

畜産物における生産情報公表JAS規格利用の現状と課題

誌名	畜産の研究 = Animal-husbandry
ISSN	00093874
著者名	今井,辰也 四方,康行
発行元	養賢堂
巻/号	64巻4号
掲載ページ	p. 411-416
発行年月	2010年4月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



畜産物における生産情報公表 JAS 規格利用の現状と課題

—JAS 規格利用アンケート調査に基づいて—

今井辰也*・四方康行**

1. はじめに

生産情報公表 JAS 規格（以下 JAS 規格と略す）は、近年における食の安全・安心の不信に対する「食」の信頼回復の一環として制定された。生産情報の公表については、牛トレーサビリティ法（牛の個別識別のための情報の管理及び伝達に関する特別法）により個別識別や管理者の情報等が公開されるが、このトレーサビリティは、生産における個別識別情報である履歴情報をもとに、即座に商品の回収を行うといった被害拡散を防止することが主目的であり、問題が生じた場合の食の安全性を保証するシステムではなく、事後的な消費者に対するリスク回避といった要素が強い。

JAS 規格は以上の個人情報に加えて、給餌飼料や投与した動物用医薬品の名称等が加えられ、管理者が農場から食卓までの生産過程に係る情報を公表する。また、公開される情報を正確に消費者に伝えていることを第三者機関が認定する制度である。経営主体は認証制度を利用することにより、より消費者に対して食の安全・安心を確保することが可能である。

JAS 制度は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」によって定められている制度である。この法律の目的は、「適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって、…消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与すること」と規定している¹⁾。以上の目的のもとに JAS 規格は認証制度として規定されるが、農林水産省の報告による 2007 年のデータによると JAS 規格認定事業者数は牛肉の場合、生産行程管理者数 34 事業者、小分け業者 43 事業者、豚肉の場合、生産行程管理者は 12 事業者、小分け業者 14 事業者である。しかし、その後筆者らが行った 2008 年 10 月現在における認定機関

への聞き取り調査では牛肉の生産行程管理者は 24 事業者、豚肉の生産行程管理者は 11 事業者と減少していて、JAS 規格の認証制度は普及しているとは言いがたい。

そこで、本稿は JAS 規格を取得している生産行程管理者全員に対して JAS 規格利用についてアンケート調査を行い、JAS 規格の利用の現状と問題点を明らかにし、JAS 規格の今後の普及拡大のために資することを目的とする。

2. 先行研究および研究方法

先行研究においては、佐々木²⁾、矢坂^{3,4)}、今井ら⁵⁾があげられる。佐々木は牛肉の安全・安心を確保するためにも JAS 規格制度だけでは不十分であり HACCP システムの導入を必要とすると考察している。しかし、JAS 規格については概要説明にとどまっている。矢坂は肉牛生産、と畜・部分肉製造業者、牛肉販売者という一連の流れから事例を取り上げ JAS 規格の導入条件と課題について考察している。ただし、事例においては品質管理システムである ISO9001 の認証取得による情報の共有化といった特殊な事例をあげており、JAS 規格取得事業者全体の考察はなされていない。今井らは畜産経営の社会的責任の観点から JAS 規格について考察を行っているが、事例的な分析にとどまり、全体的な JAS 規格の課題にまでは踏み込んではいない。

『畜産コンサルタント』2007 年 2 月号（No507）では、特集として「畜産における JAS 規格への取り組み—生産・流通・消費者が『JAS』に求めるもの—」をとりあげている。その中で、大森⁶⁾は、具体的に自社の牧場での JAS 規格牛肉の取り組みについて論じている。また、森下ら⁷⁾は、那覇ミートと日清丸紅飼料、両社提携による JAS 規格豚肉の一貫取得の取り組みについて、とくに、日清丸紅飼料が開発した豚の管理ソフトの活用と JAS 規格取得との関係について述べている。同様に、工藤⁸⁾は JAS

*広島県立大学大学院生(Tatsuya Imai)

**県立広島大学教授(Yasuyuki Shikata)

表1 業態別による規格取得情報

	業態	JAS取得		費用(千円)		費用負担
		初年度	更新年度	初年度	更新年度	
牛肉	個人	2004	2006	300	230	普通
	個人	2007	—	200	—	高い
	有限	2004	2008	800	350	普通
	有限	2007	2009	500	200	どちらでもない
	有限	2004	2007	—	—	—
	有限	2004	2007	400	—	普通
	有限	2006	—	500	350	高い
	有限	2005	2008	355	320	高い
	有限	2006	2008	500	300	普通
	株式	2004	2008	1,500	1,000	高い
	株式	2004	—	—	—	—
	株式	2004	2008	1,000	300	高い
	株式	2006	2008	700	350	高い
	株式	2006	2009	2,000	400	高い
	農事組合	2007	—	240	12	普通
農事組合	2004	2008	566	350	高い	
グループ	2005	2008	—	367	普通	
豚肉	有限	2006	2009	1,000	300	高い
	有限	2007	2008	1,200	400	高い
	株式	2004	2008	5,000	300	高い
	株式	2007	2009	—	—	高い
	株式	2006	2008	820	210	高い
	株式	2006	2008	3,000	300	高い

出所:アンケート調査より(費用は概算, —は未記入)

規格豚肉の例をとりあげて、ICタグ付き耳標による豚の個体識別管理システムの運用によって、食肉トレーサビリティシステムからJAS規格までの適用について説明し、そのなかで、JAS規格が小売り段階まで浸透していないので、JAS規格そのものの存在意義を問題視している。

以上のように、これまでの先行研究は少なく、JAS規格の概要説明かJAS規格取得事業者の事例的な紹介や分析が行われている程度である。

このような状況の中、筆者らはJAS規格の現在の普及状況と普及させるための課題を明らかにするために、2008年10月現在に把握できた生産行程管理者としてJAS規格を取得している全国の35事業者(牛肉:24事業者、豚肉11事業者)に対して2009年3月から4月にかけてアンケート調査を実施した。ただし、牛肉1社についてはグループ企業の代表機関であったため省略した。アンケートの回収は牛肉17事業者で回収率71%、豚肉6事業者で55%であった。アンケート調査の主な項目は、①事業内容について、②JAS規格取得についての取得理由・費用負

担・メリット・活用方法等、③JAS規格の流通量・制度上の課題についてである。

3. アンケート調査結果による分析

表1はアンケート回答事業者の業態別によるJAS規格取得年度および更新年度とその費用一覧、費用負担に対する事業者の意識結果である。法人等の組織化された事業体による利用がほとんどであり、現状において、JAS規格取得の事業者数は極端に少なく、取得費用負担に対する意識にあるように、牛肉で半数、豚肉では全事業者において取得費用が高額であると認識している。実際の費用は初年度で数10万円から100万円以上、更新にも多くが数10万円(最高で100万円)の費用負担が発生している。このように、豚肉では、全事業者において費用が高いと認識しているのは、後で述べるように、JAS規格を取得しても、実際には、小売り段階までJAS規格豚肉として流通していないことから、費用対効果の問題を指摘できる。

表2はJAS規格の取得理由とメリットについての調査結果であり、以下の分析の前に、全体の総数を示しておく。事業者のJAS規格取得理由としては、JAS規格取得による他製品との差別化による売上の増加や得意先の増加といった「付加価値」をあげている事業者数は15と最も多く、続いて「安全・安心」，「取引先からの要請」，「管理手法」となり、他とは異なる有利な販売を期待していることがうかがえる。豚肉に関しては「付加価値」に次いで「管理手法」への利用が高い割合となっているのが特徴としてあげられる。

ここでの「付加価値」とは、聞き取り調査などから事業者の意識としてうかがえる内容であり、通常の商品に対して、JAS規格の認証により、差別化して幾分高く売れることや、値段が同じでも消費者がJAS規格の方を買いたいという意味である。

JAS規格制度の利用による効果を取得事業者は期待しているが、JAS規格取得の「メリットあり」とした事業者数は8であり、「メリットなし」と「どちらとも言えない」を合計した15よりも少なく、JAS規格取得に対する期待ほどメリットを実感していないのが現状である。

表3は取得メリットの有無とその理由についての調査結果である。「メリットあり」とした内容では、「得意先の増加」，「売上の増加」が牛肉において多くみられが、逆に豚肉ではそのような「付加価値」に関する項目ではなく、「従業員の意識向上」や「管理手法」でのメリットをあげる。「メリットなし」あるいは「どちらとも言えない」とした内容では、両者において「需要がない」や「費用対効果がない」ことを共通にあげ、それ以外に牛肉では「取引先の認定率が低い」ことをあげている。

表2 JAS規格取得理由とメリット

	取得理由					
	付加価値	取引先からの要請	安全・安心	管理手法	時代の流れ	その他
牛肉	11	4	4	1	2	1
豚肉	4	0	1	3		1
	取得メリット					
	あり	なし	どちらとも言えない			
牛肉	6	7	4			
豚肉	2	2	2			

出所：アンケート調査より(取得理由は複数回答)

表3 取得メリットの有無とその理由

	メリットあり				
	得意先増加	売上増加	従業員の意識向上	管理手法	
牛肉	3	2	2	1	
豚肉			2	1	
	メリットなし				
	取引先の認定率が低い	費用対効果がない	需要がない	未記入	
牛肉	2	2	1	2	
豚肉		1	2		
	どちらとも言えない				
	取引先の認定率が低い	費用対効果がない	需要がない	その他	未記入
牛肉	1	1	1	1	1
豚肉		1	1	2	

出所：アンケート調査より(すべて複数回答)

表4 取得理由とメリットの関係

	取得メリットの有無	取得理由					
		付加価値	取引先からの要請	安全・安心	管理手法	時代の流れ	その他
牛肉	あり	4	1	1		1	1
	なし	3	3	2	1		
	どちらも言えない	4		1		1	
豚肉	あり	1			2		1
	なし	2		1			
	どちらも言えない	1			1		

出所:アンケート調査より(すべて複数回答)

表5 メリットの有無による今後の活用法

	メリットあり				
	付加価値	信頼確保	管理手法	安心・安全	その他
牛肉	2	2	0	1	1
豚肉	0	0	1		1
	メリットなし				
	継続中止	管理手法	付加価値	その他	未記入
牛肉	3	1	0	2	1
豚肉		1	1	1	
	どちらも言えない				
	付加価値	管理手法	安心・安全	その他	未記入
牛肉	1	2	1	0	1
豚肉	0	1		1	0

出所:アンケート調査より(すべて複数回答)

JAS 規格の取得理由と取得のメリットの関係については表4のようになる。主に牛肉では「付加価値」の創出を目的としているが、取得メリットを感じているのは牛肉4事業者に対して、豚肉の場合は1事業者であり、豚肉では「付加価値」としてのメリットはあまりみられない。それ以外では、取得「メリットあり」とする牛肉事業者で「取引先からの要請」、「安全・安心」、「時代の流れ」(それぞれ1)を取得理由としてあげている。特に「管理手法」を取得理由とする場合、豚肉2事業者が「メリットあり」としており、豚肉では経営管理での利用がなされている場合が多いといえる。

取得メリットの有無による今後の活用方法については、表5のようになる。「メリットあり」の場合、「付加価値」、「信頼確保」の手段としての利用を牛肉では最も多くあげており、豚肉では「管理手法」としての利用をあげている。「メリットなし」の場合、牛肉では「継続中止」をあげるのは3事業者であり、「管理手法」としての利用は1事業者である。メリットが「どちらも言えない」とした場

合は牛肉、豚肉とも「管理手法」としての利用を主にあげている。

表6は年間出荷頭数におけるJAS規格としての流通量を示したものである。JAS規格の取得により、対象となる牛肉あるいは豚肉はJASマークの貼り付けが可能となる。牛肉では年間出荷頭数に対してJAS規格の出荷割合が0%となっているのは5事業者であり、50%を超えているのは5事業者しかなく、全体的にJAS規格の出荷頭数は少ないといえる。また、小売り段階まで流通しているのは、全体で4事業者しかない。そして、その頭数割合も1事業者の100%を除いて、低いことが分かる。豚肉では、半数の事業者しかJAS規格を出荷しておらず、小売り段階まで流通しているのは皆無である。生産行程の段階でJAS規格であっても、小分け業者がJAS規格を取得していないとJAS規格としては流通が不可能であり、JAS規格としての流通の少なさが制度利用の課題として考えられる。

制度上の問題についての事業者の意識は表7になる。上記の流通量の少なさの関係から理解できるよ

表 6 JAS 規格の出荷割合

	業態	年間出荷頭数	JAS出荷頭数	割合%	小売頭数	割合%
牛肉	個人	130	40	31%	—	—
	個人	660	150	23%	—	—
	有限	720	650	90%	—	—
	有限	—	0	0%	0	0%
	有限	1,616	1,467	91%	100	7%
	有限	2,500	1,500	60%	0	0%
	有限	2,800	0	0%	0	0%
	有限	1,000	0	0%	0	0%
	有限	360	216	60%	0	0%
	株式	2,700	30	1%	30	100%
	株式	3,663	124	3%	0	0%
	株式	13,000	20	0.15%	—	—
	株式	1,800	0	0%	0	0%
	株式	3,500	650	19%	—	—
	農事組合	24	23	96%	5	22%
	農事組合	1,846	796	43%	130	16%
グループ	162	0	0%	0	0%	
豚肉	有限	26,650	2,250	85%	0	0%
	有限	—	—	0%	0	0%
	株式	80,000	0	0%	0	0%
	株式	24,600	5,000	20%	0	0%
	株式	7,800	0	0%	0	0%
	株式	92,000	50,000	54%	0	0%

出所：アンケート調査より（— は未記入：小売頭数の割合はJAS出荷頭数に対する割合）

表 7 制度に関して抱く課題

主な制度上の問題について	
	事業者数
知名度が低い	6
小分け業者の認定基準が厳しい	3
消費者からの必要性が感じられない	1
小分け業者の認定率を上げるべき	2
トレサとの相違が理解できていない	1
事務処理が多い	3

出所：アンケート調査より（すべて複数回答）

うに特に「知名度が低い」ことが最も多く、次に「小分け業者の認定基準が厳しい」ことと、「事務処理が多い」ことがあげられる。

以上、アンケート結果より JAS 規格の制度利用について見てきた。結果として、制度の活用が進まない理由として、事業者はなんらかの効果を期待していたのにもかかわらず、その効果があまり見られないことがあげられる。その理由としては、流通過程における JAS 規格としての流通量の少なさやそれ

に伴う消費者の認知度の低さがある。また、小分け業者の認定率の低さによる JAS 規格としての格付けが生産者段階でストップしている点があげられる。こうした課題を克服していかなければ、制度自体が意味のないものになってしまう。

4. 結 論

アンケート調査により取得費用負担、小分け業者の JAS 規格取得率の低さ、流通システムの不備、それに伴う認知度の低さ等が事業者側の意識としてあげられ今後の課題と言える。

JAS 規格取得事業者でありながら JAS 規格として流通できていない現象が生じている。こうした中で、販売ルートを確認することで制度の活用を行っている事業者もわずかであるが存在しており、流通システムを整備することにより制度利用の拡充が可能である。

JAS 規格は消費者の安全・安心ならびに畜産物の信頼回復と消費拡大を考えて始まったが、現在のところ、まだ十分には普及していない。また、制度そ

のものも若干緩和されてきているものの、生産・流通と全体にわたって、生産情報を伝達・保管していくことの困難さや（素畜の段階から必要）、JAS規格商品の付加価値について、十分には各事業所が得ていないところがあり、それがネックとなって拡大していかないところがある。しかし、生産情報の公表は消費者にとって、非常に重要な事柄であり、この制度を引き続き継続発展していく必要がある。そのためには、小売り段階でJAS規格の取得がメリットとなるような仕組みづくりと、それと連動した消費者への認知の徹底が不可欠である。

参考文献

- 1) 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 第1条。
- 2) 佐々木悟「生産情報公表JAS規格制度とHACCPシステム」『旭川大学紀要』第57・58合併号, 2004, pp. 17-40。
- 3) 矢坂雅充「生産情報公表牛肉の導入条件と課題（前編）」『畜産の情報（国内編）』201, 2006, pp. 4-10。
- 4) 矢坂雅充「生産情報公表牛肉の導入条件と課題（後編）」『畜産の情報（国内編）』202, 2006, pp. 4-18。

- 5) 今井辰也・四方康行・鄒金蘭「畜産経営における社会的責任と生産情報公開」『農林業問題研究』第45巻第1号, 2009, pp. 97-101。
- 6) 大森正樹「(株)なかやま牧場における生産情報公表牛肉JASの取り組み—安くておいしい安全な牛肉を届けるために—」『畜産コンサルタント』(2007.2)No507, 2007, pp. 42-46。
- 7) 森下彦太・日高秀造「生産～パックセンター部門まで、生産情報公表豚肉JAS一貫取得—那覇ミート・日清丸紅飼料 両社提携による取り組み—」『畜産コンサルタント』(2007.2)No507, 2007, pp. 36-41。
- 8) 工藤裕治「生産流通サイドからみた生産情報公表JAS規格の取り組み状況と課題—十和田湖高原ボークを事例として—」『畜産コンサルタント』(2007.2)No507, 2007, pp. 17-22。

付記

本研究は独立行政法人農畜産業振興機構の平成20年度「畜産物需給関係学術研究情報収集推進事業」からの研究助成を受けて行った研究成果の一部である（研究代表者：四方康行「畜産物の安全・安心システムの確立と生産情報公開」）。



東京 株式会社 養賢堂発行の新刊と重版書



元京大名誉教授 柏 祐賢博士の2著

農学原論 定価4515円(税込)
A5判470頁・送料450円

〔要目〕 序論—農学原論とは、1. 農学の成立およびその発達（農学の成立、農学大系の純一化、農学諸部門の専門的分化発展）、2. 農学の研究対象（農学生産の本質的規定、農業の特質）、3. 科学としての農学（農学の科学的特質、農学の方法、農学の範囲・内容および区分）、索引。

農業政策論 定価2310円(税込)
A5判235頁・送料290円

元京大名誉教授 和田照男博士編著 18名共著

現代の農業経営と地域農業

定価5040円（本体4800円＋税5%）・A5判372頁・送料340円
〔要目〕 第1部 農業経営と地域農業の理論的・実証的課題（1. 農業経営学と農村計画学、2. 地域農業経営学の方法序説、3. 農山村地域経営をめぐる諸問題、他7章）。第2部 現代の諸外国の農業と農業経営（1. 西ドイツにおける条件不利地域対策の意義と問題点、2. カリフォルニア稲作農場の技術と生産費、他6章）。

元北大名誉教授 崎浦誠治博士・弘前大学名誉教授 田辺良則博士共編

農業経済学概論 定価3465円(税込)
A5判295頁・送料340円

〔要目〕 1. 農業経済学の領域・課題および方法、2. 資本主義と農業、3. 経済成長と農業、4. 農業経営の構造変化と発展条件、5. 農業の生産組織と地域農業、6. 農業協同組合の組織と機能、7. 農産物の市場と価格形成、8. 食糧需給と市場メカニズム、9. 農業に対する公共政策、10. 農産物の国際貿易と世界の食糧問題、他に文献、索引を掲げ、わが国の農業経営・経済の大略を平易に解説。

元農業総合研究所長 渡辺 兵力 著
第2次改訂

農業の経営 定価3045円(税込)
A5判245頁・送料340円

農業経営の学問的知識を述べたものではなく、若い営農家のため経営事例をもとに考える農業を主題に記述。

農業経営の理論的課題

定価4095円（本体3900円＋税5%）・A5判334頁・送料340円

農学と農業と農家 定価2730円(税込)
A5判218頁・送料340円