

2022年

秋号

No.70

ISSN 2432-9673

大きな目 小さな目



キーワード

試験方法JAS

海外への分析技術支援

調査研究発表会



大きな目 小さな目

No.70
2022年 秋号

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仙台センター(宮城県仙台市)
- 04 試験方法JASをご存知ですか？
- 06 JICA短期専門家派遣報告 in カンボジア
- 08 データから考えるサステナブル消費
- 10 調査研究発表会を開催します
- 12 NEWS
- 14 Q&A 三元豚って何ですか？
- 15 食材百科 鮭
- 16 アンケートへのご協力をお願いします



表紙の写真 ギンナン

ギンナンはイチョウの種です。外側の肉質部は食用にはならず、触るとかぶれることもあります。

イチョウの木にはオスとメスがあり、メスの木にだけギンナンができます。旬は9月～11月頃で、もっちりとした食感や、甘味と特有の苦味が魅力です。炊き込みご飯や茶碗蒸しにしたり、火を通して塩を振るなどして食べます。

一方、ギンナンには食べ過ぎると嘔吐やけいれんなどを引き起こす有毒成分が含まれています。子供の許容量は大人より少なく、5歳以下の子供が6～7個食べて症状が出た例もあるようです。食べ過ぎには十分注意して旬の味覚を楽しみましょう。

◎「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わ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？



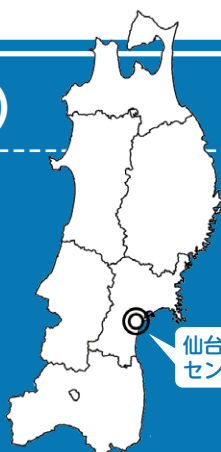
ヒント

アサガオの仲間をつる性植物です。
名前は、日本のある地域から全国に広まったことに由来します。
(答えは16ページ)

FAMIC仙台センター(宮城県仙台市)

今号は仙台センターの紹介です。仙台センターは東北6県を業務区域とし、事務所のある仙台市は東北各県からのアクセスが比較的容易な場所となっています。

仙台センターは業務区域内の肥料、飼料、食品等の検査・分析やそれらの製造業者に対する立入検査などを通じて「食の安全と消費者の信頼の確保」に貢献しています。



建物の外観



仙台第3合同庁舎



庁舎の敷地内には仙台のさくら開花宣言に使われる標本木があります。

最初の一輪



仙台センターが入居している庁舎には、気象台などの行政機関も入っています。

JR仙石線榴ヶ岡駅が最寄り駅です。

施設の紹介

前号までのFAMICの施設紹介で、紹介していない施設をピックアップ

【人工気象装置】

肥料が植物の生育に害を及ぼさないことを効率的に確認(植害試験)するための装置です。

日照時間、温度を調節して植害試験に適した生育環境を整えることができます。

この装置により、天候や害虫などの外的要因による影響を排除し、年間を通じて植害試験が実施できます。



人工気象装置の中で約3週間栽培



葉長の計測



試験終了時の生育状況

次号は名古屋センターについてご紹介します。



試験方法 JAS をご存知ですか？

～魚類の鮮度(K値)・りんごジュースの
プロシアニン類試験方法 JAS～

国が制定する日本農林規格(JAS)は、食品・農林水産物の品質やその取扱い方法などについての基準を定めたもので、その中には試験の方法を定めたものもあります。今回は2022年3月に制定された2つの試験方法 JAS をご紹介します。

魚類の鮮度(K値)試験方法

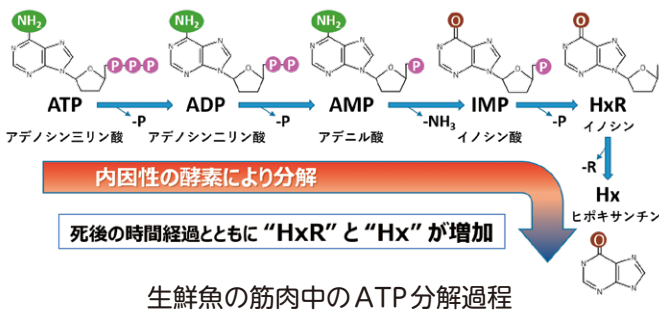
一 高速液体クロマトグラフ法(JAS0023)

日頃から寿司や刺身など、生で魚を食べる機会が多い私たちにとって、「鮮度」はなにより重要な指標です。この魚の鮮度を科学的に評価するための指標である「K値」の試験方法のJASが制定されました。



K値とは？

魚の筋肉に含まれるエネルギー成分であるATP(アデノシン三リン酸)は、魚の死後、酵素により分解され、違う物質に変化していきます。



この変化を指標化したものがK値で、次の式で算出します。

$$K値(\%) = \frac{HxR+Hx}{ATP+ADP+AMP+IMP+HxR+Hx} \times 100$$

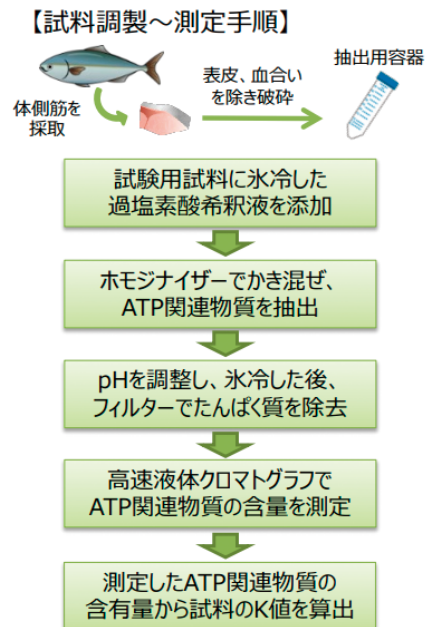
ATPの分解が進むにつれて、HxR(イノシン)とHx(ヒポキサンチン)の割合が大きくなります。このためK値が小さいほど分解が進んでおらず、生きていた時の状態に近い、つま

り新鮮ということになります。

従来、魚の鮮度は市場の職人(いわゆる目利き)が経験をもとに判定してきましたが、K値を用いることで科学的に鮮度を評価できるわけです。

K値の試験方法

このJASで採用したK値の試験方法は、申出者の(公財)函館地域産業振興財団が選んだ方法が基になっています。K値の試験方法で行われる、遠心分離などの操作が不要な簡便な手順です。



画像出典:農林水産省Webサイト
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/ninsyo/attach/pdf/220331-2.pdf>

今後、魚の鮮度を保つ輸送技術の有効性の証明や、K値の簡易分析装置の開発の指標等に活用されることが期待されています。

りんごジュース中のプロシアニジン類の定量 —高速液体クロマトグラフ法(JAS0024)

今回ご紹介する2つ目の試験方法JASは、りんごジュースに含まれる機能性成分「プロシアニジン類」の定量方法です。



プロシアニジン類とは？

プロシアニジン類は、りんごに含まれるポリフェノール的一种です。プロシアニジン類には、以下のような作用があることが報告されています^{※1}。

- ・紫外線による肌の炎症を抑える作用
- ・抗アレルギー作用
- ・内臓脂肪を減らす作用
- ・血糖値上昇を抑える作用
- ・育毛作用

※1 (一社)青森県りんご対策協議会 Web サイト
<https://www.aomori-ringo.or.jp/woman/procyanidins/>

プロシアニジン類の試験方法

機能性成分として注目されているりんごのプロシアニジン類については、その含有量を求めるための信頼性の高い試験方法が求められてきました。

そこで、FAMICでは、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構が開発したプロシアニジン類の分析方法及び分析システム(特許第6508741号)^{※2}を基に、JASの試験方法とするための検討を行いました。対象とする食品は、手軽に摂取しやすいとの観点から、りんごジュース(ストレート)としました。この試験方法の特徴は、プロシアニジン類の抽出方法と、機器の測定条件です。

※2 ご使用の際は特許権にご留意ください。

プロシアニジン類の抽出

目的成分を抽出・精製するためには、複数

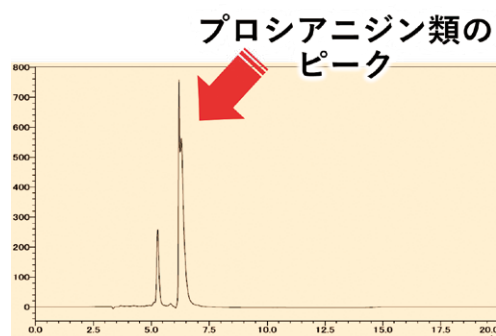
の工程を経るのが一般的です。しかし、この抽出方法は、りんごジュース試料に抽出効率のよい比率で溶媒を加えるだけのとてもシンプルな方法です。

試料に溶媒を加えるだけ！



高速液体クロマトグラフでの測定

プロシアニジン類の測定機器として用いる「高速液体クロマトグラフ」の測定条件にも工夫があります。たくさんの種類があるプロシアニジン類を測定するためには、1種類ずつ分けて検出するのが一般的です。しかし、この試験方法では、プロシアニジン類をまとめて一度に検出します。このため、1種類ずつの測定に比べて測定時間が大幅に短縮でき、また、簡便に測定ができるのです。



りんごジュース試料のクロマトグラム
画像出典: JAS0024:2022 附属書B(一部改編)

この試験方法JASは、今後、機能性表示食品の開発等への活用が期待されます。

今回ご紹介した2つの試験方法JASは、信頼性の高い結果が得られることが確認されています。試験方法の規格ですので、皆様と直接的に関わることは少ないのですが、今後これらの試験方法で測定した値が、食品の流通・取引などに利用され、より豊かな食生活のお役に立つ日が来るかもしれません。

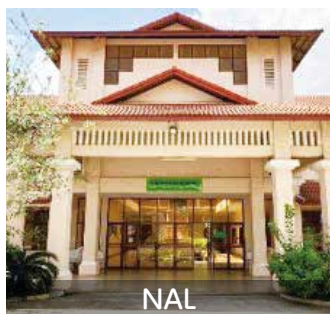
JICA 短期専門家派遣報告 in カンボジア

FAMICは、独立行政法人国際協力機構(JICA)や外国政府からの要請に応じて、開発途上国に対する技術支援を行っています。今回は、農薬検査部職員がJICA短期専門家としてカンボジアにおける「残留農薬分析能力強化プロジェクト」に参加しましたので、その概要を報告します。

残留農薬分析能力強化プロジェクトとは

カンボジアは、農業が経済の重要な役割を果たしており、GDPの約20%が農業分野で占められています(2019:国連統計)。2018年に策定されたカンボジアの国家戦略でも農業は「包括的かつ持続的な開発」の重点分野とされ、その支援が行われています。

また、カンボジアでは農業の近代化に伴い、農薬の使用量が急速に増加しています。しかし、カンボジアでは残留農薬を分析できる機関がありません。このため、JICAはカンボジア政府の要請を受けて、カンボジア農林水産省(MAFF)傘下の国立農業検査所(NAL)^{*}に



NAL

における残留農薬の分析能力確立を目的に、2020年から「残留農薬分析能力強化プロジェクト」を開始しました。

^{*}NALは、カンボジアで、農薬、肥料の登録検査のための分析業務を行っている機関です。

プロジェクトにおける農薬検査部の役割

農薬検査部は国内農産物の農薬の使用状況調査及び残留状況調査を通じ、農薬使用に関する知見と、残留農薬分析の専門技術を持っています。このため、農薬検査部はJICAから、NALの職員に対する残留農薬分析の技術指導を行う職員の派遣要請を受けました。

NALでの活動記録

派遣の期間は2022年5月から6月の約1か

月間で、その間に行った指導などを以下にまとめました。

(1) NALの現状

農薬検査部は、多くの農薬を同時に分析できるLC/MS/MSやGC/MSなどの分析機器を持っていますが、NALで使用できる分析機器はそのような性能はないため、分析可能な農薬は限られていました。また、日本では分析の精度を保つために試薬などを大量に使用しますが、現地ではそれらの資材が大変貴重なため、少しでも余ったものは大事に保管するなど、日本とは大きく状況が違っていたことが分かりました。

(2) ミーティング

現地指導を始めるに当たり、はじめにNALのスタッフとミーティングを行い(写真:ミーティング風景)、実習についての要望などを聞くとともに、スケジュール等について意見交換を行いました。NALのスタッフから、分析技術の基礎をしっかりと身に付けたいので、単なる作業手順の説明ではなく、その裏にある



ミーティング風景

理論が知りたいという要望がありました。これらの要望に可能な限り応えることを心掛け、実習を行いました。

(3) 残留農薬分析の技術実習

技術実習では、NALで分析可能な殺虫剤系農薬成分であるイミダグロプリドの残留農薬分析を行いました。



写真1

NALのスタッフにはこの実習を通じて、分析の前処理(写真1:右から2人目が農薬検査部職員)や、カラムによる精製及び溶媒による抽出といった分析の各工程の目的及び原理について指導しました(写真2:右端が同職員)。また、どのように残留農薬分析を行えば、信頼できる測定結果を得ることができるのかということをご指導しました。一度目の実習の後、NALスタッフから自分たちだけでも分析を実施できるよう次の実習は自分たちが主体で行いたいという要望があり、何としても技術を習得したいという強い熱意を感じました。このことから、技術実習中にNALスタッフの質問や作業手順の修正を行うとともに、実習後にス



写真2

タッフ自身が手順を確認できるようにするため、分析操作を録画して動画資料を作成しました。

技術協力の意義と成果

残留農薬分析は、技術の著しい発達により機器操作が簡単になっており、理論を熟知していなくても分析は可能です。しかし、様々な種類の作物や農薬を分析するためには、各操作の意味を理解することが大切です。そのため、単に残留農薬の分析手順を指導するのではなく、その理論が理解されることが、今後、分析技術が定着する第一歩であると感じました。

一方、派遣者としては今回の参加により、残留農薬分析の理論を理解することの重要性を再認識する良い機会となりました。また、開発途上国での生活や、異なる文化の人たちとのコミュニケーションを通じ、国際社会の現状を知るきっかけともなりました。

NALはカンボジアの残留農薬分析をリードする組織です。このプロジェクトは今後も続くようですが、今回の活動がカンボジアにおける残留農薬の分析技術の発展につながることを願っています。



【参考:カンボジア王国】

カンボジア王国は東南アジアに位置しており、タイ、ベトナム、ラオスと接しています。人口は約1,555万人(2019:カンボジア計画省統計局)です。気候は熱帯モンスーン気候で、一年を通して気温が30℃を超えます。乾季の3~4月は40℃を超える日もあります。6~10月の雨季は、短時間のうちに強烈な雨が降るスコールとなります。

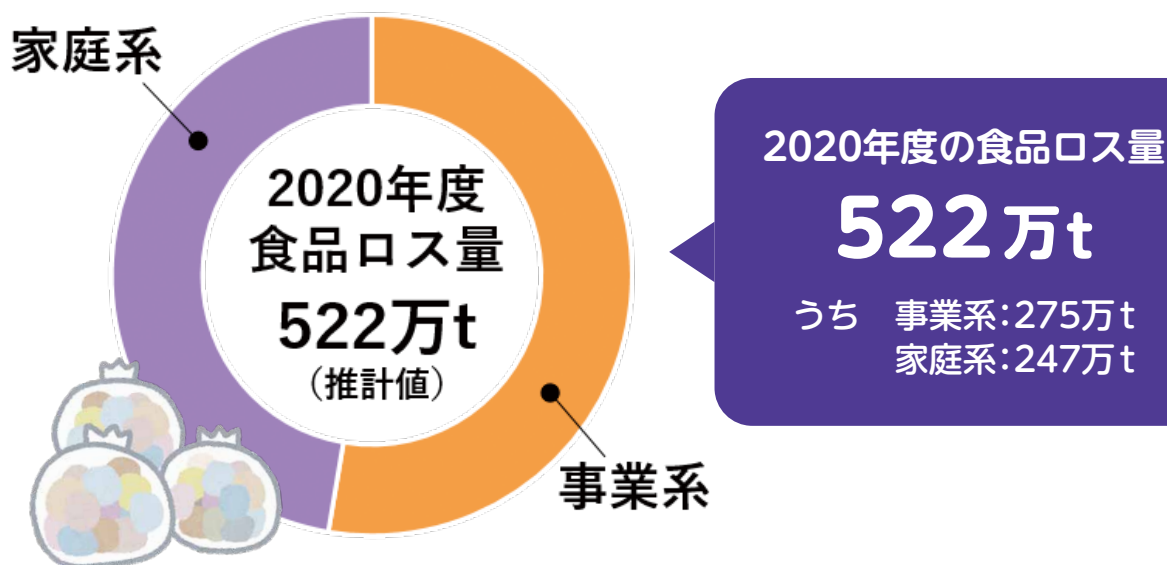
画像出典:外務省ホームページ
(<https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/cambodia/index.html>)



データから考える サステナブル消費

サステナブル(持続可能)な社会を実現するためには、行政や企業の取組のほか、消費者自らの行動も欠かせません。今回は、日本の食料事情に関する「食品ロス量」「食料自給率」のデータとともに、食のサステナブル消費についてご紹介します。

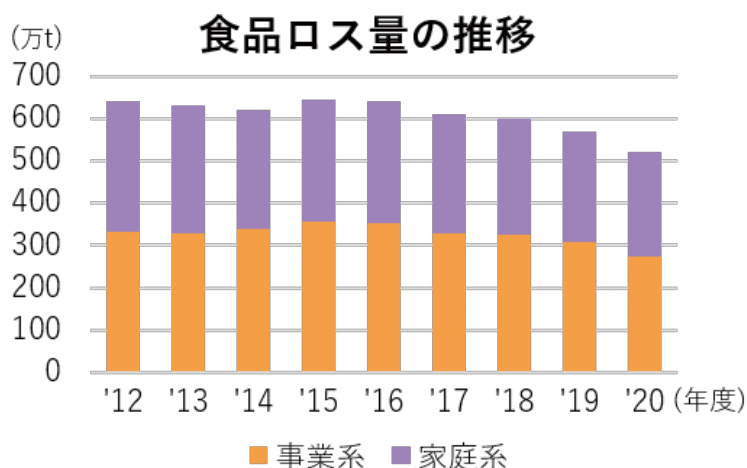
日本の食品ロス量



食品ロスとは、まだ食べられるのに捨てられている食品のことです。

2020年度の食品ロス量推計値は、522万トン。これは、食品ロス量の推計を開始した2012年度以降最小です。

食品ロス量の削減は、サステナブル消費に直結します。私たち1人1人が、計画的な買い物や、規格外品や賞味期限の近い商品を選択することで、社会全体の食品ロス量を削減できます。



SDGsと食品ロス

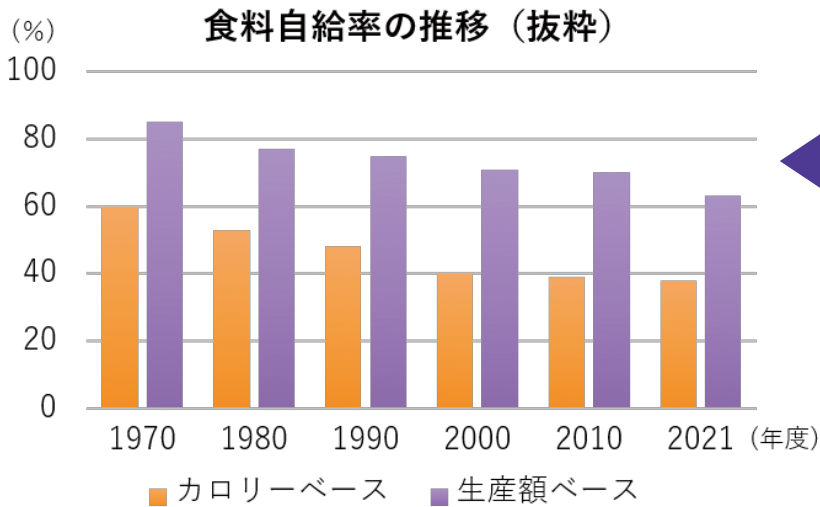
目標12 「つくる責任つかう責任」－持続可能な生産消費形態を確保する



食品ロス量は、SDGsの指標(目標達成度合いを測る指標)の1つです。

SDGsでは、2030年までに、小売・消費レベルでの世界全体の1人当たりの廃棄量を半減することがターゲットとして盛り込まれています。

日本の食料自給率



2021年度の食料自給率

38% (カロリーベース)

63% (生産額ベース)



食のサステナブル消費の取組には、食品ロスの削減以外に地産地消も挙げられます。地元で生産された食品は輸送距離が短く、輸送時の温室効果ガスの発生を抑えることができるためです。

一方、日本の食料自給率は低下傾向にあり、2021年度はカロリーベースで38%。この計算では約6割の食品を輸入でまかなっている

ことになり、環境への負荷も大きくなります。

地産地消の選択は、食料自給率の向上にもつながります。その結果、食品輸送による環境負荷の削減はもちろん、地域経済の活性化も期待できます。持続可能な社会を形成するため、生産者、消費者が一体となって推進していきたい取組です。

SDGsと食料自給率と温室効果ガス

目標2 「飢餓をゼロに」

－飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養改善を実現し、持続可能な農業を推進する

目標13 「気候変動に具体的な対策を」

－気候変動及びその影響を軽減するための緊急対策を講じる



食料自給率はSDGsの指標ではありませんが、目標2で世界中の人々が1年中安全かつ栄養のある食料を十分得られるようにすることがターゲットとなっています。

また、目標13では、気候変動対策を国別の政策、戦略及び計画に盛り込むことがターゲットに、年間温室効果ガス総排出量が指標に定められ、日本は2030年度に温室効果ガス排出量を2013年度比で46%削減する目標を掲げています。

まずは自分にできることからサステナブル消費を始めてみませんか。

普段どのように買い物しているかや、身の回りでどのような食品が売られているかを意識し、食品ロス削減、地産地消につなげていきましょう。

令和4年度公開調査研究発表会を開催します

FAMICは、肥料、農薬、飼料などの安全性や食品表示の真正性の確認をはじめとした各種検査・分析業務を効率的に行っていくため、検査分析技術に関する調査研究に取り組んでいます。こうした取組を関係する方々に知っていただくため、公開調査研究発表会を開催します。参加を希望される方は後段の方法でお申し込みください。

日時：令和4年11月8日（火）13：30～17：00

会場：農林水産消費安全技術センター大会議室 及び オンライン開催（Webex）
（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）

参加費：無料

定員：会場25名、オンライン150名（先着順）
（新型コロナ感染状況等により、オンライン開催のみとなる場合があります）

【講演】**蛍光指紋による農産物の機能性・安全性評価**（13:35～14:05予定）

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門

食品流通・安全研究領域 分析評価グループ 上級研究員 蔦 瑞樹 氏

試料に特有の蛍光パターンを分析する蛍光指紋の基本的な概念と、農産物の機能性・安全性の分野での応用事例について、ご紹介いただきます。

【発表課題の概要】

○ 硝酸性窒素分析での抽出操作における一般的な機器への適用の確認

特殊な装置を使用するフェノール硫酸法を用いた硝酸性窒素分析における抽出操作について、簡便化を検討しました。固形肥料に対しては一般的な振り混ぜ機を適用し、液状肥料に対してはスケールダウンした方法を適用して試薬量を削減しました。また、この分析法の妥当性について確認しました。



を行い、分析機器の汚染の低減及び分析対象農薬の拡大を図りました。また、改良した一斉試験法の妥当性を評価しました。



○ 飼料及び愛玩動物用飼料中のヒ素、カドミウム、鉛及び水銀の誘導結合プラズマ質量分析計による迅速・多元素同時分析法の開発

現在、飼料及びペットフード中の有害重金属等（ヒ素、カドミウム、鉛、水銀）は、それぞれ個別に分析する必要があります。今回、誘導結合プラズマ質量分析計を用いた新たな分析法を開発し、4つの元素を同時に測定可能なことを確認しました。



○ 茶の残留農薬一斉試験法の妥当性評価

厚生労働省通知の残留農薬一斉試験法は、茶の分析においてカフェイン等のきょう雑成分の精製が不十分なため、精製工程の改良等

○ 湯通し塩蔵わかめの元素分析による原料原産地判別法の開発

従来から湯通し塩蔵わかめに含まれる元素の濃度により国産と中国産の原料原産地の判別を行っていますが、今回、韓国産の判別について検討を行い、原料原産地の判別法を開発しました。



○ メタボローム解析を応用したアスパラガスの原産地判別法の検討

アスパラガスについて、メタボローム解析(生体内の代謝物をできるだけ網羅的に解析すること)の手法を用いて、アミノ酸・有機酸・糖などの一斉分析を行いました。この中の幾つかの代謝物を解析することで、国産と外国産の判別が可能であることを確認しました。



○ ハトムギ、ソバ中のアフラトキシン、フザリウム毒素の一斉分析法の妥当性評価

ハトムギ、ソバは、かびの一種であるフザリウムが作る毒素や、発がん性のあるアフラトキシンなどのかび毒に汚染されている場合があるとの報告があります。アフラトキシンを含めたハトムギ、ソバ中のかび毒一斉分析法についてLC-MS/MSによる分析法の妥当性を評価しました。



○ GC-MS/MSによる乳児用調製乳中の3-MCPD脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類等分析法の性能評価

3-MCPD脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類は、食用油脂の精製工程において意図せず生成する物質で、日本では食品中の濃度の低減に関する取組が進められています。これらの成分について、油脂を含む加工食品の一つである乳児用調製乳を対象に、GC-MS/MSによる分析法の性能を評価しました。



参加を希望される方は、以下の1、2いずれかの方法で、**11月7日(月)**までにお申込みください。なお、受付は先着順とし、定員となり次第締め切らせていただきます。

1 FAMICホームページからの申込み

FAMICホームページにアクセスし、参加登録フォームからお申込みください。
<http://www.famic.go.jp/event/index.html> (ホーム>行事・講習会等)

2 Eメールによる参加申込み

発表会参加の旨、氏名、所属、連絡先を明記し、次の宛先までお申し込みください。

表示監視部 技術研究課 E-mail:kenkyu@famic.go.jp

※ご連絡いただいた個人情報は、本発表会の運営以外の目的で使用することはありません。
※お申し込みいただいた方には、後日、参加方法、注意事項等をメールにてお知らせいたします。

環境報告書2022ができました

FAMICは、事業活動に際し、地球環境に配慮することを重要な課題としており、そのためのさまざまな取組を行っています。

この度、令和3年度における環境に配慮した活動を取りまとめた「環境報告書2022」を作成し、FAMICホームページ上に公表しましたので、ご覧ください。

また、次年度の環境報告書の作成や今後の環境活動の参考にさせていただきますので、ぜひ同ページ上のアンケート調査にご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。



http://www.famic.go.jp/public_information/kankyo_report/



【主な取組内容】

- 検査・分析等に使用する各種化学物質等の適切な使用、管理、廃棄
- 分析機器等の効率的な使用
- 水、電気、ガス、紙類等の効率的な使用とリユース、リサイクル
- グリーン購入法に基づく調達の推進
- 役職員への環境教育の実施、FAMICにおける環境配慮への取組状況の発信

FacebookとYouTubeのご案内

FAMICの仕事や食に関する情報発信を行っています。ぜひご覧ください。

Facebook



FAMIC公式フェイスブック
はこちら ▶



YouTube



実験動画
「紙と水性サインペン
でお花を作ろう！」

FAMIC公式チャンネル
はこちら ▶



肥料&飼料の研究報告ができました

FAMICは、肥料及び飼料(ペットフードを含む)の分析方法等について調査研究を行っています。

この度、令和3年度の研究内容を取りまとめ、FAMICホームページ上に公表しましたので、ご覧ください。

肥料研究報告

<http://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub10.html>



飼料研究報告

<http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub12.html>



農林水産省「消費者の部屋」で展示を行いました

農林水産省にある「消費者の部屋」では、週ごとにテーマを変えて、農林水産業に関する展示が行われています。

FAMICは、7月4日～7月15日の2週間(土日を除く)、パネルや展示品を使ってFAMICの業務を紹介しました。

「消費者の部屋」ではほかにも魅力的な展示が行われていますので、近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。



FAMICの展示の様子

「消費者の部屋」の展示について(農林水産省ウェブサイト)

<https://www.maff.go.jp/j/heya/tenzi/index.html>



※展示の実施状況は変更になる場合がありますので、最新の情報をご確認ください。

Q & A 三元豚って何ですか？

Q スーパーに並んでいる豚肉のパックに、「三元豚」と書かれているのをよく見かけます。銘柄名なののでしょうか？どんな特徴がありますか？



A 「三元豚」は、「さんげんとん」と読みます。3種類の品種を掛け合わせた豚のことで、「三元交配豚」とも呼ばれます。単に三元豚というだけでは、銘柄豚などの特別なものを指す言葉ではありません。

豚の掛け合わせ

現在、日本では、豚の純粋品種として主に次の6品種が飼養されています。

- ・ランドレース
- ・大ヨークシャー
- ・デュロック
- ・バークシャー
- ・ハンプシャー
- ・中ヨークシャー

私たちの食卓にのぼる豚肉の多くは、これらの純粋品種を掛け合わせた豚、つまり雑種です。

純粋品種はそれぞれ、繁殖能力は高いが味が劣る、肉質は良いが発育が遅いというよう

に、長所と短所を併せ持っています。この長所を活かし、短所を克服するために行われるのが豚の掛け合わせです。

日本では三元豚は一般的

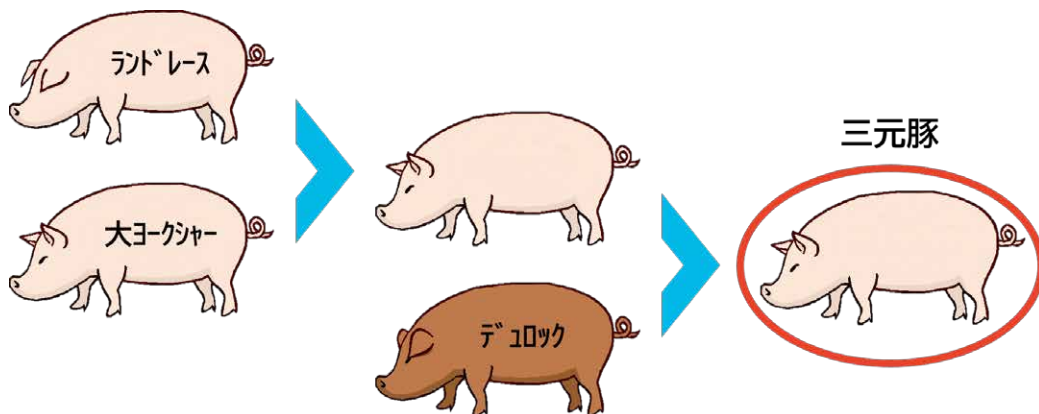
三元豚は、3つの品種を2世代かけて掛け合わせた豚です。掛け合わせる品種には特に決まりはありません。

掛け合わせることによって、長所同士を受け継ぎ、バランスの取れた豚が産まれます。

つまり、単に三元豚というだけでは、3品種を掛け合わせた豚という意味合いしかありません。日本で売られている国産豚の約4分の3は三元豚だそうで、一般的な豚肉と言えます。ただし、三元豚の中には、肉質などにこだわって掛け合わせる品種やエサに工夫をこらした銘柄豚もあります。

ちなみに、三元豚にさらにもう1品種掛け合わせると「四元豚(よんげんとん)」となり、欧米ではこちらの方が主流のようです。

<三元豚の代表例>



鮭

鮭は、狭義にはサケ類の一種のサケ(白鮭、秋鮭などとも言われます。)を指しますが、ここでは広義のサケ類の総称としての鮭をご紹介します。



鮭について

鮭にはサケ以外に、ギンザケ、ベニサケ、タイセイヨウサケ(アトランティックサーモン)などの種類があります。種類によって、旬の時期も異なります。



日本で昔から獲られていて、一番なじみ深いのがサケ

サケは、秋鮭とも呼ばれるように、9~11月頃の秋が旬です。この時期のサケは、産卵のために故郷の川へ

戻ってきたところで、身が引き締まり脂肪が控えめなのが特徴です。また、5月~7月頃に漁獲される脂がのったサケもあり、これは「時鮭(ときしらす)」と呼ばれます。

ベニサケは6~8月頃が旬と言われます。タイセイヨウサケは養殖されたものが通年流通するため、旬の概念がないようです。ギンザケは本来の旬は8~10月頃なのですが、今では養殖が主流で、国産の養殖ギンザケのシーズンは5~7月頃だそうです。

鮭？ 鱒？ サーマン？ トラウト？

サクラマスやカラフトマスなどの総称を指す鱒。鮭と鱒、違う魚のように思えますが、生物学的には明確な区分はないそうです。

一説によると、昔はサケ以外をサクラマス、ベニマス、ギンマスなど、〇〇マスと呼んでいたのが、マスよりサケの方が高級イメージがあったため、ベニサケ、ギンザケという名前で販売されるようになり、それが定着したのだとか。

英語のサーモン(和訳:鮭)とトラウト(和訳:鱒)は、産まれた後海へ出るものをサーモン、ずっと川で生活するものをトラウト、と呼び分けているようです。ただし、同じ魚でも海へ出るタイプ(降海型)と出ないタイプ(河川残留型)の両方に派生する種類もあり、名前が違っても同一の魚を指している場合もあります。



日本でもサクラマス(降海型・写真左)とヤマメ(河川残留型・写真右)のように呼び分けられている魚もいます

生で食べられるようになったのは

寿司やお刺身には「生食用」の鮭が使われています。鮭を生で食べられるようになったのは1980年代半ば頃だそうです。

これは海外から、養殖技術によって寄生虫(アニサキス)の問題を解決したタイセイヨウサケが輸入されるようになったため。寿司ネタではマグロと肩を並べるほど大人気のサーモンですが、新参者だったんですね。

鮭に限らず、生で食べたい魚を購入するときは、必ず「生食用」「刺身用」など生で食べられる表示があるものを選んで下さい。



広報誌アンケートへのご協力をお願いします

広報誌「大きな目小さな目」では、アンケートを実施しています。
少しでも多くの皆様のお役に立てる広報誌を目指してまいりますので、
アンケートへのご協力をよろしく申し上げます。
FAMICウェブサイトの広報誌掲載ページからご回答ください。

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/



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：(午前)9時～12時 (午後)1時～5時

※土・日・祝日と12/29～1/3を除く

花クイズ

答え 「サツマイモ」の花です。



サツマイモは、ヒルガオ科サツマイモ属のつる性の多年草です。中南米原産と言われ、日本には17世紀初め頃、中国から琉球(沖縄)を経て薩摩(鹿児島)に伝わりました。やせた土地でも育つという特徴があり、8代将軍吉宗の頃、蘭学者の青木昆陽によって全国に広められました。

「からいも唐芋」、かんしょ「甘藷」、らんきゅう「琉球芋」などの呼び名があり、また中身が紫色の品種はムラサキイモと呼ばれます。

世界には3,000～4,000もの品種があるとされますが、日本で栽培されているのは60品種ほどだそうです。従来はホクホク系の品種が主流でしたが、種子島産の安納いもが広まったのをきっかけに、甘味が強いねっとり系の品種も人気になっています。これらの中間のしっとり系もあり、料理や好みに応じて楽しられています。

なお、近年では芋が腐ってしまうもとぐされびょう基腐病という病気が国内で広がっており、生産量の減少が懸念されています。

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 (FAMIC) 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

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

令和4年10月31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。