そのように管理されている事が書類などによって証明されている事をいいます。

*IPハンドリング書類は、流通管理を証明する書類にとどまり、100%遺伝子組換えのものが混入していないことを保証する書類ではない事を注意する必要があります。

3.展示会・勉強会参加について

2022年10月16～18日の3日間、東京都立産業貿易センター 浜松町館で開催された「第7回Organic Forum JAPAN～オーガニックライフスタイルEXPO」へ視察してきました。2～5階の広い展示会場に、有機JAS認証・有機農産物自然栽培農産物・加工食品・輸入食品食に関する企業、オーガニック・ナチュラルビューティケア・インナービューティケアに関わる企業、飲食店に関わる企業他、様々なカテゴリーの展示がありました。

視察は17日の1日だけだったため、有機製品を展示されているブースを中心に訪問しました。1事業者ですが、オーガニックビーフの展示ブースでは販売もされており、多くの方が購入されていました。その他、直接色々なお話を伺うことができ、「製品にこだわりを持って作っています」、「子供や孫の代までよい自然環境を残していきたいので頑張っています」、「有機食品を購入されている方や

知り合いの方へ広めてほしい」、「多くの方に有機野菜を食べて良さを知ってほしい」、「どのようにしたら持続可能な農業ができるか考えていきたい」などのお声がありました。その他、現在有機的栽培をされている農家様やオーガニック原料を使用した企業様も有機認証取得に前向きな方が多く、認証機関として今後どのようなことが出来るか改めて考えさせられる機会となりました。（前田）



JAS法の改正により、2022年10月1日から有機酒類は、有機加工食品のJAS認証を取得し、有機JASマークが表示できるようになりました。待望の？お酒の有機認証がスタートしたため、10/25日に、登録認証機関・登録検査員を対象にした、『日本有機食品認証連絡協議会勉強会』が開催され、お酒について学びました。



テーマ：【酒類の法規制について】

講師：国税庁課税部酒税課 係長 根本浩之氏
レジメより抜粋

- I. 酒類についての法律と概要(酒税法：酒類の区分と品目・税率・免許制度・記帳義務など)・酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律(酒類業組合・表示制度：酒類における有機の表示基準の廃止)・その他関連法令
- II. 酒類の製造工程等について(醸造酒・蒸留酒・混成酒)
- III. 食品表示法・米トレーサビリティなど

酒類が有機加工食品に追加となった背景…。

- 国内の酒類の市場の大幅縮小＝政府の大きな財源となる酒税がピーク時と比較すると約50%まで減少
- 様々な変化が原因（ライフスタイル・若者のアルコール離れ・新ジャンルの出現への消費移動等）
- 日本産酒類の国際的な評価の高まりを背景に、輸出実績は大きく伸長している
- 国税庁課税部・酒税課・輸出促進室が今年発表した「お酒のしおり」のレポートでは、令和3年の日本産酒類の輸出額は10年連続で過去最高を記録
- 国内消費が減少する中、海外で高評価を受け輸出実績は毎年伸長

日本国内市場と反比例し、海外では日本の伝統的な酒類が高い評価を受け、これだけの実績もある。しかしながら、有機JAS法＝農水省と酒類＝国税庁とで、複数省にまたがる管理というハードルもあり、長年JASの対象に含まれず、JASマークが表示できませんでした。今回の法改正でようやく有機JASマークを付けて輸出できる事が可能になりました。（ただし、海外市場においては、これから同等性の相互承認が進められる。表示は2025年9月末までは移行期間です。また、格付けされた有機酒類は、有機加工食品の原料として追加で使用できるようになりました。例：有機みりんなど）

有機酒を製造するには、当然ながら有機酒米（酒造最適米）を原料とし、精米業者は、有機認証小分け業者の認証取得が必要となります。日本国内には約1700社の清酒メーカーがあるとの事ですが、日本の風土に合わせた酒米・水（日本酒の80%は水）などを原料に伝統的なプロセスを経て、製造されるお酒。酒類の製造免許や販売免許を取得するのはとても難しく、大量の書類提出や、高い技術も必要。それらをクリアして製造された日本のお酒が有機加工食品に追加された事は、長年要望していた関係者としても、喜ばしく感じます。日本酒が日本人に見直される事を期待しつつ、日々報道される来日する海外旅行客の方々の方が求める高いレベルの日本食には欠かせないお酒が晴れて有機酒としても販売できるように、我々認証機関も、早急に体制を整えたいと思っています。個人的には、350mlのビール1本の内75円が酒税と知り驚きました。（増野）

～年末年始の休業期間について～

誠に勝手ながら、下記の期間を休業とさせていただきます。

12月29日（木）～1月5日（木）

