



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

FAMIC メールマガジン 第931号 (一部抜粋)



令和4年7月20日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 熊本県産あさりの産地偽装について ◆



今年の梅雨明けは平年に比べて20日程度早かった地域が多かったようで、既に夏中盤といったところでしょうか。まだまだ暑い日が続くようですが、海水浴や潮干狩りなどの計画を立てている方も多いと思います。今回は潮干狩りの主役、「あさり」についてまとめてみました。

あさは、北は北海道から南は九州まで砂地または砂泥地に生息している貝で、潮干狩りが楽しめる場所が全国にあるんですね。スーパーでは1年をとおして販売されているあさりですが、実はおいしい時期、いわゆる「旬」が1年に2回あるのをご存じでしょうか。あさりの旬は春4月～5月と秋9月～10月です。なぜ、旬が2回あるのか。それはあさりの産卵期が春と秋の2回あり、その時期になると身入りが良くなり、旨み成分が増すためです。

あさりの料理と言えば、みなさんはどのような料理がお好きでしょうか。私は、あさりの味噌汁、酒蒸し、パスタが好きですね。あの絶妙な歯ごたえと、貝独特の濃厚な味わいがあるって、他では表現できない食材だと思います。旬の時期に自分で採ったあさりで料理をすれば、より一層おいしく感じるはずですよ！

さて、このように日本人にとって身近な食材である、あさりですが、今年始めぐらいから、外国産あさを熊本県産あさりと表示して販売されていたことが大きく報道され、衝撃を受けた方も多いのではないのでしょうか。これらの報道は、農林水産省の広域小売店における、あさりの産地表示の実態に関する調査の結果によるものです。この調査の一環として、FAMICは販売されているあさを科学的分析(DNA分析)し、原産地判別を行いました。

FAMICはあさり以外の食品についても科学的分析を武器として、農林水産省と連携して食品の表示を厳しく監視していきます。

広域小売店におけるあさりの産地表示の実態に関する調査結果について：農林水産省 (maff.go.jp) (プレリリース)

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/kansa/220201.html>

熊本県産あさりの産地偽装対策 - 熊本県ホームページ (pref.kumamoto.jp)

<https://www.pref.kumamoto.jp/soshiki/94/124230.html>