



大きな目 小さな目

No. 81

Jan. 2026

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報を届け

表紙の写真 牛鍋

ピックアップFAMIC
さいたま本部 認定センター 認定審査課

ペットに生肉をあげてもいいの?
～お肉は加熱して与えましょう～

【こどもコーナー】
PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
ペットボトルでメダカを飼おう!



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

大きな目 小さな目

No.81
2026

FAMICホームページでは、
過去5年間の広報誌を公開
しています。



もくじ

- 03 年頭のごあいさつ
- 04 ピックアップFAMIC
さいたま本部 認定センター 認定審査課
- 06 「認定・認証」ってなに？「国際相互承認」ってなに？
- 07 ペットフードについて
- 08 ペットに生肉をあげてもいいの？
～お肉は加熱して与えましょう～
- 10 PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
ペットボトルでメダ力を飼おう！
- 12 NEWS
- 13 職員採用案内
- 14 Q&A 鶏肉の食べられる部位って、何種類くらいあるの？
- 15 食材百科 ふぐ(河豚)
- 16 広報誌「大きな目小さな目」の紙媒体の廃止について

花クイズ



Q. 何の花でしょう？



ヒント

地下の芋の部分が食用になります。芋は生で食べることはできず、加工された後、おでんや田楽にして食べられています。
(答えは16ページ)



表紙の写真
牛鍋

味噌や醤油を使ったたれで牛肉を煮込んだ鍋料理です。すき焼きに似ていますが、すき焼きは肉を焼いてから煮るのに対し、牛鍋は最初から食材をたれで煮ます。

神奈川県横浜市発祥で、幕末から明治にかけての文明開化を象徴する横浜市の郷土料理です。

具材には牛肉のほか、長ねぎ、豆腐、しらたき、しいたけ、春菊などが用いられます。鍋で煮込んだ牛肉を溶き卵にくぐらせるスタイルは、明治時代からの伝統をそのままに、香ばしさとまろやかさを同時に味わえるのが特徴です。

◎「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。

あたりまえが、 あたりまえでなくなること

明けましておめでとうございます。

昨年は、米国の関税政策や我が国のコメ政策が大きな社会問題となり、これまであたりまえと思っていた自由貿易体制やコメの手ごろな価格などが、あたりまえでなくなったことに気づかされました。

もちろん、あたりまえというのは長い歴史や経験の積み重ねによって築かれるものですので、時代の変化に応じて新しいあたりまえが出来てきます。

気候変動による猛暑や豪雨、働き方やジェンダーに対する考え方など、新しいあたりまえになってきたのではないでしょうか。

しかし、あたりまえについては新旧問わず、常に疑問を持ち、科学的な視点でその内容を確かめ、考える必要があると思います。

農業者にとって大切な肥料、農薬、飼料などは、あたりまえに確かな品質であり、消費者がお店で手にする食品などもあたりまえに品質、安全性が約束されていなければなりません。

FAMICは肥料、農薬、飼料や食品などの科学的検査・分析を通じて、品質、表示の適正性や安全性といったあたりまえについて確かめる取り組みを行っています。

これからもFAMICはこれら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

さいたま本部 認定センター 認定審査課

ASIA PACIFIC ACCREDITATION COOPERATION (APAC)

ANNUAL MEETINGS 2024

DUBAI UNITED ARAB EMIRATES
15TH FEBRUARY 2024



APAC（アジア太平洋認定協力機構）
の2024年の総会出席時の一枚
JASaffは、製品認証分野で国際相互
承認協定を締結しています。

JASaff(ジャサフ)認定業務で農林水産・食品分野の信頼を支え、見守る

JASaff認定制度の運用～農林水産・食品分野の認定～

認定審査課では、農林水産分野の国際競争力強化の一環として設立された、FAMIC 認定センター (JASaff: Japan Accreditation Service for agriculture, forestry and fisheries) の認定業務を行っています。

JASaffは、農林水産分野の製品認証を行う認証機関や食品分野の試験を行う試験所を対象に、国際規格であるISO/IEC17011のルールに従い認定を行う認定機関です。「認定」とは何かについては、6ページをご覧ください。



JASaffロゴ

認定審査業務～認証機関や試験所をチェックし見守る～

立会審査

認証機関の審査員が実際に食品業者などを審査する場に立ち会って、適切に審査が行われているかチェック



事業所審査

認証機関や試験所のオフィスで聞き取りや記録の確認、実際の試験のデモンストレーションの観察などでチェック



認証スキーム(規格など)の評価

認証機関を新たに認定する前に、規格などの認証スキームが国際規格のルールを満たしているかチェック



▶ JASaffが評価した認証スキームと認証機関

<http://www.famic.go.jp/jasaff/product/#list>

立会審査や事業所審査は1～2年に1回の頻度で継続的に行うほか、常に国際規格のルールを満たしているかについて、1年を通じて様々なチェックを行い、追加で事業所審査を行うこともあります。

審査品質・信頼性の確保

前のページでご紹介した審査業務の信頼性確保には、審査を行う審査員の力量(規格の知識、審査を適切に行う技能など)が重要です。

認定審査課では、審査員向けに毎年研修を開催するほか、外部の研修機関が開催する研修へも職員を参加させ、審査員資格の登録を行うなど、審査員の力量の管理も行っています。このようにして、審査の品質・信頼性の確保に取り組んでいます。

国際相互承認

～信頼を世界へつなぐ架け橋～



JASaffは製品認証分野で国際相互承認協定を締結し、国際的に同等な信頼性の高い認定機関だと認められています。「国際相互承認」については、6ページをご覧ください。JASaffでは日常的に国際機関の情報を確認するほか、毎年、認定機関が集まる国際会議に出席し、情報収集や意見交換を行うとともに、4年に1度国際的な審査を受け、相互承認の維持に取り組んでいます。

これらの活動を通じて、JASaffが認定した認証機関の国際的な信頼性が高まり、認証製品の輸出促進・国際競争力向上が期待できます。

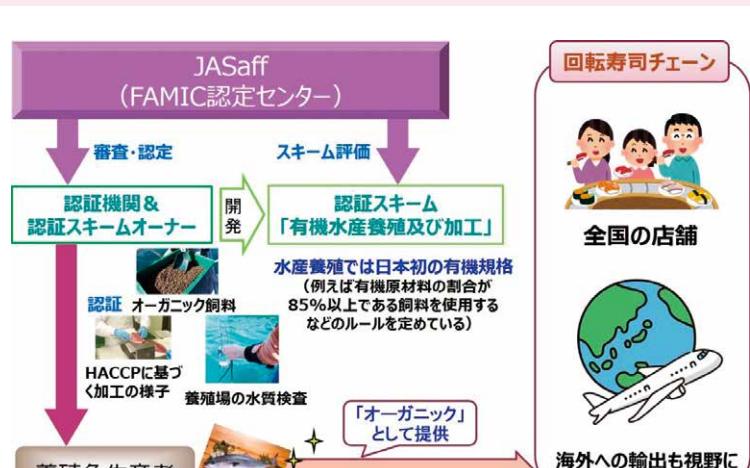


審査員向けの研修の様子



認定機関間の国際的な会議の様子

JASaff認定の活用事例～日本初の有機水産養殖～



事例の解説図

JASaff認定の活用事例として、有機水産養殖の認証を紹介します。日本で初めて有機水産養殖魚に関する規格を開発した認証機関をJASaffが認定し、認証機関が有機水産養殖魚の生産者を認証、大手回転寿司チェーンが流通させている事例です。

JASaffは国際的な基準に基づきスキームを評価し、認証機関を認定しました。認証された生産者や流通業者は、養殖魚の海外への輸出や海外の回転寿司店での提供も視野に入っています。国際相互承認協定を締結したJASaffの認定により、国内外の取引先に対し、国際的な信頼性をアピールすることが可能となります。

Comment



国際的な信頼性の確保のために

認定審査課が運営しているJASaffは、公的認定機関として、農林水産・食品分野における製品認証機関及び試験所を国際規格に基づいて認定し、試験データの信頼性や製品の品質を支えています。

(認定センター 認定審査課長)



「認定・認証」ってなに？「国際相互承認」ってなに？

認定・認証とは

みなさんが食べものや家庭用品などの商品を選ぶ際、例えばJASマークやJISマークなどのマークが付いている商品を見かけたことはありませんか？

これらのマークは、商品が作られるときにJASやJISなどの規格を満たしていることを、第三者が確認した証です。

このように商品の品質や作り方などが「規格」に合致しているかどうかを第三者機関が確認し証明することを「認証」といい、それらの第三者機関のことを「認証機関」といいます。

さらに、認証機関が適切に認証を行う能力があることを、別の第三者の立場から客観的に確認し認定する機関のことを「認定機関」といいます。このように、客観的な確認を重ねることで、信頼を支える仕組みになっています。



JASaffは
こちら！

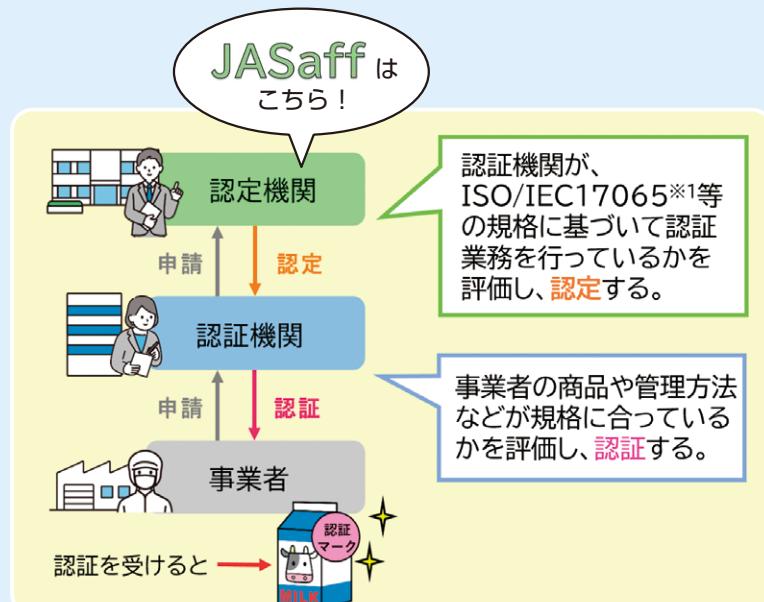


図1 認定・認証の一般的な仕組み

※1 ISO/IEC17065
製品、プロセス及びサービスの認証を行う機関向けの国際規格

国際相互承認とは



「規格」にはJASやJIS以外にも、ISOのような国際規格、民間規格などさまざまな種類があり、各国の認証機関は、それらの「規格」に基づいて認証を実施しています。

その際、認証を行う能力が各国の認証機関の間で異なると、ある国の認証結果を他の国で受け入れることができず、再度認証を取得する労力や時間、コストがかかる可能性があります。そのため、各国の認証機関の間で、認証のレベルが同等であることを確保する仕組みが必要となります。

認証機関を認定する各国の認定機関が、互いに「同等に信頼できる認定を行う能力を持つ」ことを確認し合う仕組みを「国際相互承認」といいます。

アジア太平洋地域ではAPAC（アジア太平洋認定協力機構）という組織で国際相互承認が行われています。

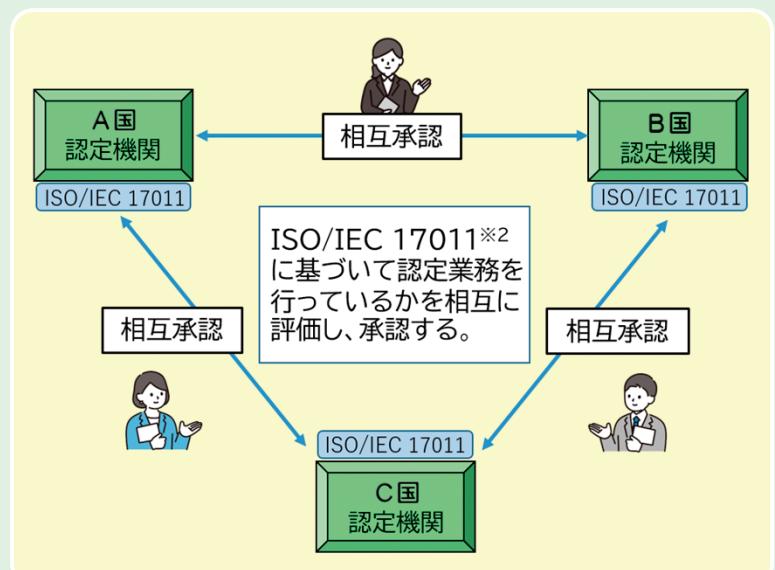


図2 国際相互承認の仕組み

※2 ISO/IEC17011
認定を行う機関に関する国際規格



ペットフードについて



犬や猫などのペットと生活を共にしているみなさまの中には、大切な家族の一員として、安全な食事を与え、より健康に、より大切に育てたいと願われている方が多いのではないでしょうか。

そこで、ペットの健康を守るために非常に重要な役割を果たしている法律「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（通称：ペットフード安全法）」の概要とその法律に関するFAMICの業務についてご紹介します。



ペットフード安全法の概要

(1) 対象となるペットフード

犬及び猫用の市販のペットフード

- ・総合栄養食
- ・一般食
- ・おやつ、スナック
- ・その他（サプリメント、ミネラルウォーターなど）

(2) 守るべき内容

- ・製造する際、病原微生物や有害物質による汚染を避けること
- ・決められた有害物質の上限値を超えないこと
- ・名称（犬用か猫用か明確に）や原材料名などを日本語で表示すること



2007年春に米国で、メラミン^{*1}が混入した原料で製造されたペットフードにより、犬や猫への大規模な健康被害が発生しました。日本でもメラミンが混入したペットフードが発見され、自主回収されました。

（※1 日用品に利用されるメラミン樹脂の主原料となる化学物質）

その時点ではペットフードの安全に関する法律ではなく、かねてよりペットフードの市場規模の拡大を受けて、法律制定が求められていました。

そこで誕生したのがペットフード安全法です。ペットフードの安全確保を目的として、2009年6月に施行されました。

FAMICの立入検査・分析検査

FAMICでは、ペットフード安全法に基づいて、ペットフードの製造業者や輸入業者などへの立入検査及びペットフードの分析検査を実施しています。

立入検査では、製造業者の工場や輸入業者の事務所などに職員が赴き、法律で作成・保存が義務づけられている帳簿や書類の確認、製品や原材料のサンプリング、表示の検査、その他ペットフード安全法の規定の遵守状況などの聞き取り調査を行います。

サンプリングした製品や原材料は、科学的な検査により、かび毒、メラミンなどの有害物質に汚染されていないかどうかを確認し、その結果を農林水産省に報告しています。

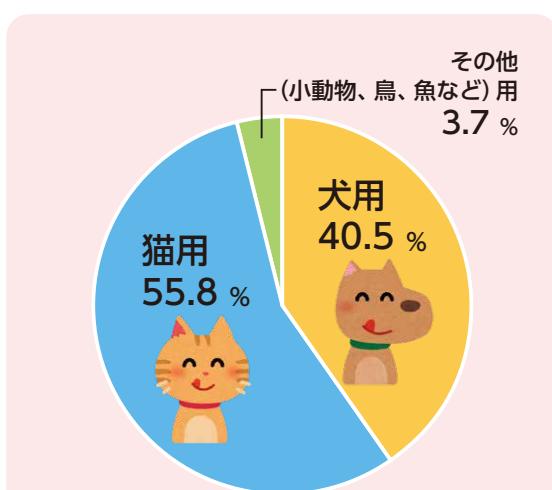


図 ペットフード出荷量^{*2}

*2 一般社団法人ペットフード協会
令和6年度ペットフード産業実態調査の結果

ペットに生肉をあげてもいいの？ ～お肉は加熱して与えましょう～

みなさまの中には、ペットのごはんを手作りされる方もいるのではないでしょうか。

人と同じものを食べさせると塩分や糖分の摂り過ぎになるため注意が必要ということはご存知の方も多いと思います。

しかし、リスクはそれだけではありません。

ここでは、ペットに生肉を与えることについて、注意点をご紹介します。



ペットの健康を守るために

環境省のホームページに『飼い主のためのペットフード・ガイドライン～犬・猫の健康を守るために～』が掲載されています¹⁾。このガイドラインには、犬と猫に与えてはいけないもの、注意が必要なものが記載されています。

今回ご紹介する生肉は、「△注意が必要なもの」として、下の図のように、有害な寄生虫や細菌が存在する可能性があるため、加熱調理が推奨されています¹⁾。生肉の他にも、与えてはいけないもの、注意が必要なものが紹介されていますので、ペットのごはんを手作りされる方は、ぜひこのガイドラインをご覧ください。

ガイドラインはこちら▼



■生肉



生肉（生の豚肉や野生鳥獣肉）には有害な寄生虫や細菌が存在する可能性があるため注意が必要です。犬や猫に肉を与える時は加熱調理を行い予防しましょう。



【出典】

- 1) 環境省「飼い主のためのペットフード・ガイドライン～犬・猫の健康を守るために～」
https://www.env.go.jp/nature/dobutsu/aigo/2_data/pamph/petfood_guide_1808.html
- 2) FAMICホームページ > ペットフード > 事業者のみなさまへの注意喚起
<http://www.famic.go.jp/ffis/pet/sub3.html>
- 3) 愛玩動物用飼料の成分規格等に関する省令（平成21年4月28日農林水産省令・環境省令 第1号）
http://www.famic.go.jp/ffis/pet/hourei/sub1_seibunkikaku.html

猫が鳥インフルエンザに！？

2024年末以降、米国各地で猫の鳥インフルエンザによる死亡例が報告され、家きん肉の生食が原因と推察された事例もありました。米国政府などは、鳥インフルエンザに限らず疾病のまん延を防ぐために、人及びペットが生又は加熱されていない肉製品や乳製品を避けることなどを強く推奨する旨を発表しました。



米国で問題となったペットフードの日本国内での流通・販売は確認されていません（2025年11月時点）²⁾。加えて、国内のペットフードの安全確保については、愛玩動物用飼料の成分規格等に関する省令³⁾の「2 販売用愛玩動物用飼料の製造の方法の基準」に「(1) 有害な物質を含み、若しくは病原微生物により汚染され、又はこれらの疑いがある原材料を用いてはならない。」と定められています。

さらに、輸入される家きん肉は動物検疫を受けていますし、国内で鳥インフルエンザが発生した場合でも、感染が確認された家きん肉や鶏卵が市場に出回ることはありません。



生肉が寄生虫や細菌に汚染されていた場合は、食べ残しやフンも汚染されることになるため、それを処分する飼い主さんへの感染リスクもあります。

人の「生食用」で売られている肉を用いることでリスクを減らすことはできるでしょう。それでも食中毒予防の3原則（つけない、増やさない、やっつける）にしたがってしっかり加熱調理されることをお勧めします。スキンシップやトイレ処理後の手洗いも忘れずに！

大事なペットと一緒に長く暮らせるよう、健康に育ててあげたいですね。



ご注意

ペットフードの広告に「FAMIC基準に合格」と標榜している事例がありますが、当センターでは、工場の衛生管理や製品の安全性に関し、基準設定や認定試験を行っておりません。

ペットボトルでメダカを飼おう！

FAMICのYouTube公式チャンネルでは、FAMIC農薬検査部のか
いっぽんこうかいのうやくけんさぶの
一般公開やミニイベント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6回目は、「ペットボトルでメダカを飼おう！」の動画をご紹介
します。



ペットショップで、色々な種類のメ
ダカを見かけるようになりました。
重いガラスの水槽がなくても、ペッ
トボトルを使って、観察や水替え
がしやすいメダカの水槽を作ること
ができます。

今回は、ペットボトル水槽の作り
方と楽しみ方をご紹介します。



ここから
みてみよう！



1 つく かた 作り方



- 用意するもの**
- ・2㍑の角形ペットボトル
 - ・プラスチックのコップ2つ
 - ・底敷き用の小石
 - ・メダカ
 - ・水草
 - ・メダカのエサ
 - ・はさみ
 - ・カッター



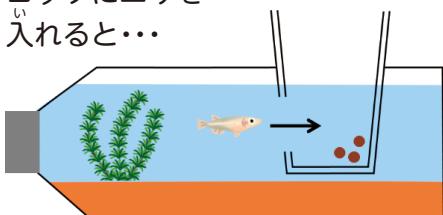
ペットボトルには丸い穴を、コップ2個には四角い穴をあけます。
(詳しくは動画を見てね)



ペットボトルに小石と、塩素を抜いた水を入れ、さらに、メダカと水草を入れます。
四角い穴を開けたコップ2個を、穴の位置がそろうように重ねて、ペットボトルに開けた穴に差し込みます。

2 仕組みと楽しみ方

コップにエサを入れると…



コップのところにエサを入れてあげると、メダカが穴あなとお通りを通ってコップなかに入ります。



メダカが入ったら回す！



メダカがコップの中に入ったら、片方なかのコップまわを回します。コップの穴あながふさがり、メダカをコップなかとこに閉じ込めることができます。



コップに入ったメダカの背びれや尾びれの形や色をよく観察かんさつしてみよう。水槽の水をとりかえるときにも、メダカを安全によけておくことができるので便利です。

まいにち毎日エサやりすると、すぐにコップに入るようになるよ。



みずか かんたん
水替えも簡単

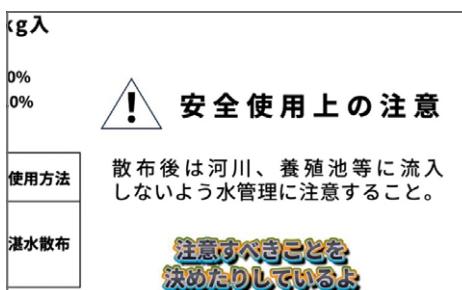
Point!

メダカと農薬にどんな関係があるの？

農薬が登録されるには安全性確認のための試験がたくさん行われますが、その中で、農薬の水生生物(河川などで生活する動物や植物)への影響も調べており、メダカは魚に対する影響を調べるために試験に使われています。FAMICでは試験結果を審査して、農薬を使った時にも水生生物への影響が出ないような使用方法や注意事項を決めています。



試験生物として用いられるヒメダカ

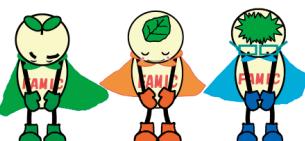


農薬ラベルの注意事項の例



だから、農薬を使う時は、使用方法と注意事項を守ることが大事なんだね！

どうが み み 動画も見てみてね！次回もお楽しみに！



環境報告書2025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、2024（令和6）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2025」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、よろしくお願ひします。

【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・役職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/



今年も協力しました！ ～ASEAN諸国の連携大学における 食品分析講座～

FAMIC試験規格調査課は、例年農林水産省の「アセアン地域の大学と連携した農業・食品産業人材育成促進・活用事業」に協力し、ASEAN諸国の連携大学等において試験方法JASに関する講義を行っています。

2025年度は7月から9月にかけて、インドネシア、マレーシア、カンボジアの3か国の農業系大学に向けて、オンラインでの講義を行いました。このうちカンボジアの王立農業大学に向けた講座では、「JAS0008 ほうれんそう中のルテインの定量－高速液体クロマトグラフ法」などを詳しく紹介しました。この中で、JASの手順を紹介するYouTube動画も視聴いただきました。

受講生からはJASに定めている測定条件などについて熱心に質問をいただき、職員がFAMICのもつ知見をもとに回答しました。今後もこの講座を続け、国際交流を進めていきます。

▼講座については、バックナンバー記事もご覧ください！
(2024年1月発行 No.75 P4-5)

http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/back_number/202401_75.pdf#page=4



カンボジア会場の様子



FAMIC職員によるWeb講義



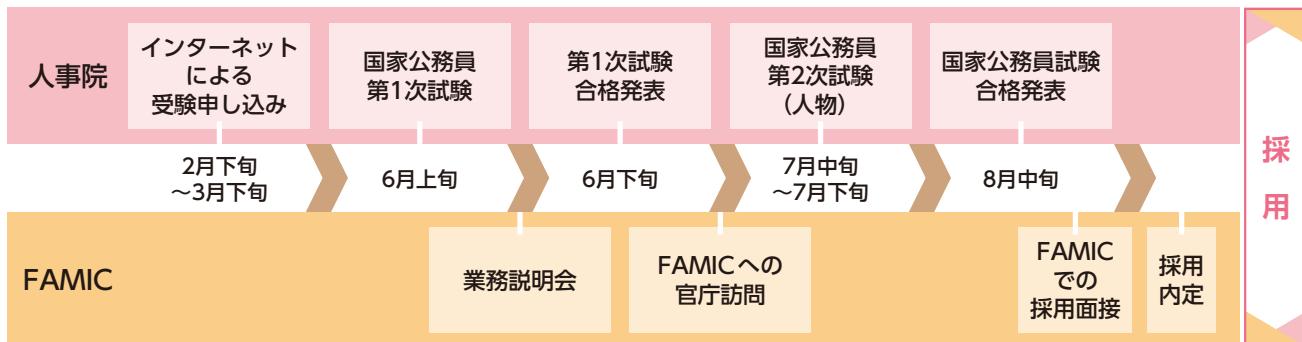
現地では、ルテイン試験方法の分析実習も行われました(写真の講師はASEAN事務局職員)。

職員採用案内

FAMIC Recruiting Information

● 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
農薬検査部生態影響審査課

農薬は、農作物を害する虫、菌、雑草等の防除に用いられており、農薬の品質や安全性を担保するための登録制度が設けられています。

私が所属する生態影響審査課では、水産動植物や有用生物に対し、農薬による被害を防止するための使用方法や注意事項等を定めています。

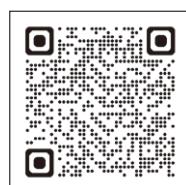
食の安全に貢献できる仕事であり、やりがいを感じています。また、先輩に相談しやすく、良い環境で仕事ができていると感じます。



ミジンコの水替え作業

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 鶏肉の食べられる部位って、何種類くらいあるの？

Q スーパーの惣菜コーナーでは、焼き鳥や鶏の唐揚げ等、鶏肉を使用したものが多く、もも肉や胸肉といった定番以外にも、色々な部位があります。鶏肉の食べられる部位は、全部で何種類くらいあるのでしょうか？

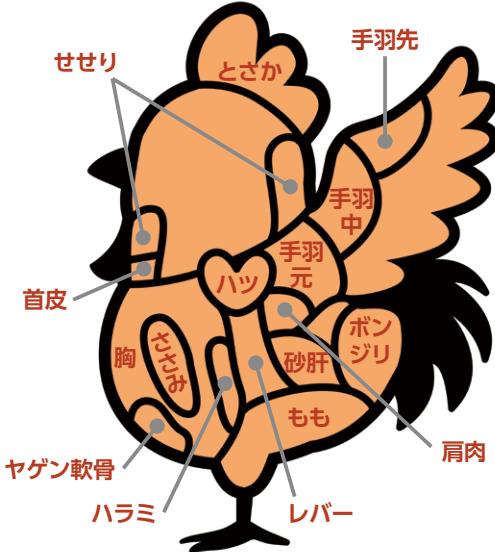
A 鶏肉は、食べられる部位が豊富にあり、1羽から少量しか取れない希少部位まで含めると、その数は20種類以上にもなります。全身のありとあらゆる部位を美味しくいただけるのが特徴です。

鶏肉料理で定番の部位

部位	特 徴
もも	ふともも～ふくらはぎの肉で、1羽から取れる量が特に多い。焼き鳥でも販売量が多い定番で、他にも唐揚げを始め、様々な鶏肉料理で使用されている。
胸	もも肉と並び多く取れる定番の部位で、タンパク質が豊富に含まれている。もも肉と同じく唐揚げのほか、サラダチキンやチキンステーキで使われる部位。
レバー	肝臓が材料。ビタミンA・B群や鉄分など栄養が豊富でカロリーも少なく優秀だが、ビタミンAの摂取制限には注意が必要。
軟骨	骨と言っても柔らかいので、肉と同様に唐揚げや焼き鳥で食べることができ、栄養面ではコラーゲンが豊富に含まれている。
ささみ	胸肉に近い部位で、名前は形が笹の葉に似ていることから。胸肉よりも脂質やカロリーが少なくタンパク質が多いので、ダイエットにも向いている。

もも肉・胸肉と比べて、レバーや軟骨、ささみは1羽から取れる量が少ないため、販売量はどうしても少なくなってしまいますが、それでも他の希少部位よりは見かける部位です。

一方、ハツ（心臓）は、1羽から1個しか取れない内臓であり、例えば焼き鳥の串を用意する場合、1本で5羽程必要になるため、希少部位と言える箇所です。これは砂肝も同様です。



他の主な希少部位

- **ハツモト**…ハツから大動脈に繋がる部分。弾力があり、脂も乗っているので旨みが多い。
- **ヤゲン軟骨**…軟骨の中でも胸の先の部分で、1羽から1個しか取れない。コリコリした食感が特徴で、コラーゲンやビタミンB3が摂れる。
- **せせり**…首回りの肉。1羽から取れる量が特に少ない。運動量の多い肉で弾力がある。
- **肩肉**…別名「ふりそで」。筋肉が少ないため非常に柔らかく食感があり、タンパク質が豊富。
- **ボンジリ**…お尻の三角形の部分。1羽から1個しか取れないうえに、下処理で油壺を除去しないと、脂身やカロリーが多くなってしまう。
- **首皮**…皮自体は全身にあるが、焼き鳥の皮串は主に首の皮。脂身が多くコリコリとした食感が楽しめるが、カロリーが非常に高い。

上記以外にも様々な希少部位がありますので、それらを目当てに複数の専門店を回ってみるのも、鶏肉料理の楽しみ方ではないでしょうか。



食 村 百 科

ふぐ(河豚)



まん丸に膨らんだ「ふぐ」どこか愛らしく、その反面恐ろしい猛毒「テトロドトキシン」を持つなど、謎に膨らんだ「ふぐ」を見ていきましょう。

○ 「ふぐ」とは

フグ目フグ科に分類される約120種のうち、特に食用とされるのは「トラフグ」、「マフグ」が有名です。

2023(令和5)年のふぐ類の漁獲量は全国計4,856トン、1位は北海道の1,434トン、2位は石川県の633トンです。温暖化による海水温の上昇により、2019年から北海道が石川県を抜いて漁獲量1位となっています。(農林水産省:令和5年漁業・養殖業生産統計)

○ なぜ山口県は「ふぐ」で有名なのか

豊臣秀吉の治世にふぐを食べて死ぬ者が多かったため、「河豚(ふぐ)食禁止令」が出され、これ以後、ふぐを食べることが禁止されました。

明治時代に入り、初代内閣総理大臣・伊藤博文が、下関を訪問した際、あいにくの悪天候でまったく魚が獲れず、宿泊所の女将は罰を覚悟でふぐを御膳に出しました。伊藤博文は、そのおいしさに感動し、またふぐの毒を安全に取り除く技術が確立されていることを知りました。すぐに山口県令(知事)に対してふぐ食解禁を働きかけ、明治21(1888年)年からふぐが食べられるようになりました。その後、ふぐ料理は全国に広がりました。

山口県の下関には、ふぐ取扱量全国1位の日本で唯一のふぐ専門卸売市場「南風泊市場」があり、日本全国で水揚げされたふぐがここへ集まります。また、多くのふぐ加工業者があります。

○ ふぐ料理

ふぐの旬は「秋の彼岸から春の彼岸まで」といわれ、冬が最も旬となります。

「ふぐの刺身(テッサ)」、「ふぐ鍋(てつちり)」、「唐揚げ」、料理ではありませんがふぐの干物のひれを炙ったものを熱燗にした日本酒に入れた「ふぐのひれ酒」があります。



○ ふぐの毒

多くの種において、内臓や皮膚、血液、筋肉の全部または一部に猛毒のテトロドトキシンを持っています。

可食部位はふぐの種類や漁獲場所によって異なるため、免許を持たない素人による取扱いや調理はたいへん危険です。注意しましょう。

広報誌「大きな目小さな目」の紙媒体の廃止について

これまでみなさまに郵送・配布していました広報誌「大きな目小さな目」について、1月発行のNo.81をもちまして紙媒体を廃止し、次号（2026年5月号）からWeb版に一本化することとなりました。ペーパーレス化に向けた取り組みの一環として、何卒ご理解いただきますようお願いいたします。

今後も「大きな目小さな目」発行の都度、FAMICのHPに掲載いたしますので、引き続き、ご覧いただけますと幸いです。

▶ http://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/

「発行案内」の電子メール送信も行っています。広報誌「大きな目小さな目」の新刊発行のお知らせをご希望の方は、件名に「広報誌の発行案内送付希望」を記載したメールを、FAMIC広報課（koho@famic.go.jp）あてにお送りください。



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

こんにゃくの花です。



こんにゃくはサトイモ科の植物です。芋の部分が食用になりますが、シウ酸カルシウムが含まれるため、食用とするためにはゆでてアルカリ処理を行うなどのアク抜き処理が必須です。

こんにゃく芋をすりつぶしたもの、又は、こんにゃく芋を乾燥させて粉状にしたもの（精粉）を水に溶かし、水酸化カルシウムなどを加えてアルカリ処理を行い、袋や型にいれて熱をかけて固めたものがこんにゃくです。袋や型ではなく、細い穴に通しながらゆで、糸のように細いひも状にしたものがしらたきです。糸こんにゃくとしらたきは呼び名が異なるだけで、同じものを指すことが多いようです。

生芋を使った場合は芋の皮が入ってしまうため、色が黒っぽくなります。精粉を使うと白いこんにゃくになります。最近は、白いこんにゃくにヒジキなどの海藻の粉末をまぜて、あえて色をつける場合も多いようです。

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>

2026(令和8)年1月9日発行

