



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 886 号 (一部抜粋)



令和 3 年 8 月 25 日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ オーガニックレストラン JAS について ◆



“オーガニックレストラン”をご存じでしょうか。オーガニック食材を使用した料理を提供するレストランのことで、JAS でルール化（標準化）されています。ここでは、そのオーガニックレストラン JAS について紹介します。

オーガニック食材には、有機農畜水産物、有機加工食品、有機酒類などが使用され、これらは、国内外で有機の認証を受けていることが基本です。日本では、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品の JAS 認証があります。有機農産物では、種まき前 2 年以上と栽培中に原則農薬や化学肥料を使わない、有機畜産物では、主に有機飼料を与え、野外へ放牧するなどストレスを与えず飼育する、などそれぞれ厳しいルールがあります。

オーガニックレストラン JAS では、オーガニック食材を「80%以上使用した料理」を「5 品以上」提供することとしています。これらの料理は、あらかじめ料理ごとにオーガニック食材の使用割合を決めておき、そのレシピどおりに調理する必要があります。また、メニュー表などで、料理に使用する食材の認証状況や配合割合などについて正しく情報提供することが求められています。食材の認証根拠や調理記録の保存、スタッフ教育も必要です。

こうした基準をクリアして JAS 認証を受けたオーガニックレストランは、店舗やホームページなどに“JAS マーク”を表示することができます。

オーガニックレストランの認証は、「外食するときも食材をしっかり選びたい」と考える消費者と、「オーガニック食材をもっとたくさんの人に食べてほしい」と考える生産者とを結ぶものです。

● オーガニックレストラン JAS の概要

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/prdoug-14.pdf

● オーガニックレストラン JAS の動画

<https://youtu.be/qy-322HtG3c>

※オーガニックレストラン JAS の正式名称は「有機料理を提供する飲食店等の管理方法の日本農林規格」です。