

日本農林規格（JAS）格付けの現状と課題 —牛肉の生産情報の管理・公表を巡って—

佐々木 悟

はじめに

1. 牛トレーサビリティ・システム制度化の経緯
2. 牛トレーサビリティ制度における生産・流通情報の管理・公表
3. 生産情報公表牛肉JAS制度
 - (1) JAS制度の概要
 - (2) 認定生産行程管理者
 - ①肥育農家が認定される形式
 - ②と畜場を含めて生産者グループの法人が認定される形式
 - ③認定小分け業者が認定生産行程管理者を兼ねる形式
 - (3) 認定小分け業者
4. 生産情報公表JAS制度の問題点

おわりに

はじめに

食の安全に対する消費者の信頼を取り戻すために、産地の生産履歴情報の公開を通して、トレーサビリティ・システム構築が農産物の流通全般に亘ってすすめられている。

国内飼養牛からのBSE感染牛発見、中国産冷凍野菜の残留農薬等を契機に、消費者の食の安全性に対する危惧が深まる中、2003年6月「食品衛生法の改正」、「食品安全基本法」等、食品安全関連の七法案が制定・施行され、とくに畜産に関しては、肥料取締法、薬事法、家畜伝染病予防法、飼料安全法の一部改正とともに、牛トレーサビリティ制度（「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」が施行された¹⁾）。

牛のトレサビリティ・システムは、牛の出生と同時に付与される個体識別番号（耳標として装着）によって、履歴の生産段階から流通段階への追跡と流通段階から生産段階への遡及を可能とするものである。03年末までに生産・と畜段階で実施され、04年末から流通段階においても実施されている。

だが、2004年には北海道²⁾、そして05年には滋賀県で牛の耳標付け替えが発覚し³⁾、法制度化された牛トレーサビリティシステムのもとにおいてさえ、生産履歴自体が消費者にとっては疑わしい

ものになっている。

03年12月から、認定は任意ではあるが、生産履歴情報が消費者に正確に伝えられていることを第三者機関が認定する生産情報公表牛肉JAS制度が設けられ、さらに、04年7月から豚肉のJAS制度も確立した。政府は今後、生産情報公表JAS制度の対象を、牛肉・豚肉から他の農林水産物へ拡大する予定である。

本稿では、BSE牛発見後、国内において「生産履歴情報」の公開を楨程として構築されつつある牛トレーサビリティ・システムの内容を整理し、さらにその内容が正確であることを証明する生産情報公表牛肉JAS制度の課題と対応について考察したい。

1. 牛トレーサビリティ・システム制度化の経緯

まず、牛トレーサビリティ・システムが制度化されるまでの経緯を簡単にみてみよう。

国内における最初のBSE感染牛は2001年9月10日に発見され、国産牛に対するBSE全頭検査は、10月18日より開始された。さらに、消費者の不安を払拭するため、政府は全頭検査開始以前に解体処理した国産牛肉を市場から隔離して焼却処分するために、全農や日本ハム・ソーセージ工業協同組合や生産者団体を通して買い取りを行った。しかし、周知のように、02年1月23日に、雪印乳業小会社の「雪印食品」が豪州産牛肉を国産牛と偽装し政府に買い取らせていた事件が発覚した。その後、業者、団体による産地偽装は次々と発覚し、それは牛肉のみならず、農畜産物全般、そして海産物へと拡大した⁴⁾。

このようななか消費者の産地表示に対する不信感をぬぐい去るために、農水省は全農を事業実施主体として、生産段階の履歴情報を開示する牛肉のトレーサビリティ構築に取りむとともに、小売段階でも大手スーパーを中心とする小売商も、農水省主導による実証実験推進を背景に、小売店店頭における生産履歴表示システムを導入し、01年末から02年にかけて国産牛の産地や農場の名称、年齢、性別等の情報を開示しはじめた⁵⁾。

以上のような経緯のもと、先にのべたように、03年食品安全関連7法案の制定によって、農畜産物の中では最初に牛のトレーサビリティ・システムの構築が義務付けられた。そして、04年の産地における生産履歴偽装事件を契機に、同年12月から、生産履歴情報の正確であることを消費者に示す生産情報公表牛肉JAS制度が設けられ、さらに、04年7月から豚肉のJAS制度も確立している。

2. 牛トレーサビリティ制度における生産・流通履歴情報の管理・公表

(1) 生産段階

牛は出生と同時に10桁の個体識別番号(耳標番号)が付与され、この番号は小売段階まで、個体、牛肉を識別番号として公表・保管される。国産牛の場合、①この個体識別番号とともに、②生年月

日、③雌雄の別、④母牛の個体識別番号、⑤出生からと畜までの間の飼養地、飼養者、⑥転出、転入月日、⑦と畜年月日、または死亡年月日、⑧牛の種別等の8項目の生産履歴情報が独立法人「家畜改良センター」によって保管・管理され、消費者、あるいは業者がインターネット上の同法人ホームページにアクセスし、個体識別番号を検索すれば、知ることができるようになっている。また、生体で輸入された牛についても、①輸入年月日、②雌雄の別、③牛の種別、④輸入先（輸入国）の4項目の履歴が国産牛と同様に開示されている⁶⁾。

(2) と畜段階

と畜に関する履歴情報は、家畜改良センターが公表・管理するものとと畜者が行うものがある。まず、①個体識別番号、②と殺年月日、③譲り受け等の相手先（と畜の委託先等）の3項目は家畜改良センターが保管・公表し、と畜者は①個体識別番号、②引き渡しの年月日、③引き渡しの相手先、④引き渡し時の重量の4項目を記帳・保管し、いつでも公表できるようにしていなければならない。

(3) 流通段階

消費者の購買先である小売業者と特定料理業者は、①扱った牛肉の履歴情報についての帳簿を備え付けて、②個体識別番号、③仕入れ年月日、④仕入れ相手先、⑤仕入れ時の重量の4項目を記帳・保管し、いつでも公表できるようにしていなければならない。業者間取引のみの卸売業者、加工処理業者は、これらの5項目に加えて、⑥販売年月日、⑦販売相手先、⑧販売重量と併せての8項目の記帳・保管を義務づけられている⁷⁾。

3. 生産情報公表牛肉JAS制度

(1) JAS 制度の概要

2003年12月から、生産履歴情報が、牛の生産方法を消費者に正確に伝えていることを第三者機関が認証する生産情報公表牛肉JAS制度が確立した。

この制度は図1に示すように、子牛の生産から哺育・育成、肥育、と畜、出荷までの生産段階に生産行程管理者を認定し、牛肉の生産情報を正確に記録、保管、公表することを義務付け、そして食肉加工・卸、小売までの流通段階においては、牛肉の分割を行う業者を小分け業者として認定し、小分けされた牛肉の個体毎、あるいは、荷口（20頭以内）毎の生産情報と小分けの方法を記録、保管、公表することを義務付けるものである。これらのことが励行されれば、それぞれの認定業者は、出荷牛肉にJASマークを貼付することができ、JASマークが貼付された牛肉は、生産情報公表JAS規格の牛肉として流通するのである。認定は農林水産大臣に登録申請を行い、登

録された登録認定機関が行っている。先に述べたように、政府は今後、同制度の対象を、牛肉から他の農林水産物へ拡大する予定である。

牛トレーサビリティ制度と生産情報公表牛肉 JAS 制度の内容を比較すると、その導入については、牛トレーサビリティ制度では、すべての牛肉に義務付けられているが、生産情報公表牛肉 JAS 制度では任意である。また、制度の対象となる牛肉は、牛トレーサビリティ制度では、生体で輸入されたものも含めて国内で飼養されている牛であるが、生産情報公表牛肉 JAS 制度では、輸入牛肉も含めて国内で流通するすべての牛肉である。

牛トレーサビリティ制度のもとでは、生産・流通履歴情報の公開は焼肉屋やステーキ店等特定料理店も義務付けられているが、生産情報公開牛肉 JAS 制度では、外食や料理店は対象外である。また、生産履歴情報の保管・公表については、牛肉トレーサビリティ制度のもとでは、独立法人日本家畜改良センターが行っているが、生産情報公表牛肉 JAS 制度のもとでは、認定を受けた生産行程管理者または小分け業者がそれを行うことになっている⁸⁾。

記録、保管、公表する情報の内容については、周知のように、牛トレーサビリティ制度のもとでは、牛の①個体識別番号、②生年月日、③雌雄の別、④母牛の個体識別番号、⑤出生からと畜までの間の飼養地及び飼養者、⑥転出、転入月日、⑦と畜年月日（又は死亡年月日）、⑧種別等の8項目であるが、生産情報公表牛肉 JAS 制度では、新たに⑨給餌した飼料の名称と⑩使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称の2項目が加わっている（表1）。

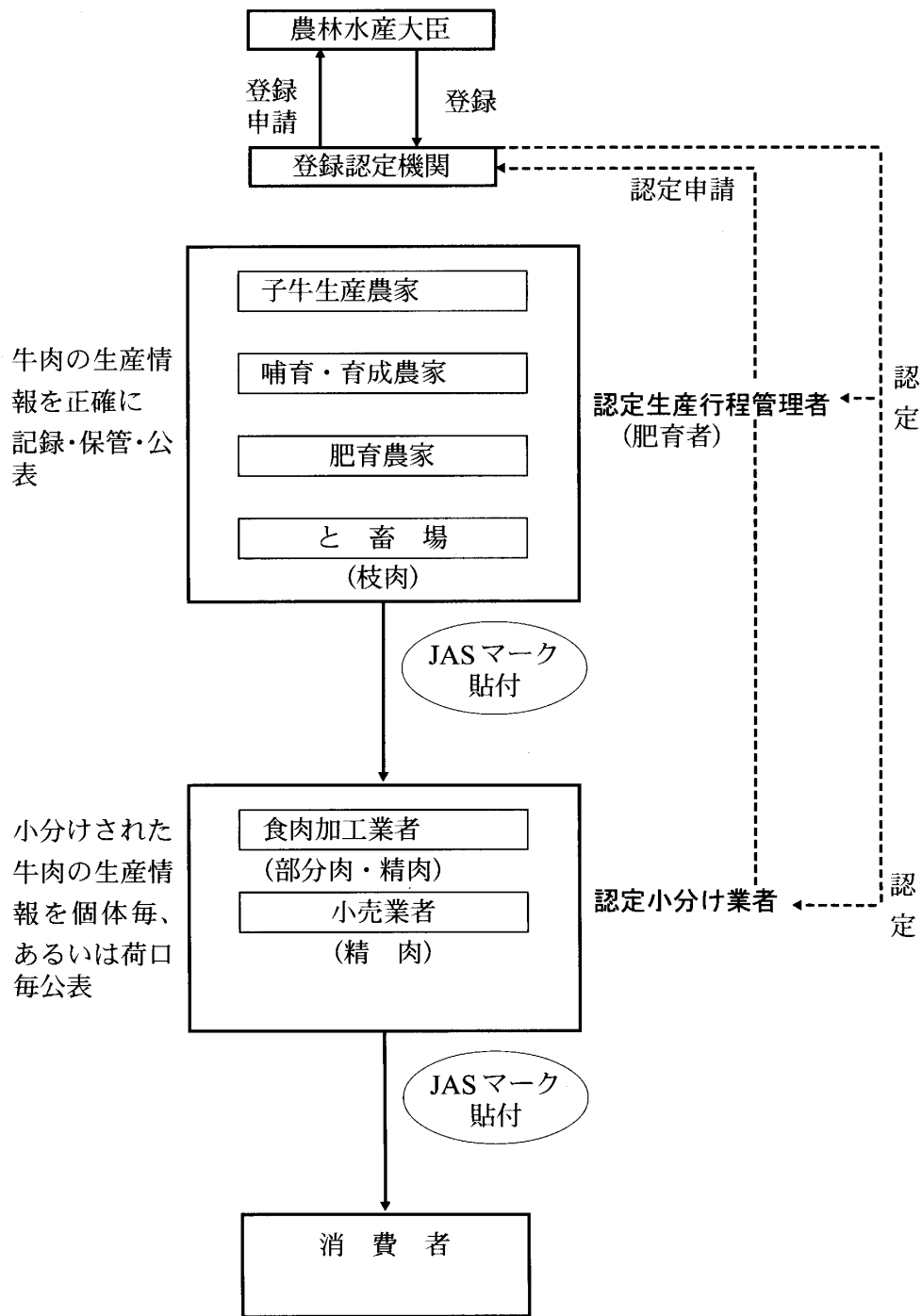
(2) 認定生産行程管理者

①肥育農家が認定される形式

生産行程管理者としての認定形式は3つある。それは（ア）肥育農家が生産行程管理者として認定される場合、（イ）生産者グループが生産行程管理者として認定される場合、（ウ）流通業者（販売者、食肉加工業者）が生産行程管理者として認定される場合である。

肥育農家が単独で認定生産行程管理者となる形式においては、肥育農家は牛の出生からと畜までの各段階の情報を把握・管理せねばならない。つまり、子牛生産農家や哺育・育成農家と外注管理の契約を締結して、各個体の出生時から肥育場導入までの正確な履歴情報を受け取り、さらに出荷後のと畜場も外注管理して、と畜後 JAS 格付けを行う。

ここで重要になるのは外注管理である。生産行程管理者は子牛生産農家や哺育育成農家を JAS 法及び JAS 規格の知識を有し、正確な情報をもれなく伝達していることを管理監督するために、定期的に巡回し、保管している記録を閲覧・確認しなければならない。さらにと畜場に対する外注委託については、先に述べたように、牛トレーサビリティ法によって「生産履歴情報」のうち、家畜改良センターが①個体識別番号、②と殺年月日、③譲り受け等の相手先（と畜の委託先等）の



(社) 日本農林規格協会資料より作成

図1 生産情報公表牛肉JAS規格制度の仕組み

資料：財団法人食肉産業センター『生産情報公表JAS規格ガイドブック』2004年

表1 牛トレーサビリティ制度と生産情報公表牛肉 JAS 制度の比較

制度の比較		
	牛トレーサビリティ	生産情報公表牛肉 JAS
強制力	義務	任意
対象	国内で飼養されている牛（生体で輸入された牛を含む。こま切れ肉、ミンチ肉などは除く）	日本で流通するすべての牛肉（輸入牛肉含む）
料理店	焼肉屋・ステーキ店など特定料理店も表示必要	外食は対象外
情報のデータ保管と公表	（独）家畜改良センター	認定を受けた生産行程管理者または小分け業者
記録・保管・公表する情報		
個体識別番号	○	○
出生年月日	○	○
輸入年月日（輸入牛肉のみ）	—	○
雌雄の別	○	○
母牛の個体識別番号	○	○
出生からと畜までの間の飼養地及び飼養者	○	○
転出、転入月日	○	○
と畜又は死亡月日 その他（牛の種別など）	○	○
牛の種別等	○	○
給餌した飼料の名称	—	○
使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称	—	○

資料：有限会社リーファース『生産情報公表牛肉 JAS』2004年3月，
財団法人食品産業センター『生産情報公表牛肉の JAS 規格ガイドブック』2004年3月。

注) ○は公表される情報である。

3項目を管理・公表し、と畜場は①個体識別番号、②引き渡しの年月日、③引き渡しの相手先、④引き渡し時の重量の4項目を記帳・保管している。JAS法のもと、肥育農家が生産工程管理者の場合は、と畜場は4項目の記帳・管理を行ない、その情報を肥育農家に提供するほか、食肉にJAS格付けを行い、JASマークを貼付する場所として位置づけられる。さらに、これらの外注委託が適切に行われることを登録認定機関が実施検査をして認定する（図2）。

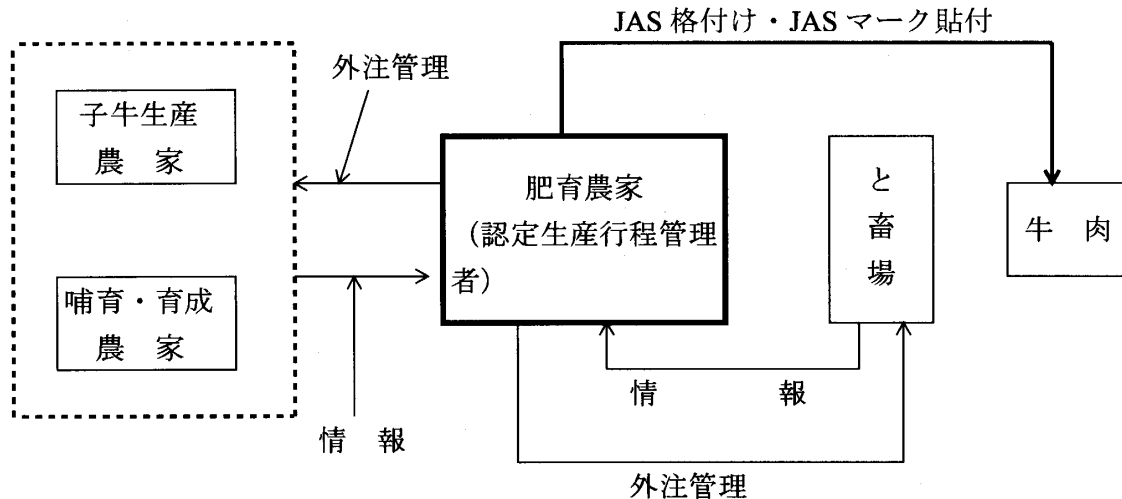


図2 単独の肥育農家が認定生産行程管理者の場合の管理の仕組み

資料：有限会社リファース『生産情報公表牛肉JAS』2004年

②と畜場を含めた生産者グループの法人が認定される形式

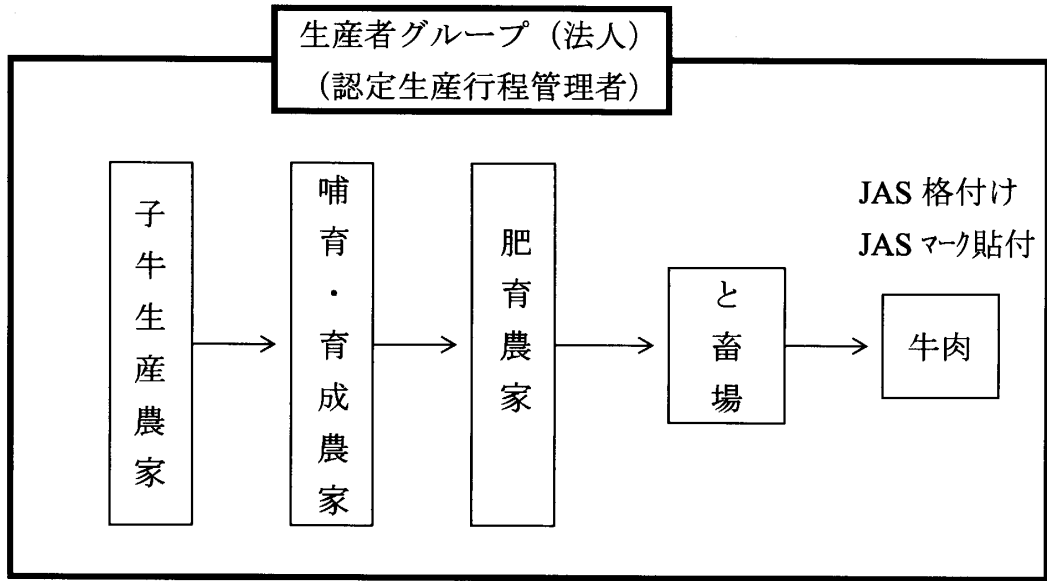
常に近隣の固定された子牛生産農家、哺育・育成農家から子牛を導入している場合、農家からと畜場までを含めて法人構成員として組織化し、その組織が認定生産工程管理者となって管理を行う形式と肥育農家とと畜場の組織された法人が生産工程管理者となる形式がある。

後者の場合においては、法人内に組織化されていない子牛生産農家あるいは哺育・育成農家の対して、生産工程管理者は「生産履歴情報」の伝達を受けるための外注管理を行わねばならない（図3）。

③認定小分け業者が生産工程管理者を兼ねる場合

加工業者や販売業者が生産工程管理者となる形式であり、加工後の牛肉が個体識別番号で管理されるのではなく荷口で管理する場合には、生産情報の記録、保管・公表する生産工程管理者と牛肉を小分けして荷口化、パック等の包装を行い、生産情報と統合して公表する小分け業者の両方の認定を取得する必要がある。JAS格付け、JASマーク貼付を行うのは小分け業者の工場での包装後であり、子牛の生産、哺育・育成、肥育、と畜の各段階の情報の伝達は、認定小分け業者の

a、子牛、哺育・育成、肥育の各農家が含まれている法人



b、子牛、哺育・育成、肥育の各農家のどれかが含まれている法人

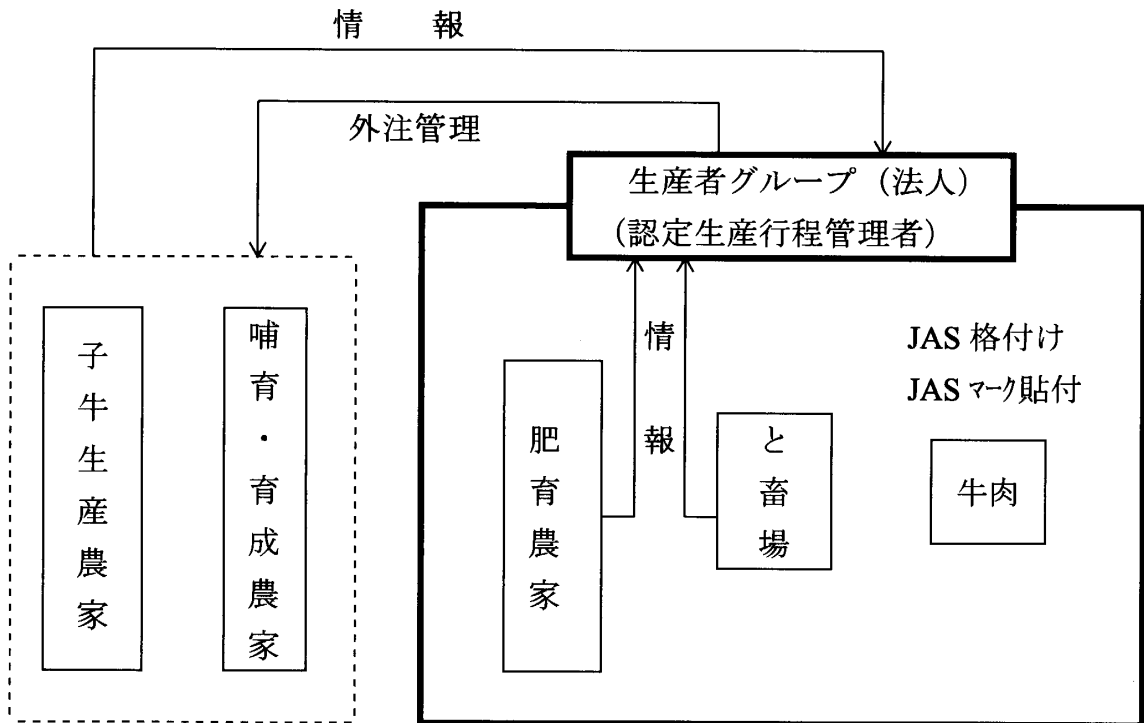


図3 複数の生産者、あるいは生産者グループで構成される法人が認定生産行程管理者の場合の管理の仕組み

資料：図2に同じ

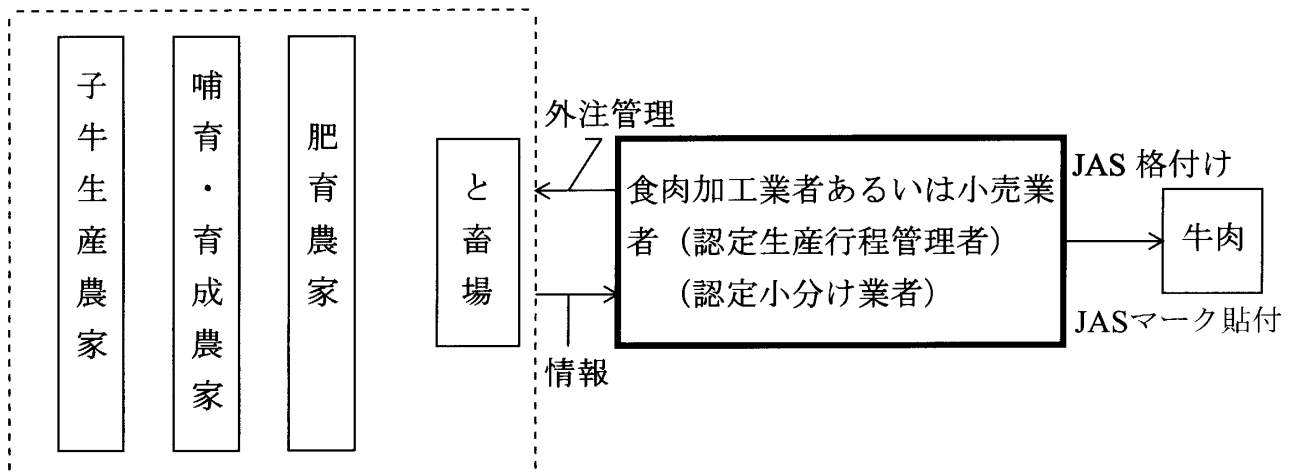


図4 認定小分け業者が認定生産工程管理者を兼ねる場合の管理の仕組み

資料：図2に同じ

各農家、と畜場への外注管理によることになっている（図4）。

(3) 認定小分け業者

認定小分け業者とは、JAS格付けされ、JASマークが貼付された牛肉を小分けして新たにJASマークを貼付する事業者を指す。認定の条件として、①生産情報公表牛肉とそうでない牛肉が区別されて小分けできるような広さや構造で、②JASマークの管理ができる施設を有しており、小分け担当者（うち1名は小分け責任者）、生産情報公表担当者、そして生産行程管理者が格付けを行い貼付したJASマークを小分け後に包装、もしくは容器に表示し直す格付け表示担当者があることである。

しかし、食肉加工業者あるいは小売業者が認定小分け業者となるには、牛肉をカット、スライス、パック作業を行う各工場、あるいは小売店の各バックヤードごとに認定を受けねばならず、認定のための作業・費用が膨大であることなどの課題を有している。

4. 生産情報公表JAS制度の問題点

以上のように、生産情報公表JAS制度のもとで、牛肉の履歴情報に、新たに「給餌した飼料」と「投与された動物医薬品」の開示が加わるとともに、さらに履歴を記録、保管、公表する管理者が認定されることにより、消費者の安全、安心な牛肉の選択基軸がより明確になり、公表される生産履歴情報に対する消費者の信頼度を高めるであろう。しかし、認定が任意であることも相俟って、生産情報公表JAS規格牛肉の小売市場におけるシェアはきわめて小さい。図5はJAS法制定（2003年12月）以降04～05年の認定業者数の推移を示したものである。認定生産行程管理者は4業者から11業者、認定小分け業者は5業者から19業者へと増加してはいるが、トレーサビリティシステムのような拡

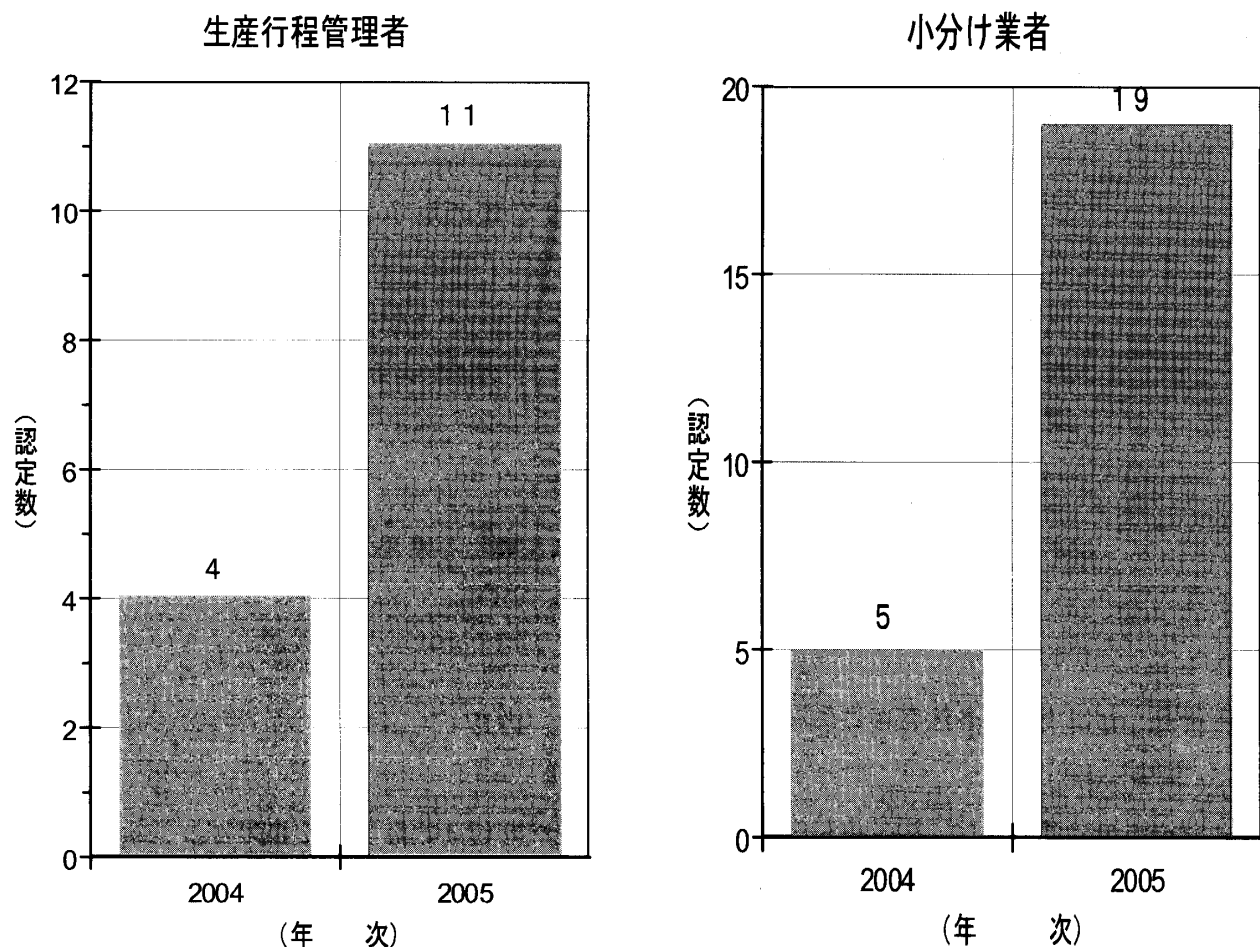


図5 認定生産行程管理者数、認定小分け業者数の推移 (2004～05年)

農林水産技術消費センター資料より作成

大はみられないのである。このような認定業者数の停滞の要因として以下の問題が挙げられる。

第一に、生産段階における農家・法人の経営形態は、繁殖・育成・肥育の一貫経営や繁殖・育成経営、肥育経営と多様である。したがって、肥育牛として出荷される肉牛の産地における流通も、図6に示すように①繁殖・育成・肥育一貫経営農家によって出荷された肥育牛、②繁殖・育成経営農家から出荷された素牛が家畜市場に出荷され、それを肥育経営農家に家畜市場から購買され、飼養されて出荷された肥育牛、乳用種肉牛流通における③酪農家によって生産された初生牛が家畜市場へ出荷され、それが育成農家によって購買され、育成されて素牛としてまた家畜市場に出荷され、それがさらに肥育農家に購買され、飼養されて出荷された肥育牛、あるいは、家畜市場において、初生牛の段階で育成・肥育経営農家に購買され、飼養されて出荷された肥育牛に類別される。

①繁殖・育成・肥育一貫経営では、繁殖・哺育・育成段階の各個体の生産履歴は肥育段階に引き継がれる。したがって、生まれた当初から農家が認定を意図して、トレーサビリティ制度で義務付

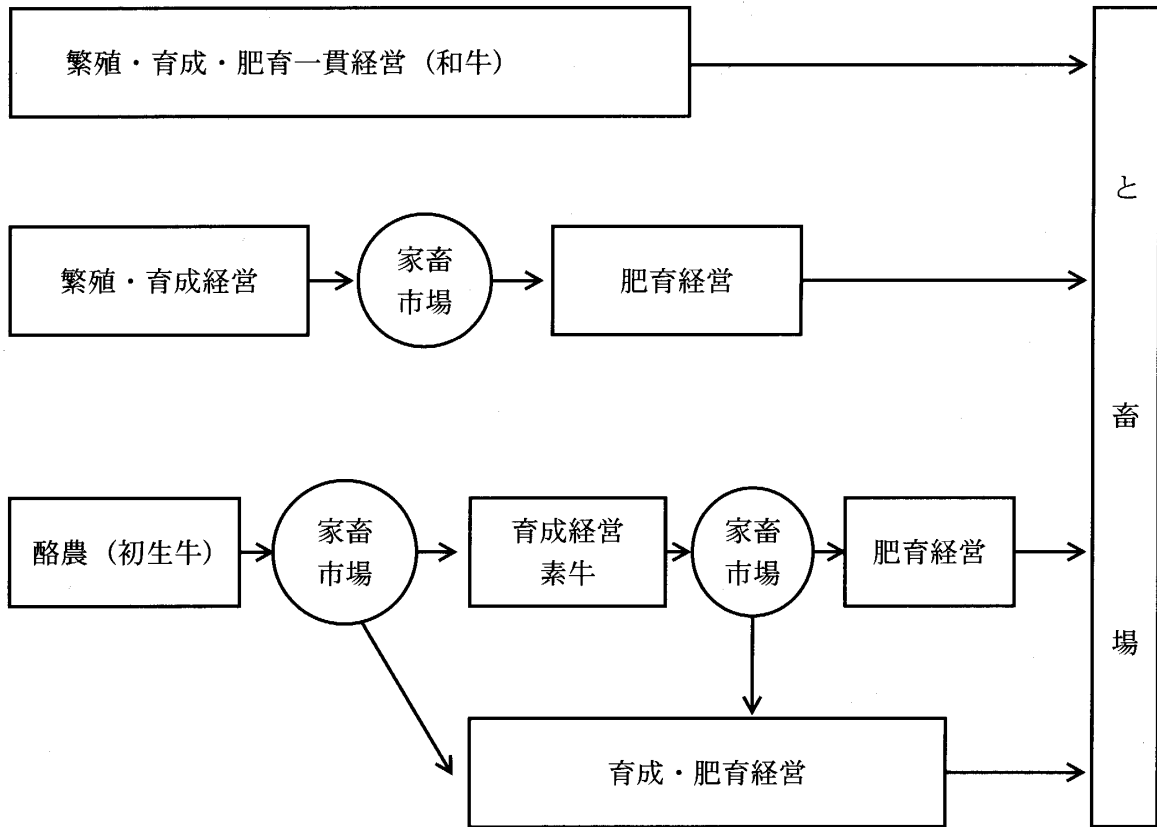


図6 産地における肉牛の経営形態と経営形態別流通

けられている①個体識別番号，②生年月日，③雌雄の別，④母牛の個体識別番号，⑤出生からと畜までの間の飼養地及び飼養者，⑥転出，転入月日，⑦と畜年月日（又は死亡年月日），⑧種別等の8項目の他に「給餌した飼料の名称」と「使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称」の2項目の履歴を出荷まで記帳・保管してゆけば，JAS牛肉となる。しかし，②繁殖・育成経営のもとで育てられた各個体の大部分は家畜市場に出荷され，そこで肥育農家に購買されその後肥育される。それらの個体については，「給餌した飼料の名称」と「使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称」の2項目の記録が牛トレサビリティ制度で定められた8項目とともに添付されていないので，JAS認定は不可能である。また，特に乳用種の牛肉では，資源（初生牛）の生産は酪農家に依存しているため，繁殖・哺育段階における2項目の記帳・管理はさらに難しくなる。

つまり，繁殖を行わない肥育経営や育成経営においては，初生牛や素牛は家畜市場から導入しなければならず，家畜市場を通して不特定多数の飼養者から購入した牛については，給餌した飼料の履歴は不明であり，JAS規格には該当しないことになる。現在，JAS牛肉出荷を目指す肥育経営農家は，酪農家，繁殖・育成経営農家と個別に出荷契約を結んで市場外取引によって子牛を導入しなけ

ればならず、生産情報公表JAS牛肉の認定は極めて限られたものになっているのである。

第二に、流通段階においても、先に指摘したように小売店のバックヤードごとに小分け業者の認定が必要であり、とりわけ、チェーン・スーパー等では、各店舗ごと認定されねばならず、JAS格付けのためのコストがかさむ等の課題を有しており、認定業者がまだ少ない状況にある。したがって、生産段階の問題とも相まって、小売店頭に並ぶJAS規格牛肉は稀少である。JAS認証は一部大手量販店における牛肉差別化・ブランド化の手段として取得されつつある⁹⁾。

今後、JAS牛肉の流通拡大には、酪農家や繁殖、子牛生産者にも飼料履歴の記帳・保管等の奨励・義務化とともに、流通段階におけるJAS認定小分け業者の増加が必要であろう。

おわりに

牛肉に対する消費者の安全・安心の確保への取り組みは、牛トレーサビリティ・システム構築の義務化から、さらに任意ではあるが生産情報公表JAS制度の施行へとすすみつつある。

生産情報公表牛肉JAS制度は牛トレーサビリティ制度で義務つけられている情報に、さらに「給餌した飼料」と「投与された動物医薬品」の開示が加わるとともに、それらの履歴情報が第三者によって正確であることを認定されることにより、消費者の安全・安心な牛肉の選択に大きく寄与し、公表されている情報に対する信頼度を一層高めるものである。

しかし、同制度のもとでは産地の生体流通の段階で家畜市場を経由した大部分の牛はJAS規格認定が極めて難しいこと、小売店のバックヤードごとに小分け業者の認定が必要であり、またJAS格付けのためのコストが高いなどの問題を有していて、認定業者がまだ少なく、小売段階におけるJAS規格牛肉は稀少である。

今後、消費者の安全・安心な牛肉の要求に応え、国産牛肉の消費・需要を拡大するには酪農家や繁殖、子牛生産者にも飼料履歴の記帳・保管等の奨励・義務化をすすめるとともに、流通段階における小分け業者のJAS規格認定の増加を促し、JAS規格牛肉の市場拡大をはかる必要があろう。

註

- 1) 食品安全法研究会『食品安全基本法』ぎょうせい，2004年，pp.124～256。
- 2) 「日本経済新聞」2004年12月8日号
- 3) 「日本農業新聞」2005年5月16日号
- 4) 偽装表示の発覚はそれ以降今日まで後を絶たない。とくに2003年以降の偽装表示事件は下記の表の通りである（尚，2003年以前の偽装表示事件については，佐々木悟「生鮮食品流通とリスク管理 一牛トレーサビリティとHACCPシステムを中心として」日本流通学会『流通』No.16, 2003年度版，pp.44～45を参照されたい）。

年 月 日	偽装表示事件の内容
2003年 1月 8日	JA全農ふくれんが他産地のものが混ざった茶葉を「八女茶」と偽装表示
3月 14日	福岡県米穀卸商が他県産の混入した米を福岡県産「夢つくし」と偽装表示
3月 18日	全農訓子府産タマネギを偽装表示
6月 11日	全農小会社全農パールライス東日本が「コシヒカリ」「あきたこまち」の中身を偽装表示
6月 25日	東京都米3業者を他品種が混入している米を「コシヒカリ100%」と偽装表示したとして業務改善命令
6月 26日	台湾で，韓国産梨が「鳥取産」と偽装表示
9月 8日	鹿児島県の精米会社が鹿児島県産に他県産米を加えて「鹿児島県産コシヒカリ100%」と偽装表示
9月 8日	福島県郡山市米穀販売会社が米国産を混ぜた米を「福島県産コシヒカリ」と偽装表示
10月 3日	コープネットの国産シイタケに中国産混入判明
10月 17日	新潟県の県央研究所は，検査の結果，県内小売店で売られている「コシヒカリ100%」の米の26%に偽装表示があることを発表
10月 18日	千葉県の業者が北朝鮮産シジミを青森，茨城，島根県産と偽装表示
11月 11日	鹿児島県（有）大隅産直センターが輸入黒豚肉を鹿児島産と偽装表示
12月 30日	長崎県のスーパーが米国産等外国産牛肉を国内産と偽装表示
2004年 1月 12日	京都市の養鶏生産組合が半年前の卵を日付偽装
1月 21日	静岡の業者が輸入ウナギを「国産」と偽装表示
2月 14日	北広島市のスーパーが米国産牛肉を豪州産と偽装表示
3月 3日	神戸市の百貨店が国産交雑種牛肉を「黒毛和牛」と偽装表示
3月 25日	佐賀県製茶販売業者が中国産茶葉で作った緑茶を「嬉野茶」と偽装表示
4月 14日	宮城県のカモ肉生産販売会社が輸入カモ肉を国産と偽装
4月 23日	北海道余市町の米卸売業者が複数の銘柄規格外玄米を「きらら100%」と偽装表示して販売
5月 11日	大分県の干しシイタケ製造・販売会社が中国産干しシイタケを大分県産と偽装表示して販売
5月 20日	福岡県の業者が韓国産干しシイタケを国産と偽装表示
7月 17日	通販会社が中国産ほたてを使った「オホーツクホタテカレー」，中国産アスパラを使った「江別アスパラカレー」を販売
7月 31日	大阪市荷役会社が米国産ブロッコリーに安価な中国産を混入させて販売したこと判明
8月 3日	北海道旭川市の米穀小売店が新潟産コシヒカリに他産地産コシヒカリを混ぜて販売
11月 9日	JA香川がさぬきうどんの小麦原産地についてオーストラリア産を香川県産と偽装表示
12月 8日	北海道小清水町の家畜商が子牛の耳標を付け換えて販売（トレーサビリティ法違反）
2005年 1月 17日	中部地区スーパー・ユーストアが豪州産牛肉を混ぜたミンチ肉を「国産牛肉」と偽装表示
1月 25日	岐阜県種苗会社が北海道産食用ジャガイモを高額な種芋として販売
5月 16日	滋賀県の家畜商が静岡県産の牛を「近江牛」と表示して販売（トレーサビリティ法違反）
5月 23日	北海道岩見沢市の業者がブレンド米を「あきたこまち」「新潟米コシヒカリ」と偽装表示して販売

資料：日本経済新聞，日経流通新聞，日経産業新聞，日本農業新聞，朝日新聞，毎日新聞，北海道新聞より引用作成

- 5) 農水省と全農による実証実験を挙げれば 2002 年 2 月 21 日からイオングループのジャスコ大和鶴間店 (神奈川県大和市) では鹿児島産牛肉の牛一頭ごとの生産履歴情報を店頭端末で検索できるシステムを設置し、福岡県福岡市のエフコープでは 2002 年 3 月下旬より、福岡産牛肉について生協会員が自宅でインターネットで検索できるシステムを採用した。また、東京都の百貨店、高島屋日本橋店では 2002 年 2 月 8 日から、そして大阪市のいずみ市民生協では同年 3 月上旬から、それぞれ北海道の宗谷岬牧場で生産された宗谷黒牛の生産履歴情報を顧客の要請に対して店頭で照会できるようにしたことなどがある。

さらに実証実験は牛肉にとどまらず、野菜、緑茶に関する生産履歴開示に及んだ。先にのべたジャスコ大和鶴間店では、2001 年 12 月からすでに茨城県産、神奈川県産トマトについて、店頭端末で生産履歴情報を開示していた。また、全農小会社である全農直販株式会社では、福岡 JA 福男八女産緑茶を原材料とした緑茶飲料について、2001 年 7 月末よりインターネットのホームページを開設し、生産履歴情報を開示していた (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, 19～20 ページ参照のこと)。

- 6) 有限会社リファース「生産情報公表牛肉 JAS 認定申請の手引き」2004 年, 17～18 ページ。
7) 農林水産省「牛肉のトレーサビリティと牛の個体識別」(<http://www.maff.go.jp/>) 参照のこと。
8) 食品産業センター「生産情報公表牛肉の JAS 規格ガイドブック」2004 年, ならびに有限会社リファース「生産情報公表牛肉 JAS」2004 年参照のこと。
9) 例えば、大手スーパー・イオンは生産情報公表牛肉 JAS 認証第 1 号を取得するとともに、2004 年 12 月 9 日から総合スーパー「ジャスコ」の首都圏一都 3 県にある 39 店舗で JAS 規格豚肉の販売を開始している。

同スーパーへ豚肉を供給する生産者の一社である十和田高原ファームが「生産行程管理者」として、そして豚肉の物流加工を手掛けるイオングループ子会社フードサプライ・ジャスコ南関東センターが「小分け業者」として認定を受けている。同スーパーは JAS 規格牛肉、豚肉を他者に先駆けて取り扱うことで、“食肉の安全・安心”による他のスーパーとの差別化をはかっている (『日本経済新聞』2004 年 12 月 9 日号朝刊地方経済面 (千葉県) 参照のこと)。