

2023年

秋号

No.74

ISSN 2432-9673



大きな目 小さな目



キーワード

国際相互承認

マイクロカプセル

公開調査研究発表会



大きな目 小さな目

No.74
2023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 第62回 実りのフェスティバルに出展します！
- 04 APACで相互承認協定締結！！
- 06 PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
- 08 2023年度公開調査研究発表会を開催します
- 10 さいたま本部 企画調整部 広報課
- 12 NEWS
- 14 Q&A 和牛って何種類いるの？
- 15 食材百科 マツタケ
- 16 JASオンラインセミナーを開催します



表紙の写真

ぶどう

温帯から熱帯まで、世界の広い地域で栽培されている果物です。

海外ではその多くがワインや干しぶどうなどへの加工用として生産されていますが、日本では9割が生食用に生産されています。

黒、赤、黄緑の果皮の色の違いは、アントシアニンという色素の種類や量の違いによるものです。ぶどう果皮に付いている白い粉は「ブルーム」といい、果実に含まれる脂質でできた成分が表面に出てきたものです。

果実を雨や病気から守ったり、水分が蒸発するのを防ぐ働きもしており、付着は新鮮さの目安にもなります。乾燥などを防ぐため、無理に落とさず、食べる前までそのままにしておくといでしょう。

◎「大きな目小さな目」は、国の施策の動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広報課までご一報ください。

花クイズ

Q.何の花でしょう？



※この写真の花はFAMIC福岡センターの有志職員が、職場にある花壇で育てたものです。

ヒント

キャベツと同じ、アブラナ科の野菜ですが、葉ではなく、花のつぼみの部分を食べます。ゆでてサラダにしたり、炒め物にしたり、色々な料理に使われています。
(答えは16ページ)

第62回 実りのフェスティバルに出展します!



2023(令和5)年11月10日(金)~11日(土)に池袋サンシャインシティワールドインポートマートビル4F展示ホールAで、農林水産祭「実りのフェスティバル」が開催されます。FAMICもブース出展します!



実りのフェスティバルは、農林水産業と食への理解の増進などを目的に、農林水産省と公益財団法人日本農林漁業振興会の共催により、1962年から開催されています。入場方法は、日本農林漁業振興会のWebサイトでご確認ください。

こちらをご覧ください▶ <http://www.affskk.jp/sub4.html>



FAMICブースは、「なるほど! 食品表示とJASマーク」と題し、食品の表示やJAS制度に関する情報提供を行います。今後の食品選択のご参考に、ぜひお立ち寄りください!

各都道府県などのブースでは、試飲・試食・販売が行われます。

その他、優れた技術や経営の展示、各種体験コーナーなども設けられます。



※このお知らせに掲載している写真は、第61回 実りのフェスティバルの様子です。



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お願いいたします。

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/





FAMIC認定センターは、2023年7月21日に、製品認証分野の認定業務についてアジア太平洋認定協力機構(Asia Pacific Accreditation Cooperation 略称APAC)の相互承認協定(Mutual Recognition Arrangement 略称MRA)を締結し、このことにより、認定センターが行う認定の国際的信頼性が高まりました。今回は、認定や国際相互承認についてご紹介します。

1. 認定機関ってなに？

皆さんが食べものや雑貨などの商品を選ぶ際、JASマークやJISマークが付いている商品を見かけたことはありませんか？

これらのマークは、商品が作られるときにJASやJISなどの規格に従っていることを、第三者機関が認めた場合にのみ使うことができます。

このように商品の作り方などが「規格」に合致しているかどうかを第三者機関が証明することを「認証」といい、第三者機関のことを「認証機関」といいます。

そして、認証機関が適切に認証を行う能力を有していることを評価・認定する機関のことを「認定機関」といい、FAMIC認定センターはこれにあたります。

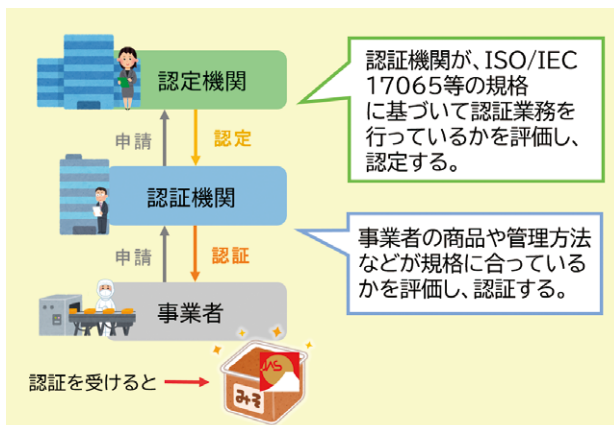


図1 認定と認証の仕組み

2. 国際相互承認ってなに？

「規格」にはJASやJIS以外にも、ISOのような国際規格、民間規格などさまざまな種類

があり、各国の認証機関は、それらの「規格」に基づいて認証を実施しています。その際、認証を行う能力が各国の認証機関で異なると、ある国の認証結果を他国で受け入れることができず、再度認証を実施する手間やコスト、時間がかかる可能性があることから、各国の認証機関の間で、認証のレベルが同等であることを確保する必要があります。

その同等性を確保する手段として、認証機関を認定する各国の認定機関が互いに「信頼できる認定を行う能力を持つ」ことを認め合う制度があります。これを「国際相互承認」といい、アジア太平洋地域ではAPACという団体において国際相互承認が行われています。

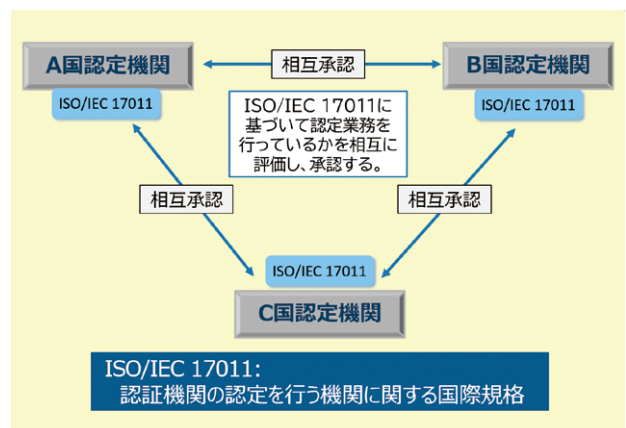


図2 国際相互承認の仕組み

3. 国際相互承認の評価を受けて

2022年9月に、認定センターは、APACのメンバーであるフィリピン、スリランカ及びカザフスタンの3カ国の評価員からなるチームから、次の①、②などが国際基準を満たし

ているか評価を受け、その結果がAPACへ報告されました。

- ① 認定センターの認定業務を行う体制
- ② 実際の認証機関への認定業務

その後、APAC 相互承認評議会において、認定センターの認定能力が国際レベルであるとの評価が受け入れられ、認定センターがAPACの国際相互承認メンバーに加わりました。



APAC評価(リモートで実施)の様子

APACとは？

アジア太平洋地域の認定機関の協力組織です。各国の認定機関間の相互承認協定を管理・拡大することにより、他国の適合性評価結果の受け入れを推進することを目的としています。認証を受けた製品や認定された試験所が発行した試験成績書等が他国に受け入れられることにより、国際貿易の円滑化などが図られます。



4. APACのメンバーの一員として

2023年APAC総会が、6月23日～30日に、アメリカのロサンゼルスで開催されました。

開催国であるアメリカの認定機関のほか、APACのメンバーであるインド、中国、オーストラリア、フィリピンなど各国の認定機関

が参加し、認定センターからは3名が参加しました。会議では、情報交換やAPACにおいて認定を行うためのガイドラインとなる文書の検討等を行いました。



APAC総会会場(マリットホテル)の様子

APAC総会は、APACのメンバーが交代で開催国を務めており、2024年は、アラブ首長国連邦のドバイで開催予定です。



5. 今後期待されること

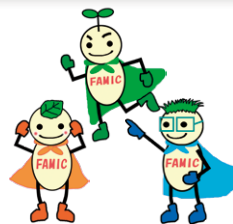
今回、認定センターはAPACの国際相互承認メンバーである、アジア太平洋地域の32の国又は地域の59機関と国際相互承認協定を締結しました。認定センターが認定した認証機関の国際的な信頼性が確保されるとともに、それらの認証機関が認証した事業者の国際的な信頼性も高まります。今後、日本製品の輸出にとってメリットとなるような国際規格の整備や、その規格により製品認証などが進んでいくことによって、事業者の商品が海外での認証を経ずに、海外に輸出・流通できるようになることなどが期待されます。

Pick Up! Fun! Fun! FAMIC

FAMICのYouTube公式チャンネルでは、今までFAMIC農薬検査部の一般公開で人気があった科学実験コーナーを、「Fun! Fun! FAMIC」というシリーズ動画で紹介しています。この紹介動画の連載第2回目は、農薬に使用されている技術を応用した「まるでイクラ!? ふしぎなぷにぷにカプセルを作ろう!」を紹介いたします。



農薬をカプセルに閉じ込めた「マイクロカプセル剤」というタイプの農薬があります。このカプセルの作り方と、カプセルができる仕組みを説明します。



ここから見てみよう!

1 用意するもの



ペットボトル、透明なコップ、絵の具、スポイト、混ぜ棒、アルギン酸ナトリウムと乳酸カルシウムです。アルギン酸ナトリウムと乳酸カルシウムは、百元ショップやインターネット通販などで買えます。両方とも、食品添加物としても使われているものです。

2 種類(AとB)の溶液を作ります



A アルギン酸ナトリウム(ペットボトル)

ペットボトルに小さじ半分くらいのアルギン酸ナトリウム、ぬるま湯100 mL、絵の具を入れ、フタをしっかりとめて、10分間くらいよく振ります。



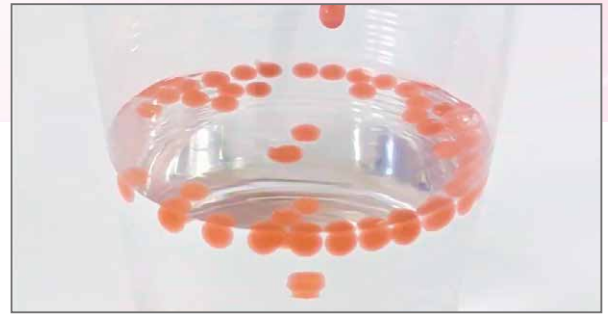
B 乳酸カルシウム(コップ)

コップに小さじ半分くらいの乳酸カルシウムと水100 mLを入れ、混ぜ棒でかき混ぜてよく溶かします。

3 カプセルを作ります



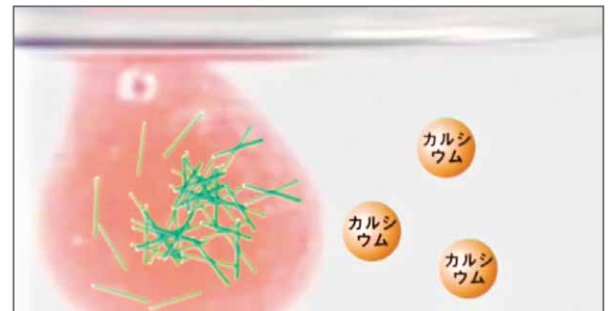
Aの溶液をスポイトでBに落とす



Bに落とした色水が混ざらずに丸く固まる

スポイトでペットボトルの液体を吸って、コップの液体に1滴ずつ落とします。そうすると、スポイトから落ちた色水がコップの液体の中で丸く固まります。

4 カプセルができる仕組み



乳酸カルシウムを溶かした液体に、アルギン酸ナトリウムを溶かした液体を落とすと、水滴の表面でアルギン酸とカルシウムがつながって、水に溶けないイクラのような玉(カプセル)が作られます。

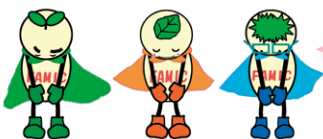


「マイクロカプセル剤」はこのカプセルを利用して作られます。目に見えないくらい小さな粒の中に農薬を閉じ込めていて、カプセルからゆっくりと成分が溶け出します。



POINT

「マイクロカプセル剤」はカプセルからゆっくりと成分が溶け出すので、普通の農薬より効果が長く続いたり、使う量を減らすことができるといった特徴があります。



Fun! Fun! FAMICは、農薬検査部の若手職員が実験を通じて農薬について正しい知識を伝えるために作成しています。次回もお楽しみに。

2023(令和5)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。こうした取組を多くの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込みください。

日時：2023(令和5)年11月28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)
(状況により、オンライン開催のみとなる場合があります)

【講演】食品遺伝子検査の品質を保証する新しい技術の開発(14:35~15:05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

食品加工・素材研究領域 上級研究員 真野 潤一 氏

【発表課題の概要】

○ 顕微FT-IRを用いた汚泥肥料の鑑定方法の検討

汚泥肥料は廃水処理や下水処理の各過程で取り除かれる泥状の物質を原料とするため、プラスチックが混入する可能性があります。法律上分類の異なる汚泥肥料と堆肥を識別するため、含まれるプラスチックの量や種類に着目し、実体顕微鏡及び顕微FT-IRを用いた鑑定方法を開発しました。鑑定のための試料処理方法を作成し、また実際に処理・観察した結果を基に、汚泥肥料と堆肥の特徴をまとめました。



○ 農薬製剤の品質の検査方法の改良

FAMICは農薬取締法に基づき、農薬工場で製造された農薬製剤を検査しています。検査を効率化するため、国際農薬分析法協議

会*で提案された農薬製剤の分析法を、国内の検査に活用可能かどうか検討しました。

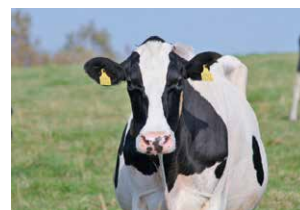


※農薬分析法の標準化を行う国際的な非営利・非政府機関で、日本からはFAMIC職員が参画しています。

○ 飼料中のジクワット及びパラコートの液体クロマトグラフタンデム型質量分析計による同時分析法の開発

飼料に残留する農薬のジクワットとパラコートについて、現在の分析法では人体に有害とされるクロロホルムを使用している、また低濃度における定量が困難であるという問題があり、分析法の改良が望まれています。これらの問題に対応す

るため、液体クロマトグラフタンデム型質量分析計(LC-MS/MS)を用いた新たな



分析法を開発し、単一試験室での妥当性を評価しました。

○ LAMP法によるさば加工品の原料原産地判別法の開発

さばは種類によって生息海域が異なることが知られています。このことを利用し、魚種を判別することで、さば加工品の原料原産地を推定する検査を以前から行っています。今回、LAMP法を用いて、



○ DNA分析による大豆加工品の原料原産地判別法の開発

豆腐などの大豆加工品では、安価な外国産大豆を混合しながら「国産大豆使用」と表示するなど、原料原産地表示の偽装が懸念されます。今回、リアルタイムPCRを用いて、国産大豆を使用している大豆加工品の原料大豆に混入している外国産の割合を推定する分析法を開発しました。



○ 飴菓子中のアクリルアミド分析の妥当性評価

アクリルアミドは、高温で調理した際に食品中のアスパラギンと還元糖が反応して生成する有害な物質で、遺伝毒性、神経毒性のほか、発がん性の疑いがあるとされています。今回、飴菓子について、GC-MSによる分析法の妥当性を評価しました。



○ スイゼンジナ、モリアザミ中のピロリジジンアルカロイド類分析法の妥当性評価

ピロリジジンアルカロイド類はキク科の植物などに含まれる自然毒で、EUではハーブやスパイスに基準値が設定されています。食用として国内で栽培されるキク科のスイゼンジナとモリアザミについて、LC-MS/MSによる分析法の妥当性を評価しました。



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21日(火)**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。

さいたま本部 企画調整部 広報課

この広報誌を発行している、企画調整部広報課の主な仕事をご紹介します。広報課は2023年4月に情報発信強化のためメールマガジン発行などの業務を他課から一元化し、広報「室」から「課」になりました。イベント出展や広報誌、メールマガジン発行、公式SNSの運営、施設見学対応などさまざまな業務を行い、皆様にFAMIC自体やFAMICの業務内容について、理解を深めてもらうように努めています。

イベントに出展し、FAMICの業務を紹介

FAMICの広報活動として、農業・食品関連のイベントに出展しています。

▶ イベントに向けて

広報課は言葉遣い・レイアウトをわかりやすく工夫したパネルやポスターの制作、展示品の準備を行います。



2023年農林水産省消費者の部屋展示パネル

- ① 飼料とは？
- ② 農薬とは？



▲ 展示に訪れた小学生に業務の説明をする様子。特に、生物農薬に興味をもって聞いてくれました。

▶ イベント当日

FAMICの業務は専門的な内容が多いですが、来場者の方の質問に、なるべくわかりやすくご回答するよう努めています。

FAMICの仕事から食べ物の豆知識まで、多彩な情報を届ける



FAMIC 広報誌
「大きな目小さな目」
2023年春号
P15食材百科「カツオ」

広報誌『大きな目小さな目』は、FAMICの検査技術や業務に関連する施策の動き、農業資材や食品の情報を発信しています。

広報課では、各部署作成記事の取りまとめ、広報課担当記事の執筆を行っています。

Voice 01

編集担当のおすすめコーナー「食材百科」

業務に関する記事は、専門用語をなるべく簡単な言葉に言い換えるなどして、皆様にわかりやすい表現を心がけています。15ページの食材百科では、食材に関する豆知識や、おすすめの料理などをご紹介します。

食材選びのご参考に、ぜひご覧ください！

動画制作も業務のひとつ

2021年に公式YouTubeチャンネルを開設し、以降FAMICの業務紹介動画や、小学生の自由研究に活用できる実験動画などを配信しています。

広報課では、自ら動画制作を行うほか、各部署による制作のサポート、YouTubeへの投稿を行っています。



▲ 毎年夏休みにオープンする、農林水産省特設サイト「MAFF塾」への出展動画などを制作しています。

YouTube FAMIC公式チャンネル動画



FAMICの業務紹介動画
「3分でわかる独立行政法人農林水産消費安全技術センター」



「MAFF塾2023」出展動画
お家で簡単! 知ってワクワク自由研究その1
「パーパークロマトグラフィー」



さらに、シリーズ「お家で簡単! 知ってワクワク自由研究」はこちら



その2
「バスボムを作ろう」



その3
「味や見ただけで産地判別ができるのか?」

Voice 02

動画編集の極意

動画制作で、場面の切り替わりや色使いなど注意点は多数あります。なかでもBGMの音量、タイミングは特に気をつけます。大きすぎると視聴者の気が逸れてしまうからです。

職員独自の視点で食品・農業を発信!



FAMIC公式Facebook 投稿

- ① 季節のお花紹介「ヒメイワダレソウ」
- ② 難読FAMIC「類白色水和性粘稠懸濁液体」



公式Facebookではホームページで紹介しきれない食品・農業・FAMIC業務に関連した内容を、FAMIC職員ならではの視点で発信しています。多種多様な記事は、広報課職員と各部署の有志メンバーが中心になって作成しています。なかでも「農業検査部の季節のお花紹介」や「難読FAMIC」、「オーガニックの日」はご好評をいただいています。

FAMIC
公式Facebook



Voice 03

皆様にFAMICを知っていただくために

広報課は、本誌、上記媒体、イベント出展などを用いて、皆様に興味をもってもらえる内容を紹介することにより、FAMIC業務の宣伝、FAMICのブランド力向上に努めております(広報課長)。



環境報告書2023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、2022(令和4)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2023」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

YouTubeチャンネル「FAMIC JAS」のご案内



チャンネルはこちら

JAS(日本農林規格)は農林水産・食品分野における国家規格です。皆さんはいくつの規格があってどんな内容かご存じでしょうか？FAMICでは新しく制定されたJASについて、わかりやすく紹介しています。ぜひ日々のお買い物に役立ててください！



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、2022(令和4)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>



農薬検査部でミニイベントを行いました

FAMIC 農薬検査部では、8月15日~8月18日の4日間、小学生を対象としたミニイベント「葉っぱスタンプ・こすり絵でしおりを作ろう!」を行いました。このミニイベントは、本誌6~7ページでもご紹介しているFAMIC YouTubeチャンネルの「Fun!Fun!FAMIC ~農薬とカガク~」シリーズの動画公開記念として、開催しました。

このシリーズ動画には、葉っぱスタンプ・葉っぱこすり絵を題材にしたものがあります。参加してくれた小学生には、農薬検査部の敷地内にある木の葉を材料にして、動画で紹介した方法で葉っぱスタンプ、葉っぱこすり絵を体験してもらいました。できあがった葉っぱスタンプ、葉っぱこすり絵は、職員がラミネートでしおりなどに加工して参加者にお渡しし、持ち帰ってもらいました。

参加者からは、「初めて見る果物の木の葉でスタンプができて、おもしろかった。」など、大変ご好評をいただきました。



参加者には、敷地内で好きな葉っぱを取ってもらいました。



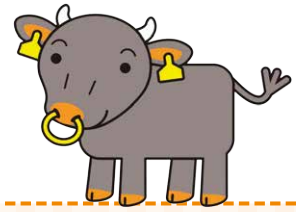
葉っぱと紙がずれないように職員がお手伝いしました。



できあがったこすり絵などは、かわいいしおりにしました。

Q & A 和牛って何種類いるの？

Q 黒毛和種は聞いたことがありますが、他の種類もありますか



A 「和牛」とは、明治時代以降に、日本で飼育されていた品種と国外から導入した品種を交配して作られたもので、1944年に黒毛和種、褐毛和種、無角和種が、1954年に日本短角種が認定され、計4種類となっています。



黒毛和種

毛色が黒単色で、他の牛の品種に比べると体型が小型です。

そして、一番大きな特徴は、何と言っても肉質、特に脂肪交雑（サシ）水準の高さです。

褐毛和種

褐毛和種には熊本系と高知系があり、熊本系は、ほぼ全身が褐色ですが、高知系は目の周囲、鼻、蹄等が黒くなっています。

あか牛とも言われ、体が大きく発育が良く、穏やかな性格で暑さに強く、放牧もしやすい品種です。

無角和種

山口県で飼養されており、4種のうち最も頭数が少ない和牛です。

黒毛和種よりも黒が強く、名前のとおり角がありません。

増体（1日当たりの体重増加量）や歩留まり（可食部の割合）が、非常に優れています。

日本短角種

毛色は濃赤褐色で、和牛としては大型です。寒さに強いことから、東北や北海道に多い品種です。

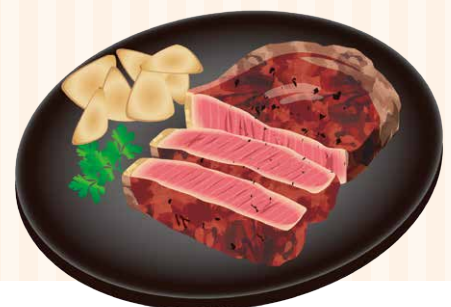
春から野山に牛を放牧し、冬は里に帰るといふ、夏山冬里（なつやまふゆさと）という方式で育てられます。

おわりに

これまで市場では、サシが入っている牛肉が高い評価を受けており、和牛の飼養頭数の9割以上が黒毛和種です。

一方、他の和牛は赤身の肉質で、健康志向などを求める消費者のニーズにより、関心が高まっています。

黒毛和種以外の和牛の肉はあまり見かけませんが、機会があれば食べてみたいものです。



マツタケ (松茸)



秋の味覚と言えば「キノコ」ですね。その中でも「香り松茸、味しめじ」のことわざのとおり、「マツタケ」は特に香りがいいキノコです。



マツタケについて

マツタケ (*Tricholoma matsutake*、松茸) は、キシメジ科キシメジ属キシメジ亜属マツタケ節のキノコ的一种です。秋の味覚の代表格としても扱われ、「日本のキノコの王様」とも称されています。食材としての主な旬は9～11月です。

マツタケは、アカマツ等の樹木の根に菌根というものを作り、樹木と共生しながら生育することから、現在のところ実用的な人工栽培技術がなく、自然発生したものを採取し、市場等へ出荷しています。このため、気象条件の影響を受けやすく、年によって生産量が上下し、豊作不作の差が激しくなりがちです。



2022年の国内生産量は36トンで、前年比7.7%減となっています(農林水産省 令和4年特用林産生産統計調査)。全国各地で収穫されますが、2010年代以降は主要産地の長野



県と岩手県で、国内生産量の過半数を占める年が多いです。

なお、最近では市場流通量の9割以上が輸入品で占められています。輸入先は中国が圧倒的に多く、2位から4位は年度によって順位が変わりますが、アメリカ、カナダ、トルコとなっています(農林水産省 平成29年～令和3年特用林産物生産統計調査)。

マツタケの香り

マツタケのあの独特の香りは、「マツタケオール(1-オクテン-3-オール、分子式: $C_8H_{16}O$)」や「ケイ皮酸メチル(分子式: $C_{10}H_{10}O_2$)」という成分によるものです。特に「ケイ皮酸メチル」がああの香りを際立たせています。この香り成分は1940年代には合成に成功していて、「マツタケエッセンス」として販売されています。「松茸風味」などとうたわれるお吸い物や調味料などにも使われている成分です。

マツタケの料理

ご紹介したとおり、マツタケは人工栽培が難しいこと、また秋のほんの短い時期しか食べられないことから、希少価値が高い食材とされています。



薄味の日本料理に合い、土瓶蒸しや炭火焼き、吸い物、松茸ご飯、天ぷらなど、マツタケの香りを損なわないような料理をするのが一般的です。洗うと香りが落ちてしまうため、料理する際は、布巾やキッチンペーパー等で軽くふく程度にして、石づき部分は周りだけを鉛筆を削るように切るのがポイントです。新鮮なマツタケほど香りが高く、日が経つと香りも味も落ち、乾燥してしまうので、手に入れたら早めに使い切るようにしましょう。

～JASで新たな価値軸を!!～ JASオンラインセミナーを開催します

JAS(日本農林規格)がどのように検討、制定されているか、ご存じですか？
実は、事業者団体等の皆様からの提案によって、多様なJASが制定されています。
FAMICでは11月から2月まで、毎月1回(全4回)、どのようにJASが検討され、
制定されたのかをご紹介しますオンラインセミナーを開催いたします。

詳細はこちらをご覧ください。
これまでに開催したオンラインセミナーのアーカイブも
ご覧いただけます。

http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2023-11/

JASをご存じの方も、初めて知ったという方も、ぜひご視聴ください！

参加費無料



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 「ブロッコリー」の花です。



ブロッコリーはアブラナ科アブラナ属の緑黄色野菜です。原産は地中海周辺地域といわれ、つぼみの塊である花蕾と花茎の部分を食べます。ビタミンCやβ-カロテンなどが豊富に含まれており、栄養価の高い野菜として知られています。

夏まきの場合、7月頃育苗ポットに種まきをし、9月頃本葉が5～6枚になったら畑に植え付けます。気温が下がってくると花蕾が成長し大きくなり、11月頃から収穫期を迎えます。ブロッコリーは国内各地に産地があり、通年出荷され、流通しています。出荷量は北海道が1位となっており、埼玉県、愛知県、香川県と続いています(令和3年作物統計作況調査(野菜))。

最近、ブロッコリースプラウト(ブロッコリーの新芽)も、その栄養価の高さなどから人気があります。

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)広報課

〒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>

2023(令和5)年10月30日発行



リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。