



大きな目 小さな目

No.78

Jan. 2025

表紙の写真 かぶらずし

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報をお届け

JASフローリングの検査

～快適な住まいのために～

原産地判別のための元素分析

～ブロッコリーの原産地判別法の開発～

汚泥資源を有効活用！

新たな肥料「菌体りん酸肥料」



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 年頭のごあいさつ
- 04 農薬検査部 農薬品質審査課
- 06 JASフローリングの検査 ~快適な住まいのために~
- 08 原産地判別のための元素分析 ~ブロッコリーの原産地判別法の開発~
- 10 汚泥資源を有効活用！ 新たな肥料「菌体りん酸肥料」
- 12 NEWS
- 13 職員採用案内
- 14 Q&A 日本にお米の品種はどのくらいあるの？
- 15 食材百科 ちよろぎ
- 16 アンケートへのご協力ありがとうございました



表紙の写真
かぶらずし

塩漬けたかぶに塩漬けた^{ぶり}鰯をはさみ、米糍でつくった甘酒に漬け込んで発酵させた、石川県を代表する発酵食品です。「なれずし」の一つで、酢飯を使った寿司とは異なります。

起源については諸説ありますが、少なくとも江戸時代には食べられていたとされています。年末年始の贈答品として用いられるなど、人をもてなすメニューの一つとされてきました。米糍を使うことから生まれる、優しく豊かな味わいと香りが特徴です。

令和6年能登半島地震から1年が経ちました。今あらためて、被災された皆様にお見舞いを申し上げます。

◎「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。

花クイズ

Q. 何の花でしょう？



ヒント

おひたしにしたり、バター炒めにしたり、お馴染みの葉物野菜です。雄しべだけがある雄花(左)をつける株と、雌しべだけがある雌花(右)をつける株があります。

(答えは 16 ページ)

明けましておめでとうございます

今年は巳年に因み、新たな良い事が多く生まれることを願っています。

昨年、日本と米国では今後の社会、経済の行方を左右する大きな選挙が行われました。誰もがより良い社会になる事を望んでいますが、世の中にはなかなか解決できない多くの課題があります。

世界食糧計画などの発表によると、2023年の世界の飢餓人口は7億5700万人で3年連続の高止まりとなり、世界の11人に1人、アフリカでは5人に1人が飢餓に直面しています。

紛争や気候変動が主な原因ですが、2030年までに飢餓を撲滅するとしたSDGs（持続可能な開発目標）の目標達成にはほど遠い状況です。私たちはこれらのことに関心を持ち続けなければならないと思います。

FAMICは、安心して農林水産業を営める社会、安心して食品を選び楽しめる社会をめざし様々な課題に取り組んでいます。

これはSDGsが目指す持続可能な食料生産に向けた取り組みでもあります。

品質が確かで安全な肥料、農薬、飼料は安定した食料生産に不可欠です。そして、お店で手にする食品などはあたりまえに品質、安全性が約束されていなければなりません。

FAMICは食品、肥料、農薬、飼料などの品質や安全性を守るため、科学的検査・分析の技術力向上と皆様への情報の提供に引き続き努めてまいります。

皆様のご理解とご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。

FAMIC（ファミック）

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

理事長 **木内 岳志**



ピックアップ FAMIC

農薬検査部(東京都小平市) 農薬品質審査課



農薬の有効性や安全性の基礎となる品質審査

農薬の安全を守るための「農薬登録制度」

農薬を製造したり、外国から輸入したりするためには、あらかじめ農林水産大臣に登録を申請し、審査を受ける必要があります。FAMICは、農林水産大臣の指示にしたがって、登録申請された農薬の安全性や品質をチェックしています。農薬の成分に効き目があるか、使ったときに人や家畜、農作物や環境に悪い影響がないかを細かく調べます。また、消費者庁や環境省が定める基準(安全のためのルール)を守っているかどうかを確認し、その結果を農林水産大臣に報告します。このような厳しいチェックを通った農薬だけが、登録されて使うことができます。登録された農薬は、使い方や注意点もきちんと決められています。

農薬品質審査課の仕事

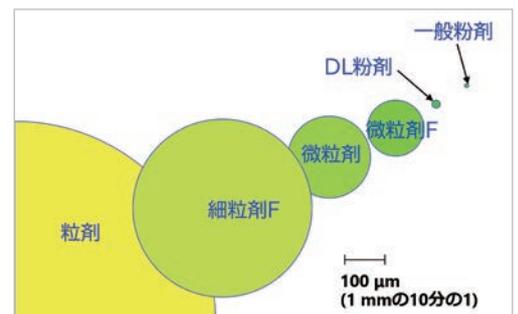
農薬品質審査課では、農薬の基本的な性質について詳しく調べています。まず、農薬の中に入っている「有効成分」という、農薬の効き目を持つ成分の化学構造式や性質(どのくらい水に溶けやすいかなど)を確認します。さらに、有効成分に加える「補助成分」も調べます。この補助成分は、有効成分がうまく効き目を発揮できるようにしたり、農薬が一定の形状を保つために入れられているものです。製品化された農薬の性質や、時間が経っても成分や性質が変わらないかを試験して決める、使用期限についても確認しています。これらの項目は、農薬の有効性や安全性を確認するために大切な情報です。



農薬製剤の粒度分布
(粒の大きさの分布)の検査

粒や粉の形をした農薬には、様々な大きさの粒が含まれます。その粒の大きさの範囲により、農薬の名称が変わります。

検査では、編み目の大きさの異なる複数の網ふるいに農薬の製品を通すことで、粒の大きさの範囲を調べます。



粒や粉の農薬の大きさ(イメージ)

農薬製剤の成分や性質を調べる検査

農薬品質審査課では、農薬の登録を申請するときに提出される、製造予定の農薬製剤(粒や液状など、製品として形にした農薬)の見本について、申請内容と合っているかどうかを科学的な検査で確認します。たとえば、粒状の農薬なら粒の大きさ、液体の農薬なら粘り気など、形や使い方に合わせた性質をチェックします。これを「**物理的・化学的性状**」といいます。きちんと効いたり、安全に使える農薬であるために、この性質はとても重要です。農薬の種類ごとに必要な性質が違うので、検査項目も異なります。それぞれの農薬に合わせて定められた項目を一つひとつ丁寧に調べ、問題なく使える品質かを確認しています。



液体の粘り気を測定する粘度計

立入検査での農薬のチェック

FAMICは農薬取締法に基づいて、定期的に農薬を作っている工場に立ち入り、農薬が登録されている内容どおりに作られているかを確認しています。このとき、実際に作られた農薬の現物を持ち帰って検査します。農薬品質審査課では、これらの農薬の物理的・化学的性状や成分が、登録されたとおりであるかを、科学的な検査によって確認しています。複数の工場から持ち帰られた農薬について、集中して検査を行い、できるだけ早く農林水産大臣に結果を報告できるよう努めています。このように、市場に出回る農薬についても、その品質をチェックしています。



農薬製剤に含まれる有効成分量の検査

▼ 農薬品質審査課の業務については、バックナンバー記事もご覧ください! (2022年1月発行 No.67 P10)

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/202201-67.pdf#page=10



Comment

農薬の品質の確保のために

農薬品質審査課では、実際に販売される農薬の見本について、成分や性質をしっかり確認しています。皆さんが問題なく農薬を使えるように、農薬の品質を厳しく審査しています。

(農薬検査部 農薬品質審査課長)

農薬検査部 常設展示室のご案内

FAMIC農薬検査部では、常設展示室を開設しています。

展示室では、農薬に関する歴史や農薬検査部の業務をパネルでご紹介するほか、農薬散布に使用する防護装備や器具などを展示しています。

皆さまのご来訪お待ちしております。



ファミックキャラクターも皆さまをお待ちしています!

▼ 詳細はこちらから (FAMIC webサイト)

<http://www.famic.go.jp/information/ippankoukai/>



記事でも取り上げた農薬品質審査課の業務を紹介するパネル



種子に農薬をコーティングするために使用する種子粉衣機



施設見学・一般公開



常設展示室紹介動画

JASフローリングの検査 ～快適な住まいのために～

皆さんは、普段食べているカップ麺やハムなどにJASマークが付いているのを見たことがあると思います。このJASマークが、木材などの林産物にも付いていることがあるのをご存知でしたか？林産物の日本農林規格（JAS）は、製材やフローリングなど13規格（2024年9月現在）があります。それぞれの目的に応じ、一定の水準を担保する基準が定められています。ここでは、フローリングのJASを例に、JAS製品の品質を確認する検査についてご紹介します。

(1) フローリングとは？

住まいによく使われている床板「フローリング」。JASでは、次の2種類のフローリングがあります。



	単層フローリング	複合フローリング
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 基本的には、無垢材(丸太から切り出した板)で製造されたもの。「無垢フローリング」などとして販売されている。 無垢材ならではの手触り、風合い、調湿性及び断熱性に優れている。 裏面に防湿・不陸(床面の凹凸)緩和を目的とした材料を^{ふろく}接着したものも含まれる。 	<ul style="list-style-type: none"> 合板「単板(薄い板)を繊維方向を互いに直角に重ねて接着剤で貼り合わせたもの」などを「基材」とし、その表面に木材の薄い板などの化粧材を貼り付け製造されたもの。 膨張、収縮、反り及びびねじれなどが生じにくく、利用目的に合わせ耐水、遮音などの性能を付与することもできる機能が特徴。
JASの主な基準	材面の品質 寸法 含水率※1 曲がり、反り及びびねじれ ホルムアルデヒド放散量※2 防虫(防虫試験)など	材面の品質 寸法 含水率※1 接着の程度(浸せき ^{はくり} 剥離試験) 耐摩耗性(摩耗試験) ホルムアルデヒド放散量※2 防虫(防虫試験)など

※1 木材の寸法や形状の安定などに関わる指標です。定められた値以下であることが求められます。

※2 ホルムアルデヒドは、製造する際に使用する接着剤に含まれています。シックハウス症候群の原因物質とされており、その放散(発散)量に応じて、建築基準法により使用面積制限を受けます。

▼ホルムアルデヒド放散量についての詳細はこちらから (FAMIC webサイト)

http://www.famic.go.jp/information/koho/_doc/05_jas.pdf#page=5



(2) フローリングの試験方法

フローリングがJASに適合した製品かどうかは、定められた様々な試験により検査をして確認します。ここでは、そのうち2つの試験をご紹介します。

ホルムアルデヒド放散量試験

空気中のホルムアルデヒドが、水に溶けやすいことを利用した方法です。この試験により、前ページでご説明したホルムアルデヒド放散量を求めます。

①



放散するホルムアルデヒドを蒸留水が吸収

試験片

蒸留水の入ったガラスの器

ガラスデシケーターの中に、フローリングの試験片と蒸留水の入ったガラスの器を入れて、20℃に設定された恒温室内に24時間置きます。この間に、接着剤から放散したホルムアルデヒドが、蒸留水に吸収されます。

②



ホルムアルデヒドを吸収した蒸留水に試薬を加えて発色させ、分光光度計で測定します。その吸光度から、ホルムアルデヒドの放散量を算出します。

はくり

浸せき剥離試験

複数の材料同士を重ねて接着させて製造されたフローリングには、接着性能の基準があります。この試験で、きちんと材料同士が接着されているかを確認します。

①



フローリングの試験片を、70℃に設定したお湯に2時間沈めます。

②



お湯から引き上げて、今度は60℃の乾燥器に入れて、3時間乾燥させます。

③



乾燥が終わったらフローリングの側面を見て、材料同士が剥がれていないかを確認します。

◆おわりに

JAS制度では、第三者機関（登録認証機関）の認証を受けた事業者は、JASに適合している製品にJASマークをつけることができます。ご紹介したように、JASの林産物は、検査によりJASの基準に適合しているかどうかを確認されています。この検査は林産物を製造する事業者等が行いますが、FAMICでも定期的に市販のJAS製品を入手して検査を行い、問題がないかチェックをしています。

FAMICは、今後もJAS製品の信頼性の確保に取り組んでいきます。

原産地判別のための元素分析 ～ブロッコリーの原産地判別法の開発～

FAMICでは、スーパーなどで売られている食品の原産地名が正しく表示されているかを検査しています。原産地の判別には、野菜などに含まれる元素の種類や濃度の違いで判別する、元素分析を有効な分析法の一つとして用いています。今回は、2026年度に指定野菜※になる予定のブロッコリーの元素分析による原産地判別法の開発事例をご紹介します。

※指定野菜とは、全国的に流通し、特に消費量が多く重要なものとして、農林水産省が指定する野菜です。

参考：野菜価格安定制度について（出典：農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/yasai/attach/pdf/index-35.pdf>

（１）なぜ元素により原産地がわかるのか

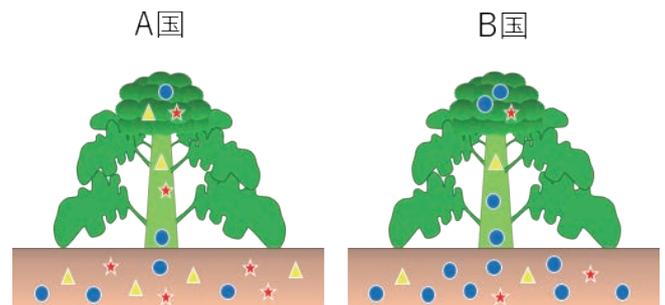
元素は物質を構成する原子の種類（カリウム、鉄など）のことで、私たちの体はもちろん、身の回りのもの全てが元素からできています。

野菜は、土壌や水といった生育環境から、養分を吸収して成長します。生育環境が異なる地域では、土壌に含まれる元素の種類や濃度に違いがあります。野菜にもこの違いが反映されるため、野菜中の元素の種類や濃度から、その野菜の原産地表示が正しいかを推測することができます。FAMICでは、主に国産と外国産の違いを明らかにする判別法を開発しています。

（２）原産地判別法開発のための試料の収集

ブロッコリーの国内生産量は増加傾向にありますが、スーパーなどでは外国産の生鮮ブロッコリーも販売されています。外国産のブロッコリーは国産のブロッコリーに比べて価格が安い傾向にあるため、国産と偽って販売されてしまう可能性があります。

このような背景から、生鮮ブロッコリーについて、国産と外国産を見分ける原産地判別法を開発しました。元素分析による原産地判別を行うためには、まず国産と外国産の間での元素の種類や濃度の違いを把握する必要があります。このため、さまざまな原産地のブロッコリーを試料として収集しました。どの原産地のものをどれくらい入手するかは、国産ブロッコリーの生産量や外国産ブロッコリーの輸入量を考慮して決めました。



土壌中の元素（イメージ）

ブロッコリーの国内の生産及び輸入の動向を考慮し、
判別モデル構築のための試料を収集



国内の主な産地は、
北海道、愛知、香川、
埼玉、徳島。

生鮮品の輸入はアメリ
カ、中国、メキシコ
などから。

(3) ブロッコリー試料の元素分析

ブロッコリーの元素はどのように分析するのでしょうか。
その手順を見てみましょう。

試料の前処理

測定結果がばらつかないように、均質（どこを取っても同じ状態）な試料に調製します。まず、ブロッコリーを洗い、不要な部分を切り落としてから、ミキサーで細かく粉碎します。

元素分析による原産地判別は、試料に含まれるごくわずかな量の元素の違いを利用します。このため、金属製の器具などから試料以外の元素が混入してしまうと、正確に判別ができなくなってしまいます。このようなことがないように、元素混入の心配がないプラスチックやセラミック製の器具を使用し、外気が入らない環境で作業するなど、細心の注意を払います。



試料の粉碎
セラミック製の刃を使用

酸分解

粉碎・均質化したブロッコリー試料に硝酸などの酸を加えて加熱し、有機物などを分解して測定用の溶液を作ります。



試料の酸分解
酸を加え、ホットプレートで加熱

元素濃度の測定

分解後の溶液にどんな元素がどれくらい含まれるかは、ICP-MS（誘導結合プラズマ質量分析装置）やICP-OES（誘導結合プラズマ発光分析装置）といった、精密な分析機器で分析します。これらの装置では、元素の濃度を調べるために、アルゴンガスから生成されたプラズマ（原子が電子とイオンに分かれて自由に運動している状態）を利用しています。



ICP-MS

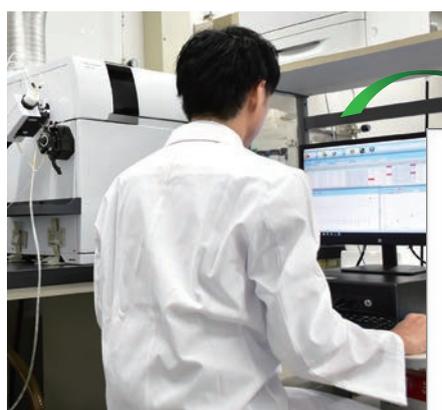


ICP-OES

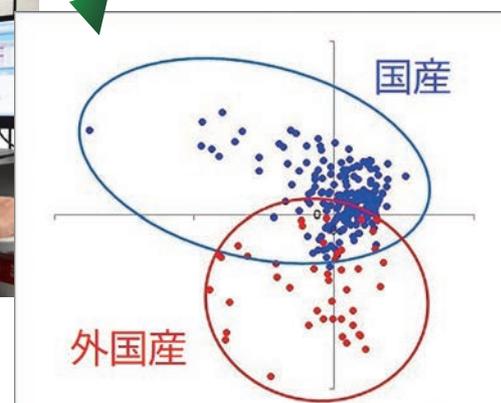
(4) 国産と外国産の判別

測定した複数の元素の濃度から、国産と外国産を判別するための判別モデルを構築しました。これにより、ブロッコリーの原産地判別を行うことが可能となりました。

FAMICはこの方法を用いて、店舗で販売される商品などを中心に検査を行っています。



様々な原産地のブロッコリーの
元素濃度のデータを解析し、
判別モデルを構築



国産と外国産の判別モデル（イメージ）

◆おわりに

近年需要が伸びており、指定野菜にも追加される予定のブロッコリーの原産地判別法の開発についてご紹介しました。FAMICでは、今後も食品の輸入などの動向などを調査するとともに、元素分析による原産地判別法を開発し、食品表示の適正化に役立てていきます。

大きな目



汚泥資源を有効活用！ 新たな肥料「菌体りん酸肥料」

「菌体りん酸肥料」が令和5年10月から生産可能となりました。この肥料は、汚泥資源を活用した新たな肥料として、輸入依存から国産への転換に貢献することが期待されています。

【輸入依存からの転換】

安定的な農業生産に必要な肥料は、その原料の多くを海外からの輸入に頼っています。昨今の国際情勢や円安などの影響により、肥料の価格高騰や品薄状態が発生し、農家や農産物を購入する消費者にも影響を与えています。

国際情勢に左右されにくい安定的な肥料の供給を実現するため、海外の輸入原料を使用した肥料から、国内資源を活用した肥料への転換を進めることが求められています。



排水処理センターの沈殿池

【汚泥資源活用の課題と菌体りん酸肥料】

国内資源として注目されている肥料原料のひとつが、排水等を処理する過程で発生する「汚泥資源」です。汚泥資源は肥料成分(特にりん酸)を含んでおり、これまでも「汚泥肥料」の原料として利用されてきました。しかし、一般的に肥料成分のばらつきが大きく、肥料成分を保証(表示値以上の成分が入っていることを「保証」といいます)できないため、その有効活用が進んでいませんでした。

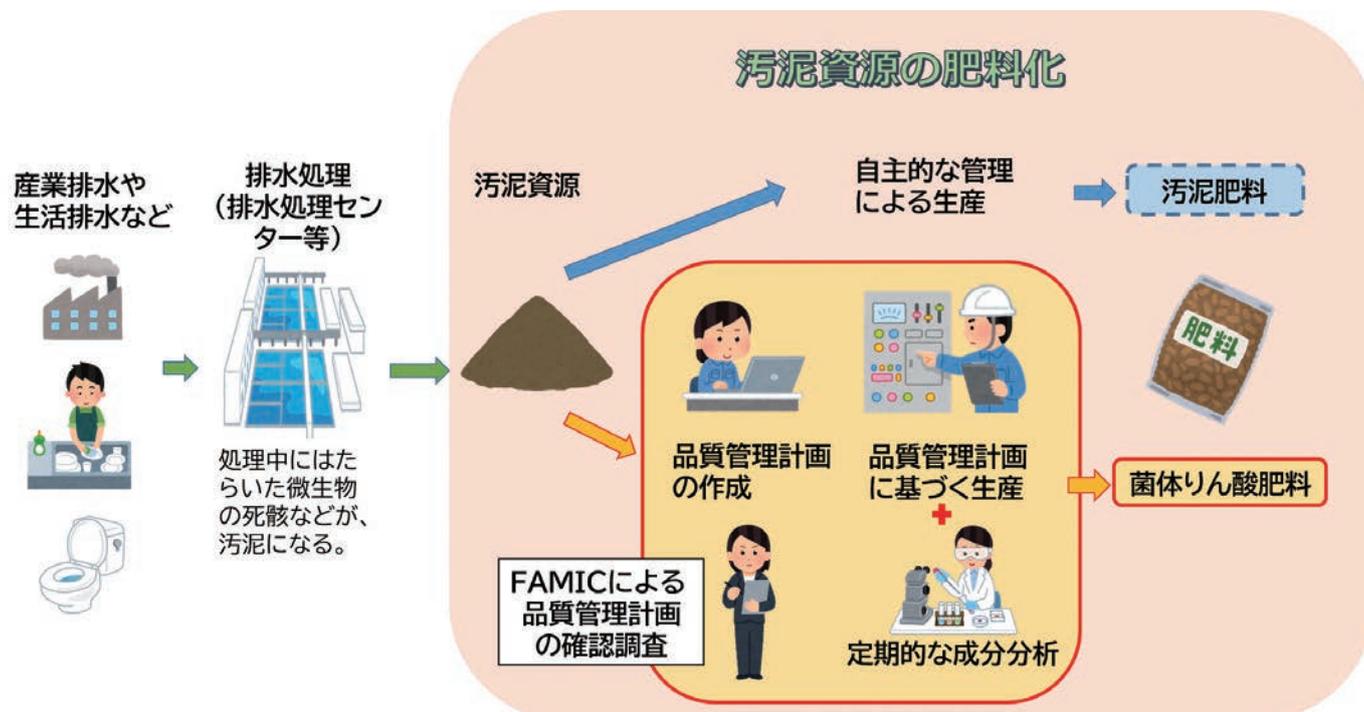
そこで、適切に品質管理して生産することにより、りん酸などの肥料成分の保証をできるようにした、「菌体りん酸肥料」が新たに誕生しました。



堆積した汚泥資源(この状態で発酵させ、肥料化する)

【FAMICによる品質管理状況の確認】

菌体りん酸肥料を生産するためには、都道府県知事(または農林水産大臣)の登録を受ける必要があります。登録にあたり、生産業者は肥料の原料管理や品質管理の方法などを定めた「品質管理計画」を作成します。計画には、品質管理の手順や、作業員の教育訓練なども盛り込むことが定められています。この内容が適切であるかを、FAMIC職員が確認します。



適切な品質管理計画に基づき生産された菌体りん酸肥料は、肥料成分を保証することができます。このため、単体での販売のほか、他の肥料や土壌改良資材と混ぜて販売することができます。今後、化成肥料や配合肥料の原料に用いるなど利用場面が増えることにより、汚泥資源の肥料利用がさらに進むことが期待されます。

	汚泥肥料	菌体りん酸肥料
製造方法	汚泥を脱水、乾燥、腐熟、焼成したもの(動植物質の原料を混合可)	汚泥肥料と同じ
有害成分の条件	重金属(ひ素、カドミウム、水銀、ニッケル、クロム、鉛)が基準値以下であること 植害試験(植物に対して害がないことを確認する栽培試験)で害が認められないこと	汚泥肥料と同じ
品質管理の条件	規定なし ※ 事業者の判断により実施	農林水産大臣の確認を受けた品質管理計画に基づき生産(年4回以上保証成分と重金属の測定を実施)
成分保証	保証はできない	りん酸全量1%以上 (その他の成分も基準値以上含有していれば保証ができる)
他の肥料との混合	汚泥肥料以外の肥料と混合はできない	他の肥料や土壌改良資材との混合ができる(一定の条件あり)

汚泥資源を菌体りん酸肥料として肥料化する取り組みは、肥料の安定供給につながります。現在、地方自治体などを中心にこの取り組みが進んでおり、ウェブサイトなどを通じて販売されている商品もあります。

輸入依存から国産資源への転換のためにも、菌体りん酸肥料を利用しましょう！

環境報告書2024アンケートにご協力ください

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り組みを行っています。

この度、2023（令和5）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2024」を作成し、FAMICホームページ上で公表しておりますので、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。

【主な取組内容】

- 温室効果ガスにかかる総排出量の削減
- 建築物における省エネルギー対策の徹底
- 省エネルギー型機器の導入や、集約化による分析機器の効率的な利用の推進
- 各種化学物質等の適正な使用、管理、廃棄
- ワークライフバランスの確保・従業員に対する研修の機会の提供及び社会貢献活動

▼ ご回答はこちらから！

http://www.famic.go.jp/public_information/kankyo_report/



YouTube FAMIC JASチャンネル 魚類の鮮度(K値)試験方法JAS紹介動画を公開中！

魚の鮮度を科学的に評価するための指標である、「K値」の試験方法JAS（JAS0023）の紹介動画を公開しました！JAS0023は、研究分野で広く用いられてきたK値の試験方法を改良し、より簡便な手順としたものです。多くの試験室の協力を得て、信頼性の高い方法であることも確認されています。

この動画は、JAS検討の際にリーダーを務めた、（公財）函館地域産業振興財団のご協力のもと、同財団が運営を行う北海道立工業技術センターで撮影し、FAMICが制作しました。

▼JAS0023の手順を紹介するとともに、K値測定のポイントを解説しています。是非ご覧下さい！

<https://www.youtube.com/watch?v=1iB3Vlxsezk>



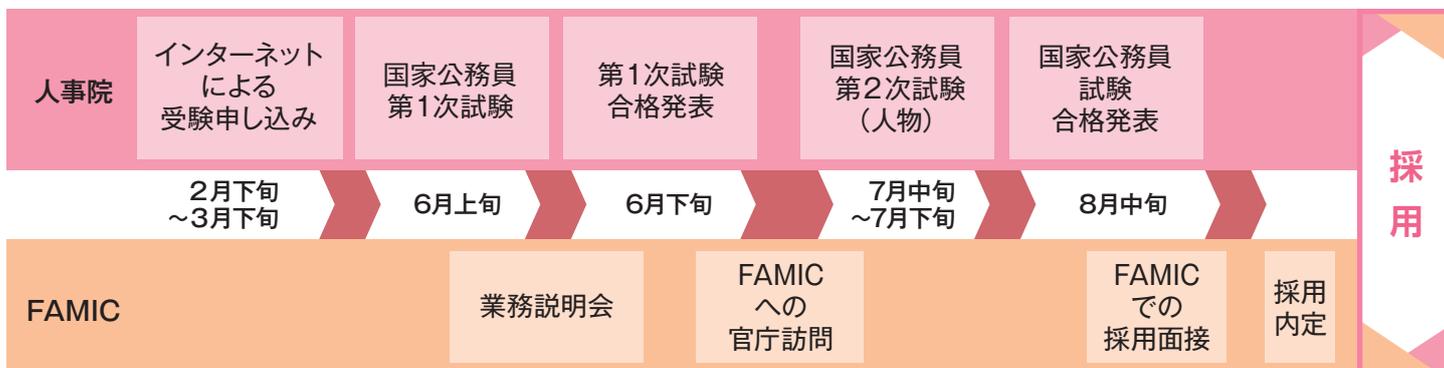
北海道立工業技術センター



撮影など、動画制作はFAMIC職員が担当

FAMICで働きませんか？

FAMICで働く職員は全員国家公務員です。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。採用までの例年の流れは下の図のとおりです。



※FAMICでは、1月に施設見学の機会も設けています。開催前にホームページ、SNSなどでご案内します。

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
認定センター登録審査課

私が所属する登録審査課では、JASに関する業務(主にJASの認証を行う民間機関の審査や、監査)を行っています。JASが適切に運用されているか調査するため、市場に出回っているJAS製品の科学的な検査や、工場等に対する民間機関の審査への立ち会いを行っています。

学生時代に身に付けた専門性を活かしながら、国民の豊かで安全な食生活に貢献できる、とてもやりがいのある仕事だと感じています。



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/>



Q & A 日本にお米の品種はどのくらいあるの？



Q 実りの秋も過ぎ、多くの新米が出回っています。どのくらいのお米の品種があるかご存知ですか。

A 現在、稲種で品種登録されているものだけでも、1000以上あります。

実際に作付けされているものでは、うるち米(普段、ご飯として食べている米)が、約300品種、もち米が、約70品種、醸造用米(日本酒造りに適した米)が、約120品種などとなっています。

○ 主な品種

・うるち米

コシヒカリ、ひとめぼれ、あきたこまち、ななつぼし、まっしぐら など



・もち米

ヒヨクモチ、ヒメノモチ、風の子もち、こがねもち、はくちょうもち など



・醸造用米

山田錦、五百万石、美山錦、雄町、秋田さけこまち など



○ 多くの品種がある理由

日本は南北に長く、また、地形も平野や盆地、山など、変化に富むことから、それぞれの気候や生育環境に合わせた品種が必要になります。

さらに、お米の質、食味が良く、農家が育てやすいものを開発するため、絶えず、品種改良が行なわれているからです。



○ 注目の品種

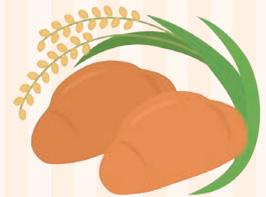
近年、夏場の高温による米の品質や作柄の低下が問題となっていることから、暑さに強い品種が注目されています。

高温耐性の品種には「にじのきらめき」、「にこまる」、「ふさおとめ」、「富富富」、「つや姫」などがあり、作付けも増加傾向にあります。

○ 特定の料理向けに作られた品種もある

「華麗舞(かれいまい)」、名前から連想されるとおり、日本のカレーに合うよう作られたお米です。

ほかにも、寿司用の「笑みの絆」、リゾット用の「和みりゾット」や、米粉パン、米粉麺に適した品種もあります。



○ 好みの品種を見つけよう

業界団体などのウェブサイトには、それぞれのお米の特徴を「甘い ⇄ さっぱり」、「かため ⇄ やわらかめ」などで分類し、配置した食味マップや食味チャートが公開されています。

これらを参考に、食べ比べしながら、好みの品種を探すのも楽しそうですね。



食 材 百 科

ちよろぎ

おせち料理で黒豆の横に添えられている、赤く特徴的な巻き貝のような形の「ちよろぎ」。「ちよろぎ」とは一体どのような食材なのでしょう。「ちよろぎ」の謎に迫ります。

○「ちよろぎ」とは

しゆくこんそう
中国が原産とされるシソ科の宿根草で、根の先端にできる長さ1 cm~3 cm程度の塊茎部分を食用とします。土の中に生えている茎が太くなった部分が巻き貝のような形をしています。

日本には江戸時代に持ち込まれ栽培が始まったとされていて、主に漬物に加工されます。全国各地で栽培されていて、旬の時期は11月から1月です。

○おせちに「ちよろぎ」？

ちよろぎ自体は白っぽい色をしています。赤梅酢に漬けることにより鮮やかな赤色に染まります。

おせち料理に入れられる食材には、縁起のよい意味やいわれがあり、「ちよろぎ」は「長老木」、「長老喜」、「長老貴」などと表記され、長寿を願う意味が込められています。そのほかにも、たくさん実ることから「子孫繁栄」の意味もあります。このような理由から縁起の良い食材として定着しています。

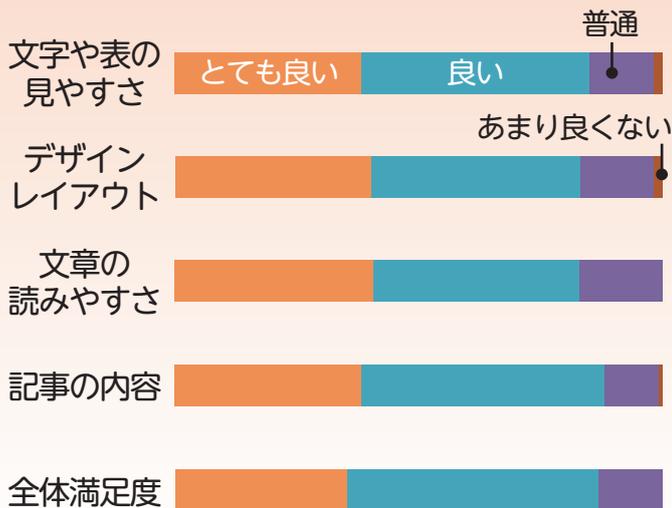
ただ、もともとは東北地方で栽培されていたため、関西から西の地域ではなじみが少ないかもしれません。最近では、関西以西でもちよろぎを栽培している地域では、おせちに入れるところもあるようです。



○「ちよろぎ」の現状

他の野菜と比べると生産量は極めて少ないです。また、収穫の機械化ができず、洗浄や整形に気を遣うなどの手間がかかるため、近年では生産者が減少し、希少性が高まっている食材です。

アンケートへのご協力ありがとうございました



皆さまから寄せいただいた貴重なご意見をもとに、今後も有用でわかりやすい広報誌を目指し取り組んでいきます。今後ともよろしく願います。

○ 皆さまからのご意見・ご要望

- ・写真や図などもたくさん使われていて、記事は難しい内容を読みやすくまとめられていました。
 - ・学生の興味の上昇や疑問の解決に役立ちます。
 - ・文字が小さく、行間が詰まっています。文章を少なくしても、読みやすくするほうが伝わると思います。
- など、さまざまなご意見・ご要望をいただきました。

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 ほうれんそうの花です。



ペルシア(今のイラン)で栽培が始まったとされています。シルクロードを通して東西に伝わり、中国で東洋種、ヨーロッパで西洋種が生まれました。日本へは17世紀に、中国から東洋種が伝わりました。西洋種は、明治時代以降に欧米から伝わりました。

東洋種は葉の切れ込みが深く、とがった形をしています。葉肉は薄く、根元が赤いのも特徴です。アクが少なく歯触りがよいため、おひたしなどに向いています。

西洋種は葉の切れ込みはなく、丸みがあります。根元の赤みはあまりありません。アクが強いですが、葉肉が厚くずれにくい^{かけい}ため、バター炒めなどに向いています。収穫量が多く、とう立ち(花芽が出来て花茎が伸びること)しにくいという、栽培上の長所もあります。

近年は、東洋種と西洋種をかけ合わせ、両方のよいところを受け継いだ一代雑種が栽培の主流となっています。

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 (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>

2025(令和7)年1月10日発行

