

競争力強化につながる多様なJASとして新たに制定されたJAS

- 令和3年2月現在、事業者団体等からの提案により、新たに14規格を制定済み。障害者が生産行程に携わった食品、有機料理を提供する飲食店等の管理方法、持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉など、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。

2018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

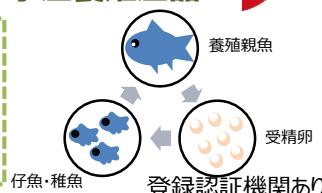


2018年
12月制定

人工種苗技術による 水産養殖產品



- ✓ 人工種苗技術により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



2019年
3月制定

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



2020年
3月制定

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・周辺環境への配慮、鶏ふんの利活用、適切な労働環境の提供等を規格化



機能性成分の定量試験方法



- ✓ 日本産品に多く含まれる機能性成分の統一的な測定方法を規格化

2018年
3月制定

① べにふうき茶に含まれるメチル化カテキン



ハウスダストなどによる目や鼻の不快感を軽減する機能性が報告されている。

② ウンシュウミカンに含まれる β-クリプトキサンチン



骨粗しょう症など骨の健康維持に役立つ機能性が報告されている。

2019年
1月制定

① ほうれんそうに含まれるルテイン



加齢黄斑変性の予防などの健康維持に役立つ機能性が報告されている。

② 生鮮トマトに含まれるリコ펜



血中HDLコレステロールを増やす働きや、動脈硬化や肺気腫の予防・改善効果が報告されている。

2018年
12月制定

有機料理提供飲食店の 管理方法



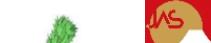
- ✓ 有機料理を提供する飲食店等について、正しく情報提供するためのサービス方法を規格化



登録認証機関あり

2019年
3月制定

青果市場における低温管理



- ✓ 青果市場における低温管理について、施設・設備・低温管理の方法の基準を規格化

登録認証機関あり

2019年
9月制定

人工光型植物工場における 葉菜類の栽培環境管理



- ✓ 人工光型植物工場における栽培管理、出荷管理、資材管理、従事者に対する管理及び教育訓練の基準を規格化



登録認証機関あり

2020年
10月制定

ノングルテン米粉の 製造工程管理



- ✓ ノングルテン米粉の製造を行う事業者について、製造工程における管理方法の基準等を規格化

