



世界的にSDGs (持続可能な開発目標) が広く浸透する中、持続可能な食料生産システムの確保へつなげていこうとする流れが強く推進されています。

今回は、持続可能な農業を実践する有機農業を外食産業面から応援する“オーガニックレストラン”を対象としたJAS (有機料理を提供する飲食店等の管理方法) を紹介します。

1 広がるオーガニック市場

“オーガニックレストラン”^{※1}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す。近年、オーガニック食材を意識する消費者は増えてきており、農林水産省の調査では、3割の人が週に1度は家庭やレストランなどでオーガニック食品を飲食しているそうです^{※2}。

※1 本稿では、“オーガニック”と“有機”は同じ意味で用いています。

※2 農林水産省「有機食品等の消費状況に関する意向調査」(令和元年度)

2 使用されるオーガニック食材の認証

オーガニック料理には、有機農畜水産物、有機加工食品、有機酒類などが使用されます。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。

海外の認証には、日本と同等の規格と認められた外国の国家規格^{※3}や民間基準^{※4}によるものがあります。

※3 アメリカ合衆国、英国、オーストラリア、カナダ、スイス、EUなどの国家規格

※4 国際有機農業運動連盟 (IFOAM) が定めた基準に準拠した基準

3 顧客に食材の情報を正しく伝える

オーガニックレストランの規格では、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。

FAMICは、JAS化を求める民間団体を積極的にサポートし、社会に必要なJASの制定を後押ししています。

◇有機料理を提供する飲食店等の管理方法JAS

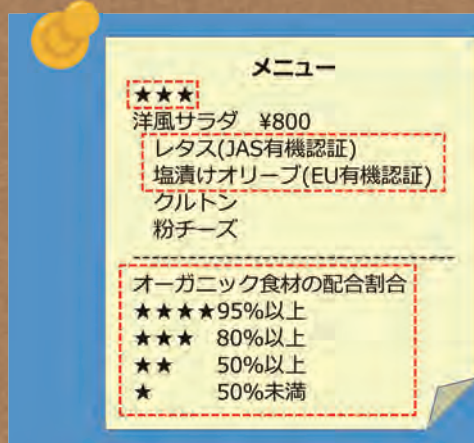
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-188.pdf





オーガニックレストランでは、

- オーガニック食材80%以上の料理を5品以上提供
- 店舗や広告等の見やすい場所にJASマークを表示



- メニューなどで、オーガニック食材の認証状況や配合割合などを正しく表示
- 配合割合は記号で表示しても良い

～JAS誕生の背景～

しばしば呼称が広まった後でルールが作られることがあります。オーガニック料理もその1つ。メニューに「オーガニック」と書かれていても、どのように管理された食材なのか、どの食材がオーガニックなのか、ルールがありませんでした。そこで、民間団体による認証基準が作られ、さらに平成30年12月、国家規格のJASが制定されました。



～民間団体がJAS提案～

国内では、当社を含む民間の2団体が独自の基準でオーガニックレストラン認証を行っていましたが、これをJAS化することによって、オーガニック食品を使用する飲食店が全国レベルで増え、真のオーガニック食品を提供している飲食店を選びたい消費者のニーズに応えることができ、結果的に有機食材の生産増加につながることを期待して、関係者の意見調整を経てJAS原案を提案しました。

(有限会社リーファース 代表取締役 水野葉子)

◇JAS紹介動画

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



◇JAS認証を受けたレストランなど

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/xls/attach/xls/toriatsukai_jigyosya.xlsx

