

2023年

春号

No.72

ISSN 2432-9673

大きな目 小さな目



キーワード

元素で産地判別

飼料のSDGs

FAMICの調査能力



大きな目 小さな目

No.72
2023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神戸センター(兵庫県神戸市)
- 04 農水産物に含まれる元素の種類やその量を調べることで産地を判別することができます!
- 06 飼料のSDGs
- 08 OECDによる現地評価レポート
- 10 日本の肥料事情(上)
- 12 令和4年度 食品表示に関する技術講習会を開催
- 13 FAMIC採用情報
- 14 Q&A 青刈りとうもろこしってなに?
- 15 食材百科 カツオ
- 16 「FAMICメールマガジン」のご案内



表紙の写真

ライチ

世界三大美人の1人、楊貴妃が好んだ果物と言われています。

ライチはレイシとも言い、漢字では荔枝と書きます。日本で流通しているものは主に輸入物ですが、宮崎や鹿児島などでも生産されています。特徴的な香りで甘味とほどよい酸味があり、果汁も豊富です。傷みやすいので生のものはなるべく早く食べましょう。皮は、包丁で切り目を入れて剥いたり、手でめくるようにしても剥けます。果肉の中心に種が1個あるので、食べるときは気をつけましょう。

◎「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広報課までご一報ください。

花クイズ

Q.何の花でしょう?



ヒント

漢字で書くと「^{にら}韭」(または「^{にら}韭」)の字が使われており、分類もニラと同じグループです。
生命力が強く、痩せた土地や砂地でもよく育ちます。
(答えは16ページ)

FAMIC神戸センター(兵庫県神戸市)

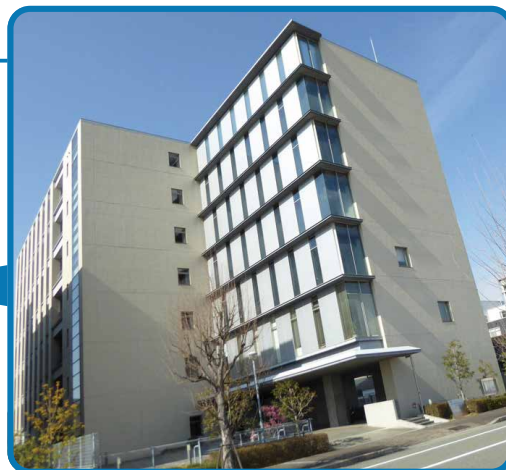
今号は神戸センターの紹介です。神戸センターのある神戸市は幕末の開国以降、外国との貿易港として発展した港町です。神戸センターは、神戸港の人工島ポートアイランドの中という、神戸市の中心市街地である三宮や神戸空港からアクセスの良い場所にあります。



神戸センター 建物の外観

7階建ての建物です

- 7階 建物の維持管理施設
- 6階 DNA分析の試験室など
- 5階 一般成分の検査室など
- 4階 精密測定機器の試験室など
- 3階 微生物試験室、会議室など
- 2階 事務室
- 1階 玄関、木材検査の試験室



神戸センターの業務区域は近畿6府県(大阪、京都、滋賀、奈良、和歌山、兵庫)、山口県を除く中国4県(鳥取、島根、広島、岡山)及び四国4県(香川、徳島、愛媛、高知)です。

FAMICの中で一番多い14府県を業務区域として、肥料、飼料、食品等の立入検査や科学的検査・分析を通じて食の安全と消費者の信頼の確保に取り組んでいます。

神戸市風景

神戸開港150年の
記念に作られた
「BE KOBE」モニュメント



阪神・淡路大震災からの
復興シンボルとして
作られた「鉄人28号」
巨大モニュメント



施設の紹介：ICP質量分析計

多数の微量元素を同時に測定できる装置です。食品中の元素を分析して原産地が正しく表示されているか調べます。



次号は福岡センターについてご紹介します。

農水産物に含まれる元素の種類やその量を調べることで産地を判別することができます！

近年、あさりの産地偽装などのニュースが話題となり、DNA分析による産地判別について耳にする機会が増えてきました。しかし、DNA分析以外の方法でも産地判別を行うことができます。今回は、そのうちの1つである元素分析による産地判別をご紹介します。

1. 元素とは

元素とは、物質を構成する基本的な成分のことです。水素や炭素など、現在118種類が知られています。図1の「元素周期表」は、私が中学生の頃に「すいへいり〜べ〜…」と勉強した記憶があります。

H							He
Li	Be	B	C	N	O	F	Ne
Na	Mg	Al	Si	P	S	Cl	Ar
K	Ca	...					

図1 元素周期表(抜粋)

ます。このため、植物などに含まれている元素の種類や量を調べることで産地を判別することができます。FAMICでは、この元素分析で国産か外国産かを判別しています。



2. 産地の判別方法

植物などは、土壌や水などから養分を吸収しながら成長していきます。この養分の基となるのが元素であり、その種類や量は環境によって異なっています(図2参照)。植物などが吸収する元素の種類や量は、土壌や水などに含まれている元素の種類や量の影響を受け

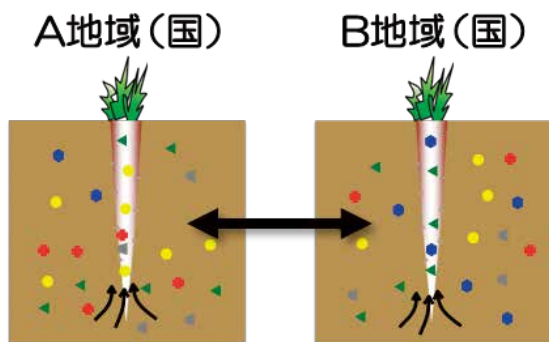


図2 土壌中の元素(イメージ)

3. 検査の流れ

ごぼうを例に、元素分析を用いた産地判別の流れを説明します。

①商品の購入

スーパーなどで「〇〇県産」などと表示されたごぼうを購入します。



②洗浄と切断、粉碎

ごぼう表面の土を洗い落とすようにこすり洗いし、皮をむいた後に10cm程度に切ります。そして、別の試料が混ざらないように注意しながら、ミキサーで細かく粉碎します。



③酸を加えて分解

試料に硝酸などの酸を加えて加熱し、ごぼうが液状になるまで分解します。その後、元素測定用の溶液を調製します。

④元素測定

測定しようとする元素の濃度等に応じて、誘導結合プラズマ発光分光分析装置(ICP-OES)と誘導結合プラズマ質量分析装置(ICP-MS)という装置を使用します。



図3 ICP-OES:
元素固有の光の強さから元素量を測定

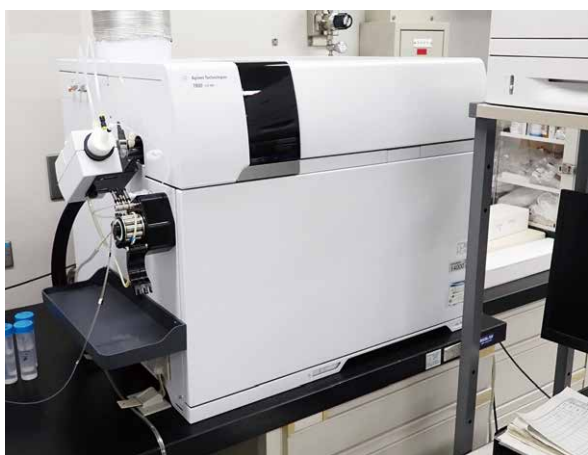


図4 ICP-MS:
元素固有の質量ごとに元素量を測定

⑤産地判別

あらかじめ産地の確かな農水産物の元素量を測定して国産／外国産の判別モデルを作成します。その判別モデルを利用して購入した食品の産地を判別します。

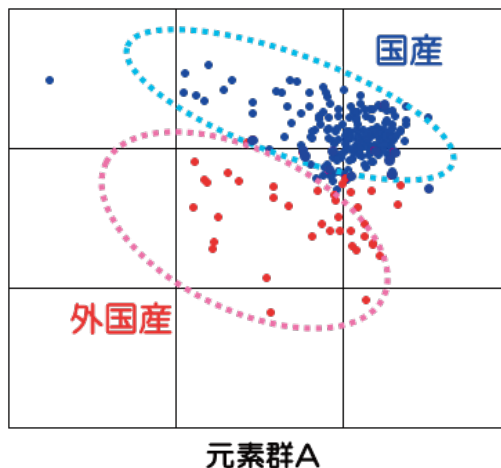
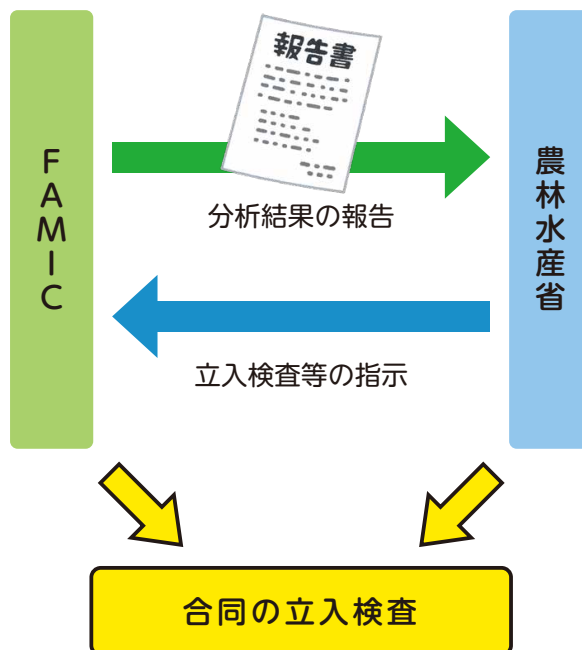


図5 判別モデルのイメージ図

⑥結果の報告

産地判別の結果、国産と表示されたごぼうに外国産の疑いが判明した場合は、農林水産省に報告し、立入検査でその食品の入手経路などを確認します。



4. 最後に

今回ご紹介したのは元素分析による産地判別でした。FAMICでは、食品に対して様々な分析を行い、不適切な表示がないかを確認しています。今後もこれらを通して、みなさまが食品の内容を正しく理解して選ぶことができるように努力していきます。



牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳など毎日私たちが口にする畜産物は、畜産農家が大切に育てた牛、豚、鶏といった家畜から生産されたものです。今回は、家畜の飼料における、SDGs(持続可能な開発目標:Sustainable Development Goals)につながる取組みを2点ご紹介します。



飼料のSDGsの1つ目は、SDGsの17の目標のうち、目標12「つくる責任つかう責任」に向けた食品リサイクルループで、廃棄されていた食品を有効利用し、食品ロスを減らそうという取組みです。

飼料には、「エコフィード」というものがあります。エコフィード(ecofeed)とは、“環境にやさしい”(ecological)や“節約する”(economical)等を意味する“エコ”(eco)と“飼料”を意味する“フィード”(feed)を併せた造語です。

しょうゆかす^{しょうゆかす} かす^{かす} 醤油粕や焼酎粕などの食品製造工程から出る副産物、売れ残りのパンやお弁当などの余剰食品、調理の際に発生する野菜や果物のカットくずなど、食品として流通できない食べ物を利用して製造された家畜用飼料を指します。

エコフィードの原料は、食品として流通し

ない食べ物です。しかし、腐敗したものやかびの発生したもの、ごみが混入した原料は、家畜にとっても害があるため、飼料として利用されません。また、加熱が不十分な肉を含む原料は、家畜の伝染病防止のため加熱して利用されています。



これらのエコフィードの原料は、一般的に水分が多く腐りやすいものが多いことから、飼料として利用するために、乾燥して粉状にしたり、乳酸発酵させて保存性を高めたり、水

分の多いものはスープ状にするなどして、飼料として利用しやすいよう加工されています。



畜産農家がエコフィードを活用することにより、飼料コストの削減のほかにも、嗜好性の向上・臭気防止・消化率の向上・病気の減少・肉質の向上のような生産性や品質へのメリットが報告されています。

また、食品製造業者にとって食品残さ等をエコフィード原料として提供することは、SDGsへの貢献だけではなく、廃棄物処理費の削減になります。

さらに、エコフィード利用畜産物をブランド化する取り組みも行われ、畜産業と食品製造業者の双方にメリットが生まれています。



チーズを製造するときに見える副産物のホエイを豚に与えたホエイ豚



ワイン製造業者から排出されるワインの搾り滓を与えたワイン牛

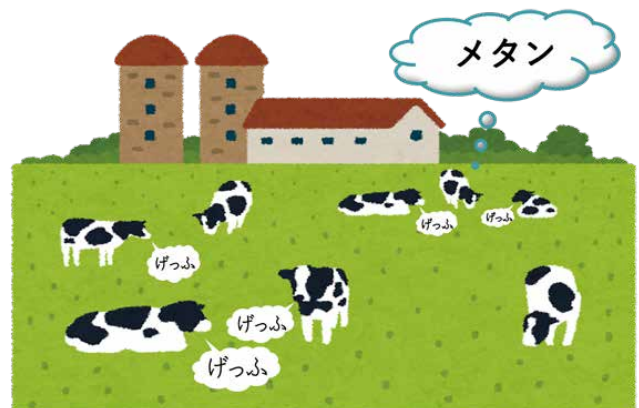
2つ目は、SDGsの目標13「気候変動に具体的な対策を」に向けた、畜産物を生産することにより生じる環境負荷を軽減させる取り組みです。

地球の温室効果ガスの一つ、メタンは牛のゲップにも含まれている…ってご存じですか？

メタンは二酸化炭素の25倍もの温室効果があり、世界全体では年間20億トン(二酸化炭素換算)が牛の胃から環境中に放出されているそうです。その量は、世界全体で排出される温室効果ガスの4%を占めるとのこと。牛のゲップがそれほどの影響を与えるなんて驚きです。

農林水産省では、SDGsに向け、農業の分野での生産力の向上と持続性の両方を実現することを目標とした「みどりの食料システム戦略」(令和3年5月)を策定し、温室効果ガスの削減効果が高い飼料の開発に取組むこととしています。

その一環として、昨年は、ゲップ中のメタンガスを減らす効果が期待される飼料添加物について、効果や安全性を評価するための基準が作られました。今後、この基準により安全性とメタンを減らす効果が確認できれば、飼料添加物として広く使用できるようになります。飼料を工夫することで、牛にも負担なく、地球温暖化対策につながる…このような取り組みが広がるといいですね。



OECDによる現地評価レポート — FAMICのGLP調査能力が国際評価を受けました —

GLP(優良試験所基準)とは、農薬や飼料添加物などの化学物質を規制する省庁に提出される試験成績の信頼性確保のために、試験施設に要求されるOECD(経済協力開発機構)による基準です。FAMICは、試験施設がGLPに従って試験成績を作成しているか調査を行っています。2022年11月、FAMICの調査能力が国際的に標準レベルであるかOECDの評価チームによる現地評価を受けました。今回は、その状況についてご紹介します。

1 現地評価とは

日本を含むOECD加盟国と一部の非加盟国は、1989年のOECDが決めたルールに従ってGLP調査を行う機関を設置し、GLPに従って試験成績を作成する試験施設に対して定期的に調査を行っています。このGLP調査を行う機関に対し、現地でその設置状況及び調査能力を評価するのが現地評価で、2006年にOECDにおいて、MAD対象国間で更なる信頼関係を醸成するため導入されたものです。

「MAD (Mutual Acceptance of Data)」とは、OECDの制度の一つで、OECDが定めた試験方法及びGLPに従って作成された試験成績については、対象国は相互に受入れなければならないとする制度のことです。

2022年現在、MAD対象国は、OECD加盟国(38カ国)と非OECD加盟国(7カ国)の計45カ国となっています。

2 現地評価の方法について

現地評価は異なるMAD対象国のGLP調査機関の職員をメンバーとする評価チーム(通常2名)により行われます。

現地評価では、①法律等GLPに係る制度の整備状況、②GLP調査機関の設置状況、③GLP調査方法等手順、④調査職員の教育・研修状況、⑤調査報告書の作成、⑥適合確認結果の発出などについて、OECDが定めるルールに従って行っているかが確認されます。

評価は通常5日間かけて行われ、初日は調査機関による全体説明等、2～4日目はGLP調査に同行してその国の調査状況が評価されます。最終日は、評価チームから評価結果の講評が行われます。

現地評価の終了後、評価チームは評価書を取りまとめ、毎年3月頃に開催されるOECD GLP作業部会に評価結果を報告します。報告の結果、当部会で被評価プログラムがOECDの定めるルールに従っていることが認められれば終了となります。

GLPプログラムに対するOECD現地評価



3 現地評価のスケジュール

現地評価はMAD対象国における全てのGLPプログラムに対して行われ、2008～2017年を第1期、2018～2027年を第2期として10年サイクルでスケジュールが組まれています。

4 農林水産省におけるGLPプログラム

農林水産省には、農薬GLP、飼料添加物GLP、動物用医薬品等GLPの3つのGLP制度があり、全て現地評価の対象となっています。FAMICはこのうち農薬GLPと飼料添加物GLPの調査を行っています。

GLP	GLP調査機関
農薬GLP	FAMIC 農薬検査部
飼料添加物GLP	FAMIC 肥飼料安全検査部
動物用医薬品等GLP	農林水産省 動物医薬品検査所

5 FAMIC に対する現地評価

農林水産省GLPプログラムは、2022年11月7～11日に南アフリカとスペインの評価チームにより評価を受けました(前回は2012年11月)。その結果、FAMICは、OECDが定めるルールに従ってGLP調査が実施されており、GLP調査能力が国際的なレベルにあると評価され、2023年3月のOECD GLP作業部会で審議・決定されました。

6 現地評価におけるFAMICの役割

FAMICは今回、現地評価を受ける立場でしたが、一方で、OECD加盟国として評価チームのメンバーとなり、MAD対象国の評価を行う義務があります。このことから、第1期の現地評価においては、FAMIC 農薬検査部職員をハンガリー(2012年)及び英国(2014年)



GLP現地評価の風景

上:全体説明(向かって右奥が評価チーム)
下:試験施設の調査状況の評価

の現地評価に派遣しました。第2期においても、FAMIC 農薬検査部職員をギリシャ(2023年)及びスウェーデン(2025年)に派遣する予定です。

7 確実な農薬の安全性評価を目指して

今回の現地評価の結果により、農林水産省の3つのGLPについて、調査機関の調査能力が国際レベルであることが認められました。このことは、GLPの適合を受けた試験施設が作成する試験成績の国際的な信頼性が確保されるとともに、当該試験成績に基づき、農薬などの安全性について適正な評価が可能となります。農薬検査部は、農薬の安全性を確保するため、今後もこのような国際ルールに基づいてGLP調査を行うとともに、調査能力の向上に取り組んでいきます。



※[第52号](#)及び[第69号](#)にGLPについて紹介しているので、そちらもご覧ください。



日本の肥料事情(上)

— 化学肥料が最高値 今、何が起きているか —

今号と次号の2回に分けて、日本の肥料事情をお伝えします。

まず今号では、昨今報道がされている、化学肥料の値上がりについて。なぜ、今、化学肥料の値上がりが続いているのでしょうか？日本の肥料生産の事情や国際的な情勢をお伝えします。

1. そもそも「化学肥料」って何？

肥料は、大きく分けると「無機肥料」と「有機肥料」の2種類があり、現在の主流は無機肥料である化学肥料です。

化学肥料とは、化石燃料（原油、天然ガス）や鉱物資源（リン鉱石、カリ鉱石など）を原料に、化学的方法で作られた肥料のことです。19世紀に開発されたのが始まりで、それまでの堆肥などの有機物の循環だけでは不足していた植物の栄養分を化学肥料で補うことで、作物の収量増加に大きな役割を果たしてきました。

農家のニーズに合わせて様々な形状や配合のものが販売されています。



天然ガス



尿素



リン鉱石



リン酸アンモニウム



カリ鉱石



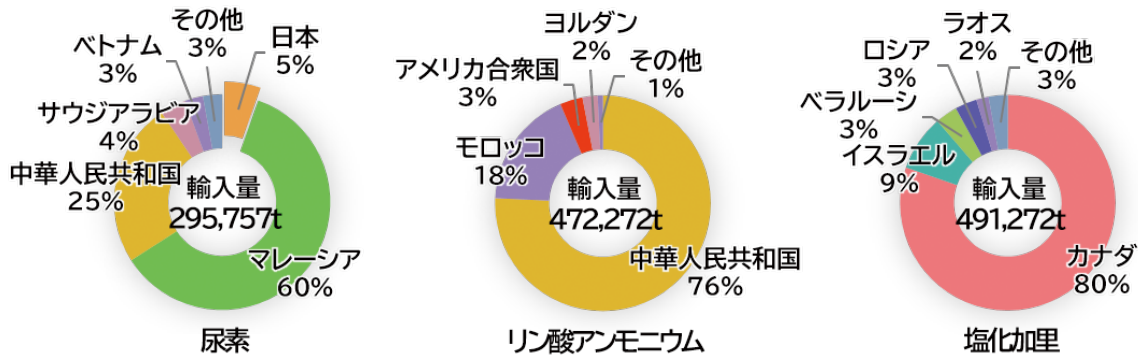
塩化加里

化学肥料と原料の例

2：化学肥料の原料はほぼ輸入

日本で流通している化学肥料の多くは日本で作られています。しかし、原料の化石燃料や鉱物資源は日本では採れず、それらや中間原料を輸入して、日本の化学肥料は作られています。

肥料原料の輸入先は種類によって様々で、さらに近年は、中国の輸出規制やロシアのウクライナ侵攻などが重なり、輸入先が変動しています。



主な化学肥料原料の調達状況(令和3肥料年度*(令和3年7月～令和4年6月))

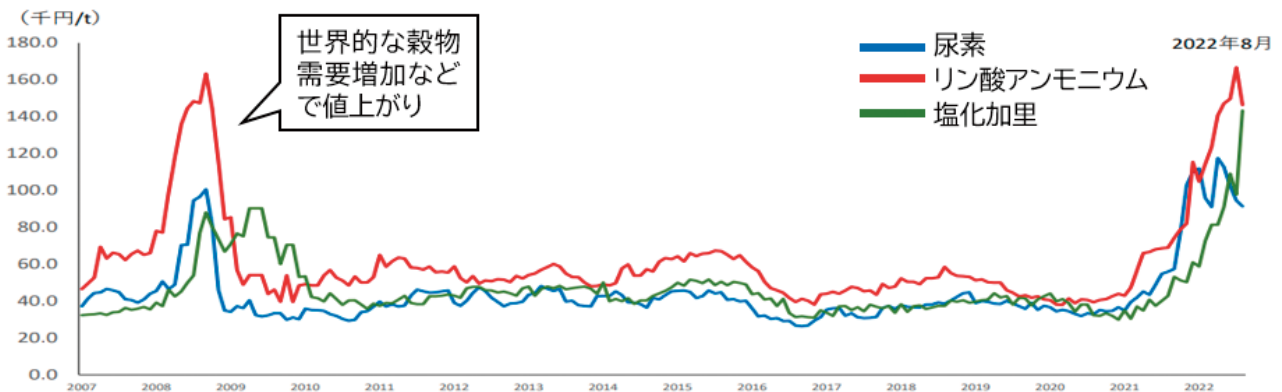
※肥料年度:肥料の生産、消費、流通の実態に即した年度。7月1日始まり。

画像出典:「肥料をめぐる状況について」(農林水産省)(令和4年10月)をもとに作成
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/biomass/attach/pdf/221018-12.pdf>

3：肥料の国際市場

日本では令和3年夏頃から、化学肥料の値上がりが続いています。この一番の原因は、肥料原料の値上がりです。

新型コロナウイルスの世界的流行をきっかけに各国が食料の安定供給に危機感を覚え、農業生産に力を入れた結果、肥料原料の国際相場が上昇しました。さらに、肥料原料の主要生産国である中国が自国内優先のための輸出規制を実施したほか、ロシアのウクライナ侵攻による影響や、輸送や原料に使うエネルギー価格の上昇、為替相場の変動などが相まって、価格の高騰は当面続く可能性があります。



主な化学肥料原料の輸入価格の推移(平成19(2007)年～令和4(2022)年8月)

画像出典:「肥料をめぐる状況について」(農林水産省)(令和4年10月)
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/biomass/attach/pdf/221018-12.pdf>

令和4年度 食品表示に関する技術講習会を開催

FAMICは、食品の製造者や販売者などを対象に、食品の表示やJASなどに関する情報を提供する技術講習会をFAMIC本部と全ての地域センターで毎年度開催しています。今回は、令和4年12月にFAMIC本部（埼玉県さいたま市）で実施した食品表示に関する技術講習会をご紹介します。

食品表示は、消費者にとって、食品を選択し購入する上での大切な情報です。食品の生産者や製造者、販売者は、食品表示法に基づき、消費者に販売する食品に食品表示基準に従った表示をすることが義務付けられています。しかし、依然として不適正な表示がされた食品を販売した事案が確認されています。このため、令和4年度は、食品の製造業などで食品表示に関する業務を新たに担当する方々を対象に、「食品表示基準の基礎知識」と題し、原材料名や原料原産地名など食品の品質に係わる事項を中心に講習会を開催いたしました。

講習会は以下の2つの内容で行いました。

- ・食品表示は消費者にとって大切な情報
- ・表示例で学ぶ食品表示基準（品質事項）について



明しました。

「表示例で学ぶ食品表示基準（品質事項）について」では、生鮮食品の原産地や加工食品の原材料名、内容量、原料原産地名など、食品表示基準の品質事項について、表示例を示しながら具体的に解説しました。また、講習内容の復習を兼ね、受講生の皆さんに演習問題を解いていただきました。



講義終了後のアンケート調査では、「理解できた」又は「ほぼ理解できた」と答えた方の割合がほぼ9割で、「講習内でクイズがあるのが良かった」、「大変参考になった」などのご意見をいただきました。

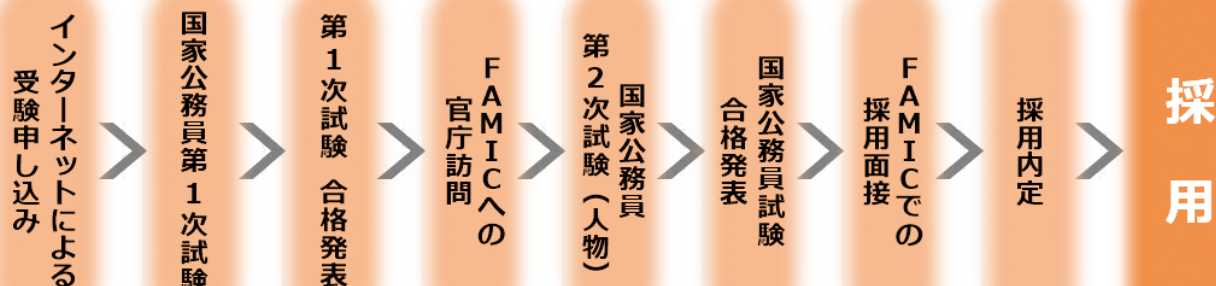
FAMICは、今後も、食品表示以外にも、JAS制度や農薬、肥料、飼料など、事業者の皆様が各制度への理解を深め、適正な運用を図るために必要な知識の習得にお役立ていただけるような講習会を実施してまいります。



「食品表示は消費者にとって大切な情報」では、食品表示を行うにあたっての「知っておくべき知識」として食品表示法の概要を説

FAMICで働きませんか

一般職試験(大卒程度) 採用までの流れ(2023年度)



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しています。



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。

業務説明会及び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。

先輩からのメッセージ

表示監視部技術研究課(令和4年度採用)

食品表示は消費者が食品を安全に摂取するとともに、自主的かつ合理的に食品を選択するための役割を持っており、FAMICでは科学的な検査や立入検査により、食品表示の適正化に寄与しています。

その中でも、私は食品の産地判別法の研究・開発に取り組んでいます。ニュースで報道されるような不適正表示の解明に開発した検査法が使用されるかもしれないと思うととても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/recruitment_internship/



Q & A 青刈りとうもろこしってなに？

Q 普段食べているスイートコーンを未成熟とうもろこしとも言うそうですが、“青刈りとうもろこし”とは何ですか。



A 青刈りとうもろこしとは、子実が完熟する前の黄熟期に刈り取ったとうもろこしのことです。

実だけでなく、茎、葉を含め収穫し、多くはサイレージ（サイロなどで発酵させたもの）として、主に乳用牛の飼料に利用します。

なお、これに用いるのは、スイートコーン（甘味種）ではなく、デントコーン（馬歯種）という品種です。

成長過程で実の糖分が、ほとんどデンプンに変わるため、甘味が少なく、そのまま食べるには向いていません。

どこで栽培されているの

下表のとおり、全国で9万5,500haの作付けがあり、北海道、栃木県、岩手県など、酪農の盛んな地域で多く栽培されています。



順位	青刈りとうもろこし作付面積 (2021年)		乳用牛飼養頭数 (2022年)		肉用牛飼養頭数 (2022年)	
	都道府県	作付面積	都道府県	飼養頭数	都道府県	飼養頭数
-	全国	95,500 ha	全国	1,371,000 頭	全国	2,614,000 頭
1	北海道	58,000 ha	北海道	846,100 頭	北海道	553,300 頭
2	栃木県	5,200 ha	栃木県	54,800 頭	鹿児島県	337,800 頭
3	岩手県	5,000 ha	熊本県	43,600 頭	宮崎県	254,500 頭
4	宮崎県	4,700 ha	岩手県	40,100 頭	熊本県	133,600 頭
5	熊本県	3,060 ha	群馬県	33,600 頭	岩手県	89,200 頭
6	茨城県	2,480 ha	千葉県	27,800 頭	長崎県	88,100 頭
7	群馬県	2,470 ha	茨城県	24,000 頭	栃木県	84,400 頭
8	鹿児島県	1,600 ha	愛知県	21,100 頭	宮城県	80,000 頭
9	千葉県	946 ha	宮城県	17,800 頭	沖縄県	78,000 頭
10	大分県	645 ha	岡山県	16,800 頭	群馬県	57,300 頭

農林水産省「作況調査」、 「畜産統計調査」

カツオ (鰹)



魚へんに堅いと書くカツオ。昔、主に干し固めて食べていたことなどからカタウオと呼ばれ、転じてカツオになったという説があります。

カツオについて

世界中の温暖な海域に生息し、世界中で食べられています。日本近海では、春(3~5月頃)に北上、秋(9月~11月頃)に南下するカツオが漁獲でき、どちらも旬になります。春のカツオは「上り鰹」「初鰹」と呼ばれ、脂が少なめでさっぱりした味わいです。秋のカツオは「戻り鰹」「下り鰹」と呼ばれ、脂が良くのっており、春に比べてモチリとした食感だそうです。

また、日本ではサバ科カツオ属のカツオと、サバ科マグロ属のマグロを区別していますが、欧米では「tuna(ツナ)」と一括りにされることも多いようです(カツオは英語で



「skipjack tuna」などと言います)。日本でもツナ缶では、カツオを使ったものとマグロを使ったものがありますね。

各地のカツオ料理

カツオは、縄文時代の貝塚から骨が発見されているほど、古くから食べられてきた食品です。カツオ節として、だしを使う和食には欠かせない食材になっているほか、カツオを使った郷土料理も各地にあります。



カツオのたたき

高知県の郷土料理、カツオのたたきは、おろして節にしたカツオを火であぶって厚めの刺身にし、塩を振って

表面を軽くたたいたものを、タレと薬味で食べる料理です。“たたき”は、調理の際、手で“たたいて”味をなじませたことに由来すると言われています。

静岡県では、「がわ」と呼ばれる、氷が入った冷たい味噌汁のような料理があります。生のカツオと梅干しを細かくたたき、味噌を加えて氷水でのばし、きゅうりや青シソなどの野菜と薬味を加えた料理です。なお、この料理の“たたき”は細切れのような状態にすることで、主にアジやイワシなどの魚で使うことが多い調理法です。



身を細かくする“たたき”

初鰹は縁起が良い食べ物

その季節に出始めたばかりのものを初物といます。日本では昔から、初物は縁起が良いと考えられており、初物を食べると75日寿命が延びるという意味で「初物七十五日」と言われてきました。

初鰹、初鮭、初茸(初松茸)、初茄子の4つは初物の代表格で、なかでも初鰹は江戸時代、江戸っ子の間で大人気だったそうです。初鰹の初物パワーにあやかって、健康で長生きしたいですね。



「FAMICメールマガジン」のご案内

「FAMICメールマガジン」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・講習会情報等）を配信しております。

どなたでも無料でご利用いただけますので、皆様の情報源の一つとしてぜひご利用ください。

なお、ご登録頂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。

登録は、下記のアドレスからお願いします。

http://www.famic.go.jp/mail_magazine/stand.html

配信は、月3回以上（原則として毎週水曜日）行っております。



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 「ラッキョウ」の花です。



ラッキョウ(辣蕪(韭))はヒガンバナ科ネギ属の多年草の野菜です。中国原産と言われ、鱗茎と呼ばれる地下茎部分を食べます。

種はできず、種球という球根を植えて栽培します。9月頃に植え付けると、翌年の6月頃の収穫期には1個の種球から10個ほどのラッキョウができるそうです。収穫を1年遅らせる2年堀りではさらに個数が増えて、30個以上収穫できたりするそうです。

鳥取、鹿児島、宮崎などで生産され、この3県で国内の生産量の8割ほどを占めます(令和2年産統計)。

沖縄の特産、島ラッキョウもラッキョウの一種です。一般的にラッキョウよりも小ぶりですが、香りと辛味が強いのが特徴です。また、ラッキョウの若採りはエシャレットと呼び、クセが弱いので主に生のまま味噌などを付けて食べられます(タマネギの仲間のエシャレットとは別物です)。

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>

令和5年5月22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。