

# 大きな目 小さな目

No.76

May. 2024

表紙の写真 シロエビ

マクロとミクロな視点から  
食にまつわる情報をお届け

ISO/TC34 総会 5年ぶりの開催  
FAMIC が ISO 国際会議をホスト！

もっと知りたいかき（牡蠣）のこと

PICK UP! Fun! Fun! FAMIC  
葉っぱを集めてみよう！



独立行政法人  
農林水産消費安全技術センター  
Food and Agricultural Materials  
Inspection Center (FAMIC)

ISSN 2432-9673



## もくじ

- 03 さいたま本部 有害物質等分析調査統括チーム
- 04 FAMIC が ISO 国際会議をホスト！
- 06 もっと知りたいかき（牡蠣）のこと
- 08 肥料の分析 ～水溶性りん酸とく溶性りん酸～
- 10 PICK UP! Fun! Fun! FAMIC 葉っぱを集めてみよう！
- 12 講師派遣のご案内
- 13 FAMIC で働きませんか
- 14 Q&A うま味ってどんな味？
- 15 食材百科 わらび
- 16 大きな目小さな目の発行回数が変わります

## 花クイズ

### Q. 何の花でしょう？



#### ヒント

写真を見て、ピンときた方もいらっしゃるかもしれません。

花びらはなく、えいと呼ばれる緑色の殻の中に雄しべと雌しべがあります。写真で白く見えているのは雄しべです。（答えは 16 ページ）



表紙の写真

### シロエビ

水揚げ直後の淡いピンクで透明感のある美しい姿から、「富山湾の宝石」とも呼ばれています。

水揚げ後徐々に色が変わり、浜に着く頃には白くなることから、「シロエビ」といわれるようになったそうです。

日本近海に広く生息していますが、漁業が成立するほど漁獲できるのは富山湾のみです。白エビの漁は4月に解禁され、11月まで行われます。最盛期は6～7月ですが、新鮮なうちに急速冷凍する技術により、年間を通じて流通しています。むき身は旅館や割烹などで刺身や寿司などとして提供されており、トロリとした食感です。殻付きのまま唐揚げやかき揚げにすると、香ばしく独特の甘みが引き立ちます。

◎「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。

# ピックアップ FAMIC

## さいたま本部 有害物質等分析調査統括チーム



### 農林水産省のサーベイランス・モニタリング計画に基づき、食品中の有害化学物質等を分析

農林水産省は、アクリルアミド、かび毒などの食品中の有害化学物質について、人の健康に悪影響を及ぼす可能性がどの程度あるかを把握し、その問題を未然に防ぐためリスク管理に取り組んでいます。そして、そのリスク管理に不可欠なデータを得るため、実態調査を行っています。FAMIC 有害物質等分析調査統括チーム（以下、チームといいます。）は、リスク管理に必要な有害化学物質を、化学的手法により分析しています。

チームの分析データは、信頼性の高いものである必要があります。チームでは、農林水産省が求める分析の精度を達成できるよう、最適な分析条件の検討も行っています。その条件をまとめた手順書に従い、対象の食品や農産物を分析します。この時、分析の精度を確認するためのデータも同時に取得し、測定値のばらつきなどが目標とする範囲内であるかをチェックしています。



麦類のかび毒の分析

粉状にした麦試料から、有機溶媒を含む抽出液でかび毒を抽出します。抽出後、測定のじゃまになる物質の除去や、機器で測定するための処理などの工程があります。試料一つ一つについて、同じように正確な操作を行うことが求められます。

#### Comment



#### リスク管理に資するデータ取得のために

チームでは、データの信頼性を確保するため、「LC-MS/MSによる小麦及び大麦中の赤かび病かび毒の定量試験」について、公益財団法人 日本適合性認定協会（JAB）から、ISO/IEC 17025試験所認定を取得しています。正確なデータの報告等、「有益」な部署であることに努めています。（有害物質等分析調査統括チーム長）

## FAMIC が ISO 国際会議をホスト！



### ISO/TC34 総会 5年ぶりの開催

2024年1月18日～19日に、第25回ISO/TC34総会がさいたま新都心合同庁舎1号館講堂において開催されました。TC(Technical Committees)34※は国際標準化機構(ISO:International Organization for Standardization)内の食品専門委員会、人の食べ物や動物用飼料に関する事項の標準化を担っています(設置:1947年)。FAMICは、TC34や傘下のSC(Sub Committees)12(官能分析分科委員会)、SC16(分子生物指標の分析に係る横断的手法分科委員会)、SC17(食品安全のためのマネジメントシステム分科委員会)などの国内審議団体として、日本国内の意見の取りまとめなどを行い、TC34に貢献してきました。今回のTC34総会は、2018年にアメリカで開催以来、約5年ぶりの開催でした。今回の日本開催に当たり、FAMICがホスト役を務めました。議長国のフランスをはじめ、中国、インド、スリランカ、ケニア、ナイジェリア、ウガンダ、アメリカなど13ヶ国以上から、TC34と関係する国際機関を含め80名以上が参加しました。2日間の会議の様子を写真と共にご紹介します！



会議の案内掲示と参加者に配布したうちわ  
ご好評をいただきました。



議長国フランスとISO中央事務局のメンバー

※ 詳しくは FAMIC ホームページをご覧ください。  
[http://www.famic.go.jp/iso\\_codex\\_information/iso/](http://www.famic.go.jp/iso_codex_information/iso/)



## 総会 1 日目

1 日目は、主に WG（Working Group：TC34 に設置されている作業部会）や SC（TC34 内の分科委員会）などから、担当する内容について 20 件以上の報告があり、活発な議論が行われました。



日本が提案した災害食 ISO 規格などの検討経過報告がありました。

会場には災害食のサンプルも用意されました。

## 総会 2 日目

2 日目は、主に TC34 で今後取り扱う作業項目（日本から新規提案を検討している内容も含みます。）の検討、ISO 全体や TC34 の戦略計画などについての検討が行われました。閉会前には、今回の TC34 総会としての決議が 25 件以上採択され、この中には大変ありがたいことに FAMIC に対する感謝決議もありました。



TC34 で取り扱い予定があるプロジェクトの、これまでの活動報告と今後の方針についてプレゼンテーションを行う、特定非営利活動法人バイオ計測技術コンソーシアム 中江裕樹事務局長



閉会挨拶を述べる ISO/TC34 国内委員会の春見隆文委員長

## レセプション

1 日目の夜にはレセプション（懇親会）も行われました。各国参加者にとってはコロナ禍後の、待ちに待った対面での親交を深める機会になりました。



挨拶を述べる FAMIC 木内岳志理事長  
ジョークで会場を大きく盛り上げました。



## もっと知りたいかき（牡蠣）のこと

かき（牡蠣）はグリコーゲンや亜鉛などの栄養素を多く含み、「海のミルク」と呼ばれています。栄養豊富で生のまま食べても、調理してもおいしい食材。そんなかきのおいしい時期、購入する時に気になる「生食用」と「加熱用」の違いやかきに関するFAMICの取り組みについてご紹介します。



冬が旬 マガキ（真牡蠣）



夏が旬 イワガキ（岩牡蠣）

### （1）冬のマガキと夏のイワガキ

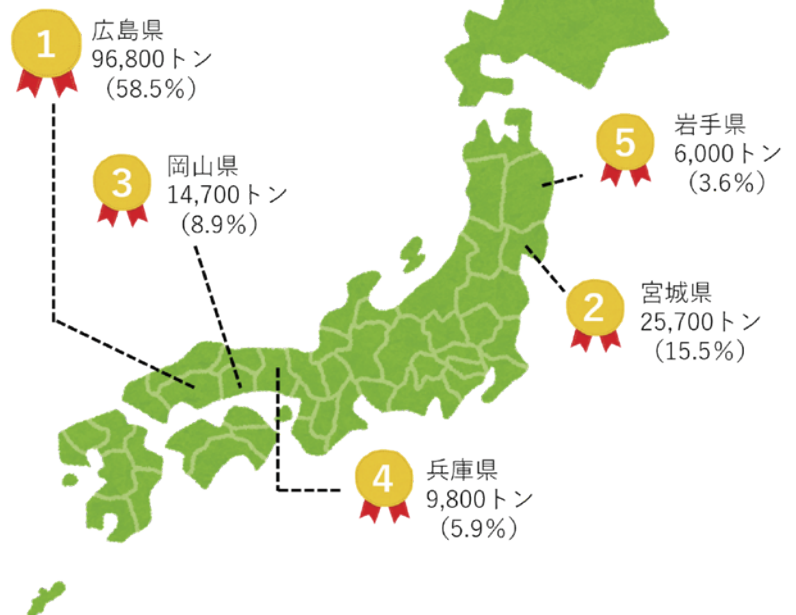
かきは冬が旬というイメージがあるかと思いますが、1年に2回旬があることをご存じですか？それは、かきの種類によって、旬が異なるからです。かきの種類はたくさんありますが、日本で主に食べられているかきは、「マガキ」と「イワガキ」の2種類です。一般に「マガキ」の旬は12月～3月頃、「イワガキ」の旬は6月～9月頃とされています。「マガキ」は養殖されたものが多く、小ぶりですが旨みが凝縮してクリーミーな味わいです。「イワガキ」は身が厚くボリュームがあり、独特の苦みが特徴で天然のものと養殖のものがあります。

スーパーで見かけるかきは、養殖が盛んなマガキがほとんどです。養殖かきの産地としては、広島県や宮城県が有名です。

### かきの養殖生産量

## Best 5

（令和4年漁業・養殖業生産統計（農林水産省））



## (2) かきの「生食用」と「加熱用」の違い

クリーミーなかきは生のまま食べても、とてもおいしいですね。かきを生のまま食べたい時は、購入する際にパッケージをよく見てください。パッケージには、生で食べられる「生食用」か、加熱しなければならない「加熱用」かが書かれています。

「生食用」と「加熱用」のかきは、どちらも「新鮮さ」は同じですが、取れた海域が違います。

かきは、体内に細菌などを蓄積しやすいことが知られており、「生食用」のかきとして販売するためには、次のような基準を満たさなければなりません。



パッケージの食品表示をよく見てみよう！



ここに注目！  
生で食べられるかどうか  
が書いてあるよ。



こちらは加熱用だね。



### 生食用かきの規格基準

- ① かきが「細菌などが少ない海域で採取されたもの」か「採取後にきれいな人工海水などに一定時間入れ、細菌などを排出させる処理をしたもの」であること
- ② かきの加工は、洗浄殺菌した器具を用いて衛生的な場所で行うこと

なお、具体的な採取海域、微生物や加工の基準などは食品衛生法で決められています。

かきを生のまま食べる時には、「生食用」と書かれていることを必ず確認し、「加熱用」と書かれているものは、かき鍋やかきフライなど十分に加熱して召し上がってください。

## (3) かきに関連する FAMIC の取り組み

日本では、国内で取れたかきの流通が主流ですが、韓国やニュージーランドから輸入されたかきも販売されています。スーパーで販売されているかきには、取れた場所（原産地）が表示されています。しかし、かき見た目だけでは、原産地を見分けることはできません。

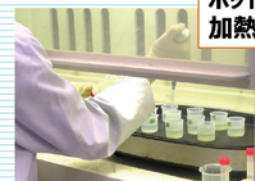
FAMIC では、スーパーで販売されている生かきやかきフライなどのかき加工品に表示されているかきの原産地が正しいかを、科学的な手法により調べています。

### かき加工品の原料原産地判別の流れ

#### ① サンプル採取



#### ② 酸分解



試料に硝酸を加え、ホットプレート上で加熱分解

#### ③ 分析装置で元素濃度を測定



誘導結合プラズマ発光分光分析装置 (ICP-OES)



誘導結合プラズマ質量分析装置 (ICP-MS)

#### ④ 判別モデルと比較

#### ⑤ 国産か外国産かを判別

### ◆おわりに

FAMIC は、これからも消費者の皆さんが食品表示を信頼し、安心して食品を選ぶことができるよう、取り組んでいきます。

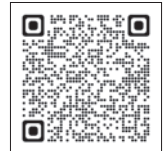
## 肥料の分析 ～水溶性りん酸とく溶性りん酸～

皆さんは野菜や花を育てるために、肥料を購入したことがありますか。肥料の袋の生産業者保証票※には、肥料の成分やその量(%)などが表示されており、使用目的(使用時期)に合った肥料であるかの目安とすることができます。この記事では、肥料の成分「水溶性りん酸」と「く溶性りん酸」に着目し、肥料としての効き方の違いや、化学的な分析方法をご紹介します。

※ 生産業者保証票については、次のバックナンバー記事もご覧ください。

大きな目小さな目 2023年夏号 No.73 8-9ページ

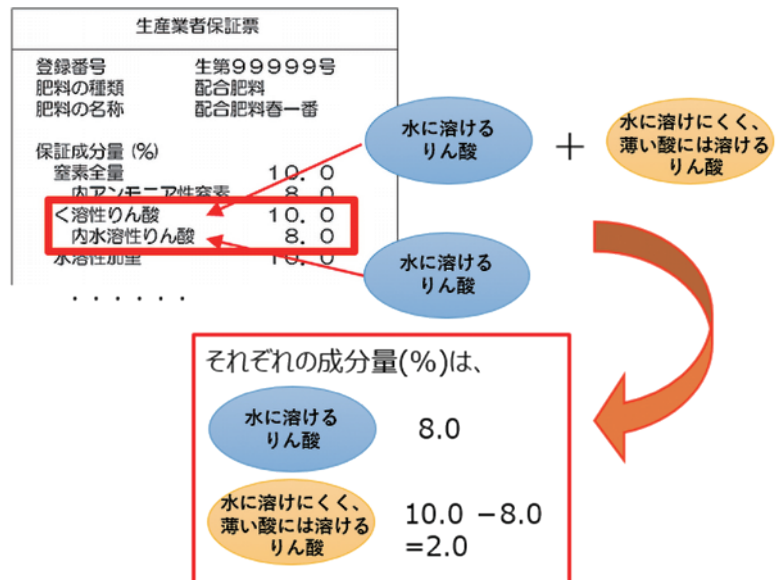
[http://www.famic.go.jp/public\\_relations\\_magazine/kouhoushi/back\\_number/202307-73.pdf#page=8](http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/202307-73.pdf#page=8)



### (1) 「水溶性」と「く溶性」

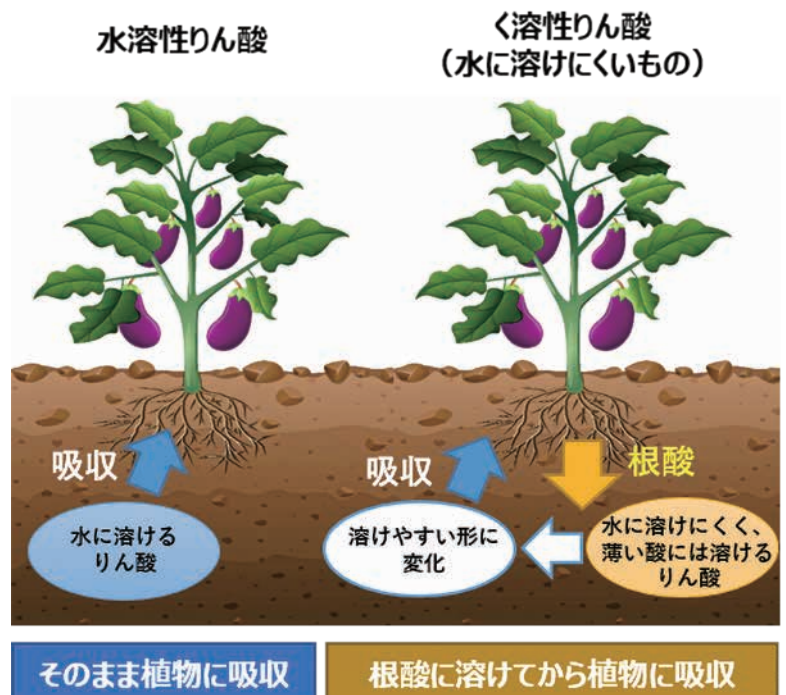
肥料には、右の例のように、同じリン酸成分でもく溶性りん酸 10.0、内水溶性りん酸 8.0 などと表示されている場合があります。

ここで、水溶性は水に溶ける成分です。く溶性は薄い酸である2%クエン酸溶液に溶ける成分を意味します(く溶性の「く」はクエン酸の「ク」)。水に溶ける成分は薄い酸にも溶けるため、く溶性りん酸の中には水溶性りん酸も含まれます。例では、く溶性りん酸 10.0%のうちの8.0%が水溶性りん酸、残りの2.0%が水に溶けにくく、薄い酸には溶けるりん酸ということになります。



### (2) 水溶性りん酸、く溶性りん酸の肥料としての効き方

肥料は植物の成長に合わせて供給することができれば、効果が高くなります。水溶性りん酸は土の中の水に速やかに溶けて植物の根から吸収されるため、栄養が不足している時にすぐ効くこととなります。一方、く溶性のうち水に溶けにくい形のりん酸は、植物の根から分泌される有機酸(根酸)により徐々に溶け出し、植物に吸収されます。このため、根の成長に合わせて穏やかに長く効くこととなります。水溶性りん酸やく溶性りん酸の成分量は、目的に合わせた肥料選択の目安となります。





### (3) 肥料中の水溶性りん酸及びく溶性りん酸の分析

施肥の目安となる「水溶性りん酸」と「く溶性りん酸」の成分量は、どのように測定するのでしょうか。肥料分析は、分析用試料の計量→成分抽出→成分測定の流れとなっており、双方の分析の大きな違いとなるのが成分抽出の過程となります。フロー図で比較してみましょう。



#### ◆おわりに

ご紹介したような肥料の栄養成分などは、FAMIC が定めた「肥料等試験法」により分析し、品質を適切に評価することにより、公正な取引が確保されています。FAMIC では、分析機器の進歩や新たな成分等に対応する試験方法の開発や信頼性の確認を行っています。今後も検査や試験法の開発・改良を行って、肥料の品質や安全性の確保に貢献していきます。

肥料等試験法は以下の URL でご覧になれます。  
<http://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub9.html>



# 葉っぱを集めてみよう！

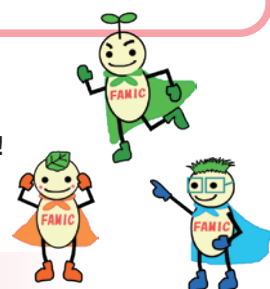
FAMICのYouTube公式チャンネルでは、FAMIC 農業検査部の一般公開やミニイベント（広報誌 No.74 参照）で人気があった科学実験などの動画を、「Fun! Fun! FAMIC」というシリーズで公開しています。連載第3回目は、「葉っぱを集めてみよう！」の動画を紹介いたします。



農薬は野菜や果物、花などの植物を害虫から守るために使われます。その植物は葉、茎や根に分かれており、それぞれの部分は植物の種類により様々な特徴があります。今回の動画は「葉っぱ」の特徴を学習する内容です。



ここから  
見てみよう！



## 1 いろいろな葉っぱ



一口に葉っぱといっても、植物の種類によりいろいろな形をしています。よく見ると切れ込みが入っているものや、双葉が並んでいるような形のものがあります。



これはぶどうの葉っぱです。このような、切れ込みがある葉っぱを「分裂葉」（ぶんれつよう）といい、ぶどうやもみじなどに見られます。



縁はギザギザしていて、のこぎりの歯のようであることから「鋸歯縁」（きょしえん）といい、あじさいなどにもこの特徴があります。

## 2 葉っぱの観察方法



葉っぱの形を見るためによく観察したいのですが…。



しおれてしまい、見づらくなってしまいました！



### POINT



葉っぱは水分を含んでいるので、時間が経つとしおれてしまいます。このような場合、「葉っぱスタンプ」や「葉っぱこすり絵」という方法で観察できます。

### (1) 葉っぱスタンプ



1

葉っぱにインクをつける



2



3

葉っぱに紙を押し当てる



4

### (2) 葉っぱこすり絵



1



2



3

葉っぱの上に紙を置いて、上から色鉛筆でそとこする



### (3) 観察



これはカキノキの葉っぱです。縁がなめらかになっていて、全縁といいます。

これはサンショウの葉っぱです。小さい葉は小葉といい、これがたくさん並んでいるので複葉と呼ばれています。



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。

## 講師派遣のご案内

FAMIC では、製造業者、流通・販売業者、事業者団体、地方公共団体などの方からのご依頼に応じ、各種研修・講習会に「有料」で講師を派遣しております。毎年、約 50 ～ 60 件ほど依頼を受けております。

### 1. 講習の内容

肥料、飼料、ペットフード、農薬、有機 JAS を含む JAS（日本農林規格）や食品表示（品質事項）等に関連する制度や、FAMIC が検査等業務を通じて蓄積した技術的知見等を内容とする各種研修・講習をお受けしています。これまでの主な内容は、次のとおりです。

- 肥料法等肥料関連制度
- 飼料及びエコフィードの安全性確保
- ペットフード安全制度の概要
- 農薬の安全性確保
- JAS 法概要及び有機食品検査認証制度



### 2. 依頼者からのご意見

ご依頼を受けた方々からは、

- JAS 制度等について、必要な内容をわかりやすく示され、受講者にとって学習の良い機会になりました。
- 初めて耳にする話もありましたが、わかりやすく説明いただき、また最近の検査動向についても大変興味深いお話でした。
- 通常では受講できない立入検査の内容も明確に理解でき、安全性への理解が深まりました。
- 肥料関連制度について、農薬登録との違いに驚く点も多く、ご講義は登録制度から申請書の書き方、表示まで網羅されており、大変勉強になりました。

- 農薬の登録方法から、多種にわたる農薬の種類（分類）とそれぞれの使用方法まで、具体的な事例を交えてわかりやすくご説明いただき、全く知識の無い方でも、その概要を理解できたと感じております。

等のご意見を頂きました。

### 3. 講習料及び依頼の手続き

講師派遣に際して、講師料、講習に係る準備経費、交通費等をいただいております。例えば、1 時間 30 分の講習会であれば、約 45,000 円＋交通費となります（講師の役職により料金は異なります）。

また、依頼者の要望に沿ったわかりやすい講習内容になるよう準備を行いますので、少なくとも講習予定日の 2 ヶ月前までにお申し込みくださいますようお願いいたします。

事務手続き等の詳細は、FAMIC ホームページのサイドバナー



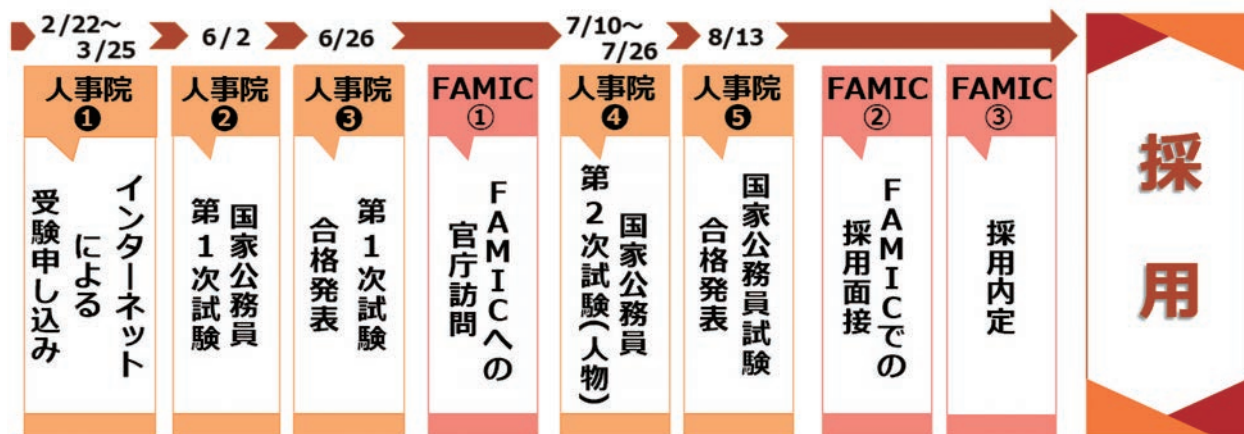
または QR コードからのリンク先をご覧ください。



WEB 講習等にも対応しております。お気軽にお問い合わせください。

## FAMIC で働きませんか

FAMIC 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職員を採用しています。なお、人事院の国家公務員採用試験は、FAMIC の官庁訪問・採用面接を経て採用内定となった者を採用しており、具体的な採用までの流れは下の図のとおりです。



### 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。



### 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行います。詳細はホームページをご覧ください。



#### 先輩からのメッセージ

2023（令和5）年度採用  
肥飼料安全検査部肥料鑑定課

肥料は、農産物の生産に欠かせない資材であり、安全な農産物を提供するためには、肥料の品質を確保することが重要です。私が所属する肥料鑑定課では、肥料中の成分を分析し、各成分の含有量が基準値を満たしているかを調べることで、肥料の品質確保に取り組んでいます。

先輩職員の方々から丁寧に指導いただきながら、日々の業務を通じて、国民の安全な暮らしに貢献できることにやりがいを感じています。



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  
HP <http://www.famic.go.jp/>





&



## 「うま味」ってどんな味？



第5の味覚と呼ばれる「うま味」とは、どのようなものなのでしょうか？



1908年、旧東京帝国大学の池田菊苗博士が、昆布出汁に甘味、酸味、塩味、苦味とは異なる味があることを発見し、この味の基となる成分のグルタミン酸塩を「うま味」と名付けました。

その後、1913年にはかつお節からイノシン酸塩、1957年には干し椎茸からグアニル酸塩もうま味物質であることが発見され、1980年代以降、うま味 (umami) は第5の味覚として国際的に認知されるようになりました。



うま味物質はそれぞれ単独よりも、組み合わせることで飛躍的にうま味が強く感じられます。また、うま味には他の味を引き立てる役割もあり、染み込んだ食材に豊かな味わいをもたらします。他の味より長く口の中に残ることがわかっており、食事の満足感を与える要因の一つともいわれています。

そのことが科学的に証明される以前から世界のいろいろな地域で様々な料理に出汁 (だし) は用いられてきました。グルタミン酸を多く含む野菜や、イノシン酸を多く含む肉や魚などが出汁に使われてきました。代表的な料理の出汁について、ご紹介します。

### 料理の出汁 (だし)

#### 和食

昆布、かつお節、煮干し、干し椎茸など手間暇かけた材料を使い、水に浸すだけ、または、短時間火にかけるだけで、素材が持つうま味成分と香りを抽出させる。

#### 洋食

牛・鶏・魚といった動物の素材に香味野菜 (たまねぎ、にんじん、セロリ、香草類など) を加えて長時間煮込む。



#### 中華料理

鶏肉、鶏ガラ・鶏骨、豚肉、中国ハム、貝柱、海老などの材料を長時間煮出す。「湯 (タン)」と呼ばれる。

	主な出汁	特徴
和食	昆布出汁	グルタミン酸が多く含まれる
	かつお節出汁	イノシン酸が多く含まれる
	煮干し出汁	イノシン酸が多く含まれる
	干し椎茸出汁	グアニル酸が多く含まれる
フランス料理	ブイヨン	主にスープに用いられる
	フォン	主にソースに用いられる
	フォン・ド・ヴォー フォン・ド・ポワソン	子牛の肉や骨で取った出汁 魚の出汁
中華料理	葷湯 (フンタン)	動物性の材料で取った湯
	素湯 (スウタン)	植物性の材料で取った湯
	清湯 (チンタン)	澄んだスープ
	白湯 (パイタン)	白いスープ
	濃湯 (ノンタン)	とろみのついた濃厚なスープ
	上湯 (シャンタン)	一番出汁

# 食材百科

## わらび



春の陽ざしの中、一斉に姿を見せるわらび。  
まさに「早蕨の握り拳を振り上げて山の横面春風の吹く」  
ですね。

わらびは、春を代表する山菜のひとつで、日本全国に自生しているシダ植物の一種です。春から初夏にかけて、まだ葉の開いてない若芽を摘んで食用にします。

また、わらびの根にはでん粉が含まれ、この根から採れるでん粉が、わらび餅の材料となるわらび粉になります。

なお、わらび粉は精製に手間がかかり、取れる量も少ないため貴重品となっており、市販のわらび餅は、じゃがいも等のデンプンから作られているものが多くなっています。



### ○ 生産量

2022（令和4）年におけるわらびの国内の生産量は、649.2 tで、天然物のほか栽培もされています。

都道府県別では山形県が最も多く、301.7 tで、全体の46 %を占めています。

また、ロシア、中国から、1598 tが輸入されています。（財務省：令和4年 貿易統計）

表 2022（令和4）年 わらび生産量（上位5県）

区分	計	単位：t	
		人工	天然
全国	649.2	274.7	374.4
山形	301.7	197.9	103.8
新潟	46.4	12.0	34.4
福島	46.1	17.5	28.6
岩手	33.1	21.9	11.2
高知	25.5	1.4	24.1

農林水産省：令和4年 特用林産物生産統計調査

### ○ 食べてみよう

独特のぬめりと風味があるわらびですが、アクが強いので、十分に下処理をしてください。アク抜きがすんだら、調理していきましょう。

わらびのおいしさをシンプルに味わうなら、まずはおひたしがおすすです。しょうゆとだし汁をベースに、生姜を効かせるとおいしいですよ。炊き込みごはんや煮物もおすすです。



# 大きな目小さな目の発行回数が変わります

FAMIC 広報誌大きな目小さな目をご愛読いただきありがとうございます。

本誌は年 4 回発行をして参りましたが、2024（令和 6）年度より年 3 回の発行（5 月、9 月、1 月発行を予定）に変更させていただきます。引き続き、皆様にとって有用でわかりやすい広報誌となるよう努めて参りますので、今後ともよろしくお願いいたします。

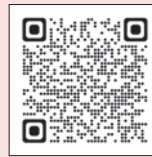
また、FAMIC では今後 SNS を通じた情報発信も強化して参ります。2024 年から、以前より運用している公式 Facebook 及び YouTube に加え、公式 X の運用も開始しました。食の豆知識やイベント、採用情報など、タイムリーに情報を発信して参りますので、広報誌と併せてご覧いただくと幸いです。

## （独）農林水産消費安全技術センター公式 SNS

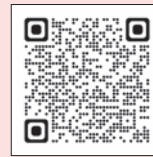
Facebook



YouTube



X



## 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 小麦の花です。



小麦の栽培が始まったのは、今から約 1 万年前といわれています。起源は西アジアの山岳地帯といわれ、時間をかけて世界中に広まりました。日本には、弥生時代に朝鮮半島から伝わったとされています。

そうめんやうどんなどの基となる料理は中国から伝わり、日本の風土や好みに合わせた麺類へと発展しました。パン食は、戦後の学校給食などによって広まりました。私たちの食生活に欠かせなくなった小麦ですが、国内需要量の約 9 割を外国からの輸入で賄っている状況です。ロシア・ウクライナ情勢を始めとする国際情勢の変化等により、食品関係企業等では、原料の調達先を外国から国内に見直す動きが見られています。農林水産省は、このような情勢を踏まえ、生産性向上を目的とした生産者等への支援を行っており、今後の安定供給体制の構築が期待されます。

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 <sup>ファミック</sup>（FAMIC）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>

令和 6 年 5 月 22 日発行

