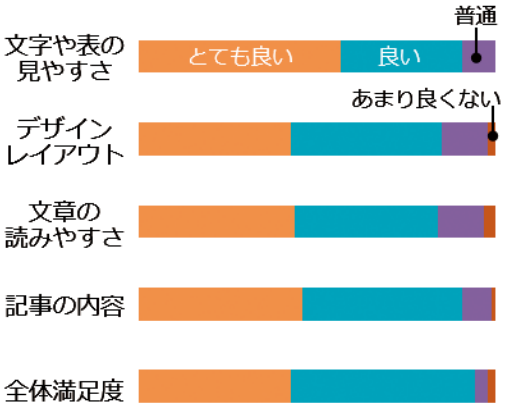
アンケートにご協力いただきありがとうございました



皆さまからお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。今後ともよろしくお願いします。

○ 皆さまからのご意見・ご要望

・写真やイラストが豊富で、旬を感じる情報が多い
・難しいテーマや専門用語などをなるべく簡単な言葉に言い換えており、説明が簡潔でわかりやすかった
・デザインが見やすいページと見にくいページがある

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 「だいこん」の花です。

だいこんはアブラナ科の根菜です。奈良時代より前に日本に伝わったとされ、春の七草のひとつ「すずしろ」としても知られています。古くから各地で色々な品種が作られおり、全長1 m前後にもなる、細長い守口だいこん、かぶに似た形で重さが10 kg～30 kgにもなる桜島だいこんなど、特徴的な品種があります。現在主に流通しているのは、根の上部が緑色の「青首だいこん」の品種群で、やわらかく多汁質で、辛みが弱く甘みが強いことから、広く好まれています。秋～冬どり栽培のほか、春どり栽培、夏どり栽培もあり、1年中流通しています。

だいこんは、部位によって味や食感が異なります。一般的に、葉に近い上部は甘みが強い、真ん中の部分は甘みと辛みのバランスが良く、やわらかく形が揃っている、下部は辛みが強いという特徴があります。これらの特徴を生かし、色々な調理方法でお楽しみください。

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（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
2024（令和6）年1月26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。