

2020年

9月号

No.61

ISSN 2432-9673

# 大きな目 小さな目



キーワード

かび毒

鶏卵・鶏肉JAS

食品表示

肥料の試験法

農薬





## もくじ

- 03 肥料の成分ってなあに？ その2
- 04 かび毒、アフラトキシンとは？
- 06 卵と鶏肉の新しいJAS 誕生！
- 08 知っていますか？ 新しい食品表示
- 10 肥料等試験法の役割と効果
- 12 農薬ってどんなもの？
- 14 Q&A お米の賞味期限はいつまでですか？
- 15 食材百科 ナス
- 16 有機畜産物の同等性相互承認



### 表紙の写真

## リンゴ

美味しいリンゴの選び方を  
ご紹介します。

- 色ツヤがよい
- おしりまでよく色づいている
- 軸が太い
- 軸の元とおしりの部分が深くくぼんでいて変形していない

ポリ袋などで密封し、冷蔵庫  
や冷暗所で保存します。低温か  
つ高湿度に保つのがポイントで  
す。1個ずつ新聞紙で包んでか  
ら密封するとより長持ちします。

リンゴは他の果物や野菜の  
成熟を促してしまうため、冷蔵  
庫に入れる際は必ず密封しま  
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

日本に初めて輸入されたのは明治時代。  
栄養豊富で手軽に食べられ、ダイエットブームが起きました。  
(答えは16ページ)

## ～肥料の成分ってなあに？ その2～

前号では、肥料の3要素のうち、葉や茎を大きくするために必要な成分であり、「葉肥（はごえ）」といわれている窒素（チッ素・N）についてお話ししました。今回はリン（りん酸・P）とカリウム（加里・K）について植物にとってどのような効果があるのかをご紹介します。



### リン(P)について

リンは、遺伝情報の伝達やたんぱく質の合成などを担う、DNA・RNAの構成成分の一つです。開花、結実、枝分かれを促すために必要な成分で、「実肥（みごえ）」といわれています。花つきや実つきを良くするので、特に、花を楽しむ植物、トマトやピーマンなどの野菜、リンゴやミカンなどの果実に必要な肥料です。リンが不足すると、下葉から順に葉幅が狭くなり、葉の色が赤褐色に変色したり、花の数が減り、開花や結実の時期が遅くなります。過剰になると病害が起こりやすくなります。

### リンの表示

下の表を参考に説明します。

#### 【リンの表示 (%)】

りん酸全量	12.0
内く溶性りん酸	8.0
内水溶性りん酸	5.0

この表示から、リン成分が全体で12%入っていて、8%のリンは速く植物に吸収される状態であるとわかります。残りの4% {= 12 - 8} のリンは水に溶けにくく、ゆっくりと効果が現れます。これには、動物の骨などがあり、窒素と同様に土壌中の微生物などにより分解されてから植物に吸収されるためです。



それぞれの肥料の特性を理解して、肥料を効率的に使いましょう。

### カリウム(K)について

カリウムは根の発達や茎を丈夫に育てるのに必要な成分で、「根肥（ねごえ）」といわれています。葉で作られた炭水化物を根に送り、根の発育を促すことにより、病気や寒さなどへの対抗力を高め、植物を丈夫にする働きがあります。根を食べるニンジンやサツマイモなどの根菜類や種子を食べる豆類に重要な肥料です。カリウムが不足すると下葉の先端が黄色くなり、枯れたりします。過剰になるとマグネシウムの吸収が少なくなりマグネシウムの欠乏症がでます。

### カリウムの表示

次にカリウムの表示を見てみましょう。

#### 【カリウムの表示 (%)】

加里全量	13.0
内水溶性加里	6.0

この表示から、カリウム成分が全体で13%入っていて、6%のカリウムは速く植物に吸収される状態であるとわかります。残りの7% {= 13 - 6} のカリウムは水に溶けにくく、ゆっくりと効果が現れます。これには、なたね油の絞りかすがあり、このカリウムも土壌中の微生物等の働きにより分解されてから植物に吸収されるためです。



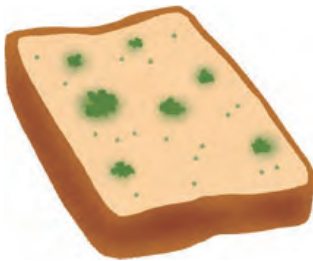
## かび毒、アフラトキシンとは？

アフラトキシンは、綿実、ナッツ類、香辛料や、落花生などの豆類、トウモロコシ、ハトムギなどの穀類を汚染し、ヒトや家畜に有害な影響を及ぼすかび毒です。今回は、そんなアフラトキシンとはどんな物質か、FAMICでどのような取組を行っているのかをご紹介します。



### 取り除くことが難しい

皆さんはかび毒をご存じでしょうか？かび毒とは、貯蔵穀物などを汚染するかびが作る物質のことで、人や家畜の健康に悪影響を及ぼします。



食品にかびが生えていれば、食べないように気をつけることができますでしょう。しかし、かび毒が含まれて

いるかどうかは、目で見てもわかりません。また、かび毒の中には比較的熱に強いものもあり、加熱してかびそのものは死滅しても、かび毒は残ってしまう場合があります。

そのため、取り除くことが難しく、農産物や食品にかび毒を作るかびが発生しないように適切に管理することが重要です。

### アフラトキシンは毒性が強い

アフラトキシンはかび毒の中でも毒性の強いかび毒で、主に肝臓に障害を与えます。少量を日常的に食べた場合には肝臓がんを引き起こし、多量に食べた場合には黄疸、急性腹水症などの肝臓障害を起こす食中毒になります。

1974年にインドで、汚染されたトウモロコシを食べた397名が肝炎を発症し、このうち106名が死亡する事故がありました。また、2004年にはケニアで、汚染されたトウモロコシを食べた317名が食中毒を発症

し、死亡者は125名に及んだと報告されています。

### 輸入食品に注意

日本の場合、流通している国産農産物でアフラトキシンが問題になることはほとんどありません。アフラトキシンを作るかびは、日本ではあまり生息していないためです。


アフラトキシンを作るかびは、主に熱帯や亜熱帯地域に生息しています。そのため、これらの地域から輸入される農産物やその加工食品について、アフラトキシンに汚染されていないか、より厳しくチェックされています。

また、アフラトキシンに汚染された飼料を家畜が食べると、家畜の乳まで汚染される可能性があることがわかっています。もし家畜の飼料用に輸入されるトウモロコシなどが汚染されていれば、家畜を介してアフラトキシンを摂取してしまう危険があります。



## FAMICの取組

とはいえ、国産農産物がアフラトキシンに汚染されることが全くないとは言い切れません。日本の気候は温暖湿潤でかびの生育に適しています。管理方法を誤ると、保管中にかびが生えて汚染される可能性があります。

 農林水産省は、アフラトキシンを優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質とし、国産農産物などにおける含有実態の調査を行っています。

FAMICは、農林水産省の調査に協力するため、農産物中のアフラトキシンの分析体制の整備を進めています。また、かび毒に汚染された飼料が流通しないよう、配合飼料やその原料を検査し、監視しています。

## 最後に

かび毒を作るかびがいる一方で、私たちの身の回りには暮らしに有用なかびが数多く存在し、これまでも有効活用されています。

例えば、みそ・しょうゆ・日本酒などをはじめとする様々な発酵食品があり、これらの食品はかびのチカラによって生み出されるものです。世界中でも類を見ないほど様々な発酵食品を利用しているわが国は、最も上手にかびを活用している国の一つでもあるのです。

かび毒に関する情報は、農林水産省のウェブサイトにもまとめられています。

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/priority/kabidoku/index.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/index.html)



また、FAMICは、実施した飼料の検査の結果を公表しています。

<http://www.famic.go.jp/ffis/feed/info/sub2.html>



上: 試料溶液をカラムに通して精製  
中: 不純物をろ過して測定用の容器へ  
下: 機械で測定後、結果を解析

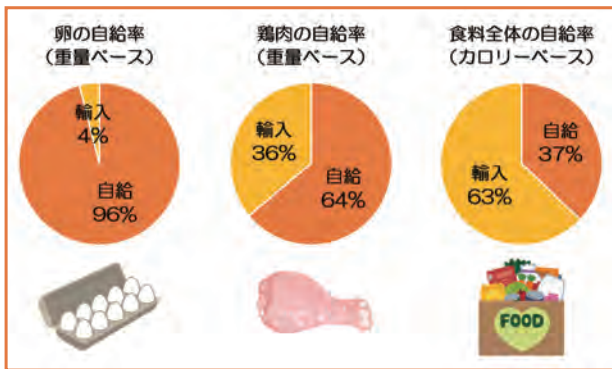


令和2年3月、新たな日本農林規格（JAS）として、国内で育種改良された親鶏、国産の飼料用米、鶏ふんなどの資源を活用して、国内で持続的に生産できるよう配慮した卵と鶏肉に関するJAS（持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉JAS）が制定されました。

今回は、卵と鶏肉の生産状況などとともに、新しいJAS<sup>\*1</sup>についてご紹介します。

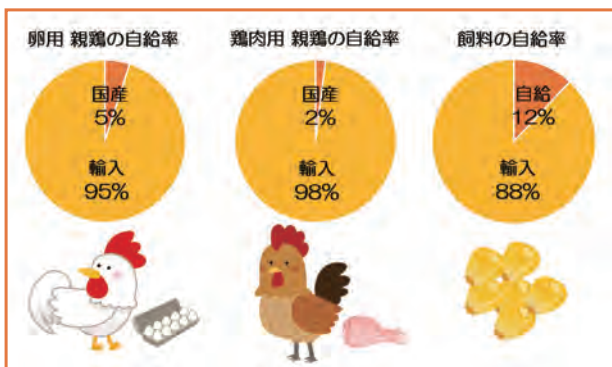
## 1. 卵の自給率が高い？

皆さんは、卵と鶏肉の自給率がどのくらいご存じですか？下の図は、平成30年度の自給率です。



食料全体の自給率が37%ですので、それに比べて卵と鶏肉の自給率は高いことが分かりますね。

では、続いて親鶏とエサの自給率です。

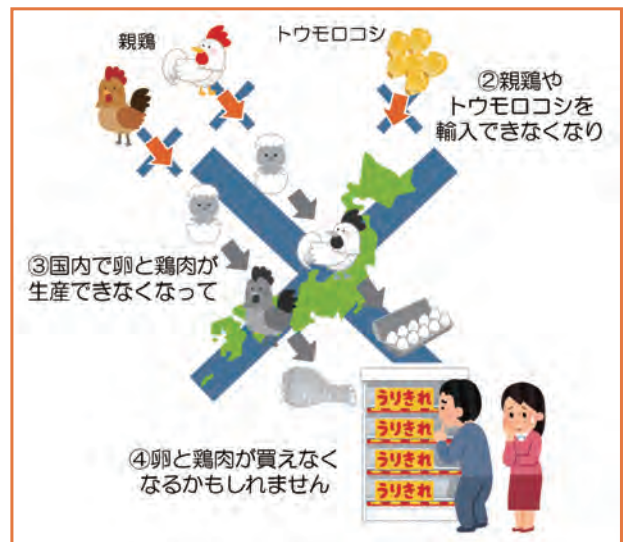


実は、卵や鶏肉を生産するために必要な親鶏やエサとなるトウモロコシは、そのほとんどを輸入でまかっています。

これでは、海外で鳥インフルエンザや干ばつが起こって親鶏やトウモロコシを輸入できなくなると、国内で卵と鶏肉が買えなくなるかもしれません。



①海外で鳥インフルエンザや干ばつが起こると・・・



## 2. 持続可能な卵と鶏肉の生産

こうしたなか、海外の親鶏や輸入トウモロコシへの依存度を下げるため、国内資源を循環させて、卵と鶏肉の持続可能な生産

を目指す取組が進められています。



さらに、これらに加え、GAP<sup>\*2</sup>やSDGs<sup>\*3</sup>の考えに基づいた、アニマルウェルフェア<sup>\*4</sup>、周辺環境、防疫、安全・衛生、労働環境などに配慮した卵や鶏肉の生産が行われつつあります。

### 3. 新しいJASの制定

このような持続可能な取組により生産された卵と鶏肉を、今後広く普及させるためには、これらの商品について広め、消費者の皆さんが選んで購入することが大切です。

FAMICは、JASの申出者が原案を検討し、国へ提出するまでしっかりサポートしてきました。

このたび、この新しいJASが制定され、規格に適合した卵と鶏肉には、富士山と日の丸のデザインがとても印象的な新しいJASマークを付けて、他の商品と差別化することができるようになりました。



今後、このJASマークの付いた卵と鶏肉

が広く普及することにより、消費者の皆さんに卵と鶏肉を安定して供給できることや、生産者の社会的評価や所得の向上などが期待できます。



もし、お近くのスーパーで見かけた際には、この記事を思い出していただけたら幸いです。

#### ※1 新しいJAS

平成29年のJAS法改正により、産地・事業者の強みのアピールにつながるJASを提案しやすくなりました。



新しいJASマーク

#### ※2 GAP (農業生産工程管理)

農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。

#### ※3 SDGs (持続可能な開発目標)

2015年の国連サミットで採択された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す17の国際目標のことです。このJASでは、「2 飢餓をゼロに」及び「12 つくる責任つかう責任」を目標としています。



外務省ウェブサイト

<https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/oda/sdgs/index.html>



#### ※4 アニマルウェルフェア

家畜の快適性に配慮した飼養管理のことです。快適な環境で飼うことで家畜が健康になり、畜産物の安全性や生産性の向上につながります。



## 知っていますか？ 新しい食品表示 ＜栄養成分表示やアレルギー表示を確認してみましょう！＞

最近の食品表示は少し変わってきたと感じている人もいるのではないのでしょうか？令和2年4月に新しい食品表示制度が完全施行になりました。

### 新たな食品表示基準への完全移行

従来、食品表示について食品衛生法、JAS法及び健康増進法でそれぞれの目的に合わせて決められていた多くの基準が、平成27年（2015年）に食品表示法に基づく食品表示基準に統合されました。その経過措置期間が今年3月末で終了し、新たな食品表示基準へ完全移行されました。

### どう変わったの？

新たな食品表示基準になって変わった主なところは、次の三つです。

- ① 栄養成分表示の義務化
- ② 原材料や添加物ごとのアレルギー表示
- ③ 原材料と添加物の表示を明確に区分

#### ① 栄養成分表示の義務化

健康のためにカロリーや脂質を控えよう、高血圧だから塩分が気になるなど、食事に気を遣っている方は結構いらっしゃるのではないのでしょうか。そんな時に役立つのが栄養成分表示です。

新しい食品表示では、加工食品の栄養成分表示が原則義務化されました。これにより、私たち一人一人が自ら健康を考えて食品を選びやすくなりました。

#### ② 原材料や添加物ごとのアレルギー表示

これまでもアレルギーの表示<sup>\*</sup>はされていましたが、さらにわかりやすくなりました。

例えば、食品にマヨネーズが使用されていた場合、これまではマヨネーズに卵が使われていることは良く知られているという

前提で、アレルギー表示を省略することができました。新しい食品表示ではこの省略する方法はできなくなり、マヨネーズには「マヨネーズ（卵を含む）」など、必ずアレルギー表示をすることになりました。

また、表示方法については、どの原材料にどのアレルギーが関わっているか分かるよう、原則、個々の食品の後ろに表示することになりました。なお、個々の表示では見づらい場合などは、原材料の欄の最後にまとめて表示することが可能です。

#### ③ 原材料と添加物の表示を明確に区分

食品の原材料と添加物は、多く使われているものから順に表示されています。

しかし、これまでは一つの原材料の欄に、原材料を多い順に書いた後、続けて添加物も多い順に書かれ、どこからが添加物なのかわかりにくい表示となっていました。新しい食品表示では、原材料と添加物を別の欄で表示するか、同じ欄に書くのであれば原材料と添加物の間に区切り（「/」（スラッシュ）など）を入れるなどして、明確に分けて表示することになりました。

### これからの食品表示

今回新しくなった食品表示以外にも、原料原産地や遺伝子組換えなど、いろいろな表示の制度が見直しされています。

詳細については、消費者庁のウェブサイトをご覧ください。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/)





FAMICは、食品の名称や原産地などが正しく表示されているかを確認するための検査を行っています。今後も、消費者の皆さんが食品表示を信頼し、安心して食品を選択・購入できるよう、最新の情報を踏まえた食品の検査に取り組んでいきます。

### ※ アレルギー表示が必要な品目

現在、アレルギー表示が義務となっている品目は7品目、表示が推奨されている品目は21品目です。

義務	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生
推奨	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

### <新しい食品表示の表示例>

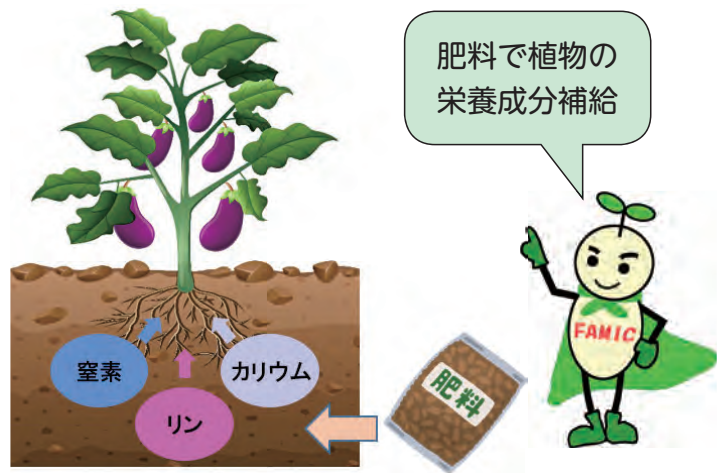


	今まで	新しい食品表示
①加工食品の栄養成分表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示は任意</li> <li>塩分をナトリウムの量で表示（塩分量を知るには食塩量に換算が必要）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>表示が義務化</li> <li>塩分を食塩相当量で表示</li> </ul>
②アレルギー表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>マヨネーズの卵などの表示は省略可</li> <li>個々の食品に表示するか、まとめて表示するかは事業者判断</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>マヨネーズの卵などの表示を義務化</li> <li>原則、個々の食品に表示。見づらい場合などは原材料の欄の最後にまとめて表示</li> </ul>
③原材料と添加物の表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料の欄に原材料と添加物をつなげて表示</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>原材料と添加物は別の欄に表示するか、明確に分けて表示</li> </ul>

## 》肥料等試験法の役割と効果

肥料は、窒素、リン、カリウムなど植物の栄養補給に欠かせないものです。

FAMICは、肥料の中に決められた量の栄養成分が入っているか、有害な成分が決められた量を超えていないか、といったことを検査し、肥料の品質と安全性の確保に貢献しています。安全な農産物を安定して供給するために、非常に重要な業務の一つです。



では、どうやって肥料の栄養成分を測るのでしょうか？

実は、肥料の栄養成分によって、それぞれ決められた方法で測定しなければなりません。

FAMICは、既存の分析方法の性能を調査するとともに、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を行っています。これらの成果をまとめて「肥料等試験法」に載せて、FAMICのウェブサイトで公表しています。

肥料の品質又は表示方法を規定している農林水産省告示の改正（令和2年2月28日）により、有効成分、有害成分等の分析法としてFAMICが定める「肥料等試験法」が採用されました。

FAMICが発行している「肥料等試験法」は、性能を確認した分析法をまとめたものだよ。肥料の品質などを規定している告示で新たに採用されたのさ。



「肥料等試験法」に変わって何かいいことはあったの？



「肥料等試験法」には新たな分析法が加わって、分析操作が簡便になったり、一気に多くの成分を測定できたり、新たに注目された物質などを分析できたりするのさ。

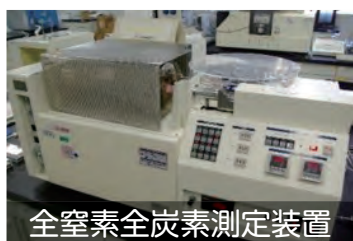
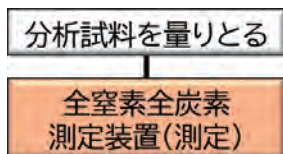


## <<「肥料等試験法」に載っている新しい分析法の例>>

### ① 短時間で結果が得られる方法 (窒素全量の例)

これまで、硫酸などの危険な試薬を使い、長時間の分解や手間のかかる蒸留、測定操作を行っていました。全窒素全炭素測定装置を用いることによって、安全かつ迅速に分析できるようになりました。

<新しい方法：燃焼法>



測定時間 1 分間

わー、燃焼法は早いなー。危険じゃないし。廃液や排ガスの処理もいらないから、環境にも優しいね。



<既存の方法：ケルダール法>



硫酸溶液を 2 時間加熱

### ② 多くの成分を同時に測定できる方法

既存の方法では各成分を個別に測定していましたが、ICP発光分光分析法などを用いることによって、水溶性の栄養成分（11成分）や有害成分（4成分）を同時に測定できるようになりました。



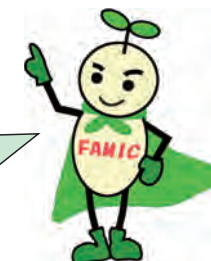
ICP発光分光分析法は、製品の状態を即座に把握できるから、工場の品質管理にも貢献しそうだね。



### ③ 既存の方法にない新たな試験項目

シリカゲル肥料中のけい酸などの栄養成分（5成分）、クロピラリドなどの残留農薬（27成分）、メラミンなどの有害化学物質（4成分）及び粒度などその他の試験（6項目）が新たに加わりました。

残留農薬の中には植物の生育を阻害する物質もあるから、その監視は農業生産にも大きく貢献しているよ。



今後も、FAMICは、農業生産に貢献するため、新たな分析法の開発に取り組みます。

## 農薬ってどんなもの？

農薬というと、漠然とあぶないもの、使わない方がいいものといった印象を持っている方もいらっしゃると思います。そもそも農薬は必要なのか、どんなものなのか、今回は、農薬の基本的なことを取り上げてご紹介します。

### 1 農薬は必要なの？

自然界では、植物から連なる食物連鎖の中でさまざまな動物や微生物がバランスを保ちつつ共存しており、通常、植物が食いつくされたり、絶滅したりすることはありません。農作物の害虫や病原微生物と言われる生物も、もともとは生態系の構成員です。

しかしながら、植物を作物として栽培する中で、原産地と異なる環境に持ち込んだり、食物としての価値を高めるよう品種改良を行ったり、効率のために同じ作物だけを植えたりするようになります。

その結果、植物に寄生する生物に対する植物の抵抗性が弱まったり、これらの生物が爆発的に増殖しやすい環境となることによって、農作物に大きな被害を及ぼすこととなるのです。

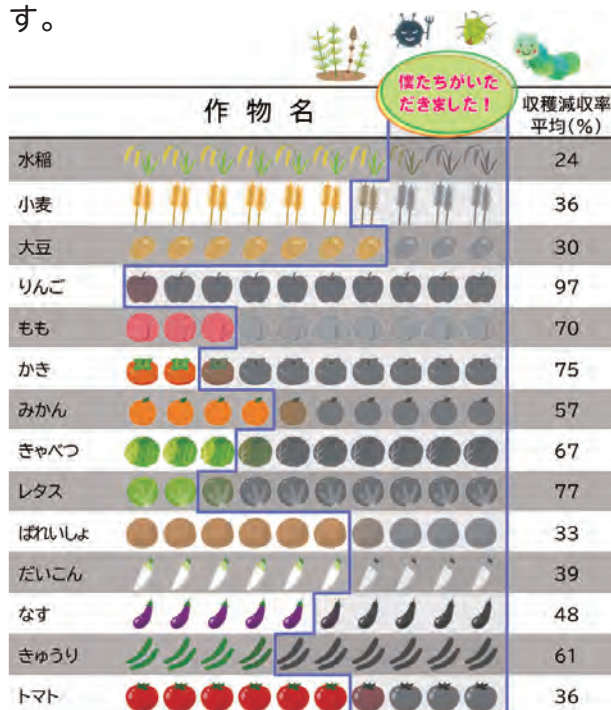
このように、作物を栽培する中で避けて通ることができない病害虫の被害から守るための手段の一つが農薬です。仮に、農薬を使用しないで作物を栽培したらどうなるのでしょうか。図1のような状態となり、食べ物として利用することはできなくなるかもしれません。



図1 病害虫による被害の写真  
左：キャベツ(アオムシの食害)  
右：ミニトマト(軟腐病)

また、農薬を使用しないで栽培した場合の病害虫等の被害を調べたデータがあります(図2)。野菜や果物によっては、収穫量

が大きく減ってしまうという結果が出ています。品質のよい野菜や果物を十分確保するため、農薬は重要な役割を果たしています。



数値は1990～2006年の試験結果のまとめ  
藤田俊一:シンポジウム「病害虫と雑草による影響を考える」講演要旨  
(社)日本植物防疫協会(2007年9月)

図2 病害虫防除を行わなかった場合の減収率

### 2 農薬にはどんな種類があるの？(効果や作用の面から)

農薬は防除対象により、害虫を防除する殺虫剤、病気を予防・治療する殺菌剤、雑草を枯らす除草剤、植物の成長を調整する植物成長調整剤、畑の野ネズミを駆除する殺ネズミ剤などに分類されます(図3)。

なお、ハエ、蚊、ゴキブリなどの衛生害虫を駆除する薬剤の中には、農薬と同じ成分を含むものもありますが、農作物を守るために使用するものではないので農薬ではなく、医薬品、医薬部外品等となります。



図3 農薬の区分

### 3 農薬にはどんな種類があるの? (製品の形や使い方から)

害虫や病原菌などに直接作用するのは農薬の有効成分です。少量の有効成分を田畑に均一に散布したり、農作物や害虫にうまく付着させたり、周辺環境や農薬を使用する人への影響をなるべく少なくしたりするためなどに、種々の補助成分を加えて「製剤」として提供されます。製剤の形状(見た目)により剤型として図4のように区分しており、粉剤及び粒剤はそのまま使用されますが、水和剤、乳剤及び液剤の多くは水で薄めて使用します。

このほか、水に溶けやすいフィルムで包まれて、水田に投げ込むとフィルムが溶けて中身が水田に広がるようになっているジャンボ剤という形状の農薬や、小さなカプセルに有効成分を入れ、カプセルが少しずつ壊れることでゆっくり溶け出していくマイクロカプセル剤という形状の農薬があります(図5)。マイクロカプセル剤は直径が10~100 $\mu\text{m}$ (1 $\mu\text{m}$ は0.001mm)ほどのとても小さなカプセルを用いています。

農薬は、効果的・効率的に使用できるように日々工夫を重ねて提供されています。

	形状 (見た目)	その他成分 (補助成分)	使い方/特徴
粉剤	粉	砂、土	そのまま、まく 製品化しやすい
粒剤	粒	砂、土、結合剤	そのまま、まく 製品化するのに 技術がある
水和剤	粉	砂、土、 界面活性剤	水で薄めてまく 薬液は濁る
	液体	水、界面活性剤	そのまま、または 水で薄めてまく 薬液は濁る
乳剤	液体	有機溶剤、 乳化剤	水で薄めてまく 薬液は白く濁る
液剤	液体	水、界面活性剤	そのまま、または 水で薄めてまく 薬液は透明

図4 農薬の形状

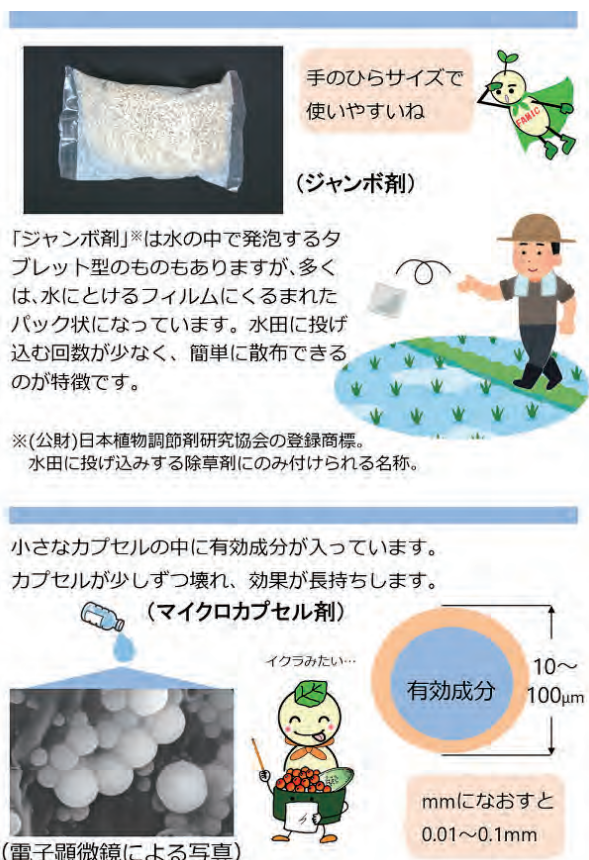


図5 ジャンボ剤とマイクロカプセル剤

## Q & A お米の賞味期限はいつまでですか？

Q 購入したお米の賞味期限が気になって表示を見たところ、精米時期は書かれていましたが、賞味期限の表示はありませんでした。お米の賞味期限はいつまででしょうか？未開封かどうかや保存状態も関係するのでしょうか？



A 食品に表示する内容は食品表示基準で定められていますが、お米には、賞味期限の表示は義務づけられていません。

お米は、気候や温度、保存方法などによって、おいしく食べられる期間が変わってくるからです。

### 季節で変わる!お米の賞味期限

精米すると品質の劣化が進みやすくなるため、お米をおいしく食べられる期間は、精米した日を起点に考えます。

春から夏の気温・湿度が高い時期は精米してから1ヶ月程度、秋から冬の涼しい時期は2ヶ月程度が目安です。

この期間を過ぎてもすぐにおいしくなくなるわけではありませんが、時間がたつほど味は落ちていきます。

また、お米は高温多湿に弱いため、気候や保存方法によっても変わります。

### 保存は涼しい場所で



お米は、直射日光、高温、湿気が苦手です。

これらを避けるため、買ってきたお米は風通しの良い

涼しい場所で保存し、できるだけ早く密閉容器に移しましょう。お米の袋には空気抜きのための小さな穴が空いており、買ったままの状態では密閉できていないため、密閉できる容器へ入れ替えましょう。

また、冷蔵庫もお米の保存に適しています。特に夏場は、気温が上がってお米に虫がつきやすくなるため、冷蔵庫での保存がお勧めです。

なお、お米の保存について、1つ注意があります。

お米は臭いを吸収するため、近くの臭いの強いものや冷蔵庫の中の臭いが移ってしまいます。

冷蔵庫で保管するときも、密閉した状態を保つようにしましょう。ペットボトルやジップ付きの袋も利用できます。



### [FAMIC令和2年度公開調査研究発表会]を開催します

日時：令和2年11月18日(水) 13:30~17:30

場所：農林水産消費安全技術センター

(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)

詳細、参加申込みについては、FAMICウェブサイトをご確認ください。

<http://www.famic.go.jp/event/index.html>



# 茄子 (ナス)



お盆の期間中に、キュウリやナスに割り箸をさして「精霊馬」と呼ばれる供物を作り、供養した経験はありませんか。キュウリはあの世から早く迎えるための早馬、ナスはゆっくり戻ってもらうため、供物を持って行ってもらうための牛だそう。ナスは、旬が6月～9月で、8月の収穫量が多い野菜です。



## ナスについて

ナスは、インドの東部が原産といわれるナス科の草木で、本来は暑さを好む多年生の植物です。しかし、日本のように冬に気温の下がると



ころでは、一年生植物になります。8世紀頃、インドからビルマ（現ミャンマー）、中国を經由して日本へ伝わったと言われています。10世紀になるとナスは日本の重要な野菜として広まり、今では品種数が多く、各地で特有な品種（卵形ナス、長ナス、丸ナスなど）が栽培されています。ナスはその90%以上が水分からなり、栄養成分の主体は糖質で、ビタミンやミネラルは他の野菜と比べて特に多くはありません。しかし、皮に含まれるナスニンはコレステロール値を下げ、動脈硬化を防ぐほか、老化を抑制する作用や目の疲労回復に効果があるといわれています。

## ナスの選び方と保存方法

ナスの選ぶポイントは、皮に張りがあり、つやがよく、紫色が濃いことなどです。また、へたの切り口が新しく、とげが鋭いものが新鮮です。水分が多い野菜なので、大きさに見合う重さがあるものを選ぶとよいでしょう。すぐにしなびてしまうので、水分の蒸発を防ぐためラップに包み、冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。ただし、5℃以下の

低温にすると品質が劣化するので、冷やしすぎは禁物です。また、ナスを切っておくと、空気に触れた部分の果肉が酵素の働きで、褐色になってしまいます。切ったらすぐに水に入れると酵素の働きを抑えられます。

## ナス料理

ナスは油との相性が良い食材です。炒めたり、揚げたりする料理が多く、夏場



のスタミナ補給など、油脂を摂りたいときに適しています。天ぷらや麻婆茄子などは食欲をそそります。ただし、油をとっても吸収するので、カロリーを抑えたい場合は注意が必要です。



また、さっぱりした焼きナスや浅漬けも、この時期美味しくいただけます。

## 最後に

「秋茄子は嫁に食わせるな」ということわざがあります。「秋茄子は美味しいので嫁に食わせるのはもったいない」、「熱をさますので冷えやすく身体によくない」などいろいろな説があるようです。どれが正しいと思いますか？

## 日米間で有機畜産物の 同等性相互承認に係るセレモニーが行われました！

有機農産物とその加工品について米国との間で承認されていた同等性が、2020年7月16日から有機畜産物とその加工品についても有効となりました。これを受け、8月6日にリモートでの書簡交換セレモニーが農林水産省塩川食料産業局長と米国通商代表部農業・コモディティ政策通商代表補、米国農務省 NOP副局長との間で行われました。

FAMICはこの同等性承認のための文書審査を行い、日米両国での現地審査に職員を派遣しました。



### 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** 「バナナ」の花です。



バナナは、バショウ科の多年生植物の果実です。成長すると2～10メートルにもなるバナナの木は、「木」というものの分類上は草になります。大体数年で実をつけ、1回実をつけると枯れてしまいます。

日本では1年を通して輸入しています。主な輸入先はフィリピンで、近年の輸入量の約80%を占めています。また、生産量は少ないですが、国内でも沖縄県や鹿児島県などで栽培され、近年は北海道や東北といった寒冷地での栽培も試みられています。

品種は300種類以上ともいわれています。日本では生食用の品種が主流ですが、東南アジアなどの熱帯地域では、調理して食べる料理用の品種がよく食べられ、フライ、煮込み、炒め物などに使われています。

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(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

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

令和2年9月18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。