

## 【食品ラベルからわかることが増えています】



「有機JASマーク」は国が定めた有機食品の基準を満たした農産物・畜産物・加工食品・飼料につけられるマークです。有機農産物は化学合成肥料や化学合成農薬の使用を控え、農業の自然循環機能を維持増進して生産されたものです。

「生産情報公表JASマーク」は、事業者が食品の生産情報を消費者にインターネットやFAXなどを通じて提示している牛肉・豚肉・農産物につけられるマークです。また、BSE（いわゆる狂牛病）の蔓延を防止するため、国産の牛には10ケタの個体識別番号がつけられています。インターネットで生産履歴情報を調べることができます。これをトレーサビリティといいます。

環境負荷軽減や農産物の安全性など、地域独自の基準を満たした農産物につけられる「地域ブランド認証マーク」を設ける自治体が増えています。大阪府では「大阪エコ農産物マーク」があり、農薬と化学肥料が府内の標準的な使用回数および使用量の半分以下で生産した農産物につけられます。

⇒「近くのお店でいろいろな食品ラベルをさがしてみましょう」

〔用語の解説〕

◆**トレーサビリティ**／直訳すると「追跡可能性」。元々は計測機器の精度や整合性を示す用語として使われてきたが、近年では野菜や肉などの生産・流通履歴も意味するようになりました。

◆**JAS規格**／「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」で定めた飲食料品や林産物などの製品基準です。