

2021年

春号

No.64

ISSN 2432-9673



# 大きな目 小さな目



キーワード

運営基本理念

木材のJAS

遺伝子組換え

農薬検査部



# 大きな目 小さな目

No.64  
2021年 春号

FAMICホームページでは、  
過去5年間の広報誌を公開  
しています。



## もくじ

- 03 FAMICの新しい運営基本理念
- 04 FAMIC 全国ネットワーク
- 06 食べ物だけじゃない!木材のJAS
- 08 遺伝子組換え大豆の混入率を調べる
- 10 農薬検査部今昔物語 -下-
- 12 食品関連事業者が適正な食品表示を行うために
- 13 FAMIC採用情報
- 14 Q&A 鳥インフルエンザとは何ですか?
- 15 食材百科 キクラゲ
- 16 FAMICメールマガジンのご案内



### 表紙の写真

## サクランボ

美味しいサクランボの選び方  
をご紹介します。

- ・張りとツヤがある
- ・実が大きめでほどよく締まっている
- ・実の全体が色づいている
- ・傷や変色がない
- ・軸が太くきれいな緑色

あまり日持ちしない果物です。  
保存する場合は、プラスチック  
の容器から出し、キッチンペー  
パーなどで包み、冷暗所か冷  
蔵庫で保存します。温度変化に  
弱いため、直接冷気を当てない  
ようにします。保存期間は2~3  
日が目安です。

◎「大きな目小さな目」は、国の施  
策のうごきなどのマクロな視点と、  
FAMICの検査・分析技術を通じた  
ミクロな視点から、農業生産資材及  
び食品の安全等に関する情報をわ  
かりやすくお伝えする広報誌です。

◎転載について  
掲載した画像の無断転載・複製を  
固く禁じます。

なお、本誌の内容を転載する際  
には、FAMIC広報室までご一報くだ  
さい。

## 花クイズ



Q.何の花でしょう？



ヒント

椿や山茶花と同じ仲間です。  
世界の生産量第1位の中国では、その発酵度合いで6種類に  
分類され、それぞれ色の名前が付いています。  
(答えは16ページ)



新しい

## FAMICの運営基本理念

確かな技術力による科学的検査・分析により、  
食の安全と消費者の信頼の確保に貢献します。

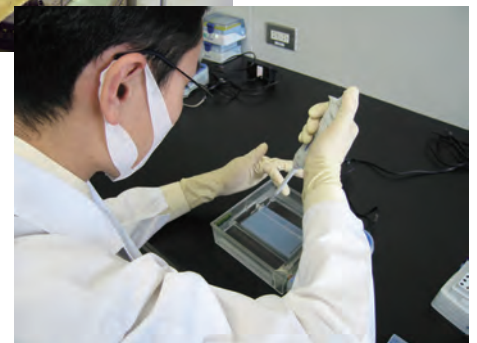
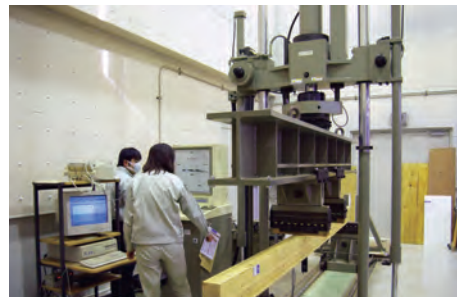
食の安全・信頼確保は、私たちが生活する上で  
欠かせないものです。

FAMICは、持っている科学的な知見、技術力を活かし、  
それらを支えています。

例えば、農業に使われる肥料の成分が適正か分析したり、  
食品や木材が品質基準を満たしているか検査したり、  
消費者に身近なものを検査・分析し、  
生産から消費までの様々なシーンに関わっています。

この広報誌では、FAMICの検査・分析技術や  
国の施策の動きなど、  
食に関する情報をお伝えしています。

日本の食の安全と消費者の信頼の確保のために、  
FAMICは日々技術で貢献しています。



## FAMIC 全国ネットワーク

FAMICは、全国6ヶ所に拠点があります。それぞれに肥料・飼料・食品部門を有し、全国各地の食の安全に目を光らせています。

東京の小平市にある農薬検査部は、農薬部門に特化し、農薬の登録や安全性の監視を一手に担っています。

北海道から九州まで  
全国にあります。



FAMICイメージキャラクター  
「ミック」

### 名古屋センター



- ・職員数 38名
- ・最寄り駅  
名古屋市営地下鉄名城線「市役所」
- ・ご当地グルメ  
味噌煮込みうどん、手羽先、  
天むす

### 神戸センター



- ・職員数 98名
- ・最寄り駅  
神戸新交通ポートアイランド線  
「医療センター(市民病院前)」
- ・ご当地グルメ  
明石焼き、神戸牛、そばめし

各地で分担して  
目を光らせているんだ。



FAMICイメージキャラクター  
「ファム」

### 福岡センター



- ・職員数 49名
- ・最寄り駅  
JR九州「千早」
- ・ご当地グルメ  
水炊き、もつ鍋、明太子





### 札幌センター



- ・職員数 31名
- ・最寄り駅  
札幌市営地下鉄南北線「北12条」  
札幌市営地下鉄東西線「西11丁目」
- ・ご当地グルメ  
ジンギスカン、ザンギ、石狩鍋

美味しいものが  
いっぱいありそう！



FAMICイメージキャラクター  
「アミ」

### 仙台センター



- ・職員数 35名
- ・最寄り駅  
つつじがおか  
JR東日本「榴ヶ岡」
- ・ご当地グルメ  
牛タン、ずんだ、はらこ飯

### 本部 (埼玉県さいたま市)



- ・職員数 257名
- ・最寄り駅  
JR東日本「さいたま新都心」
- ・ご当地グルメ  
ひやしる  
冷汁うどん、わらじカツ丼、  
ゼリーフライ

### 農薬検査部 (東京都小平市)



- ・職員数 91名
- ・最寄り駅  
西武鉄道新宿線「花小金井」
- ・ご当地グルメ  
ブルーベリー、武蔵野手打ち  
うどん

### 横浜事務所



- ・職員数 46名
- ・最寄り駅  
横浜高速鉄道みなとみらい線  
「馬車道」
- ・ご当地グルメ  
牛鍋、小田原かまぼこ、  
サンマーメン

次号はさいたま本部についてご紹介します。



木造建築物といえば、戸建住宅を思い浮かべる方が多いかと思いますが、近年では、7階建ての集合住宅や11階建てのオフィスビルが木造で建築される等、今までにはなかった木造建築物が登場しています。今回は、「食品だけじゃない！」と題して木材のJASを説明するとともに、令和3年2月に制定された「接着たて継ぎ材のJAS」について紹介します。

## 1. 木造には夢がある

皆さんご存じの新国立競技場は、著名な建築家が設計し、木材がふんだんに使用されていることをニュース等で耳にされたことがあるのではないのでしょうか。このように建築物に木材を装飾的に使用するだけでなく、中高層建築物を木造で実現することも増えてきています。

これは、サイズの大きな木材製品が製造できるようになっただけでなく、耐火材と木材製品の複合による耐火性能の向上など、木材の弱点を



全国初の7階建て純木造高層ビル(仙台市)  
画像提供:株式会社シェルター(山形市)

解決できるようになったことが大きな理由です。将来的には中高層だけに留まらず、木造の超高層ビルの構想もあり、木造の可能性はまだまだ広がりを見せています。

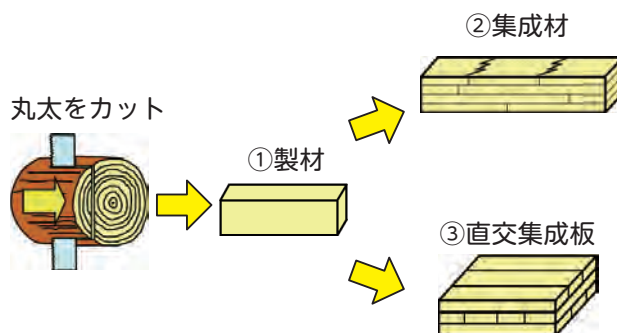
ようになったCLT(直交集成板)と呼ばれるものがあります。

丸太をのこぎりで板や柱状に切ったものが「製材」(①)。製材を重ねて接着したものが「集成材」(②)。製材を横に並べ接着したものを、直交方向に重ねて\*接着したものが「直交集成板」(③)です。直交させることで、より幅が広い、大きな製品の製造が可能になります。

\*木の繊維方向(根から上に向かう方向)と、それに対し直角な方向(横の方向)を交互に重ねること。

一般的に、集成材は、厚さ2cm程度の製材を重ねることから幅が狭く厚みがあり、主に柱や梁として、直交集成板は、製材を横に並べることから幅が広く、主に壁や床として使われています。

a)製材と、製材を材料とする製品



## 2. 林産物のJAS

林産物を材料に加工された木材製品には、JASが定められているものがあります。

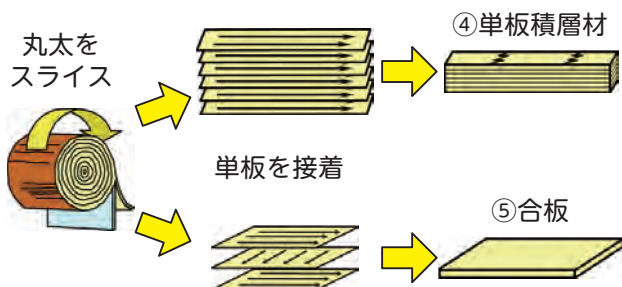
木造建築に使われる主なものとしては、合板、製材、集成材や、最近多く使用される

また、大根をかつら剥きする様に丸太をスライスした厚さ1~3mm程度の板(単板)を、主に同一方向に重ね接着したものが「単板積層材」(④)。直交方向に重ね接着したものが「合板」(⑤)です。



単板は丸太を無駄なく使うため、製材に比べると歩留りが高いという特徴があります。

#### b) 単板を材料とする製品



### 3. 「接着たて継ぎ材のJAS」の制定

木造住宅の外壁や内壁を支える材は細長い木材のため、乾燥不足や節による「反り」や「曲がり」の発生から施工に手間がかかること、壁紙に割れが生じることが課題でした。

そこで注目されたのが「接着たて継ぎ材」です。「たて継ぎ」とは、木材を長さ方向になぎ合わせる方法のことです。一般的に「フィンガージョイント」と呼ばれる方法が使用され、手を開いて指を交互に重ね合わせる姿に似ていることから、そのように呼ばれています。



イメージ

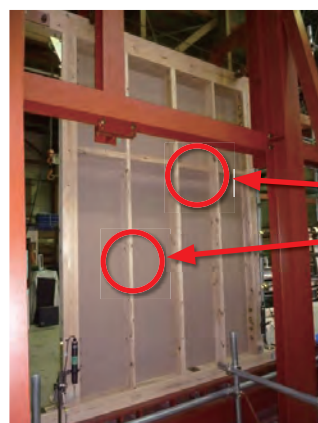
このフィンガージョイントは、接着剤の表面積が多くなることから接着強度が高くなります。

「接着たて継ぎ材」は、十分に乾燥させた製材から節等の欠点を除去し、たて継ぎすることにより、従来の問題を克服しました。そして、その使用が増えるにつれて、規格化による品質保証への要望が高まり、JASが制定されました。



たて継ぎ(接着前)

たて継ぎ(接着後)



木造住宅の壁の内側の例です。接着たて継ぎ材は、主にこのような部材に使用されます。

画像提供:東京大学

「接着たて継ぎ材のJAS」の制定により、

- ① 材料となる製材から節等の欠点を除去し、たて継ぐことで、反りや曲がりの原因が減り、製品の寸法安定性が担保されること
  - ② 節等の欠点が多くそのままでは使用されなかった木材の有効利用が可能となること
  - ③ 材料となる製材を含水率15%以下となるまで乾燥することで、木材の収縮による反りを軽減し、施工後の内装材の膨れや割れを抑えられること
- から、木材製品への更なる信頼性向上が期待されています。

### 4. さいごに

「接着たて継ぎ材」は、木材のJASでは12番目の規格となっています。ちなみにサッカーで12番とは一般的にサポーターを意味するものです。住宅の中に隠れて皆さんが目にする機会は少ないかもしれませんが、木造住宅の信頼性を目立たないところでサポートする製品と覚えていただければ幸いです。

「接着たて継ぎ材のJAS」

[https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/attach/pdf/kikaku\\_itiran2-390.pdf](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-390.pdf)



## 遺伝子組換え大豆の混入率を調べる

FAMICでは、遺伝子組換え食品の表示について、スーパーや小売店で売られている商品を購入して検査をしています。今回は遺伝子組換え大豆の定量について、FAMICで実施している方法を紹介します。

遺伝子組換え大豆の定量？ちょっと難しい言葉かもしれませんが、豆腐や納豆等に使用される原料大豆に、遺伝子組換え大豆が混入しているかどうかと、もし混入していればどの程度の割合かを一度に調べる検査が、定量検査です。



原料大豆

FAMICで実施している検査方法を説明します。

### 1. 検査方法は？

大豆を分析し、すべての大豆が持っているDNA (以下、大豆のDNA) の数と、遺伝子組換え大豆しか持っていないDNA (以下、組換えDNA) の数を比較します。

具体的な方法は、食品の表示制度を作る消費者庁が定めた「平成27年3月30日消費表第139号消費者庁次長通知 別添 安全性審査済みの遺伝子組換え食品の検査方法」に基づいています。

### 2. 検査の対象は？

検査対象の遺伝子組換え大豆は、RoundupReady Soybean (以下、RRS)、Roundup Ready 2 Yield (以下、RRS2)、Liberty Link Soybean (以下、LLS) の3種類です。すべて除草剤耐性品種で、安全性の審査を経て、日本への輸入や食品の原材料への使用が承認されています。

3種類の遺伝子組換え大豆は、それぞれ異なる組換えDNA (RRS遺伝子、RRS2遺伝子、LLS遺伝子) を持っています。

<大豆が持っている遺伝子>

	大豆のDNA	組換えDNA		
		RRS遺伝子	RRS2遺伝子	LLS遺伝子
遺伝子組換えでない大豆	○	×	×	×
遺伝子組換え大豆	RRS	○	×	×
	RRS2	×	○	×
	LLS	×	×	○

○：持っている ×：持っていない

### 3. 検査の流れ(工程)

事業者などから入手した大豆(検査試料)の測定までの工程を簡単に説明します。

#### ① 試料の均質化

大豆約500gを細かく粉砕した後よく混合し、1g採取します。

\*使用する量が1gと少量なので、均質になっていないと採取する場所によって測定結果が異なってしまうことから、とても重要な作業です。



粉砕した原料大豆

#### ② DNAの抽出と精製

粉砕した試料から、専用の試薬キットを用いてDNAの抽出と精製を行います。

\*含まれているDNAは、ごく少量なので、丁寧に作業します。



抽出DNA溶液



### ③ リアルタイムPCR装置による測定

抽出DNA溶液の中に、大豆のDNAと、組換えDNAが、それぞれどれくらい含まれているか、リアルタイムPCR装置で測定します。

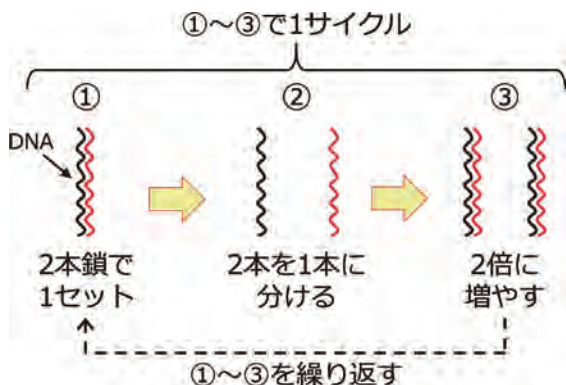


リアルタイムPCR装置

#### ・PCRって何？

PCR (polymerase chain reaction) とは、DNAを合成する酵素を使って特定のDNAを増やす方法です。

<PCR 1サイクルのイメージ>



PCRでは、上記の工程を繰り返し、1サイクルごとにDNAを2倍に増やしていきます。

#### ・例えば、

1サイクルごとにDNAの数が2倍になるので、2サイクルで4倍、10サイクルで約1000倍に増えます。DNAが100万本に達するには、最初のDNA抽出液に含まれるDNAの本数が、2本の場合約19サイクル、5本の場合約18サイクル、1000本では約10サイクル必要です(計算してみましょう)。

このことは、10サイクル(約1000倍)で100万本に達すれば、最初の溶液に約1000本(100万÷1000)のDNAが入っていたことを示し、19サイクル増幅させても100万本に達しなければ2本以下しか入っていなかったことを示しています。

#### ・なぜリアルタイムPCR装置で測定する？

リアルタイムPCR装置は、PCR1サイクルごとに増やす対象のDNA濃度を測ることができます。このため、一定のDNA濃度に達するまでのサイクル数から上記の考え方に基づいて最初の抽出DNA溶液に含まれるDNAの数が推定できるのです。

## 4. 混入率の計算

遺伝子組換え大豆の混入率は、組換えDNAを大豆のDNAの数で割って計算します。  
\*以下、分かりやすくするため、単位等を変えて簡略化して説明します。

#### ・例えば、

抽出DNA溶液に入っていたDNAの測定結果が、組換えDNAが計10本、大豆のDNAが1000本だった場合、遺伝子組換え大豆の混入率は、 $10/1000 = 1\%$ と計算します。

<計算の例>

	大豆のDNA	組換えDNA		
		RRS遺伝子	RRS2遺伝子	LLS遺伝子
遺伝子組換えでない大豆	990本	-	-	-
遺伝子組換え大豆	RRS	8本	-	-
	RRS2	-	2本	-
	LLS	-	-	0本
混入率	計1000本	計10本=8本+2本+0本		
		$0.8\% + 0.2\% + 0\% = 1\%$		

\*大豆の遺伝子は、遺伝子組換え大豆にも含まれているので、大豆のDNA1000本の内訳は、組換えでない大豆由来のDNA990本、組換え大豆由来のDNA10本です。

## 5. おわりに

今回、大豆そのもの(穀粒)を検査する場合について説明しました。

FAMICでは、こうした遺伝子組換えの検査を始め、食品に対して様々な分析を行い、食品表示が正しいかどうかの検査をしています。

## 農薬検査部今昔物語 -下-

シリーズ最終回は、昭和の後半から平成、令和と時代が移る中で、組織の独立行政法人化、検査法人の統合、無登録農薬への対応、農薬の再評価制度の導入など、農薬検査所の組織だけでなく業務内容が大きく変わったことを紹介します。

### 1 新たな課題への対応(昭和62年～)

#### ○環境の安全性に関する対応

農薬の食品や環境への安全性に対する関心が年々高まる中、昭和62年に、主に魚介類を対象に検査を行ってきた魚介類安全検査室を有用生物安全検査課（現在は環境影響審査課に統合）に格上げし、水産動植物や有用動物に対する毒性検査を行う体制を整えました。

また、農薬の生活環境への影響について、検査の一層の充実化を図るために農薬環境検査課（現在は環境影響審査課に統合）を新設し、環境中の農薬の挙動を専門的かつ総合的に検査する体制を整備しました。

【問題】 以前、農薬検査所の名称がついた交通関係の設備がありました。それは次のうちどれでしょうか。

- ①橋 ②道路 ③バス停

（答えは本稿の末尾）

#### ○無登録農薬問題

平成14年7月以降、農薬取締法に基づく登録のない農薬（無登録農薬）が全国的に輸入・販売・使用されていたことが判明し、消費者の国産農産物に対する信頼性が著しく損なわれ、農家にとっては農産物の出荷自粛・廃棄処分が科せられる大きな損失が生じる事態となりました。

これを受けて平成14年に農薬取締法が大きく改正され、①無登録農薬の製造及び輸入の禁止、②無登録農薬の使用規制の創設、③農薬の使用基準の設定、④法律違反

の罰則の強化などが規定されました。

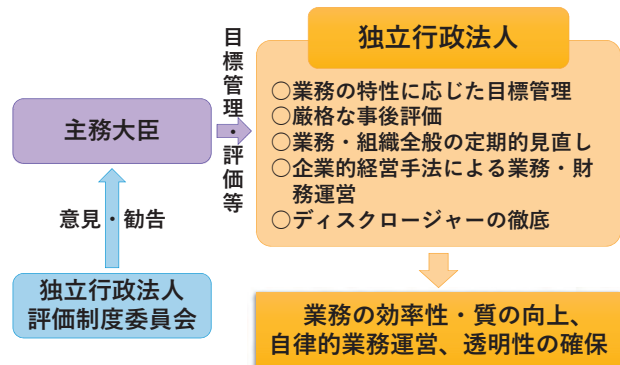
農薬検査所はこの問題に関し、農薬の販売者と使用者に対する立入検査を実施するとともに、農林水産省の要請により無登録農薬の分析を行いました。

### 2 新たな組織体制(平成13年～)

#### ○独立行政法人農薬検査所へ

時は流れ、政府は中央省庁等改革の一環として、国の行政組織等の減量化と効率化等を図るため独立行政法人制度を導入し、これにより、農薬検査所は平成13年4月から新たに独立行政法人農薬検査所となりました。

これまで国の機関として登録検査などの業務を行ってききましたが、独法化により農林水産大臣が定めた目標に対して農薬検査所がそれを達成するための計画を定めて業務を行うこととなりました。また、計画の達成状況は農林水産省及び総務省の評価委員会で毎年評価する仕組みが導入され、組織の透明性が求められるようになりました（図参照）。



総務省ホームページ  
([https://www.soumu.go.jp/main\\_sosiki/gyoukan/kanri/satei2\\_01.html](https://www.soumu.go.jp/main_sosiki/gyoukan/kanri/satei2_01.html))  
を加工して作成



### ○新施設の竣工

これまで農薬検査所の各課は6棟の建物に分散しており、農薬の登録審査が高度化、複雑化する中、業務の円滑な運営に支障を来しつつありました。このため、平成15年に農薬検査高度情報管理施設を新設し、各課の事務室と主要な実験室を集約しました。また、情報管理を行うためサーバ室等を備え、情報管理を確実に行う体制を整備しました。



農薬検査所：農薬検査高度情報管理施設

### ○FAMICの誕生


平成19年4月には、食品の安全性の確保に係る総合力の発揮、管理部門等の効率化及び一層の検査・分析能力の向上等のシナジー効果（相乗効果）の発現の観点から、農林水産省所管の農林水産消費技術センター、肥飼料検査所、農薬検査所の3法人が統合し、新たに「独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）」が誕生しました。農薬検査所はFAMICの一部門となり、現在の農薬検査部に名称が変わりました。

### 3 新たな展開

農薬は農業生産に必要な資材の一つである一方、意図的に環境へ撒かれることから農作物はもちろんのこと、環境や生産者への安全を厳しく確保することが必要です。

また、安全確保のための知見や技術は日々発達しており、最新の科学的根拠に基づく規制の見直しが必要です。

このことから平成30年に、農薬の安全性を一層向上させるため農薬取締法の改正が行われ、既登録の農薬は、最新の科学的根拠に基づき定期的（おおよそ15年毎）に「再評価」を行うこととされました。また、農薬使用者及び動植物に対する影響は、農薬を浴びる量（暴露量）を考慮して定量的に評価することとなりました。

農薬検査部は、再評価制度の導入などに対応するため、農薬審査統括官を新設するとともに、動植物に対する影響評価と環境影響に関する審査業務を統合して環境影響審査課を新設するなど、新たな評価制度への対応を図りました（詳しくは広報誌2019年夏号をご覧ください。）。 

### 終わりに

今回の連載は、農薬検査部の設立から現在までを振り返ることにより、将来に求められる役割を考える機会になりました。

農薬検査部は、引き続き、農薬の品質、効果、人及び環境への影響などについて農薬の登録審査等を行ってまいります。

[問題]の答え:③バス停 

正式には「農薬検査場」という名称で、平成28年頃までありましたが、現在は小金井公園北という名称になりました。

参考図書等：

- ①農薬検査所50年(平成9年)
- ②農薬検査所報告第28号～47号
- ③独立行政法人農薬検査所事業報告書平成14年度～16年度
- ④大きな目小さな目2019年夏号

## 食品関連事業者が適正な食品表示を行うために ～令和2年度技術講習会～

FAMICは、食品関連事業者や農業生産資材の製造事業者を対象とした技術講習会を有料で行っています。今回はその内容をご紹介します。



講習会の様子

令和2年度は、「食品の不適正表示や食品偽装を防ぐために必要なこと」を主なテーマとして、食品の適正な表示のために行政が行っている監視活動や食品の不適正表示・食品偽装を防ぐための手法について、全国7カ所で、合計14回の講義を行いました。

今回は、新型コロナウイルス感染症の拡大防止を考慮して、定員を絞って募集したこともあり、例年より参加者が少ない中での開催となりましたが、参加者の皆様からは、「今後の品質基準作りにとっても参考になりました。」、「偽装をゼロにするためには会社一体となって取り組まなければならないと感じた。」、「注意すべきポイントが事例とともに記載されていてわかりやすかった。」などの感想が寄せられ、全体としては好評をいただきました。



「今後の品質基準作りにとっても参考になりました。」、「偽装をゼロにするためには会社一体となって取り組まなければならないと感じた。」、「注意すべきポイントが事例とともに記載されていてわかりやすかった。」などの感想が寄せられ、全体としては好評をいただきました。

法令の改正に伴い、食品関連事業者をはじめとする全ての関係者の皆様は、知識をアップデートしなければ法令違反となる可能性があります。FAMICは、今後も法令の改正内容などについて適時に情報提供を行うとともに、事業者の皆様のニーズに応える技術講習会を企画していきます。

また、令和2年度は緊急事態宣言が発令されるなどの影響もあり、参加者が集合して行う従来型の講習会の開催が難しい状況となりました。FAMICは、このような状況を考慮し、今後はWeb会議システムを利用した講習会の開催方法も取り入れていく予定です。



なお、今後の技術講習会の募集に関しては、FAMICホームページやメールマガジンにより随時お知らせします。



## FAMICで働きませんか

自分の専門性を生かし、皆が安心して暮らせる社会を支えましょう。

私たちは、人の暮らしの基本となる「食」に関わる安全と情報の信頼性を、科学的手法（検査・分析）で支えています。FAMICの職員は、人事院の国家公務員採用試験または農林水産省技術系職員採用試験の合格者の中から採用を行っています。



### 業務説明会にお越しください。

人事院主催の「官庁合同業務説明会」の他、FAMIC本部や各地域センターで業務説明会を開催する予定です。

業務説明会と官庁訪問の詳細につきましては、今後ホームページでお知らせします。

### 《先輩から》農薬品質審査課(2020年度採用)

農薬は、質の良い農作物を安定して供給するために、重要な役割を果たしています。私は、農薬の有効性と安全性を



確保するため、法律に基づいた、審査、分析業務を行っています。先輩職員の方々に、優しくご指導いただきながら、日々業務に取り組んでいます。業務を通して、国民の健康、安全な暮らしに貢献できることに大変やりがいを感じています。

一般職試験(大卒程度)  
採用までの流れ(2021年度)



●採用情報 <http://www.famic.go.jp/information/saiyou.html>

お問い合わせ

〒330-9731  
さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎検査棟  
農林水産消費安全技術センター 総務部人事課人事係  
TEL 050-3797-1832 FAX 048-600-2372

## Q & A 鳥インフルエンザとは何ですか？



**Q** 昨年から、国内の農場で鳥インフルエンザが発生したというニュースをよく見ました。鳥インフルエンザとはどんな病気ですか？人に感染することもあるのでしょうか？

**A** 鳥インフルエンザについて、農林水産省や厚生労働省が公表している情報を簡単にまとめました。

め、人が鳥インフルエンザにかかる可能性はとても低いと考えられます。

### 発生した農場では殺処分が行われる

鳥インフルエンザとは、鳥に対して感染性を示すA型インフルエンザウイルスによる病気です。農場での感染は、このウイルスが野鳥や小動物などによって農場内に持ち込まれて発生します。



国内の農場で鳥インフルエンザが発生すると、その農場で飼育している鶏などの家きんは全て殺処分されます。さらに、消毒、移動制限など、感染を広げないための措置がとられます。

### 国内では人の感染事例はない

海外では、感染した鳥に濃厚接触した場合で、ごくまれに人の感染事例が報告されています。さらに、過去には、極めてまれですが、看病のため長時間密接に接触した家族等で、人から人へ感染した事例も確認されています。

国内では、これまで鳥インフルエンザに感染した人は確認されていません。発生した農場での処分や消毒を徹底しているた

### 発生現場を見に行くのはやめて

発生した際の処置は迅速に行われ、発生が確認された農場の家きん、鶏卵などが流通することはありません。仮にウイルスに汚染された鶏肉などが出回っても、ウイルスは加熱調理や胃酸で不活化されるため、食べることによって感染する可能性はありません。

ただし、鳥インフルエンザが発生した現場を見に行ったりするのはやめて下さい。病気の鳥と接触したり、粉末状になったフンを吸い込んだり、ウイルスと接触する機会を作ってしまうこととなります。また、発生現場から他の場所へウイルスを運んでしまう恐れもあります。

農林水産省ウェブサイト

<https://www.maff.go.jp/j/syuan/douei/tori/>



厚生労働省ウェブサイト

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000144461.html>

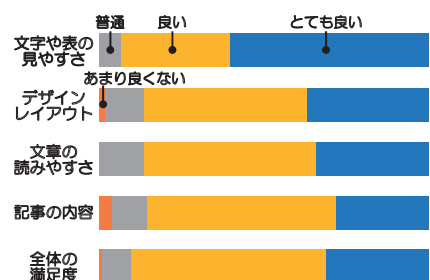


## 広報誌アンケートへのご協力ありがとうございました

お寄せいただいた貴重なご意見を踏まえ、今後も有用でわかりやすい広報誌を目指します。

### ○ 皆様からのご意見・ご要望

- ・ 食品や肥料に関しては日常のことなので、知ると安心できる
- ・ 生活と結びつけられる部分を導入するとより関心が持てるなど、さまざまなご意見・ご要望をいただきました。





# 木耳 (キクラゲ)



皆さんはキクラゲって何か知っていますか。海藻?クラゲの一種?—キクラゲは、キノコ的一种です。中華料理によく使われ、コリコリした食感が好きな人も多いと思います。今回はキクラゲについてお話しします。



## キクラゲについて

クラゲのような食感で樹木に生えることからキクラゲと名付けられました。漢字では「木耳」と書きます。木に生え耳のような形をしているからだそうです。また、ラテン語では「ユダの耳」と呼ば



れています。これは、ユダが首を吊った木から生えてきたキノコが耳の形に似ていたことからこう呼ばれることとなったそうです。このため、ヨーロッパではあまり好んで食用にしないようです。主に日本、中国、台湾、韓国などの東アジアやミャンマーなどで食用として流通しています。

乾燥したキクラゲは1年中流通していますが、収穫時期は4月~10月で、旬は6月~9月だそうです。天然のキクラゲは日本のどこでも自生しますが、流通しているものは殆どが栽培したものです。生のものは、乾燥品を水で戻したものより弾力が強く歯ごたえがあります。

最近ではスーパーでも生キクラゲが店頭に並んでいます。

生キクラゲは肉厚で、色が濃く、つやのあるものが良品です。乾燥したのものも色が濃くて肉厚なものが良いでしょう。いろいろな形のものがありますが、形にこだわる必要はありません。

キクラゲは食物繊維を豊富に含んでおり、生活習慣病を予防したり腸内環境を整えたりしてくれます。ビタミンDも豊富に含みカルシウムやリンの吸収を促す働きがあり、骨や歯が丈夫になる効果が期待されます。

## キクラゲを用いた料理

キクラゲそのものはほぼ無味無臭で、どちらかというと食感を楽しむものです。国内で多く流通しているものは黒いアラゲキクラゲで、炒め物、酢の物、餡かけなどの中華料理や豚骨ラーメンの具としてよく使われています。



シロキクラゲは中華料理のスープの具や、デザート材料としても使用されています。

また、生キクラゲは刺身で食べると食感がより味わえ美味しいです。沸騰したお湯で20秒程度茹で、湯切りし冷蔵庫で冷やし、ワサビ醤油やショウガ醤油、ポン酢など、好みの調味料でお食べください。



## 「FAMICメールマガジン」のご案内

FAMICでは、食の安全と消費者の信頼確保に関する情報（各府省庁の記者発表資料、その時々のお話及び行事・講習会情報など）を、「FAMICメールマガジン」で月3回以上（原則として毎週水曜日）配信しております。

どなたでも無料でご利用いただけますので、皆様の情報源の1つとしてぜひご利用ください。登録は、下記のアドレスからお願いします。

なお、ご登録いただいたメールアドレスは、メールマガジン配信の目的以外には一切利用しません。

[http://www.famic.go.jp/mail\\_magazine/stand.html](http://www.famic.go.jp/mail_magazine/stand.html)



## 食品表示110番について

FAMICでは、偽装表示、不審な食品表示に関する情報などを受け付けています。

本部 電話 050-3481-6023

横浜事務所 電話 050-3481-6024

札幌センター 電話 050-3481-6021

仙台センター 電話 050-3481-6022

名古屋センター 電話 050-3481-6025

神戸センター 電話 050-3481-6026

福岡センター 電話 050-3481-6027

受付時間(土・日・祝日を除く)は  
(午前)9時～12時 (午後)1時～5時

## 花クイズ

**答え** 「お茶」の花です。



お茶は、ツバキ科ツバキ属の常緑樹の葉を加工したものです。

茶の木(チャノキ)はもともと亜熱帯性植物で、温帯や、熱帯の高地でも適するところがあるため、世界各地で栽培されています。緑茶も、ウーロン茶も、紅茶も、すべて同じ茶の木ですが、それぞれ適した品種から異なる製法で作られています。

茶摘み歌に出てくる八十八夜は、立春から数えて88日目(5月2日または5月1日)のことです。新茶の時期と言われますが、農家では栽培地域や気候に合わせ、最適なタイミングで摘み取りが行われます。日本一早い新茶の生産地と言われる種子島では、3月下旬頃から摘み取りが始まるそうです。

なお、可憐な見た目のお茶の花ですが、農家では良い茶葉を採るため、できるだけ花を咲かせないようにしています。

画像提供：PIXTA

〈編集・発行〉独立行政法人 農林水産消費安全技術センター(ファミック)広報室

〒330-9731

埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎 検査棟

TEL 050-3797-1829 FAX 048-600-2377

E-mail [koho@famic.go.jp](mailto:koho@famic.go.jp)

FAMICホームページアドレス <http://www.famic.go.jp>

令和3年5月20日発行



リサイクル適性 

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。