

大きな目 小さな目

No. 80

Sep. 2025

表紙の写真 ずんだもち

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報をお届け

「肥料」ってどんなもの？
「飼料」ってどんなもの？

新たなDNA分析法
～さばの原産地判別～

農薬検査部の一般公開をご紹介します！

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

Food and Agricultural Materials
Inspection Center (FAMIC)

ISSN 2432-9673



もくじ

- 03 「肥料」ってどんなもの？「飼料」ってどんなもの？
- 04 さいたま本部 肥飼料安全検査部 業務調査課
- 06 イベントに参加しました！
- 08 新たなDNA分析法～さばの原産地判別～
- 10 農薬検査部の一般公開をご紹介します！
- 12 OECD GLP 作業部会 (inパリ) に出席しました！
「世界食品安全の日2025」のイベントに登壇しました！
- 13 お知らせ
- 14 Q&A 発酵食品って何？
- 15 食材百科 鶏胸肉
- 16 「FAMIC公式SNS」のご案内



表紙の写真

ずんだもち

枝豆を茹でてすり潰し、砂糖などを加えて作った餡を餅と合わせた料理で、宮城県の郷土料理です。緑色の鮮やかな餡は見た目にも魅力があります。

枝豆の収穫時期となる夏によく作られ、お盆やお彼岸のお供え物の定番料理です。

夏に作られることから冷やして食べるのが普通で、すり潰して食べやすくした「ずんだ（枝豆を潰したもの）」は消化にも良く暑い夏の料理として好まれています。

本来は夏の料理、お盆の料理ですが、現在では季節を問わず年間を通して販売、消費されています。

◎「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

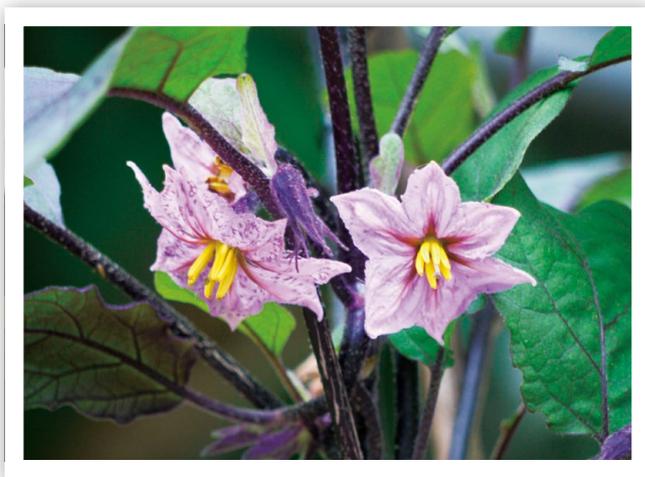
掲載した画像の無断転載・複製を固く禁じます。

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

花弁と同じ紫色の果実になる野菜です。あえもの、炒めもの、揚げもの、焼きもの、漬物と色々な料理法で楽しめます。(答えは16ページ)

「肥料」ってどんなもの？「飼料」ってどんなもの？

肥料とは

農作物を健全に安定的に生産するために必要となるのが「肥料」です。

農作物が育つためには、自然状態から得られる光・水・空気といった要素と、肥料として与えられる「窒素・リン酸・カリウムなどの成分」が必要です。

肥料には、化学的方法により製造された肥料である「化学肥料」と原料が植物性または動物性の肥料である「有機質肥料」があります。「化学肥料」の例としては、硫酸アンモニア、硫酸加里、「有機質肥料」の例としては、なたね油かす、骨粉があります。

国内では肥料の品質の確保等に関する法律に基づく一定のルールに沿って、登録又は届出された肥料のみ流通することができます。



●各成分の主な働き

窒素(N)	植物(特に葉)の成長を促す	カルシウム(Ca)	細胞を強くする
リン酸(P)	開花結実を促す	苦土(Mg)	葉緑素を作るのに重要
カリウム(K)	根の発育を促す	硫黄(S)	タンパク質を作るのに重要

このほか、ホウ素、マンガン、鉄、銅、亜鉛、モリブデンなども、植物の細胞膜などの形成維持やタンパク質の生成などに必要です。

飼料とは

家畜(牛、豚、にわとりなど)の食べ物が「飼料」です。

とうもろこしや麦などの穀類を混合し、ビタミンやミネラルなどを補うための“飼料添加物”が加えられた配合飼料が主流です。

飼料は、適した栄養バランスになるよう、家畜の種類や発育ステージごとに規格があり、粗タンパク質などの成分量の目安が決められています。

うなぎ、こい、あゆなどの養魚用や、みつばち用の飼料もあります。

飼料は飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律によって、その安全性や品質の確保が図られています。



●飼料の原料



ピックアップ FAMIC

さいたま本部 肥飼料安全検査部 業務調査課



肥料や飼料の検査を通じて日本の農業や食の安全を守る

肥飼料安全検査部の役割

FAMICの全国6カ所にある肥料と飼料の部門は、約130名体制で肥料や飼料の品質や安全確保に関する検査や分析などの業務を行っています。

さいたま本部の肥飼料安全検査部は検査、分析のほか、農林水産省や各センターとの肥料や飼料の安全確保に関する連絡調整を行っています。

事業者への立入検査による確認

FAMICでは、肥料の品質の確保等に関する法律(通称:肥料法)及び飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律(通称:飼料安全法)に基づいて、肥料や飼料を生産する事業者や輸入する事業者へ立入検査を実施しています。

立入検査では、現場の製造状況や帳簿の記載状況を確認するとともに、肥料や飼料の現物を持ち帰り、栄養成分の不足や有害成分の基準値を超えていないことなどを科学的な検査によって確認しています。

分析法の開発

肥料や飼料中の栄養成分や有害成分の分析は、FAMICによる法令遵守の確認だけでなく、肥料や飼料の事業者が製品を適切に製造や保管できていることを確認する手段として重要です。

FAMICでは、肥料・飼料中の栄養成分や有害成分の分析法の開発や改良などを行っています。



立入検査における肥料の収去



肥料中の重金属の分析



飼料中の農薬の分析

諸外国への技術支援と情報発信

近年、輸入飼料の調達先の多様化が進んでいることから、飼料の安全を確保するためには、国際的な取組が重要です。FAMICは、飼料安全と分析分野のWOAHコラボレーティング・センター(※)として世界で初めて認定され、海外に向けて飼料安全や分析に関する情報発信や技術協力を行っています。(※国際獣疫事務局(WOAH)が、動物衛生に関する科学的知見の収集等を目的として認定した各国の検査・研究機関)



海外からの研修生受け入れの様子

肥料と飼料の安全確保の連携（牛肉骨粉の養魚・鶏・豚用飼料への利用再開）

平成13年に国内でBSE（牛海綿状脳症）感染牛が確認され、牛の部位を利用した肉骨粉は、飼料への利用が禁止されていましたが、農林水産省とFAMICが連携し安全確認を行ったことにより、平成27年から養魚用の飼料への利用が、令和6年から鶏や豚用の飼料への利用が、それぞれ再開されました。肉骨粉は肥料にも活用されていますので、肥料と飼料の検査部門が連携して、引き続き安全確保に取り組んでいます。

業務調査課の仕事

独立行政法人であるFAMICは、目標計画に基づき着実に業務を遂行する必要があります。

業務調査課では、肥料や飼料に関する業務のとりまとめを行っています。とりまとめの際には、グループウェアを活用することで業務の効率化に取り組んでいます。

ホームページ管理を通じた情報提供の推進

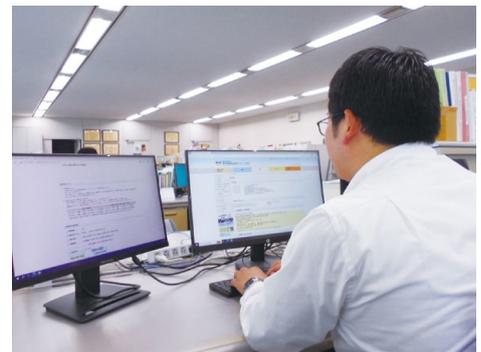
業務調査課では、肥料や飼料に関するホームページの管理を担当しています。消費者や生産者のみなさまへ速やかに正確な情報を提供できるよう、適正なホームページ管理に取り組んでいます。

また、ホームページを通じて問い合わせがあった際は、関係部署と連携して速やかに回答するよう努めています。

科学的知見の情報収集や管理

新たな分析法の開発や、適切な検査業務を行うためには、最新の技術情報や国際情勢の把握が欠かせません。

業務調査課では、これらの業務に欠かせない、最新の科学的知見の入手や管理を担当しています。



HPの管理作業



肥料・飼料に関する文献

Comment



肥料と飼料の安全の確保による、
食の安全と消費者の信頼の確保のために

みなさまからの肥料・飼料へのご質問への回答及び検査などの業務実績の報告を適切に行うことにより、食の安全と消費者の信頼の確保などに貢献していることをみなさまにお伝えしていきたいと思っております。(肥飼料安全検査部 業務調査課長)

イベントに参加しました!



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO2025

©Expo 2025

FAMIC 独立行政法人農林水産消費安全技術センター

令和7年4月13日から10月13日にかけて、大阪府大阪市において行われている、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)にて、FAMICは、農林水産省・日本農林規格協会と共同で、JAS認証品の展示やJAS制度の紹介などを行いました。

国内はもとより海外からお越しのみなさまにも、JASのことを知っていただける大変貴重な機会となりました。

FAMICでは農林水産省に協力し、JASの普及活動のために様々なイベントに参加しています。
6ページと7ページでは、FAMICが参加した2つのイベントの様子を写真盛りだくさんでご紹介します!

6/7(土)
10:30~15:00

ポップアップステージ西で
JAS(日本農林規格)
を紹介!



ひとこと解説

- A : たくさんの人にご参加いただきました。
- B : JAS顔出しパネルです。来場者に大人気でした!!
- C : JASのキャッチフレーズに投票していただきました。
- D : JAS品を展示し、JASの魅力を発信しました。
- E : ポップアップステージ西にJASが登場しました。
- F : こんなところにもJASがあります。

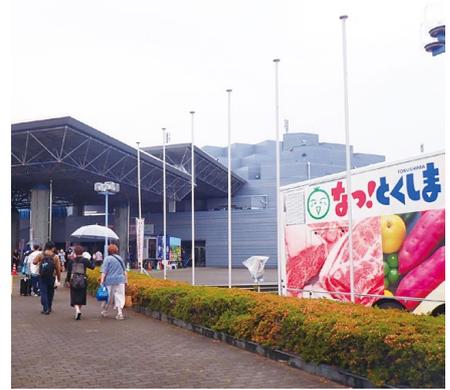
食育推進全国大会

2025(令和7)年6月7日(土)・8日(日)に、徳島県徳島市において行われた、**第20回食育推進全国大会**の様子です。

日本中からお越しのみなさまに、さかな釣りゲームなどを通じて、JASの魅力をお伝えしました！



徳島県マスコットキャラクター
すだちくん



ひとこと解説

- A : さかな釣りゲームの様子です!!
- B : 2日間、たくさんの方にお越しいただき大盛況でした!
- C : JASに関する質問も多数いただきました。
- D : 『JAS品って、こんなにあるんだ!』という声も!

令和7年度 JAS オンラインセミナー

自らの手で新たなルール(規格)を作ってみませんか?

参加費無料 オンラインセミナーを開催します!

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。JASの制定や活用方法を幅広くご紹介するJASオンラインセミナーを2025(令和7)年度も開催します。ぜひご視聴ください!

詳細はこちらをご覧ください。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。

http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2025/



～新たなDNA分析法により 簡易にさばの原産地判別ができるようになりました～

さばは古くから日本人に食されている重要な水産資源であり、鮮魚のほか、干物や塩蔵品などの加工品としても需要があります。FAMICでは、スーパーなどで販売されているさば加工品に使用される原料さばの原産地表示が正しく行われるかどうかを監視しています。2024(令和6)年度から新たなDNA分析法^{*1}によるさばの原産地判別検査を始めましたので、ご紹介します。

※1 この分析法は、国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構(NARO)と共同で開発したものです。

 0 00000000000000		(税込価格 323円)
		299
		本体価格(円)
塩さば(甘口) 解凍 1枚		
栄養成分表示(100g当たり) 熱量○kcal たんぱく質○g 脂質○g 炭水化物○g 食塩相当量○g 保存温度4℃以下 加工日 25.○.○ 消費期限 25.○.○		
○○ スーパー	加工者 (株)○○スーパー ○○店 埼玉県○○市○○町1丁目○-○	
原材料名: さば(国産)、食塩、(一部にさばを含む)		

(1) なぜDNA分析によってさばの原産地がわかるのでしょうか?

国内で流通するさばは、日本近海に生息する「マサバ」と「ゴマサバ」、ヨーロッパ近海に生息する「タイセイヨウサバ」の3魚種があり、それぞれのDNAの塩基配列が異なります。そのため、DNA分析により魚種の判別をすることで「国産」と「外国産」を推定することができます。

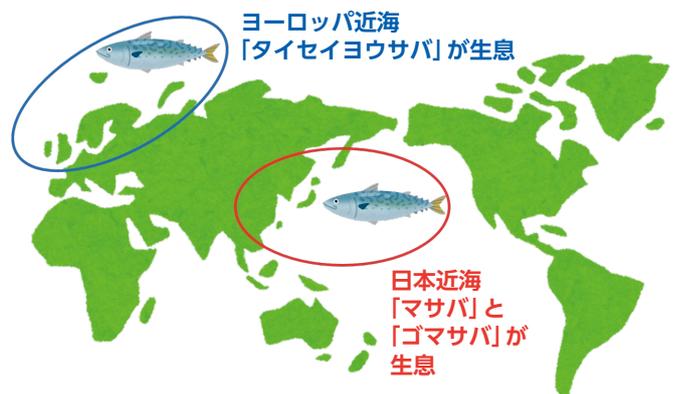


図1 さば類の生息域について

(2) 従来のDNA分析法との違いは?

これまでFAMICでは、DNA分析専用の装置や設備を用いた分析法によって、さば加工品の原料さばの原産地判別を行ってききましたが、分析が可能な試験室が限られていました。

一方で、新たなDNA分析法(以降は「簡易法」と呼びます)は、これまでの分析法に替えて、DNA分析専用の装置を保有しない試験室においても分析が可能です。また、これまでの分析法と比べ、手順が簡易で迅速に結果を得ることができます。

日本はどのくらいのさばが供給されているの?

日本のさば類の漁獲量は、約26万トン^{*2}です。また、さば類(生鮮、冷蔵、冷凍)の輸入量は約7万トンであり、その多くがノルウェーからの輸入です^{*3}。

※2 農林水産省 令和6年「漁業・養殖業生産統計」(第1報)

※3 財務省 令和6年「貿易統計」

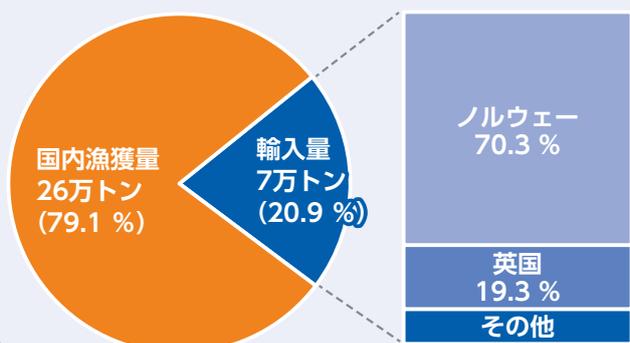


図2 さば類の国内漁獲量と輸入量

(3) 簡易法によるDNA分析

簡易法によるDNA分析は、①から④の手順で行われます。

① 試料の採取

外部に触れていないさばの筋肉組織を採取します(写真1)。

② DNAの抽出

チューブに採取した筋肉組織を入れ、試薬を加え加温し、DNAを抽出します(写真2左側)。

③ DNAの増幅

DNAを抽出した液に試薬等を加え加温し、さば類に共通するDNAとタイセイヨウサバ特有のDNAを増やします(写真2右側)。

④ DNAの可視化

DNAを増幅した液に試薬を加え、遺伝子検査専用の試験紙を浸します。

その後、試験紙を自然乾燥させます(写真3)。

(4) 分析結果による「国産」と「外国産」の推定

簡易法の分析結果として、「マサバ」と「ゴマサバ」の場合は試験紙に1本のラインが検出され、「タイセイヨウサバ」の場合は2本のラインが検出されます(写真4)。

簡易法により「タイセイヨウサバ」と判別された商品と「判別不能」となった商品(ラインが上手く検出されなかったものなど)は、判別の精度が高いDNA分析を行い、「国産」と「外国産」の推定を行います。

◆おわりに

今回は簡易な方法を利用したさばの原産地判別検査について説明しました。

FAMICではこうした新しい技術も取り入れ、確かな技術力による科学的検査・分析により、食の安全と消費者の信頼確保に貢献していきます。

※シークエンサーなどのDNA分析専用の装置については第75号で紹介しているので、そちらもご覧ください。
http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/202401_75.pdf#page=8



写真1 さば筋肉組織の採取



ブロック恒温槽という装置を用いて一定温度で加温することにより、DNAの増幅を促します。(写真2右側)

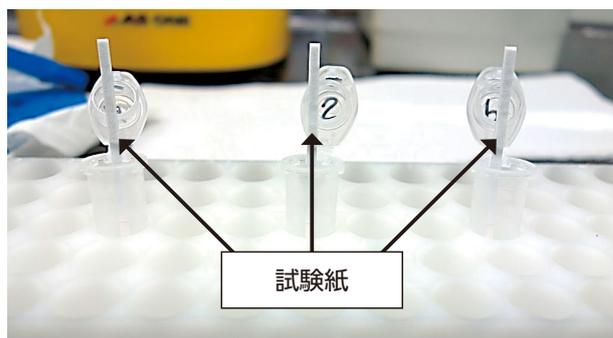


写真3 DNAの分離

試験紙にDNA抽出液を吸収させることにより、さば類共通のDNAとタイセイヨウサバ特有のDNAを分離させます。

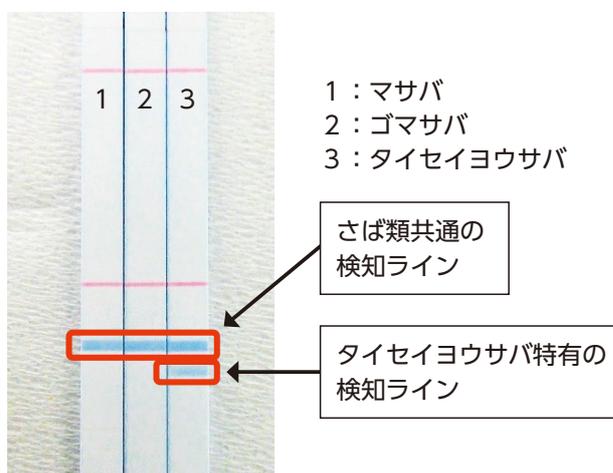
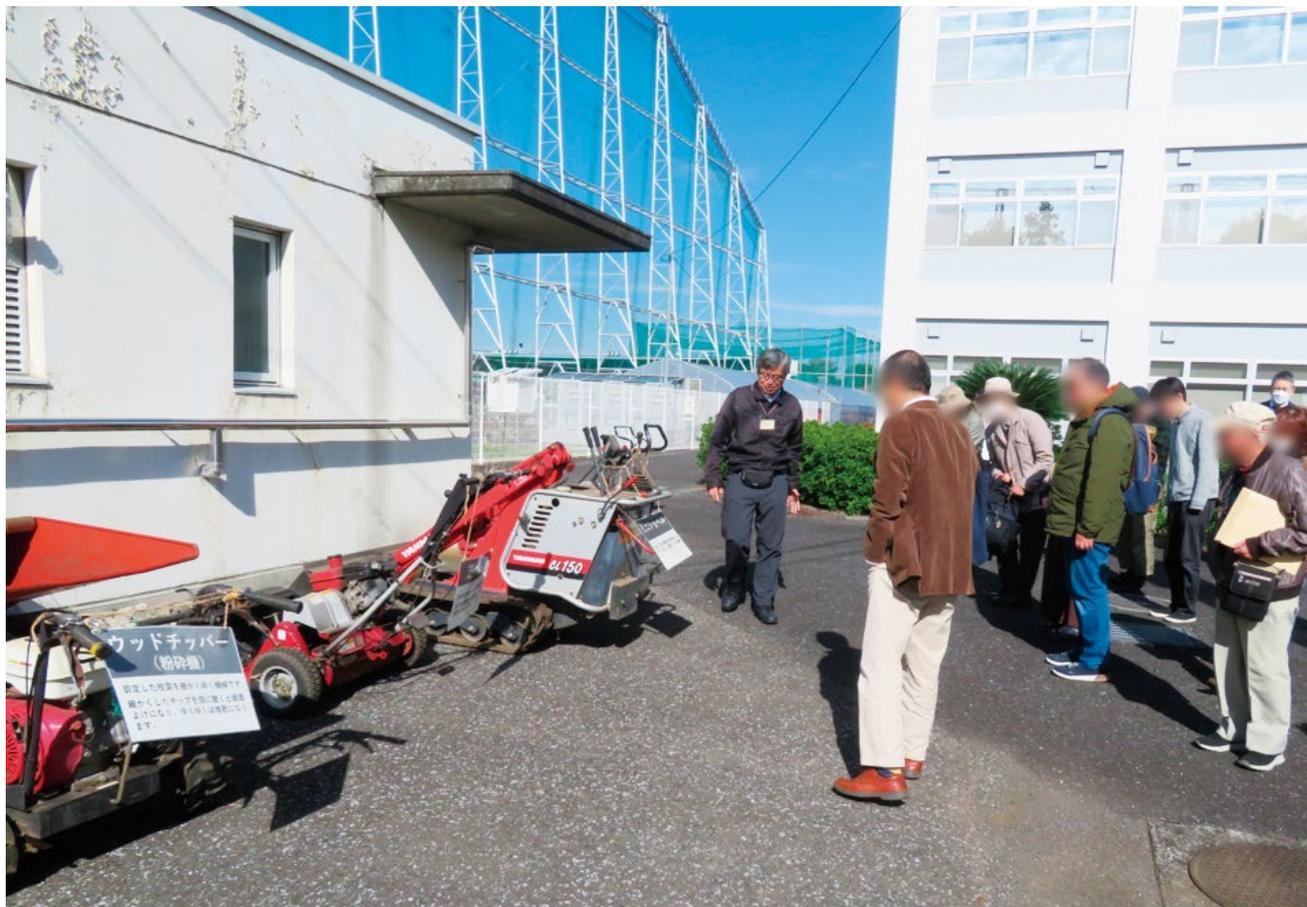


写真4 簡易法の分析結果

農薬検査部の一般公開をご紹介します!



ほ場作業で使用する農機具の紹介

農薬検査部の一般公開とは

農薬検査部の一般公開は、当部の仕事について地域住民の方をはじめ広くみなさまに知っていただくため、平成16年から年1回の頻度で開催しています。

令和2年度から令和4年度まで新型コロナウイルス感染拡大防止のため一時中断していましたが、令和5年度から再開しています。

農薬についての講演

令和5年度からは農薬登録制度や農薬検査部の業務をより深く知っていただくため、職員による講演も実施しています。

(講演の内容)

- ☆農薬とはそもそもどんなもの?
- ☆色々な農薬とその使い方
- ☆農薬の登録について (農薬の安全性を守るために行われる様々な試験や、関係府省庁での審査など)



農薬検査部外観



講演の様子

施設見学

施設見学では、職員が研修などで使用している農機具やほ場、常設展示室を紹介します。

水生生物等の展示

環境への農薬の影響を調査する際に使用される水生生物等の展示を行います。



ヌカエビ



コウキクサ

これまでの開催実績の詳細はこちら▶



果樹園の見学



常設展示室の見学

常設展示室

農薬検査部では、年1回の一般公開の他、令和3年から常設展示室を設けています。

常設展示室では、主に農薬の歴史及び農薬検査部の業務を紹介するパネルを展示しています。また、農薬の見本や農薬散布時に着用する防護装備や散布器具なども展示しています。

展示内容については、職員が丁寧にご説明しますので、お気軽にお越しください。

(常設展示についてのお問い合わせ先は、下記一般公開と同じです。)



昔の農薬のポスター



背負い式噴霧器

NEWS

令和7年度も一般公開を開催します!

日時: 2025(令和7)年11月8日(土)予定

市民講座や施設見学を実施する予定です! ※予定は変更になる可能性があります。

詳細はFAMICホームページでお知らせします▶

●お問い合わせ

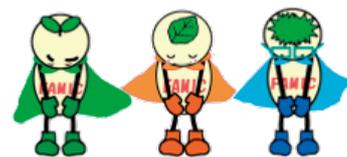
✉ nouyaku_tenji327@famic.go.jp

☎ 050-3797-1865

FAMIC 農薬検査部 業務調査課



みなさまのご参加を心よりお待ちしております。





OECD GLP 作業部会 (inパリ)に出席しました！

2025(令和7)年4月1日(火)から4月3日(木)にかけてパリで開催されたOECD(経済協力開発機構)GLP作業部会にFAMIC農薬検査部職員が出席しました。

GLPとは、Good Laboratory Practice(優良試験所基準)の略で、規制当局に提出する試験成績の信頼性を確保するため試験施設が遵守すべき国際基準です。GLP作業部会では、GLPに関連する調査の国際調和を目的にガイダンスの作成などの検討が行われています。

FAMIC農薬検査部は、農薬の登録にあたり提出される試験成績を作成する試験施設に対してGLP調査を行っており、本作業部会での議論に参加し、GLPに関連する国際調和に取り組んでおります。



開催場所のOECDパリ本部

GLP制度については、こちら
▶ <https://www.acis.famic.go.jp/glp/>



「世界食品安全の日2025」の イベントに登壇しました！

2025(令和7)年6月6日(金)、一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)主催イベント「世界食品安全の日2025」*に認定センター(JASaff)所長が登壇し、挨拶とJASaffの業務説明を行いました。

(※毎年6月7日は国連が定める「世界食品安全の日」です。)

JFSMは、JFS規格の開発・運営を通じて、食品関係事業者の食品安全の取組の向上を推進しています。JASaffは、JFSMから委託を受け、令和7年度から、食品分野における認定業務で培った審査の知見を生かして、JFS規格の適合証明を行う監査会社の審査業務を実施します。

JFS規格は、食品の安全管理の取り組みを認証・適合証明する規格です。

JFS規格については、こちら
▶ <https://www.jfsm.or.jp/scheme/whatisjfs/> (JFSM Webサイト)



JFSM小谷理事長/事務局長(左)から
委託業務開始の記念の盾を受け取る
JASaff松田所長(右)



お知らせ

2025(令和7)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に知っていただくため、公開調査研究発表会を開催しており、2025(令和7)年度は以下のとおり開催する予定です。

日時：2025(令和7)年11月26日(水) 13:30～
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)

2025(令和7)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/>



2025年10月上旬
申込み方法掲載予定



2024(令和6)年度発表会
開会挨拶(FAMIC 理事長)

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。少しでも多くのお役にお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。



No.79 p4-5
FAMICの
仕事紹介コーナー
「ピックアップFAMIC」



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/

Q & A 発酵食品って何？

Q 発酵食品にはどのようなものがありますか？

A 発酵食品とは、微生物の働きによって、食材の持つ元々の性質が有益に変化した食品のことをいいます。この変化は、香りや味がよくなる、栄養分が増加する、保存性が高まるといったことが挙げられます。

歴史

発酵食品は、昔から世界中で利用されてきました。9000年前の中国でお酒が、8000年前のコーカサス地方でワインが飲まれていた、7000年前の中央アジアでヨーグルトが食べられていたなど、そのルーツは諸説あります。

日本では縄文時代にはアワやヒエ、ドングリを原料とした原始的な発酵食品づくりがすでに行われていたともいわれています。また、奈良時代に、瓜を塩漬けにして食べていたという最初の記録が文献に残っています。魚を使った発酵食品の記録も多く見られ、中でも魚を塩と米で発酵させた「鮓(すし)」は、保存食として利用されていました。平安時代中期になると、味噌や醤(ひしお)などの調味料が広く利用されるようになりました。

いずれの発酵食品も「偶然生まれたもの」であったと言われていますが、その発酵技術は伝承として受け継がれてきました。

により発酵・分解が促進され、現在のような香り高いおいしいしょうゆが生まれたのです。

酒づくりでも、麴をどのように使ったらおいしくなるかが追求されてきました。長い年月をかけた努力の末、全国各地で個性豊かな日本酒や焼酎などがつくられるようになりました。



麴づくり

日本酒仕込み

微生物の種類

発酵食品をつくる微生物の種類は、大きく3つに分けることができます。

細菌	<p>乳酸菌:食品中のブドウ糖や乳糖を分解し、乳酸を産生してヨーグルト、チーズ、漬物や味噌、しょうゆをつくります。</p> <p>納豆菌:大豆のタンパク質を分解し、アミノ酸やビタミンを産生して納豆をつくります。</p> <p>酢酸菌:アルコールを酢酸に変えて酢をつくります。</p>
酵母	<p>ブドウ糖をアルコールと炭酸ガスに分解する微生物のことです。お酒の醸造に利用されるほか、パンづくりにも酵母(イースト)は欠かせません。しょうゆや味噌にも使われます。用途によって、ビール酵母、清酒酵母、パン酵母などがあります。</p>
カビ	<p>カマンベールなどは表面に白カビを、ゴルゴンゾーラなどのブルーチーズは内部に青カビを繁殖させてチーズを熟成させます。また、麴菌は、しょうゆや味噌、みりん、米酢、日本酒など和食に欠かせない食品をつくり出します。発酵の過程で糖分やアミノ酸を生成するため、独特の甘みとうまみを引き出します。</p>

ひとこと

日本は納豆、しょうゆ、味噌、漬物、日本酒など、世界的に見ても発酵食品の種類が非常に多い国です。発酵食品はおいしいだけでなく、栄養分も豊富に含まれています。日々の食卓に発酵食品を取り入れてみてはいかがでしょうか。

発酵食品

チーズ

ヨーグルト

納豆

味噌

キムチ



日本ではその後、米で麴がつけられるようになり、発酵技術が格段に進歩しました。米味噌が全国に広がり、各地で独自の味噌がつけられるようになりました。しょうゆも、麴を育ててから塩水に浸けるつくり方が広まりました。このつくり方

食 材 百 科

鶏胸肉

鶏肉を使った人気のおかずと言えば、唐揚げですね！

スーパーの惣菜コーナーでもよく見かける鶏の唐揚げですが、よく見ると「鶏胸肉」と「鶏もも肉」という部位ごとに2種類見かけたため、今回は主に「鶏胸肉」について調べてみました。

○ 鶏胸肉の特徴

鶏胸肉は名前のとおり、鶏の胸の肉で、鶏もも肉と並び正肉と呼ばれる部位です。

鶏もも肉は脂質が多く高カロリーで、味が濃く肉質も柔らかいのにに対し、鶏胸肉は鶏もも肉より脂質が少なく低カロリーで、味はあっさりしていて、高タンパク質です。栄養価ではビタミンBが豊富なため、疲労回復や健康維持の面でも優れています。

○ 鶏胸肉を使用した料理

鶏胸肉は、水分が失われると硬くなりやすいため、自分で調理する場合は、低温でゆっくり火を通すなどの工夫をする必要があります。

衣で揚げるタイプの料理は唐揚げ、フライドチキン、チキンナゲット、チキンカツなど、揚げない料理では、焼き鳥、サラダチキンなどがあります。

○ にわとりの日、国産とり肉の日

「に (2) わ (8) とり」(鶏) と読む語呂合わせから、毎月28日は「にわとりの日」となっています。また、干支の10番目が酉 (とり) であること



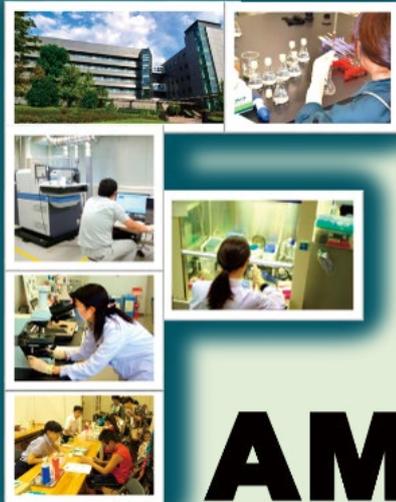
鶏胸肉のカレー唐揚げ



サラダチキン

と、「に (2) く (9) (肉) と読む語呂合わせから、10月29日が国産とり肉の日となっています。

「FAMIC公式SNS」のご案内



FAMIC

FAMICの様々な話題、食の豆知識、イベントや採用情報などの情報を随時更新しています。
広報誌と併せてご覧いただくと幸いです。

Facebook



YouTube



X



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

なすの花です。



なすはインドが原産といわれています。日本へは、中国から渡来し、8世紀の奈良時代には栽培されていました。「なす」というよび名は、夏にとれる野菜「夏の実(なつのみ)」から「なすび」になり、いつしか「なす」になったという説が有力です。

昔からなじみ深いなすは、各地に特徴のある種が誕生しました。現在は、栽培が容易で色がよい長卵形なす(中長なす)が広く栽培されていますが、米なす、丸なす、長なす、小丸なすなどといった様々な種類があります。皮がしっかりしている米なすや丸なすは焼きなすに、煮くずれしにくい長なすは煮物に、皮の柔らかい小なすは漬物にと調理方法をお楽しみください。

なすの美しい紫色はナスニンというアントシアニン系の色素です。ナスニンを含まない、白なすや青なすといった種類もあります。

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>

2025(令和7)年9月19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。