

知っていますか？「JASマーク」



このマークは何？

このマークが付いた食品を、お店で見かけることも多いと思います。
何のマークかご存知ですか？

このマークはJAS（ジャス）マークといいます。

JASは日本農林規格（Japanese Agricultural Standards）の頭文字を取った通称で、農林水産物や食品の品質や取扱方法などについて定めた国家規格です。

JASマークは、第三者機関（農林水産大臣が登録した認証機関）による審査を受け、JASの基準を満たしていることが認められた（認証を受けた）証です。



FAMICウェブサイト
JAS紹介動画

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

探してみよう！ JASマーク

JASマークは、身近な商品に付いています。是非探してみてください。

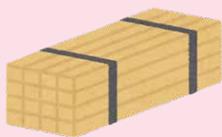
JASマーク



決められた品質基準（例えば、食品に含まれる成分や、木材が備えるべき性能などの基準）をクリアした製品につけられている「一般JAS」のマークです。



即席めん



製材

など

有機JASマーク



農薬や化学肥料、添加物といった化学物質にできるだけ頼らず、環境に配慮して生産された食品などにつけられているマークです。



有機農産物



有機加工食品

など

特色JASマーク



日本の伝統的な製法で生産された製品や、付加価値のある製品などにつけられているマークです。



熟成ハム類



日持ち生産管理切り花

など

お馴染みの調味料にもJAS！～歴史ある“しょうゆJAS” 期待の新鋭“みそJAS”～

JASには、どのような基準が定められているのでしょうか。また、つけられるマークはどのように決まるのでしょうか。身近な調味料、しょうゆとみそのJASを例にご紹介します。



しょうゆJAS (JAS 1703)



しょうゆのJASは、戦後間もない1951年頃から検討が始まり、1963年にできました。その後、こいくちやうすくちなどの種類(5種類)、等級表示(標準、上級、特級)を設けてそれぞれの品質基準を定めるなど、よりよい規格となるよう改正が行われてきました。一定の品質を担保するためのJASなので、マークは一般JASマークです。大手メーカーから地域に根ざした企業にまで、幅広く活用されています。



みそJAS (JAS 0022)



みそのJASは、2022年に新しくできました。日本の伝統的なみその製法(原料や使用するこうじ菌、製造中の管理方法など)を基準として定めています。海外で「MISO」と表示し販売されている大豆調味料(みそに類似した製品)とは異なる、日本のみその特色をアピールするためのJASなので、マークは特色JASマークです。今後海外へのみその輸出に活用するなど、企業による活用が広がることが期待されています。