



新しいJASができました!

～『ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品』及び
『ベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法』～

世界のベジタリアン、ヴィーガン*1の人口は毎年増えており、近頃街中でベジタリアンやヴィーガンの方々に向けた食品やレストランを見かけたという方も増えてきているのではないのでしょうか。

このような中、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品及びベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法を対象としたJAS(日本農林規格)が新たに制定されました。今回は、この2つのJASの内容についてご紹介します。



なぜJASが制定されたの?

世界のベジタリアン、ヴィーガンの人口は毎年増加傾向にあり、平成30(2018)年には約6.3億人にも達しています*1。日本を訪れるベジタリアン、ヴィーガンの方々の数もどんどん増えていくことが予想されます。しかし、国内ではまだベジタリアン、ヴィーガンの方々が、それぞれの考え方に適した食事を安心して選択できる環境が、十分に整っていない状況です。日本を訪れる外国人からは、食材変更のリクエストに応える飲食店などの数が少ないことに対する不満の声も挙がっています*1。

これに対し、適切に商品や飲食店等を選択できるようになることは、外国人を含む消費者にとってメリットとなるだけでなく、食品産業や外食産業の健全な発展にとっても、重要です。このため、新しいJAS制定に向けた検討が行われ、令和4(2022)年9月に、ベジタリアン又はヴィーガンに適した加工食品JAS(以下、「加工食品JAS」といいます。)とベジタリアン又はヴィーガン料理を提供する飲食店等の管理方法JAS(以下「レストランJAS」といいます。)の2つのJASが制定されました。

どのようなJASなの?

(1)ベジタリアン、ヴィーガンの分類

ベジタリアン、ヴィーガンと一口に言っても、何を食べて、何を食べないのかは個人によって多種多様な考え方があります(例えば、ベジタリアンの中には乳製品を食べる人もいれば、食べない人もいます)。

加工食品JAS、レストランJASでは、ベジタリアン、ヴィーガンは4つに分類され、それぞれの分類に適した加工食品や料理が定められています。JAS上の4つの分類と、各分類に適する食品、適さない食品の一例を次のとおり示します。



*1：観光庁、飲食事業者等におけるベジタリアン・ヴィーガン対応ガイド
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/content/001335459.pdf>

JAS上のベジタリアン、ヴィーガンの4つの分類

- ①卵と乳製品を食べるベジタリアン
- ②卵を食べるベジタリアン
- ③乳製品を食べるベジタリアン
- ④ヴィーガン

表. 分類ごとの食品適否の一例

食品例	分類	①	②	③	④
肉、魚 		×	×	×	×
卵 		○	○	×	×
乳製品 		○	×	○	×
蜂蜜 		○	○	○	×

詳細は、以下サイトの加工食品JAS^{*2}、レストランJAS^{*3}をご覧ください。

*2: https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_standard/attach/pdf/index-53.pdf

*3: https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_standard/attach/pdf/index-221.pdf

(2)原料管理

原材料や添加物を受け入れる際に、ベジタリアン、ヴィーガンに適したものであることを確認し、それらが保管中に適さないものと混合しないように区分して管理するよう定められています。

(3)製造や調理時の混入防止

ベジタリアン、ヴィーガンに適さないものが意図せず混入しないよう、製造装置や調理器具等を徹底洗浄すること、揚げ油の共用(例えば、とんかつを揚げた油をそのまま利用して野菜の天ぷらを揚げる)を原則禁止すること等が定められています。

(4)料理の提供方法

レストランJASでは、適切な在庫管理により常にベジタリアン、ヴィーガンに適した料理が提供できるように、料理のレシピを作成し、そのレシピどおりに調理することが定められています。

レストランはこうして調理された、定食等の主食と主菜が一体となった料理を提供できるようにすることが求められます。

(5)JASマークについて

加工食品JASでは加工食品(製品)の生産方法が基準を満たしていることを証明するものとして、以下のように製品にJASマークが付されます。



一方で、レストランJASでは、適切なサービスを提供するレストラン等の事業者を証明するためのマークとして、以下のようにお店の看板や広告にJASマークが付されます。



おわりに

加工食品JASやレストランJASが今後普及していくことで、ベジタリアン、ヴィーガンの方々が食品や料理を安心して選択できる環境が整っていくことが期待されます。

皆さんもこのJASマークを見かけた際は、製品を手にとってみたり、レストランを訪れてみたりしてはいかがでしょうか。