

大きな目 小さな目

No.77

Sep. 2024

表紙の写真 へぎそば

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報をお届け

農産物の産地と皆さんをつなぐ
フードチェーン情報公表農産物JAS

飼料中の薬剤耐性菌

PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
形を見比べてみよう!



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 NEWS
- 04 さいたま本部 表示監視部 表示指導課
- 06 フードチェーン情報公表農産物JAS
- 08 飼料中の薬剤耐性菌
- 10 PICK UP! Fun! Fun! FAMIC 形を見比べてみよう!
- 12 新たな発見! FAMIC公式Facebook
- 14 Q&A 日本の食品の外国への輸出はどのくらいあるの?
- 15 食材百科 柿
- 16 JASオンラインセミナーを開催します!

花クイズ

Q. 何の花でしょう?



ヒント

写真左下の小さな莢がヒントです。花の色は、ピンクや紫などの品種もあります。完熟した種子を食べますが、若い莢も野菜として食べられています。
(答えは 16 ページ)



表紙の写真
へぎそば

布海苔(ふのり)という海藻をつなぎに使った、新潟県魚沼地方が発祥といわれるそばです。

もともとは織物づくりの中で、糸に張りを持たせるための糊付けに用いられていた布海苔を、そばのつなぎに使えないかと考えたのが始まりといわれています。へぎそばの「へぎ」は剥ぎ(はぎ)が訛ったものといわれ、そばを盛り付ける、木を剥いでできた板を使った四角い器を指しています。一口ずつ、美しく盛り付けられているのも特徴です。この盛り方も、織物をする時の糸を撚り紡いだ(よみつむいだ)「かせぐり」から生まれたようです。布海苔を使うことから生まれる、ツルツルとした食感と、コシの強さが魅力です。

◎「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。

2024(令和6)年度公開調査研究発表会の開催日が決定しました

FAMICは、肥料、農薬、飼料などの安全性や食品表示の真正性を確認するための検査・分析技術に関する調査研究、業務を行う上で必要な調査等に取り組んでいます。こうした取り組みを多くの方々を知っていただくため、公開発表会を開催しており、2024(令和6)年度は以下のとおり開催する予定です。

日時：2024(令和6)年11月26日(火) 13:30開始予定(3時間半程度)
 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)

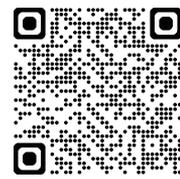


2023(令和5)年度発表会
 開会挨拶(FAMIC理事長)

今年度のプログラムや参加申込み方法は**10月上旬頃**、FAMICホームページの行事・講習会情報でお知らせいたします。

参加を希望される方は、ホームページからご確認をお願いいたします。

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



2024年10月上旬
 申込み方法掲載予定

広報誌「大きな目小さな目」アンケート実施中!

広報誌「大きな目小さな目」では、アンケートを実施しております。

少しでも多くの皆様のお役に立てる広報誌を目指して参りますので、アンケートへのご協力をよろしくお願いいたします。前号No.76よりリニューアルしたレイアウトについても、ご意見をいただくと幸いです!

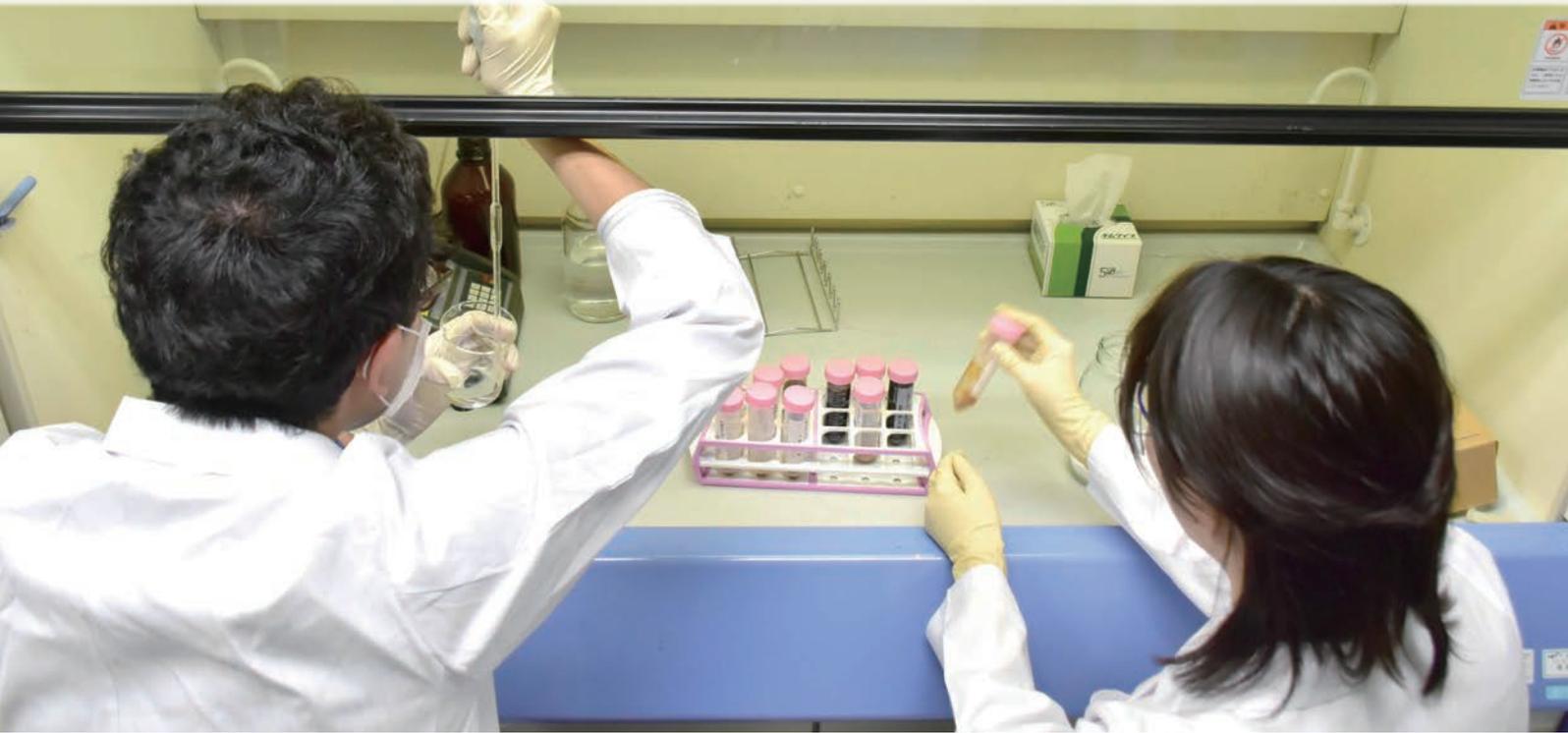


FAMICウェブサイトからのご回答はこちら!
http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/

No.76 p3
 FAMICの仕事紹介コーナー
 「ピックアップFAMIC」

ピックアップ FAMIC

さいたま本部 表示監視部 表示指導課



科学的な検査に基づく食品表示の監視により、表示の適正化に貢献

食品表示は大切な情報

皆さんは食品を買うときに、表示されている原産地や、原材料などの情報を参考にすることがあるのではないのでしょうか。

食品表示は、消費者が食品の内容を正しく理解し選択したり、摂取する際の安全を確保したりするうえで重要な情報源となっています。食品表示のルールは、食品表示法において「食品表示基準」が定められており、販売されるすべての食品には、基準に従って表示が付されています。

万が一食品事故が生じた場合には、食品表示は原因の究明や製品回収などの行政措置を行うための手がかりにもなります。

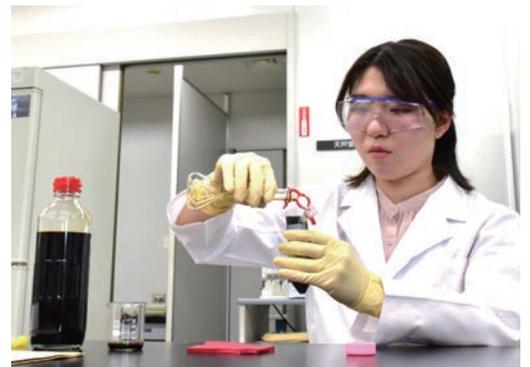
食品表示の監視業務

表示指導課は、食品の原産地や食品に使用される原材料などが正しく表示されているかを、科学的な検査により確認しています。例えば、ソーセージの肉種判別や干しそばのそば粉の配合割合など、様々な検査を行っています。

検査の結果、不適正な表示や偽装表示の疑いがある場合には、農林水産省と協力して製造工場などへの立入検査を行います。

表示の適正化に向けた措置に貢献

科学的な検査や、立入検査により得られる情報は、農林水産省等の行政機関による、不適正表示に対する行政措置（原因究明、再発防止対策の実施などについての指示や事業者名の公表など）に用いられます。



しょうゆ及びしょうゆ加工品の醸造方式の判別

しょうゆに有機溶媒を加えて抽出した成分を機器で分析し、レブリン酸が含まれているかを調べます。

レブリン酸は、アミノ酸液（大豆などの植物性たんぱく質を酸で処理したもの）に含まれる成分です。

昔ながらの製法である「本醸造方式」のしょうゆは、アミノ酸液を使用しません。そのため、一定量のレブリン酸が検出された場合は、「本醸造方式」以外の醸造方式（例えば、「混合醸造方式」など）により醸造されたしょうゆの疑いがあります。

市販の食品を購入して検査

科学的な検査は、一般の消費者が購入するものと同じ食品を対象に行います。このため、職員が全国の食料品を販売する店舗に出向き、検査する食品を消費者と同じように購入しています。消費者から食品表示110番に寄せられた疑義情報を基に、検査を行うこともあります。



検査対象の食品は、まず外観を確認し、その状態についての記録を残してから検査を行います。DNA分析や元素分析による、原産地や魚種の判別などを行う場合は、鑑定課に検査を引き継ぎます。

表示指導課を支える表示監視の体制

FAMICの全国7カ所にある表示指導課は、約70名体制で食品表示の監視業務を行っています。

表示指導課を支えるために、表示監視部には鑑定課（DNA分析、元素分析などを行う）、技術研究課（分析法の開発を行う）、表示監視官（立入検査における現場との連絡調整、進行管理を行う）という部署があります。

さいたま本部の表示指導課では、全体の検査計画を決めたり、検査結果を取りまとめたりもしています。

科学的検査がきっかけで立入検査を行い行政措置につながった事例



いか加工品：特色のある原材料の不適正表示

いか加工品について、科学的検査をきっかけとして、FAMICは農林水産省と協力して立入検査等を行いました。その結果、原材料に「スルメイカ」を使用していないにもかかわらず、商品表面に「スルメイカ」を使用している旨の不適正な強調表示をしていたことを確認しました。このため、農林水産省は事業者に対し、食品表示法に基づき、表示の是正、原因究明や再発防止策の実施などについて指示を行いました。



さば加工品：原料原産地名の不適正表示

さば加工品について、科学的検査をきっかけとして、FAMICは農林水産省と協力して立入検査等を行いました。その結果、原料原産地が「ノルウェー産」であるにもかかわらず「国内産」と表示し、また、商品の表面に「鮭子原料使用」と事実と異なる表示をしていたことを確認しました。このため、農林水産省は事業者に対し、食品表示法に基づき、表示の是正、原因究明や再発防止策の実施などについて指示を行いました。

※ 画像はイメージです。



Comment

立入検査は、準備、協力、相談が大事

立入検査を行うときは、いつも次のことを心がけています。

- 検査に入る前に、どのように検査を進めれば疑義を解明できるか、質問事項等を考える**準備**に時間をかけます。
- 検査員全員が事前に打ち合わせた検査手順で、疑義の解明に向けて**協力**します。
- 検査員だけで検査が思うように進められなくなった時、別の検査手段や視点を変えるために、表示監視官に**相談**します。

Comment

科学的な検査の的確な実施のために

科学的検査により得られた情報は、農林水産省等の行政機関が実施する、不適正表示や偽装表示の解明のための立入検査のきっかけとなります。このため表示指導課は、検査の迅速な実施・報告、分析結果の信頼性確保に努めています。

(表示監視部 表示指導課長)



JASだより JAS

農産物の産地と皆さんをつなぐ

フードチェーン情報公表農産物JAS

～レタス、メロン、ぶどう、いちご、米に注目です!～

皆さんは野菜や果物を買うときに、どのようなことを気にして選んでいますか?できるだけ新鮮なものや、見た目の良いものなどを選んでいたり、農産物がどのように管理されてきたのかわかると、品質を判断する目安になりますよね!そこで、農産物が出荷され、お店に届くまでにどのように管理されてきたのかがわかる、「フードチェーン情報公表農産物の日本農林規格(JAS)」をご紹介します。このJASは、「レタス・メロン・ぶどう」を対象にして、2023年3月に制定されました。また、「いちご」と「米」も対象とするため、2024年3月に改正されました。

知りたい情報がその場でわかる

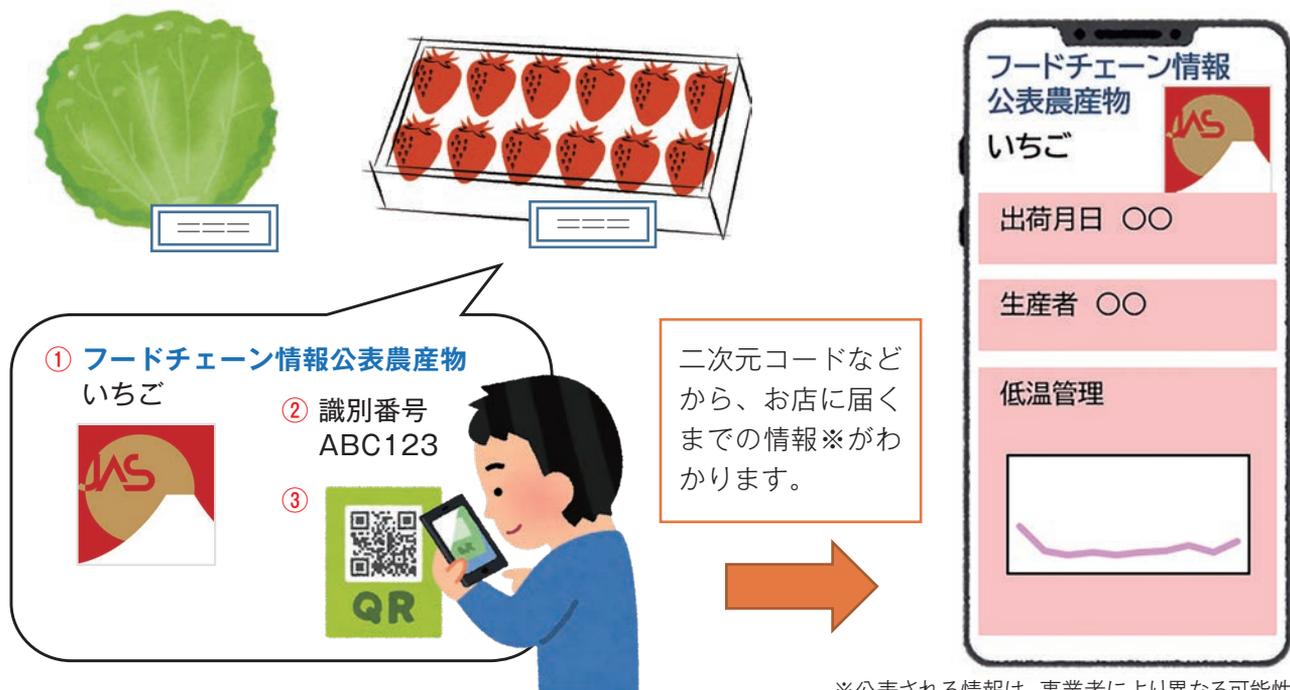
このJASでは、農産物の移動や所在、お店に届くまでにどのように温度管理されてきたのかなどの情報を「フードチェーン情報」と呼びます。このJASの基準を満たす農産物には、“フードチェーン情報公表農産物”という用語や、識別番号を表示することが定められています。さらに、フードチェーン情報の公表の方法の表示も定められています。お店で農産物を手にしたときに、表示されたホームページアドレスにアクセスしたり、二次元コードを読み込むことにより、フードチェーン情報を知ることができる仕組みです。

このJASで求められている事項

- ① 識別番号の付与及び保持
- ② 流通行程管理基準に従った管理
- ③ フードチェーン情報の記録・保存及び公表

農産物に表示される事項

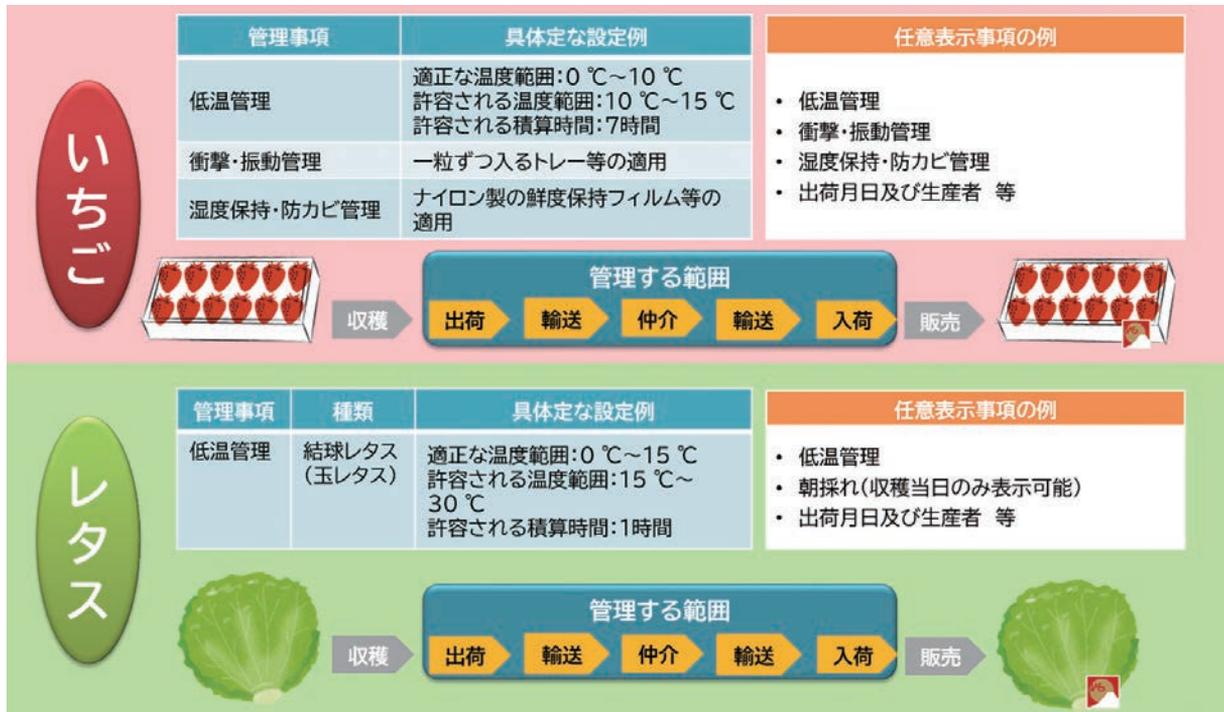
- ① “フードチェーン情報公表農産物”という用語
- ② 識別番号
- ③ フードチェーン情報の公表の方法(二次元コードなど)



2024年2月9日開催日本農林規格調査会 資料3「日本農林規格の改正について」(農林水産省)
<https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/attach/pdf/240209-4.pdf> をもとにFAMIC作成

実際にどうやって管理されるの？

このJASには、それぞれの農産物について、出荷されてからお店に届くまでの品質維持のための管理基準も定められています。さらに、具体的にどのような管理をすればよいか分かりやすいよう、科学的データに基づいた管理基準の設定例も示されています。いちごとレタスの例を見てみましょう。



2024年2月9日開催日本農林規格調査会 資料3「日本農林規格の改正について」(農林水産省)
<https://www.maff.go.jp/j/jas/kaigi/attach/pdf/240209-4.pdf> をもとにFAMIC作成

いちご

いちごは、輸送中に衝撃で痛んだり、カビが生えたりして品質が低下しないように配慮する必要があります。そのため、低温管理、衝撃・振動の管理や、湿度保持・防カビ管理についての管理基準が定められています。

この参考として、流通時の適正温度や、衝撃やカビなどからいちごを守る包装の方法などが例示されています。このうち適正温度については、凍結によっていちごの品質が悪くなることを避けるため、0℃~10℃が例示されています。他に、積み降ろしのときなどの温度管理ができない場合も考え、このようなときに許される温度条件も例示されています。

レタス

レタスは、出荷前に冷やして中心温度を下げておくと、周囲の温度が上がっても、レタス自体の温度があまり変わらないことが知られています。そのため、結球レタス(玉レタス)では、出荷前の中心温度について、管理基準が定められています。他にも、レタスを「朝採れ」と表示して販売する場合には、午前0時から午前9時までに収穫したレタスで、かつ、収穫の当日中でなければ表示できないように厳しい管理基準が定められています。

また、いちごと同様、流通時の適正な温度や、温度管理ができない場合に許される温度条件などが、参考として例示されています。

このような農産物の管理の情報や、出荷日などの情報を、事業者が任意で表示することができます。

メロン・ぶどう・米も管理基準が定められています。それぞれ特徴があるため、チェックしてみてください!



▼JASはこちらから(出典:農林水産省ウェブサイト)

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_standard/attach/pdf/index-336.pdf

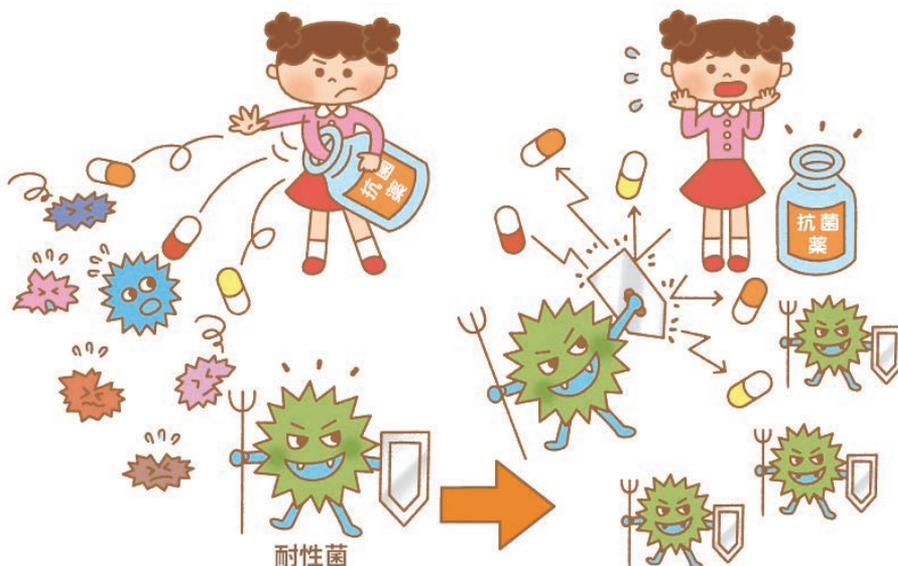
飼料中の薬剤耐性菌

人や動物の医療分野では、薬剤耐性菌が世界的な問題となっています。これまでの薬剤耐性菌の調査は、主に人や家畜を対象としており、飼料（家畜が食べるえさ）を対象とした報告は、世界的にもほとんどありません。薬剤耐性菌は環境にも分布しているため、FAMICは国内の飼料工場のご協力のもと、飼料中の細菌（腸球菌）の薬剤耐性を調べました。

(1) 薬剤耐性菌とは？

細菌が原因の病気に使う薬を抗菌薬といい、その抗菌薬に対して抵抗性を持つ細菌を薬剤耐性菌といいます。もともと薬剤耐性の仕組みを持っている細菌もありますが、他の細菌から耐性の仕組みをもらったり、突然変異することで、細菌が耐性を獲得することもあります。耐性を持った細菌に抗菌薬を使用しても狙い通りに死滅させることができないため、その細菌は生き残り、増えてしまいます。その結果、病気が治らなくなったり、治りが遅くなったりします。

生き残った薬剤耐性菌が増える



出典：国立国際医療研究センター病院AMR臨床リファレンスセンターウェブサイト
<https://amr.ncgm.go.jp/general/1-2-1.html>

(2) 求められる薬剤耐性対策

抗菌薬が医療、獣医療、畜水産、農業などの現場で使用されることにより、薬剤耐性菌が生き残り、増えてしまうことがあります。また薬剤耐性菌は、食品や環境などを介して人に広がるのが指摘されています。そのため、各分野が一体となって取り組むワンヘルス・アプローチの考えのもと、薬剤耐性対策を進めることが求められています。

これまで、薬剤耐性菌は主に、抗菌薬を使う人や家畜を対象に調査されてきました。一方で、農場から食卓までのフードチェーンの上流に位置する、飼料を対象にした調査は世界的にもほとんどなく、情報が必要とされています。



出典（左右の画像共に）：
国立国際医療研究センター病院AMR臨床リファレンスセンターウェブサイト
<https://amr.ncgm.go.jp/infographics/007.html>

(3) FAMICによる飼料の調査

FAMICは、ワンヘルス・アプローチの観点から、飼料を対象に薬剤耐性菌の調査を行いました。

牛や豚、鶏が食べる飼料は、とうもろこしや麦などの穀類をはじめ、植物油かすや動物質性飼料（畜種によっては一部使用不可）などが含まれており、これらの飼料を幅広く調査しました。薬剤耐性が問題となる細菌のうち、腸球菌は環境中に広く分布しています。飼料からも多く分離されることから、今回の調査は腸球菌を対象としました。調査では、国内の飼料工場から飼料計332点を採取しました。それらの飼料について、FAMICで腸球菌を分離し、菌の種類を特定したうえで、薬剤耐性を調べました。

FAMICによる調査項目の例

グラム染色

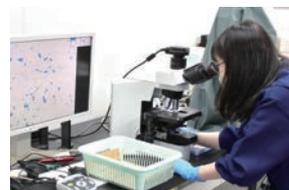
菌の種類を特定するために行う試験の一つです。菌を試薬で染色して、調査対象である「腸球菌」と特徴が一致するか確認します。腸球菌と同じタイプの菌である場合、青色に染色されます（染色される色は使用する試薬により若干異なります）。



プレパラート（観察用のガラス板）に菌を乗せ、固定する。



菌の固定された面に染色液を滴下し、菌を染色する。



顕微鏡で観察し、菌が青色に染色されているかを確認。

薬剤感受性試験

プレートのウェル（くぼみ）に異なる濃度の薬剤と、菌の培養液を入れて腸球菌を培養します。各ウェルでの発育の程度を観察することで、薬剤に耐性を持つかを調べます。腸球菌が発育し増えた場合、ウェルが白く見えます。



腸球菌とは？

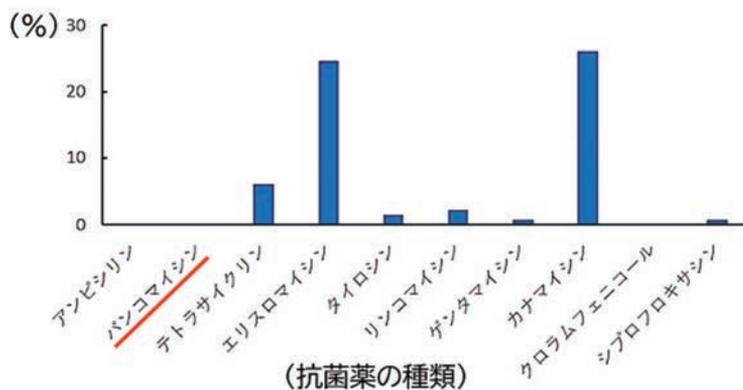
腸球菌 (*Enterococcus*) は、昆虫から人まであらゆる動物の腸管、食品、植物、土壌、水など、私たちの生活環境のなかで身近に存在している細菌です。もともと病原性は強くありませんが、高齢者や基礎疾患をもった方が感染すると重症になる場合があります。特に、その治療に重要な抗菌薬であるバンコマイシンが効かない腸球菌（バンコマイシン耐性腸球菌）が、医療分野で問題となっています。



グラム染色により、青色に染色された腸球菌

(4) 調査の結果

今回の調査では、飼料中に存在した腸球菌のほとんどは、抗菌薬に感受性（細菌が抗菌薬により感染力を失ったり、死滅したりすること）を示しました。しかし、一部の腸球菌は、もともと耐性を持たない抗菌薬に対して耐性を持つことが明らかになりました。なお、医療上重要な抗菌薬であるバンコマイシンに耐性を持つ腸球菌は、飼料からは検出されませんでした。



薬剤耐性率の調査結果

飼料から見つかった腸球菌の薬剤耐性を調査しました。グラフは、それぞれの抗菌薬について薬剤耐性を示した菌の割合を示しています。

◆おわりに

今回の調査から、家畜が食べる飼料の中の薬剤耐性菌について、有用な情報が得られました。飼料を対象とした調査は世界的に情報が少なく、今後の薬剤耐性菌対策への貢献が期待されます。

発表論文

Prevalence and antimicrobial resistance of *Enterococcus* spp. isolated from animal feed in Japan. Yamagami Y, Asao M, Takahashi A, Hashimoto Y, Okuyama N, Arai E, Arihara W, Masui R, Shimazaki Y. *Frontiers in Veterinary Science*, 10:1328552, 2024. DOI: 10.3389/fvets.2023.1328552

形を見比べてみよう!

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4回目は、「葉っぱスタンプ・葉っぱこすり絵」の第2弾として「形を見比べてみよう!」の動画を紹介いたします。



植物の種類は、葉っぱの形などからわかることがあります。今回の動画は、葉っぱスタンプ・葉っぱこすり絵で、葉っぱの形を見比べる内容です。



ここから
見てみよう!



1 植物の病気の例（赤星病）



これは、りんごの葉に発生した赤星病という植物の病気の病斑びょうはんです。放っておくと葉っぱが枯れてしまったり、果実にも発生したりします。そのため、りんごの産地では赤星病を発生させないように、農薬を散布するなどの対策を行っています。



赤星病は他の果樹にも発生するのかな?

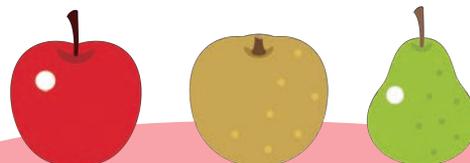
赤星病が発生する果樹

りんご
なし
カリン
マルメロ
・・・等

バラ科の
果樹



りんごは「バラ科」の植物です。赤星病は、同じバラ科のなし、かりん、マルメロなどにも発生することがあります。





2 葉っぱの見比べ



問題1 次の画像はある植物の葉っぱですが、それぞれ何の葉っぱでしょうか？



問題1の答え ①はりんご、②はもも、③はうめの葉っぱです。これらは全て「バラ科」の植物です。バラ科の植物には、実が食べられるものが多いです。



問題2 次の画像はツバキ（左側）とチャノキ（右側）の葉っぱです。形が似ていますが、それぞれ何科の植物でしょうか？



問題2の答え

両方とも「ツバキ科」の植物です。椿（ツバキ）は赤い花を咲かせるものが多いですが、茶（チャノキ）は白い花を咲かせます。なお、ツバキ科の学名（*Theaceae*）は、ラテン語で茶を意味する「Thea」がもとになっています。

これらの画像は、前号（No.76）でご紹介した「葉っぱスタンプ」で描いたものです。



▼No.76はこちら！

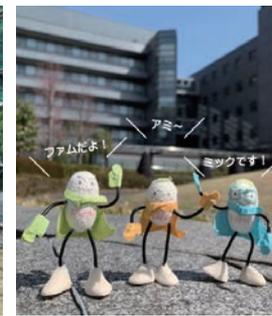
http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/202405_76.pdf#page=10



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。



新たな発見！ FAMIC 公式Facebook



公式Facebookは2021年4月に開設し、2024年で4年目を迎えました。これまで、FAMIC職員ならではの視点で、FAMICのホームページでは紹介しきれない食品や農業、FAMICの業務に関連した内容を発信してきました。今回は、過去の投稿の中からイチオシの記事をご紹介します。

職員独自の視点で発信！



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となって作成しています。

有機の日の投稿
～担当者、心の一かけ～
「有機酒で辛口上司も甘口に」

毎月8日は有機の日です。ご存知でしたか？
2022年10月から、有機酒類も有機JASの対象となりました。
お店に並ぶ有機酒がこれから少しずつ増えてくるのが楽しみです。

季節のお花紹介



パクチーの花

季節のお花紹介シリーズでは、おもに東京都小平市にある農業検査部に咲くお花の紹介をしています。

「パクチー」といえば葉が思い浮かびますが、乾燥させた実は「コリアンダーシード」と呼ばれることが多く、カレーなどにスパイスとして使われます！



実は茶色く乾燥すると、スパイス（コリアンダーシード）になります

懐かしの?レトロアイテム



2022年、FAMICは15周年*を迎えました。その記念として、旧庁舎やレトロなアイテムに注目して、過去を少しだけ紐解きつつ、FAMICをご紹介します企画を行いました。ここでは、この15周年企画シリーズに登場したレトロアイテムたちをお楽しみください。

*FAMICは、3つの独立行政法人（農林水産消費技術センター、肥飼料検査所、農薬検査所）が2007年に統合して誕生し、2022年で15周年を迎えました。

輸出検査の合格印



印面のくぼみに、検査年月日と検査官の固有の番号を入れ押印します。



印影。
JAPANESE GOVERNMENT
(日本国政府)の文字がありました。

農林水産消費技術センターの前々身は、輸出品検査所でした(1951年(昭和26年)設立)。緑茶をはじめ、乾しいたけ、うんしゅうみかんといった農産物や魚粉、寒天などの水産物、珍しいところでは「バックンサナダ」(麦わらを平たくつぶし、真田紐のように編んだもの)なども輸出時に検査していました。いずれも、粗悪な産品を輸出しないという視点で基準が設けられていたようです。

肥検回報

戦後まだ物資不足の頃、肥料の需要が増えつつある中で、粗悪な肥料を販売する悪質な業者を取り締まるため、肥飼料検査所の前身の一つである、肥料検査所が設立されました。肥料は肥料取締法で規制され、その取締りは当時の農林省職員と都道府県職員で実施していました。肥検回報は、これら職員間で相互に情報共有するために、1948年(昭和23年)7月に創刊し、配布されていました。

発行部数の減少などの理由から、
2001年(平成13年)3月発行の
273号をもって廃刊となりました。



農林省農薬検査所の看板



終戦直後の復興期、食糧の増産が何よりの急務で、農業資材の確保が必要とされましたが、農薬の不足で町には粗悪なものが出回っていたようです。そこで、農薬の品質の確保を図り、農業生産の安定に資することを目的とした農薬取締法が1948年(昭和23年)に制定。それに先立って農薬取締法に基づく農薬の登録検査(現在は登録審査)と取締りを行う機関として、農薬検査所が1947年(昭和22年)に設立されました。

公式Facebookのご紹介はいかがだったでしょうか。
さらに知りたい方は、FAMIC公式Facebookを検索し、投稿をご覧ください。

4月から開始した公式Xも、併せてご覧いただくと幸いです。

Facebook



<https://www.facebook.com/famamimic/>

X



https://x.com/FAMIC_JAPAN

Q & A

日本の食品の外国への輸出はどのくらいあるの？



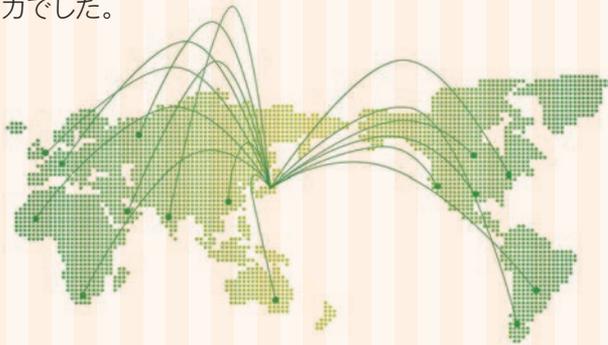
Q 我が国の農林水産物の海外への輸出はどれくらい増えているのでしょうか？

A

農林水産省は、令和6年4月2日に「農林水産物輸出入概況2023年(令和5年)」を公表しました。2023年の農林水産物・食品の輸出額は、過去最高の1兆3581億円となり、2022年比で209億円(1.6%)の増加となりました。

農産物、林産物、水産物それぞれの実績は、
 農産物：9059億円(対前年比+2.2%)、
 林産物：621億円(対前年比▲2.7%)、
 水産物：3901億円(対前年比+0.7%)、
 となりました。

また輸出先は、1位が中国、2位が香港、3位がアメリカでした。



2023年はアフターコロナにより、人々が外出や外食をする機会が2022年より回復し、また円安の影響により、上半期の輸出実績は対前年同期比+9.6%と比較的順調でした。一方、下半期においては中国が輸入規制を行ったため、中国等向け輸出が大幅に減少しました。1年を通して見ると、昨年水準を若干上回りました。

品目別では、欧米向けの緑茶、韓国向けのビールの輸出額が大きく増加しました。一方で、水産物及び清酒等は中国向けの輸出額が大きく減少しました。

政府は、令和7(2025)年に2兆円、令和12(2030)年に5兆円とする輸出目標の達成に向けて、更なる輸出拡大に取り組んでいます。

主な品目別の輸出額(2023年)

主な品目	金額(対前年比)
アルコール飲料 (うち ビール) (うち 清酒)	1344億円(▲3.4%) (179億円(+66.6%)) (41億円(▲13.5%))
ホタテ貝(生鮮・冷蔵・ 塩蔵・乾燥・くん製)	689億円(▲24.4%)
牛 肉	570億円(+11.0%)
ソース混合調味料	544億円(+12.4%)
清涼飲料水	537億円(+11.3%)
ぶ り	418億円(+15.2%)
緑 茶	292億円(+33.3%)
かつお・まぐろ類 (生鮮・冷蔵・冷凍)	227億円(+27.0%)
りんご	167億円(▲10.7%)
さば(生鮮・冷蔵・冷凍)	122億円(▲35.2%)
米(援助米除く)	94億円(+27.5%)
製 材	65億円(▲29.5%)
いちご	62億円(+17.6%)

上位6ヶ国・地域への輸出額(2023年)

国・地域	輸出額(対前年比)
中国	2371億円(▲14.8%)
香港	2365億円(+13.4%)
アメリカ	2062億円(+6.0%)
台湾	1532億円(+2.9%)
韓国	761億円(+14.1%)
ベトナム	697億円(▲3.8%)

※農林水産省「農林水産物輸出入概況2023年(令和5年)」

食 材 百 科

柿

柿は8世紀に編纂された「古事記」、「日本書紀」にも記述がみられるなど、古くから日本人に親しまれた果物のひとつです。鮮やかに色づいた柿が実っている風景は、秋の深まりを感じさせてくれます。

○ 柿について

柿の原産地は中国ともいわれていますが、諸説あるようです。

カキノキ科カキノキ属の一種で、学名を「*Diospyros kaki* (ディオスピロス・カキ)」といい、日本語がそのまま学名に含まれています。

柿の実には、ビタミンC、β-カロテン、タンニン、食物繊維など、多くの栄養素が含まれていることから、「柿が赤くなると医者が青くなる」ということわざもあります。

○ 柿の品種

柿には甘柿と渋柿があり、甘柿では「富有」^{ふゆう}、「次郎」^{にしむらわせ}、「西村早生」^{にしむらわせ}が、渋柿では「平核無」^{ひらたねなし}、「刀根早生」^{とねわせ}が多く栽培されています。

また、ちょっと変わった品種に「突核無」^{とつたねなし}があります。これは「平核無」^{ひらたねなし}の枝変わり(突然変異)とされ、果実の大きさが長径2 cm~4 cm程度、果重は30 g~50 g位の小さな柿で、種もないため、ひとくちで食べられるのが特徴です。

岐阜県と新潟県で、「ベビーパーシモン」の名称で出荷されています。



富有柿



ベビーパーシモン

○ 柿の日

10月26日は「柿の日」です。俳人、正岡子規が、明治28年10月26日に始まる奈良旅行で、有名な「柿食へば鐘が鳴るなり法隆寺」の句を詠んだとされています。このことにちなみ、全国果樹研究連合会によって2005(平成17)年に制定されました。

JASオンラインセミナーを開催します！

令和6年度 **JAS** オンラインセミナー

—JASから始まるルールメイカーへの道—

参加費無料 自らの手で新たなルール(規格)を作ってみませんか？

国家規格であるJASは、農林水産・食品分野の新しい技術、優れた製品、こだわりの取組など、「強み」を国内外にアピールできるビジネスツールです。本セミナーでは、JASの制定や活用方法を幅広くご紹介します。

日程・テーマ		
第1回 10/10 (木) 13:30~	第2回 11/14 (木) 13:30~	第3回 11/28 (木) 13:30~
ルールメイキングにJASを! ~国際標準化まで見据えた標準化戦略~	みそJAS ~日本の伝統を世界へ~ ベジタリアン・ヴィーガンJAS ~ベジタリアンやヴィーガンの方の適切な商品選択のために~	日持ち生産管理 切り花JAS ~切り花の日持ち向上を目指して~ 有機レストランJAS ~より使いやすいJASへ もっと有機レストランを身近に~

広報誌でもたびたび紹介している日本農林規格、通称「JAS」（食品や農林水産分野での国家規格です！）がどのように検討、制定されているか、ご存じですか？

本セミナーでは10月から11月まで、全3回にわたり、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。

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。

参加費無料



http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2024/

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！

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 いんげんまめの花です。



いんげんまめは世界中で最もよく食べられている豆の一つで、メキシコを中心とした中央アメリカが原産地といわれています。日本へは江戸時代に禅僧の隠元が伝えたことから、隠元豆(いんげんまめ)と呼ばれるようになったと伝えられています。明治時代にアメリカから種子が輸入されてから、本格的な栽培が始まりました。国内の主な産地は北海道です。

豆全体が真っ白な「白金時豆」、赤紫色の「金時豆」、皮に黄褐色の虎斑模様がある「虎豆」など、豆のサイズや色の異なるたくさんの種類があります。

国内では、主に煮豆、甘納豆や白あんの材料として利用されていますが、海外では煮物や焼き物、スープやサラダなど、様々な料理に使われています。

いんげんまめの若いさやを野菜として食べる「さやいんげん」は、乾燥豆として利用するいんげんまめとは品種が異なります。

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 (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>

2024(令和6)年9月20日発行

