

第80号 2020年7月15日

# 天地有機

会員向情報誌  
編集・発行  
特定非営利活動法人  
日本有機農業生産団体中央会  
東京都千代田区外神田6-15-11



2020年7月4日 早朝の上野不忍の池

## 豪雨被害 心よりお見舞い申し上げます

九州、岐阜、長野、各地で豪雨による甚大な被害が相次いでいます。被害にあわれたみなさまには、心よりお見舞い申し上げます。お亡くなりになられたみなさまには、心よりご冥福をお祈りします。

繰り返される「経験したことのない大雨」などの異常気象には、その根源を断たなければならないという思いを新たにします。

一刻も早く雨が止むこと、関係者のみなさんがお元気であること、一日も早い復旧を祈ります。

2020年7月12日

理事長 齋藤修

## 本号掲載記事

生産者紹介 restauro terra	2
世界の有機市場、有機農業 IFOAM からの報告	5
法・基準の改正	7
生産行程管理者の認証のままで小分け業ができるようになった 玄米・精米の精米時期表示	
新しい認証事業者	8
有機農産物・有機農産物加工食品 表示点検の手引き	9

## 生産者紹介

[restauro terra]

山梨県北杜市高根町村山西割

1887-1-C-206

杉浦秀幸さん



春植え付けの頃

### [海岸でタコやエビを取った食の原体験]

杉浦さんはいま 44 歳。年令的にも社会体験上も脂の乗り切った新規就農者だ。180 度違う異業種からの就農例もあるが、杉浦さんは 20 年以上続けたフランス料理のシェフからという食の業界からの転身。近い将来、自作の野菜を使うレストランを作り、かつ人々が体験的に農業をし、畑で収穫物を食する“ガーデンキッチン”を開設するプランをもつ。6 次産業開拓者を目指す気鋭の就農者に注目だ。北杜市で本格農業を始めて 3 年、ガーデンキッチンを数年後に実現したいと燃えている。

これまでの歩みを簡単に見ておこう。生まれは千葉県房総半島の南端・南房総市白浜町。小学生のとき父の勤めの関係で隣りの千倉町に転居。地元の高校を卒業し、料

理好きだったので進学はせず料理人を志し、神奈川県藤沢市の料理店に職を得た。

子供時代の 30 年ばかり前、故郷・白浜や千倉の海は遊び場でもあり、友達や家族と潮が引いた岩場に行ってはタコ、イセエビ、トコブシ、サザエなどを取り野外料理に舌鼓を打った。楽しい、美味しい思い出が一杯。家でも母親の料理を手伝い、手際がいいと褒められ、両親が喜ぶ姿を見て「幸福感に浸りました」と言う。人に喜んでもらえる幸福感に浸ったのは、秀幸少年にとってかけがえのない体験だった。

リゾート地として知られる白浜・千倉は観光シーズンには海岸の砂浜が座る場所もないくらい埋まったとか。「でも岩場で今は、タコやエビなどはまったく取れません。自然の豊かさが壊れ、観光客も減り、寂しいことです」と話す。

### [新鮮野菜と鮮魚の味を引き出す技に衝撃]

料理人としての第一歩に選んだのはフランス料理技風の鉄板焼き店。その理由は当時、TV の料理番組で良く取り上げられていた西洋料理に興味をもったからだ。店では野菜の下処理や皿洗いなど下働きの仕事をしつつ、調理場にいるときは先輩調理師の業を盗み見て学んだ。そんな修行時代を支えたのは我慢強さとヤル気だった。

いろんな店を知ることが必要だと思い、25 歳までに神奈川と東京のフランス料理店 4 店で働いた。各店でキャリアを積み調理も任せられるようになりぐんぐん腕を上げた。持って生まれた料理のセンスや器用さが生きたのだろう。

一方で料理や栄養学の本を読む自己鍛錬も忘れなかった。23 歳の年、大きな体験が待っていた。修行時代にお世話になった先

輩シェフの紹介で、山形県鶴岡市で開店した郊外レストラン「アル・ケッチャーノ」を訪ね、経営者シェフ奥田さんと会いそのイタリア料理を食べた。フルコースの料理は、前菜も肉・魚のメインディッシュもすべて人生初めて口にする味。奥田さんは自家菜園を持っていて野菜はすべて朝採り、魚は地元漁港で水揚げされたばかりの鮮魚だった。「ほんとに驚きました。全身に衝撃が走りました」と興奮気味に話す。

「野菜も魚肉も、食材が 100%活きた料理で、料理はこうでなくちゃ！ 地産地消が料理の原点だ！」と改めて思いました」と杉浦さん。修行時代を通しずっと思っていた“いずれ独立し料理店を出す”という夢が具体の目標になった瞬間だった。

### [東京店の料理長を引き受け伴侶と出会う]

就農前の話をもう少し続けよう。26 歳から 5 年間、首都圏以外の食事情も知っておこうと福岡へ行き、フランス料理店で働いた。奥田さんの店はこの間にも 1～2 年置きに何度も訪ねた。そして福岡体験後の 31 歳のとき奥田さんの料理の真髄を傍で吸収したいと店での研修を申し出て、アル・ケッチャーノで 1 年働かせてもらい師弟の絆が出来た。すると奥田さんは東京・有楽町に支店を出すことになり、杉浦さんに「その料理長を」という“下命”があった。

杉浦さんは慎重派のせいかわつらしたが、引き受けると店は順調に滑り出し、おまけに杉浦さんは店のサービススタッフだった奇しくも鶴岡出身という女性と出会い、彼女を人生の伴侶とする良縁にも恵まれた。

東京店で 5 年、料理長を務めつつ海外の実情も見ておこうとアメリカやフランス、北欧の都市を訪ね、食べ歩きをした。サン

フランスコでは海外移住の可能性を探り、料理店で研修生として働き 2 か月滞在したが、それは夢に終わり帰国。すると今度は農業体験を主目的に淡路島へ。妻と子供と共に移住し、料理店で働きながら農業の勉強のため畑を借りて野菜作りもした。3 年間頑張り、貯金も少し出来た。

チャレンジ続きの人生の、以上が第一幕というところだろう。



### [1ha で就農。目標 2ha で売上 1 千万円へ]

人生の可能性を探り 20 年ほどが経ち、41 歳で本格農業をする腹を固めた。選んだ地が北杜市。日本百名山もあり、名水にも恵まれた豊かな自然と、大消費地・東京へも近いという 2 点が決め手だった。

山梨県新規就農センターに電話で相談し、北杜市長坂にある県農業大学の有機農業科（9 か月コース）で学ぶことにしアパートを借りて家族で移住。学びながら地元の篤農家・畑山さんの農場で実技の研修を受けることに。半年後、市営住宅に転居し研修を続けるうち畑山さんの知り合いの農家から畑 1 ha を借りられる幸運に出逢い、思わぬ早さで農業者になれた。ハウス 4 棟もあり通年で野菜生産が可能だ。淡路島の経験を踏まえ、通常野菜 60 種ばかりを有機栽培

で生産開始、2 年目から品種を絞り 50 種ほどを生産している。

大根、ニンジン、小松菜、ホウレンソウ、ジャガイモ、サツマイモなどの露地栽培に加え、ハウスではレタス、キャベツ、ミニトマト、白菜などを栽培。重点を置くのは約 10a 区画のハーブ、根セロリ、ウイキョウなどの西洋野菜。フランス・イタリア料理などでとても需要が大きいのだ。

畑山さんは有機栽培のベテラン。困りごとがあるたびに、的確なアドバイスとサポートをしてもらい、大きな失敗もなくまずまず満足野菜を作れている。「必死でやっています。毎日畑を見回り、ありったけの愛情を注いで…」と話す。そして技術に自信を持てた昨年 5 月、当有機中央会により 1 ha につき「JAS 有機」の認証を得た。

話は前後するが、自己資金 300 万円と新規就農者貸付金でトラクター、軽トラ、管理機などを中古や新品で買い揃えた。経営基盤が出来た今、農業者としての次の目標は 2 年後に耕作地を 2ha へ増やし、売上を 1000 万円にすることだ。

もう一つ家族のため急務なのが戸建て住宅探しである。いま子供は小学 2 年と 5 歳の保育園児の 2 人。これまで忙し過ぎたので、今年から月の 1 日を家族サービスデーにする約束をしたそうだ。「子供達がカレンダーの第 3 土曜日に“パパの日”と書き入れていまして…」と嬉しそうに打ち明け話をしてくれた。

[自然と共に暮らす豊かさをみんなの手に]

販路は共同出荷グループ「JA 梨北オーガニックの会」が中心。ほかに独自ルートで東京のフランス料理店 7 か所、同じく自然食品店 2 店に宅配便で直販している。「供給が追い付かないぐらい、直販の需要があ

ります。労働力は夫婦 2 人とパートさん 2 人で、今年はさらに 2 人増員し供給力を高める計画です。コロナ禍で計画が狂いそうですが…」と杉浦さん。

2ha への増反計画と並行し加工食品にも注力する方針で、今年から大豆を自作し販売用の味噌を作るため、知人と共同で味噌製造小屋造りに着手したところだ。他にも梅干し・ザワークラフトも出来れば今年から製造販売する計画を練っている。

近い将来、3 年後ぐらいを目標にしたビッグプランもある。「自然を満喫出来る杉浦農場へ、都市生活者に来てもらい、自ら野菜の種蒔きから収穫までを体験し、畑で取り立て野菜を食べてもらうガーデンキッチンです。それに併設する杉浦レストランでは地産地消の美味しい料理を出します。フランス料理にはこだわりませんが、私が奥田さんの店で衝撃を受けた、料理の美味しさを味わってもらうのが目標です」。

長い電話取材に快く応じた杉浦さんが最後にこう話した。「北杜市には外国人の移住者もいます。豊かな自然の中で人々は心と体を癒すのだと思います。そういう生活、そういう文化を未来へ伝えていくこと、それが農業者・料理人としての私の使命でもあると思っています」

(宮崎隆典記)

※杉浦さんの野菜の注文は、以下へ。

[restauro.terra@gmail.com](mailto:restauro.terra@gmail.com)

※屋号 restauro terra は、ラテン語。

▼レスタウロはレストランで、

「英気を養う」がもともとの意味。

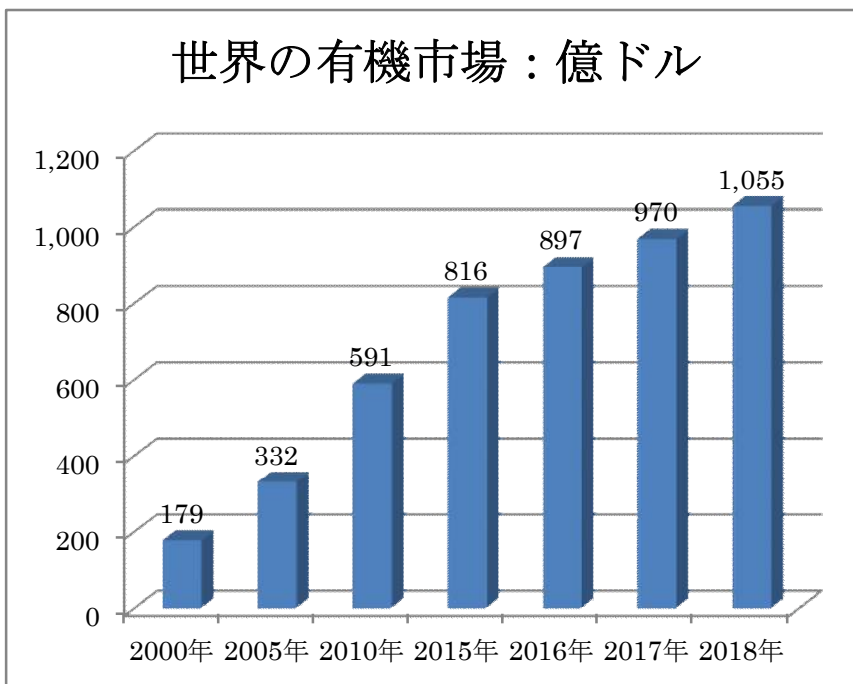
▼テラは「地球」の意味(杉浦さんによる)。

## ●世界の有機市場 1,055 億ドルに

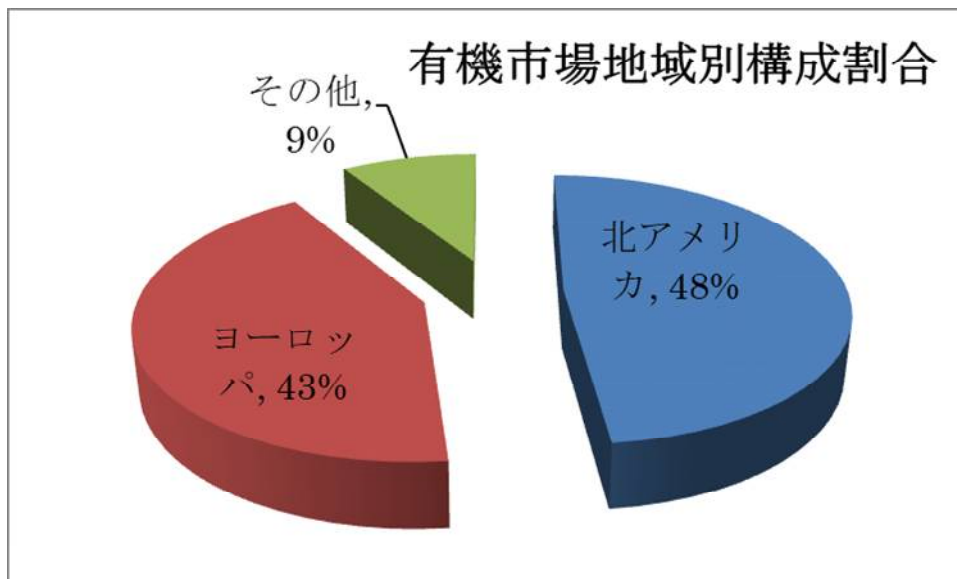
IFOAM から年次報告が届きました。

世界統計のため 2018 年の数値になりますが、世界の有機市場はひきつづき拡大し、1,055 億ドルになりました。地域別では、北アメリカが 510 億ドルで全体の 48%、ヨーロッパが 450 億ドルで 43%になります。

北米とヨーロッパをあわせると世界市場の 91%になります。2017 年が 88%でしたので、北米とヨーロッパの割合が高まっています。アジア、オセアニア、中南米、アフリカは、あわせて 9%です。



Organic world wide 2020。2017 年以前は過去の報告から



●世界の有機農地面積は、7,150 万<sup>ヘクタール</sup>



有機農地面積の推移

世界の有機農地面積もひきつづき拡大し、7,150 万<sup>ヘクタール</sup>になりました。世界の農地面積の 1.5%ほどになります。

最も多い国は、オーストラリアで 3,570 万<sup>ヘクタール</sup>、世界の有機農地面積の 50%になります。つづいてアルゼンチンが 360 万<sup>ヘクタール</sup>、中国が 310 万<sup>ヘクタール</sup>となっています。

自国の農地に占める有機耕地面積では、リヒテンシュタイン 38.5%、オーストラリア 24.7%、スウェーデン 19.9%、イタリア 15.8%、スイス 15.4%、フランス 10.1%などとなっています。日本は、まだ 0.25%です。



数種類の野菜が作付けされる有機ほ場。日本です

有機農産物の生産行程管理者・小分け業者

オンライン講習会

8 月 17 日及び 20 日

詳細は、<http://www.yu-ki.or.jp>

## ●生産行程管理者の認証で小分けの業務もできるようになりました●

これは法の改正ではありません。解釈の変更です。以下の Q&A が公表されました。

### 【有機農産物及び有機加工食品の JASQ&A 問 1-1 答後段】

「なお、自ら栽培して収穫した農産物以外に、他の認証事業者から有機農産物を受け入れて収穫後の工程を経て格付の表示をする場合、これまでは小分け業者の認証を取得してその業務を行う必要がありました。(例：有機米の生産行程管理者が、自らの米を精米して出荷することに加え、他の認証事業者の有機米を受け入れて精米して出荷する場合等)。しかし、生産行程管理者が管理すべき工程は小分け業者が管理すべき工程を包含していることから、



平成30年3月29日の有機農産物及び有機飼料（調製又は選別の工程のみを経たものに限る。）についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認証の技術的基準（平成17年11月25日農林水産省告示第1830号）の改正において、内部規程の記載項目に「受入れ」を追加し、他の認証事業者から受け入れた農産物についても収穫後の工程を経て格付の表示を付すことができることとしました。

この際、当該認証生産行程管理者は自ら栽培して収穫した農産物と同様、受入れ以降の工程について生産行程の検査を実施し、格付及び格付の表示を付する必要があります。」

- ① 有機農産物についての生産行程管理者は、その認証の範囲で有機農産物について小分け業者に該当する業務を行うことができます。有機加工食品については、できません。
- ② 有機加工食品についての生産行程管理者は、その認証の範囲で有機加工食品について小分け業者に該当する業務を行うことができます。有機農産物については、できません。
- ③ 小分け業務に該当する業務を行う場合は、いずれの生産行程管理者にあっても、その業務手順を規程に定め、生産管理のシステムをつくり、審査に合格する必要があります。業務手順には、以下のことが定まっていることが必要です。

ア、他から有機農産物を受け入れ、保管する方法。

イ、有機性を保持して小分けする方法

ウ、格付を行う方法

エ、予定する表示

\*後3者については、自己の生産物の収穫以後の工程の管理と同様の方法で良い。

●食品表示基準の改正:玄米・精米の表示に時期の表示導入●

小売りする玄米、精米の表示方法が変更となりました。調製年月日、精米年月日にか  
わって、調整時期、精米時期を表示することになりました。調製時期、精米時期などは、  
上旬、中旬、下旬もしくは年月日で表示します。

●表示例

名称	有機精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 秋田県 あきたこまち 2019 年		
内容量	5 kg		
精米時期	2020 年 7 月上旬		
精米工場	有機中央米穀株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 電話 03-5812-8055		

\*時期の旬は、「上旬、中旬、下旬」と表示

\*経過措置は、2022 年 3 月 31 日までです。

名称	有機精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 秋田県 あきたこまち 2019 年		
内容量	5 kg		
精米時期	2020 年 7 月 5 日		
精米工場	有機中央米穀株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 電話 03-5812-8055		

新認証事業者紹介

2020 年 2 月以降の新しい認証事業者です

認証の区分	名称	所在県	取り扱いもしくは生産物
有機農産物生産行 程管理者	株式会社天空農 園	静岡県	茶
有機加工食品の小 分け業者	有限会社石田園	埼玉県	茶
有機農産物の小分 け業者	株式会社フェイ ム PC センター	京都府	有機農産物 (青果物)
特別栽培農産物	境果樹園	長野県	ぶどう



有機農産物、有機農産物加工食品

# 表示の点検の手引き



販売される食品のすべてに品質の表示が義務付けられ、みなさん表示しています。表示は、食品表示基準にしたがって表示することが必要です。また有機食品にあつては、有機農産物の日本農林規格第 5 条や有機加工食品の日本農林規格第 5 条などの基準が適用されます。また、有機 JAS マークの様式にも決まりがあります。

認証事業者のみなさんに自身の表示を点検いただきたく、表示の点検のための手引きをお届けします。

## 目次

有機 JAS マーク	10
有機農産物の表示	10
有機加工食品の表示	13
東京都条例、公正競争規約、業界の自主基準	18

## 1、有機 JAS マーク

有機 JAS マークは、様式に決まりがあります。決まりは、次のとおりです。



- (1) A (縦の高さ) は、5mm以上としなければならない。
- (2) B (横の長さ) は、A の 2 倍としなければならない。
- (3) D (JAS の文字の高さ) は、C の 10 分の 3 としなければならない。
- (4) 認証機関名の文字の高さは、D と同じとしなければならない。
- (5) 認証機関名は、農林水産省で公表されている略称を記載することが出来る。  
有機中央会の認証機関名の登録は、以下 3 つです。  
①日本有機農業生産団体中央会、②有機中央会、③CJOFG
- (6) マークの線は、幅があるので寸法の取り方に内径、外径、中心線をとるところがある。A は中心線。B も中心線。C は内径。D は外径。

## 2、有機農産物の表示

有機農産物の表示は、①食品表示基準、②有機農産物日本農林規格第 5 条の表示の決まりにしがって行います。

### (1) 食品表示基準

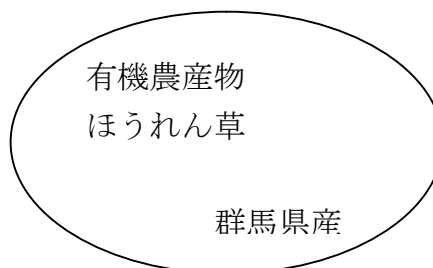
生鮮食品である野菜、米等に表示する項目は、次のとおりです。

#### ①野菜、果物

- ア、農産物の一般的な名称
- イ、原産地

#### ②しいたけ

- ア、農産物の一般的な名称
- イ、原産地



ウ、栽培方法（原木、菌床）

③密封包装された乾燥豆類等（小豆、大豆等）

ア、農産物の一般的な名称

イ、原産地

ウ、内容量

オ、食品関連事業者の①氏名または名称、②住所

④玄米及び精米

様式にしたがって、次の 5 つのことを表示します。

ア、名称

イ、原料玄米

ウ、内容量

エ、調製または精米時期

オ、食品関連事業者(名称または氏名、住所と電話番号)

玄米・精米の各項目の表示方法

●名称

次の 4 つのうち、いずれかで表示する。

①玄米、②もち精米、③うるち精米または精米、④胚芽精米

●原料玄米

①産地、②品種、③産年を表示する。

また、袋詰めする玄米の種類によって①単一原料米、②複数原料米等と表示する。  
複数原料米の場合は、使用割合も表示する。

●内容量

g（グラム）、kg（キログラム）の単位で表示する。

●調製または精米時期

今年 3 月に食品表示基準が改正されました。玄米及び精米に関する変更は 2 点。

①「調製年月日」、「精米年月日」と表示していたところを「調製時期」、「精米時期」と表示することになった。

②調製または、精米した日付について「年月日」表示に加えて「上旬」、「中旬」、「下旬」の表示が認められることになった。

名称にあわせ①玄米は、「調製時期」。②精米は、「精米時期」とする。日付については、（調製、精米を行った時期を）「年月旬」（旬は、上旬、中旬、下旬の別）、または「年月日」で表示する。

2022 年(令和 4 年)3 月 31 日までは、経過措置期間中として、今までの調製年月日、精米年月日と表示された米袋の利用が出来る。その場合も「年月旬」表示をすることが認められている。

●食品関連事業者の①名称または氏名、②住所、③電話番号

「販売者」または、「精米工場」のいずれかで、表示に責任を持つ者を表示する。

(2) 有機農産物の名称の表示（有機農産物の日本農林規格第 5 条）

名称に有機〇〇等と表示します。表示出来る名称の表示は、以下のいずれかです。

- ①「有機農産物」
- ②「有機栽培農産物」
- ③「有機農産物〇〇」又は「〇〇(有機農産物)」
- ④「有機栽培農産物〇〇」又は「〇〇(有機栽培農産物)」
- ⑤「有機栽培〇〇」又は「〇〇(有機栽培)」
- ⑥「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」
- ⑦「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」

(注)「〇〇」には、当該農産物の一般的な名称を記載すること。

●表示例

精米時期を、「旬」表示

名称	有機うるち精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 北海道      ななつぼし      2019 年産		
内容量	5 kg		
精米時期	2019 年 11 月中旬		
販売者	△◆株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 電話番号 03-5812-8055		

調製時期を年月日表示

名称	有機玄米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 北海道      ななつぼし      2019 年産		
内容量	5 kg		
調製時期	2019 年 11 月 11 日		
販売者	△◆株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 電話番号 03-5812-8055		

(3) 転換期間中有機農産物の表示

名称や商品名の表示されているところの近接した箇所に転換期間中と記載する。その際、「転換期間中」の文字を有機の文字より小さくするのは、避けるべきです。

### 3、有機加工食品の表示

有機加工食品の表示は、①食品表示基準、②有機加工食品の日本農林規格第 5 条に定める名称及び原材料の表示の決まりにしたがって行います。

#### (1) 食品表示基準

加工食品は、基本的に以下の 11 点について表示します。ただし、原産国名は輸入品の場合に表示、添加物は使用している場合に表示します。

#### ●表示事項

- ①名称
- ②原材料名
- ③添加物
- ④原料原産地名
- ⑤内容量
- ⑥消費期限又は賞味期限
- ⑦保存方法
- ⑧原産国名
- ⑨食品関連事業者の氏名又は名称、住所
- ⑩製造所又は加工所の所在地
- ⑪栄養成分表示

#### ●各表示事項の表示方法

##### ①名称

一般的な名称を表示する。

ただし、次の食品は、名称に規制があり定義に合わない食品の名称に利用出来ないの  
で注意。

トマト加工品、乾しいたけ、みそ、しょうゆ、ウスターソース類、ドレッシング及び  
ドレッシング調味料、食酢、食用植物油脂、豆乳類、にんじんジュース及びにんじんミ  
ックスジュース等

また、緑茶のように名称について、業界で基準を設けている場合があります。

(公益社団法人日本茶業中央会「緑茶の表示基準」)

##### ②原材料名

ア、使用した原材料を重量の割合の高いものから順に表示する。

イ、原材料名は、一般的な名称で表示する。

ウ、アレルギー表示

アレルギー表示の対象となっているのは、次のとおりです。なお、義務表示と任意表示  
があります。義務表示事項は必ず表示しなければなりません。任意表示は、任意ですが

表示することが望ましいものです。

A、表示対象

・義務表示 7 品目

①えび、②そば、③落花生、④乳、⑤卵、⑥小麦、⑦かに

・任意表示 21 品目

①アーモンド、②あわび、③いか、④いくら、⑤オレンジ、⑥カシューナッツ、⑦キウイフルーツ、⑧牛肉、⑨くるみ、⑩ごま、⑪さけ、⑫さば、⑬大豆、⑭鶏肉、⑮バナナ、⑯豚肉、⑰まつたけ、⑱もも、⑲やまいも、⑳りんご、㉑ゼラチン

B、表示方法

アレルギー表示の表示方法は、①個別表示する方法、②一括して表示する方法の 2 つがあります。

(1) 個別表示

個々の原材料名等の表示の直後にカッコ( )をつけて個別にアレルギー表示をする。①原材料名は、(〇〇を含む)、②添加物は、(〇〇由来)と表示する。

(2) 一括表示

「原材料名」と「添加物」の最後にカッコ( )をつけて、すべてのアレルギー表示をする。(一部に〇〇・〇〇・〇〇・〇〇を含む)

(1) 個別表示

名称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油、卵黄(卵を含む)、乳糖、食塩
添加物	膨張剤、乳化剤(大豆由来)、香料

(2) 一括表示

名称	クッキー
原材料名	小麦粉、砂糖、植物油、卵黄、乳糖、食塩 (一部に小麦・卵・乳成分を含む)
添加物	膨張剤、乳化剤、香料 (一部に大豆を含む)

③添加物

ア、使用した添加物を重量の割合の高いものから順に表示する。

イ、「添加物」は、欄を設けず原材料名の欄に／等で「原材料と区分」して表示することが出来る。

④原料原産地名

原料原産地表示とは、加工食品の原材料に使用した一次産品(農畜産物)の原産地を表示することです。

原材料に使われた一次産品(農畜水産物)の原産地を表示する対象となっているのは、次のとおりです。

ア、使用した原材料に占める重量の割合が最も高い原材料(第 1 位の原材料)

ただし、現在経過措置期間中。2022 年 3 月 31 日までは表示しないことが出来る。

イ、指定のある加工食品（食品表示基準別表 15 の 1）

食品表示基準別表 15 の 1 で指定されている加工食品は、該当する生鮮食品の使用割合が 50%以上である原材料の原産地を表示する。

表示対象となっているのは、農産物由来の加工食品、畜産物由来の加工食品、水産物由来の加工食品をあわせて 22 食品群。

皆さんの認証に該当する「農産物加工食品」について、あてはまるのは次の 9 つ。

- ①乾燥したきのこ類、野菜、果実(フレーク状、粉末状にしたものを除く)
- ②塩蔵したきのこ類、野菜、果実(農産物漬物を除く)
- ③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類、あん(缶詰、瓶詰、トルパ<sup>®</sup>ウチ食品を除く)
- ④異種混合したカット野菜、カット果実、きのこ類(切断せず詰め合わせたものは除く)
- ⑤緑茶及び緑茶飲料
- ⑥もち
- ⑦(いりさや、いり、あげの)落花生、いり豆
- ⑧黒糖及び黒糖加工品
- ⑨こんにやく

ウ、個別に表示方法が規定されている 5 つの食品（食品表示基準別表 15 の 2～6）

- ①農産物漬物、②野菜冷凍食品、③うなぎ加工品、④かつお削り節、⑤おにぎり

エ、表示方法は、一括表示内に①「原料原産地名」欄を設けて表示する方法と②「原材料名」欄で表示する方法がある。

対象の原材料が生鮮食品の場合、国産品は「国産」。輸入品は「原産国名」（アメリカ産など）を表示する。

国産品は、「国産」よりも詳しい表示であれば認められる。例えば①都道府県名、②その他一般に知られている地名等でも構わない。ただし、消費者が見てわかる地名である必要がある。

①「原料原産地名」欄を設けて表示

名称	有機乾燥野菜
原材料名	有機だいこん、有機にんじん
原料原産地名	国産(有機だいこん)

②「原材料名」欄での表示

名称	有機乾燥野菜
原材料名	有機だいこん(国産)、有機にんじん

③農産物漬物

名称	有機梅干
原材料名	有機梅、漬け原材料(有機しそ、食塩)
原料原産地名	国産(有機梅、有機しそ)

名称	有機梅干
原材料名	有機梅(国産)、漬け原材料(有機しそ(国産)、食塩)

⑤内容量

g (グラム)、kg (キログラム)、ml (ミリリットル)、l (リットル)、個数等の単位で表示する。

食品によっては、表示する単位に決まりがある。

⑥消費期限又は賞味期限

ア、消費期限

品質が急速に劣化しやすい食品は、安全性を欠く恐れがない期限を年月日で表示する。

イ、賞味期限

それ以外の食品は、おいしく食べることが出来る期限を年月日で表示する。

ウ、製造日から賞味期限までの期限が 3 カ月を超えるものは、賞味期限を年月で表示することが出来る。

⑦保存方法

「保存温度 10℃以下」、「4℃以下で保存」、「高温、多湿をさけ、移り香に注意して保存」など具体的に表示する。

⑧原産国名

製品を輸入し、(国内で製造行為をしないで) 小分け等した場合、製品が製造された原産国を表示する。

具体的には、①完成した製品をタンク等で輸入して小分けした場合、②完成した製品を輸入して販売する場合等。

⑨食品関連事業者の氏名又は名称及び住所

食品関連事業者である「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかで、表示に責任を持つ者を表示する。

製造を行ったものは、「製造者」。小分けを行ったものは、「加工者」。輸入を行ったものは、「輸入者」。販売を行う者は、「販売者」と表示して、その①氏名又は名称、②住所を表示する。

⑩製造所又は加工所の所在地

食品の安全性確保の観点から、どの工場で製造されたものか判断するために表示が求められています。

ア、実際に製造された製造所、もしくは加工された加工所を表示する。

表示する内容は、①氏名又は名称、②所在地

イ、食品関連事業者と同一である場合は、表示を省略出来る。

ウ、同一の製品を 2 カ所以上で製造する場合は、消費者庁に届け出た製造所固有記号の表示で、これに代えることが出来る。

(従前の販売者(名)を表示し、製造者(名)を製造所固有記号で表示する方法は出来



なくなる。)

この場合、その製造所固有記号が表す内容について消費者等が知ることが出来る情報を表示しなくてはならない。

⑪栄養成分表示

ア、商品の栄養成分の量、熱量(カロリー)を表示する。表示する内容は、①熱量(カロリー)、②たんぱく質、③脂質、④炭水化物、⑤食塩相当量の 5 つ。

それ以外の栄養素等については、任意で表示することが出来る。

イ、数値は、実際に測定した数値。または、日本食品標準成分表や原材料から計算した推定値を利用することが出来る。

(2) 有機加工食品の名称と原材料の表示

名称に有機〇〇等と表示します。表示出来る名称の表示は、以下のいずれかです。

- ①「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」
- ②「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」

※原材料名の表示についても同じように表示する。

(注)「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。

原材料名については、原材料の一般的名称に有機等の文字を冠して表記します。

●表示例

名称	有機煎茶
原材料名	有機緑茶(静岡県産)
内容量	100 g
賞味期限	2019 年 12 月 25 日
保存方法	高温多湿をさけ移り香にご注意ください。
製造者	△◆株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11

製造所 △◆株式会社 静岡工場  
静岡県××市×-×-×

(3) 転換期間中有機加工食品の表示

名称や商品名の表示されているところの近接した箇所に転換期間中と記載する。

#### 4. 都道府県条例、公正競争規約、業界の自主基準など

食品表示基準で決まりがない項目について、都道府県等が条例をつくり、追加で表示することを義務付けていることがあります。また、表示の方法について、公正競争規約のある食品や業界が自主基準を定めるものなどがあります。

##### 4.1 東京都の条例

東京都は「東京都消費生活条例」にもとづき、都内で消費者向けに販売される食品を対象に表示すべき事項を定めています。

品目	表示すべき事項
調理冷凍食品	(1) 原材料配合割合
	(2) 原料原産地名
かまぼこ類	(1) でん粉含有率
	(2) 原材料配合割合
はちみつ類	(1) 品名
	(2) 原材料の割合又は重量
カット野菜及びカットフルーツ	(1) 加工年月日

##### 4.2 公正競争規約

公正取引協議会の協議に基づいて制定する自主規制ルールがあります。食品については、42 ほどの規約が定められています。有機農産物加工食品に関係するものとして以下のような食品に公正競争規約があります。

果実飲料 トマト加工品 コーヒー飲料 豆乳類  
 レギュラーコーヒー及びインスタントコーヒー もろみ酢 凍り豆腐  
 生めん類 即席めん 包装食パン 食酢 みそ ドレッシング類  
 しょうゆ ビスケット類 チョコレート類 チョコレート利用食品

規約は、全国公正取引協議会連合会の以下の URL で見ることができます。

[http://www.jfftc.org/rule\\_kiyaku/kiyaku\\_hyoji.html](http://www.jfftc.org/rule_kiyaku/kiyaku_hyoji.html)

##### 4.3 業界の自主基準

適正な表示のために業界で自主基準をさだめているものがあります。日本茶業中央会が定める緑茶の表示基準は、本会認証事業者のみなさんの最も多くの方々に関係があります。茶の名称、原材料名、複雑な製造工程を持つ茶について製造者であるか加工者であるかなど表示方法を定めています。

●緑茶の表示基準

以下の URL で取得できます。

[http://www.nihon-cha.or.jp/pdf/hyoujiki\\_jyun.pdf](http://www.nihon-cha.or.jp/pdf/hyoujiki_jyun.pdf)