

・・・ 食品の表示 ・・・
JAS マークとは？

JAS規格（日本農林規格）はJAS法（正式名称：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）に基づいて定められた飲食料品や林産物などの製品の基準です。JAS規格を満たしていることが確認（格付）された製品にはJASマークを付けることができます。このマークを基準に、その製品が一定の品質をもっていることが分かりますので、消費者が製品を選んだり、事業者が製品の取引を行ったりすることができるのです。

製品がJAS規格を満たしていることを確認するには2つの方法があります。1つは、登録格付機関に、事業者が自分の製品を持ち込んで検査してもらう方法、もう1つは、登録認定機関に品質管理や検査の体制が十分であることを認められた事業者が自ら検査を行う方法です。

JAS規格には、原材料や色つやなどの品質の基準である一般JASと作り方についての基準である特定JASがありますが、それぞれのマークを見てみましょう。

・ JAS マーク



品位、成分、性能等の品質についての一般JAS規格を満たす食品や林産物などに付されます。品質により、標準、上級、特級等の等級に分かれているものもあります。

・ 特定JASマーク



特別な生産や製造方法、特色のある原材料（生産の方法）についての特定JAS規格を満たす食品（熟成ハム・ベーコン・ソーセージ類、地鶏肉及び手延べ干しめんなど）に付されます。

・ 有機JASマーク



有機JAS規格を満たす農産物、畜産物、加工食品などに付されます。このマークを付してある食品には「有機」、「オーガニック」などと表示ができ、農薬や化学肥料などに頼らないで、生産されたことを証明されています。

・ 生産情報公表JASマーク



生産情報公表JAS規格に定められた方法により給餌情報や動物用医薬品の投与情報が公表されている牛肉、豚肉や農産物などに付されます。

普段、私たちがJASマークをよく目にしていますが、皆さんはご存知だったでしょうか？

（記 今野 勇）