



# 大きな目 小さな目

No.82

May. 2026

表紙の写真 ひつまぶし

マクロとミクロな視点から  
食にまつわる情報をお届け

ISOって何？

安定同位体比分析って何？  
～「原子の重さ」でわかる食品表示～

肥料分析の技能試験をはじめました  
～技能試験は分析室の全国統一模試！？～



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)

# 大きな目 小さな目

No.82  
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。



[https://www.famic.go.jp/public\\_relations\\_magazine/kouhoushi/](https://www.famic.go.jp/public_relations_magazine/kouhoushi/)

## も く じ

- 03 FAMICの組織改編(農薬検査部等)について
- 04 ピックアップFAMIC 農薬検査部 業務調査課
- 06 ISOって何?
- 08 安定同位体比分析って何?  
～「原子の重さ」でわかる食品表示～
- 10 肥料分析の技能試験をはじめました  
～技能試験は分析室の全国統一模試! ?～
- 12 令和7年度地方公共団体職員等研修を開催しました
- 13 Q&A ソーセージについて
- 14 食材百科 パセリ
- 15 アンケートへのご協力ありがとうございました
- 16 FAMICメールマガジンのご案内

## 花クイズ

### Q.何の花でしょう?



ヒント

春が旬の野菜です。餃子のたねとしてもおなじみです。  
(答えは16ページ)



### 表紙の写真 ひつまぶし

うなぎの蒲焼きを細かく刻んでご飯に混ぜた、愛知県名古屋市の郷土料理です。

「ひつまぶし」という名前は、「お櫃(ひつ)」とよばれる木製の器にご飯と蒲焼きを入れ、それを「まぶす」ことに由来しています。うなぎやうなぎの蒲焼きとは異なり、蒲焼きを細かく短冊状に切ることで、ご飯とよく混ぜるよう工夫されているのが特徴です。

さらに、ひつまぶしならではの楽しみ方として、薬味や出汁を使って味を変えられる点が挙げられます。まずはそのままの味を堪能し、次に薬味を加えて風味を変え、最後は出汁をかけてお茶漬け風にいただく。このように三通りの味わいを楽しむことができます。

◎「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。

## FAMICの組織改編(農薬検査部等)について

FAMICには、農薬として登録してよいか判断するための審査などを行っている農薬検査部があります。農薬の審査内容は、科学技術の発展、食品安全や環境保護への関心の高まりをうけて常に見直されており、必要な試験の方法や種類が追加又は変更されています。そのため、農薬検査部等における効率的な組織体制の確保と適正な要員配置を検討して、令和8(2026)年4月1日付けで以下のように組織を改変しました。

### 1 業務内容の変更に伴う課名変更

①農林水産省に審査分野ごとの農薬審査官が配置され、農業資材審議会農薬分科会においても、4つの専門部会(農薬原体、農薬使用者安全評価、蜜蜂影響評価、生物農薬評価)が設置されました。

この体制整備により、各審査分野で農林水産省とFAMICの各審査課が連携して審査を進めることが可能となり、これまで審査調整課が担っていた集約・協議の業務が不要となることから、課名を変更することとしました。

なお、今後は農薬審査統括官が審査全体を総括し、進捗管理を行っていきます。



**審査調整課 → 登録管理課**

②みどりの食料システム戦略では、2050年までに化学農薬の使用量を50%削減することが目指されています。

これを受け、化学農薬に替わる農薬の開発が推進される中で、生物系農薬の登録審査を先導する部署が必要となりました。そのため、業務内容に合わせて課名を変更します。

**農薬有効性審査課 → 生物効果審査課**

③2024(令和6年)度から、有機JAS格付品の残留農薬分析に関する業務が農薬検査部へ移管されたことなどを踏まえ、業務内容に合わせて課名を変更します。

なお、これまで行っていた農産物に係る農薬の使用状況及び残留状況調査業務については、2026(令和8)年度から農薬検査部一箇所に集約することとしています。

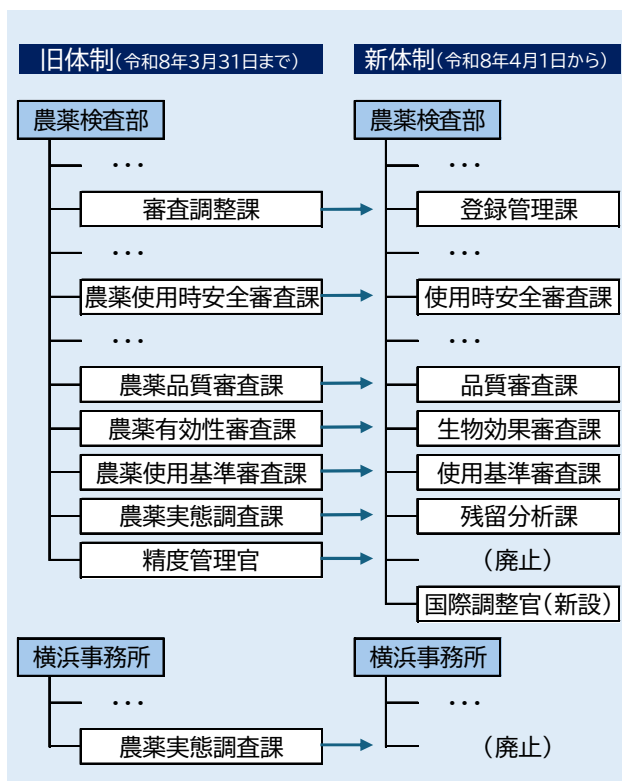
**農薬実態調査課 → 残留分析課**



### 2 国際調整官の新設

農林水産省から、OECDにおける農薬評価に関するテストガイドラインの検討や、GLP調査の世界水準との整合に向けて、我が国として積極的に対応することが求められています。

また、海外情報の収集についても、これまで以上に農林水産省と密接に連携して取り組む必要があることから、国際調整官を新設します。



※1①~③の課名変更に合わせて、農薬検査部の他の課名についても部名と重複する「農薬」を削除しました。

# ピックアップ FAMIC

## 農薬検査部(東京都小平市) 業務調査課



### 農薬の登録制度を技術と知見で支えている農薬検査部全体の、サポーター

FAMIC農薬検査部は、農林水産大臣の指示に従って、登録申請された農薬の安全性や品質を守るための様々な審査や調査、検査を行っています。業務調査課は、それらの業務が滞りなく進むための裏方的な役割や、農薬検査部の将来も見据えた外部PRなど渉外的な対応を担っています。

#### 主な業務

業務実績のとりまとめ、調査研究や職員研修の総合調整、分析機器の整備・管理、広報、求人関係、人材育成支援、webサイト管理、etc…

今回は、その中でも特にみなさまへお伝えしたい「**広報**」「**求人関係**」「**人材育成支援**」の取り組みをピックアップし、ご紹介いたします。

#### 広報業務（見学対応、動画作成など）

農薬検査部の業務や農薬そのものについて広く知っていただくため、様々な広報を行っています。農薬に関係する科学を題材にした子ども向け動画【Fun! Fun! FAMIC～農薬とカガク～】も発信しています。

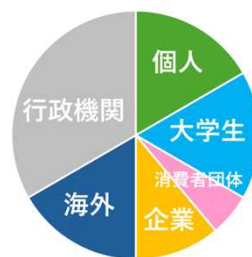
また、年間を通じて**見学申込**を受け付けています。**常設展示室**を開設しており、散布器具や農薬の歴史紹介パネルなどをご見学いただき、ご質問に職員がその場でお答えできる等によりご好評いただいております。

農薬検査部の見学につきましては、事前  
にwebサイトからお申込みください。見学  
はお1人から受け付けております。普段見  
聞きすることの少ない農薬の色々を知って  
いただけます。お待ちしております！

#### 見学のご案内



実験室の見学の様子(大学の講義の一環)



見学者内訳(R6年度)



展示室の見学の様子

[https://www.famic.go.jp/recruitment\\_internship/](https://www.famic.go.jp/recruitment_internship/)

## 求人関係業務（大学訪問、インターンシップ）

農薬検査部と一緒に働く新たな仲間を募集するため、求人のための活動を行っています。

学生のみなさまにFAMICそして農薬検査部を知っていただくため、理系学部のある**大学を訪問**して業務説明を行っています。公務員試験受験のちょっとしたコツなどもお伝えしています。

FAMICでは**毎年7～9月**に全国の拠点で**インターンシップ**を受け入れています。そのうち、農薬検査部では業務調査課が主にサポートを担当します。学生のみなさまにできるだけ色々な業務を体験していただき充実したインターンシップとなるよう、安全管理にも気を配って取り組みます。

年度	農薬検査部での インターンシップ受入
R5	2大学、4名
R6	4大学、6名
R7	5大学、8名



インターンシップの様子

インターンシップの受付開始は**毎年5月末頃**です。

**FAMICホームページに公開**する他、各種SNSでもご案内します。受入人数に限りがございますので、FAMICでのインターンシップを希望される方は情報をチェックしていただき、お早めにお申し込みください。▶▶▶



[https://www.famic.go.jp/recruitment\\_internship/](https://www.famic.go.jp/recruitment_internship/)

## 人材育成支援業務（研修、勉強会の運営）

農薬検査部では農薬の審査や検査、分析などの対応力をいっそう高めていくため、年間を通して様々な職員研修や勉強会を実施しています。これらの研修などに関して、研修計画の作成や、外部機関で実施する場合の事務手続き、勉強会の企画や講師の招へいなど、必要な支援業務を業務調査課が担っています。

特に、農薬登録制度の運用は国際的な足並みを揃えて行う必要があり、**国際会議への参加**が求められます。また、審査の対象となる資料は英語で作成されていることが多いことから、職員の英語能力を強化するための**英語研修**を実施しています。さらに、**海外の農薬審査機関で行われる研修**へ職員を派遣する取り組みも行っています。こうした海外出張の実施にあたって相手国との連絡調整を含む事務手続きを行い、出張者が安心して用務に専念できるよう支援しています。



勉強会の様子



APVMA現地研修でのプレゼンの様子

（APVMA：オーストラリア農薬・動物用医薬品局。オーストラリアにおける、FAMIC農薬検査部との同等機関。）

## 最近の海外研修派遣状況

OECD GLPトレーニングコース / メキシコ (2024/11/4～11/7)	2名
APVMA現地研修 / オーストラリア (2025/2/15～3/29)	1名
APVMA現地研修 / オーストラリア (2025/10/5～11/16)	1名



Comment

### 農薬の品質と安全確保による食の安全と消費者の信頼の確保のために

業務調査課は、農薬検査部の業務計画立案や実績評価のほか、常設展示室の開設、インターンシップの受入等の業務を行っています。農薬の登録審査に興味を持たれましたら、是非、常設展示の見学にいらしてください。

（農薬検査部 業務調査課長）

## ISOって何?

ISOについて、FAMICの業務の内容とあわせて、分かりやすくご紹介します!



### ISO(アイエスオー)とは

ISOは、国際標準化機構(International Organization for Standardization)という非政府組織の略称です。

ISOでは、ISO規格という国際的なルールについて、各国の専門家が話し合って決めています。ISO規格は、商品をスムーズに取引するための基準として利用されているなど、大きな役割を担っています。



ISO国際会議の様子

### FAMICは何をしているの?

ISO規格は、ISOの各種委員会で検討されます。FAMICは、それらの委員会のうち食品等に関する委員会について、日本国内の専門家や関係者の意見を取りまとめています。また、国際会議に専門家や職員を派遣して、ISO規格に国内意見が反映されるよう努めています。

### どんなISO規格があるの?

FAMICが担当しているISOの委員会では、お肉や魚、動物のえさ、動植物の品種判別、食品の安全、木材などに関するさまざまなISO規格が検討されています。

日本からも、我が国で開発された規格を国際取引に活用してもらえるよう、ISOに提案しています。その中の1つに、魚の鮮度を測定する方法があります。魚の鮮度にこだわる日本ならではの提案ですね。次のページでもう少し詳しく説明します!



FAMICがホスト役を務めた会議の案内掲示

### FAMICが担当しているISOの委員会

食品専門委員会

食肉、家きん、魚、卵及びそれらの製品分科委員会

動物用飼料分科委員会

官能分析分科委員会

分子生物指標の分析に係る横断的手法分科委員会

食品安全マネジメントシステム分科委員会

合板分科委員会

木材専門委員会

## どうして魚の鮮度を測定する方法が必要なの？

EU（欧州連合）では、魚の目の色や匂いなど、人が五感で魚の鮮度を見極める官能評価という方法が利用されています。でも、それだと切り身や冷凍された魚は評価できません。

それから、日本には魚の鮮度を保つための「**活け締め（いけじめ）**」※1という手法がありますが、活け締めは魚体に跡が残ってしまうため、外国では傷があるという理由で正当に評価されないこともあります。

そこで、魚の鮮度を客観的に証明するための鮮度測定法を国際的な場で提案する必要性がありました。それが魚の鮮度を示すK値の測定法です！

### ※1 活け締め

刃物を使って延髄とえらを切断して即死させ、血抜きを行ってから冷やす処理方法



刺身



活け締めの跡

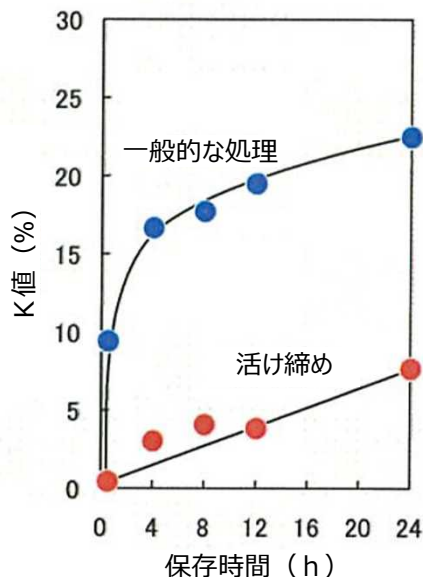
## K値ってどうやって測るの？

魚の筋肉に含まれるエネルギー成分は、魚の死後、分解されて違う物質に変化します。このエネルギー成分と分解された物質を魚の筋肉から取り出して、機械で量を測って、その値からK値を計算します。K値が小さいほど鮮度がいいことを表します。

右のグラフでは、魚を活け締めした場合と一般的な処理※2の場合で、保存時間によるK値の変化を示しています。一般的な処理の方はすぐにK値が上がっているのに対して、活け締めの方は、K値がゆっくり上がっていくのが分かります。

### ※2 一般的な処理

魚が弱っていく過程で時間をかけて自然に息絶える状態



## K値の測定法がISO規格になったら、どんないいことがあるの？

K値の測定法が正式にISO規格となれば、国際的な取引の場で、日本産の魚の鮮度が良いことを世界的にアピールすることができるようになります。

そのためにも、K値の測定法について、他国の理解が得られるように国際会議の場でしっかりと説明していく必要があります。

今度、スーパーで刺身を見かけたら、魚の鮮度とK値について思い出してもらえたら嬉しいです。



魚の活け締めと一般的な処理での保存時間によるK値の変化



K値について、国際会議の場で説明する専門家

## 安定同位体比分析って何？ ～「原子の重さ」でわかる食品表示～

FAMICでは食品の表示が正しく表示されているかを確認するために様々な科学的検査を行っています。その検査に用いる分析手法の一つに「安定同位体比分析」というものがあります。今回はこの「安定同位体比分析」について紹介します。

### ◆はじめに

私たちがふだん食べているものの名前は本当に正しいのでしょうか、また、それは一体、どこでつくられたのでしょうか。実は食品に含まれる原子の重さを調べることで「名称」や「産地」が推定できる方法があります。この方法を「あんていどういたいひぶんせき安定同位体比分析」といいます。

### (1) 同位体って何？

原子は「原子核」と「電子」からできています。原子核には陽子（+の電気）と中性子（電気をもたない）が入っています（図1）。

同じ元素でも、陽子の数は同じですが中性子の数が違う「原子」が存在します。これを「同位体」といいます。例えば、炭素では $^{12}\text{C}$ （中性子6個）、 $^{13}\text{C}$ （中性子7個）、 $^{14}\text{C}$ （中性子8個）の3つの「同位体」が知られています（図2）。

どれも「炭素」で陽子は6個ですが、 $^{12}\text{C}$ に比べ $^{13}\text{C}$ は中性子1個分、 $^{14}\text{C}$ は中性子2個分とわずかに重いという違いがあります。

同位体には、放射線を出して別の元素に変わるもの（放射性同位体）とずっとそのままのもの（安定同位体）があります。 $^{14}\text{C}$ は放射線を出して別の元素に変わる「放射性同位体」で、 $^{12}\text{C}$ と $^{13}\text{C}$ は「安定同位体」です。

安定同位体は別の元素に変化することなく食品や生物の中に残るため、これらを測定することで検査を行っています。

### (2) 安定同位体比とは？

安定同位体比とは、軽い同位体と重い同位体の割合です。実際には「重い元素がどれぐらい含まれるか」を数値で表します。この割合を「安定同位体比」といいます。安定同位体比の値は、地球上で一律ではなく、土地によってあるいは生物の種類によって違いがあることが知られています（図3）。

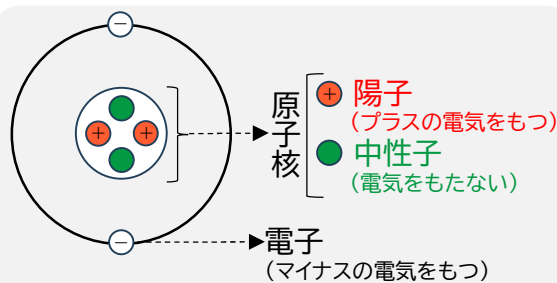


図1 原子の構造

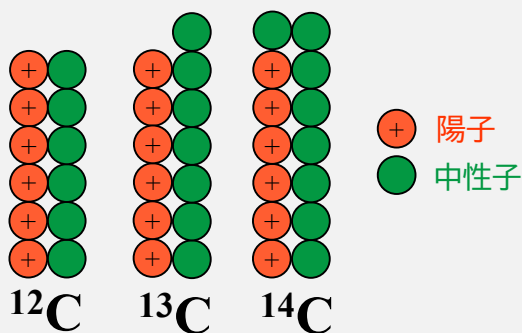


図2 炭素同位体の模式図



### 酸素の場合



図3 安定同位体比の変動

### (3) なぜ安定同位体比が変わるのか

植物や動物は、水、空気中の二酸化炭素、食べ物から原子を取り込みます。しかし、軽い原子と重い原子は、取り込まれ方が少し違うという性質があります。例えば①気温、②降水量、③標高、④海か陸か、⑤植物の光合成のしかたなどの違いで、原子の取り込まれ方が違うことが報告されています。この結果、その土地の環境の特徴が原子の割合の違いとして記録されることとなります(図4)。

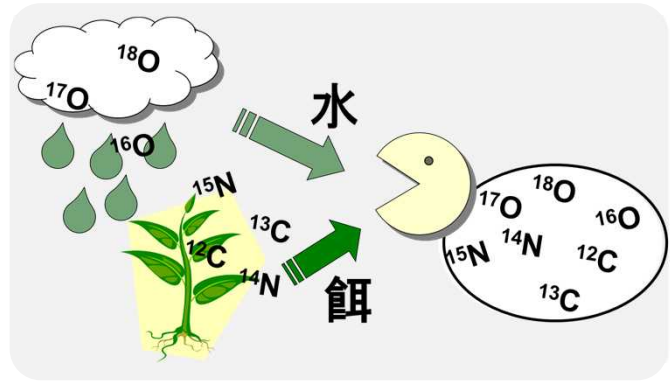


図4 動物における安定同位体比の変動

### (4) 原材料表示の検査例

#### ～果実飲料・純粋はちみつ～

原材料に100%果汁のみを使用したと記載されている果実飲料や純粋はちみつについて、糖類など別の原材料を混ぜることは禁止されています。しかし、外見や風味で区別することは困難です。これを検査する手法の一つとして、安定同位体比分析が活用されています。

植物は光合成の仕組みの違いにより、 $C_3$ 植物(オレンジ、リンゴ、レング及びクローバー等)と $C_4$ 植物(トウモロコシ、サトウキビ等)等に分類されます。 $C_3$ 植物を主な原材料とする果実飲料やはちみつに、 $C_4$ 植物から作られた異性化液糖などが加えられていないかどうかを推定することができます(図5)。

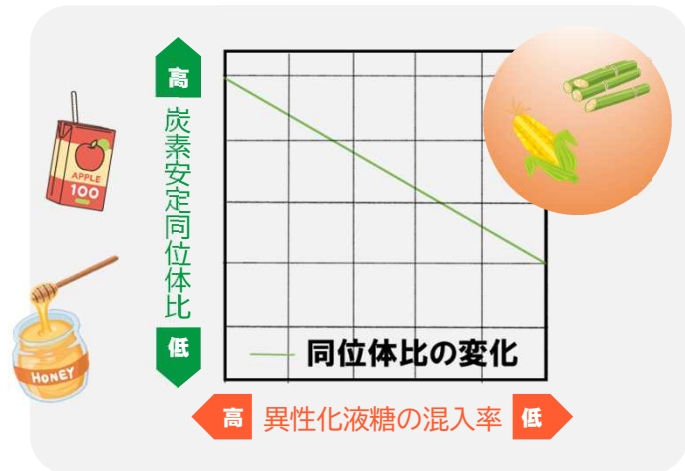


図5 果実飲料に糖分を添加した場合の安定同位体比の変化の模式図

### (5) 原産地判別の検査例

#### ～小麦加工品の検査～

日本で流通する小麦の主な輸出国では、日本のような湿潤な気候と比べて、乾燥した土地で栽培されています。

乾燥した土地で生育される小麦が合成するでんぷんは $^{13}C$ の比率が高くなることが知られており、炭素安定同位体比分析により原料小麦の原産地について推定が可能となります(図6)。

### (6) 原産地判別法開発に関する調査研究

そのほかにも安定同位体比の違いに注目して、産地判別に関する検査法の開発の取組を続けています。

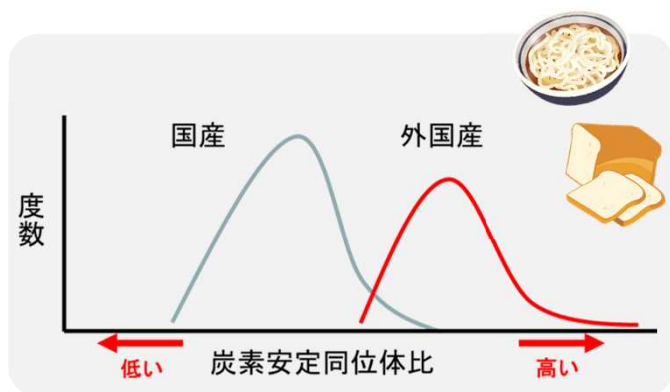


図6 炭素安定同位体比による小麦加工品の判別モデルの模式図

### ◆おわりに

今回は食品表示に関する検査手法のひとつである、安定同位体比分析についてご紹介しました。今後も様々な検査法により食品表示の適正化に貢献してまいります。

## 肥料分析の技能試験をはじめました ～技能試験は分析室の全国統一模試！？～

FAMICでは2026(令和8)年度から肥料分析について技能試験を始めました。  
技能試験とは一言で言うと、肥料メーカーなどの分析室が正しい結果を出せているかを確認するための『分析室向けの全国統一模試』の事です。詳しくご紹介します。

### (1) 技能試験の役割とは？

例えば、10 cmの長さを測ったとき、Aさんのものさしでは「10 cm」なのに、Bさんのものさしでは「9.5 cm」だったら困りますね。

世の中には私たちの目に見えないところでたくさんの「数値」が測られています。

これらの検査をしている分析室の「ものさし」がずれていないか確認するのが技能試験の役割です。

食品の包材に、たんぱく質・脂質・炭水化物などの栄養成分量が表示されているように、肥料の袋にも、分析結果をもとに窒素・りん酸・加里などの肥料成分量が表示されています。肥料の分析室では、これらの成分だけでなく、有害成分が人に害を及ぼすほど含まれていないかどうかについても分析し、確認しています。そして、これらの分析を行う分析室の、分析方法に問題がないかを確認するために活用されているのが、肥料技能試験です。



生産業者保証票	
登録番号	生第〇〇〇〇〇号
肥料の種類	化成肥料
肥料の名称	ふぁみっく1号
保証成分量(%)	
窒素全量	15.0
内アンモニア性窒素	10.5
く溶性りん酸	15.0
内水溶性りん酸	6.0
水溶性加里	12.0

### (2) 肥料技能試験のやりかた (内が担当)

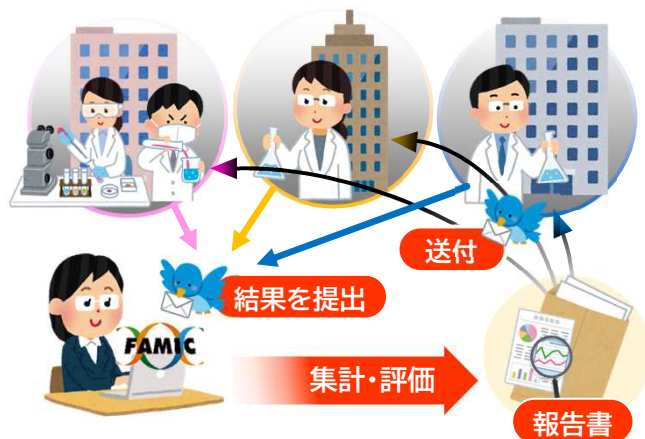
- FAMIC** 肥料を分析できるまで粉碎し、どこからとっても成分が同じになるように均一に混ぜて小分けします。小分けした試料の袋をランダムに取り出し、袋の違いによって分析値に差がないか調べます。
- FAMIC** 参加を希望する分析室に試料を配付します。配付時はその肥料にはどれだけの成分が入っているか知らせていません。
- 分析室(肥料メーカー・分析機関・都道府県試験所など)** 普段使っている方法で試料を分析し、その結果をFAMICに提出します。



④ **FAMIC** 集められた分析結果を集計します。各分析室の分析値が全体の集計結果と比べてどのくらい離れているか評価した結果報告書を分析室に送ります。

⑤ **FAMIC** 参加した分析室向けに結果報告会を開きます。この結果報告会では全体の集計結果と分析方法で注意する点を説明します。

⑥ **分析室(肥料メーカー・分析機関・都道府県試験所など)**  
結果報告書を受け取った後、評価が悪かったときには、結果報告書や結果報告会を参考に自分たちの分析方法を改善します。



### 結果報告会(WEB)



### (3) 技能試験はなぜ大切なのでしょう？

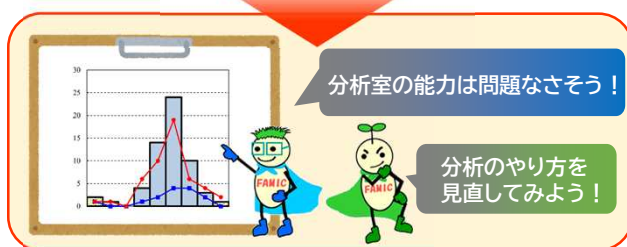
もし、このような仕組みが無かったら・・・

- ・使用する肥料に、表示されている分量がちゃんと入っていないかもしれません。
- ・本当は危ない物質が入っているのに、検査ミスで見逃されてしまうかもしれません。

私たちが安心して生活できるのは、分析室がこのような技能試験に参加することによって、業務の改善点を見だし、技術力アップを行うことにより「どこの検査結果も信じられる」ようになっているからです。



### 技能試験をやってみたところ・・・



### ◆おわりに

技能試験は、いわば「検査結果の信頼性を守るための、目に見えないガードレール」のようなものです。FAMICでは、2026年度から肥料技能試験を実施しています。この肥料技能試験をとおして肥料の分析室の分析技術の向上に貢献していきます。

～日頃、肥料を分析している分析室のみなさまへ～

2026年度から、FAMIC主催となって肥料技能試験を実施しております。現在(2026年5月25日時点)、2026年度実施分を受け付けております。ご参加をお待ちしております。

肥料の種類 : 化成肥料  
 分析項目 : 肥料成分及び有害成分等  
 参加料 : 8,200円(税・送料込)  
 報告締切 : 2026年9月18日



詳細はこちらをご覧ください。

URL <https://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub12.html>

## 令和7年度地方公共団体職員等研修を開催しました

FAMICでは、消費者の方々から相談を受け付ける消費生活センターの相談員等を対象に、食品に係る商品知識、検査分析技術などに関する研修を毎年度実施しています。

今回は、2025(令和7)年9月にFAMIC本部で実施した研修の様子についてご紹介します。



### ○オンラインで初の開催

本部で開催する地方公共団体職員等研修は、例年、食品等に関する簡易検査などの実技を中心に、埼玉県さいたま市で実施してまいりました。

2025(令和7)年度は、相談員のみなさまの関心が高いテーマをより多くの相談員の方々に提供できるよう、初めての試みとして、オンライン形式で開催いたしました。

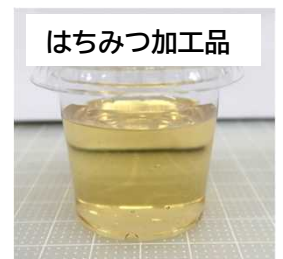


### ○研修の内容

研修では、国民生活センターから講師をお招きし、「最近の商品テストの事例」をテーマにご講義いただきました。

また、相談員の関心が高い「はちみつ」について、FAMIC職員から市販されている商品の特徴や最新機器による分析方法を紹介しました。

受講者からは、「最新の商品テストの事例を今後の啓発に活かしていきたい。」、「はちみつの表示ルールについて理解ができた。」などの感想が寄せられました。



研修で使用した各種はちみつ及びはちみつ加工品

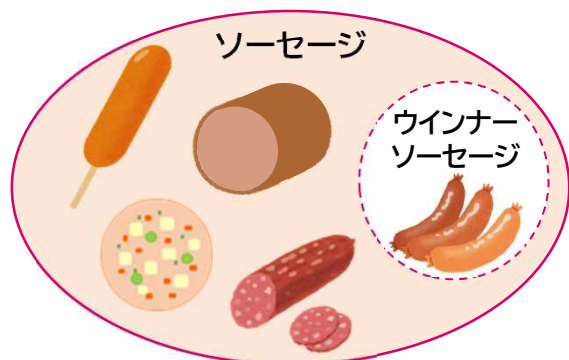
FAMICでは、今後も食品の表示方法やJAS制度、農業生産資材の安全性の確保などの業務に関する知見について、講師派遣などを通じて情報提供していきます。

# Q & A 「ソーセージ」について



## Q ウィンナーとソーセージは何が違うのですか？

**A** ソーセージは、豚などのミンチ肉に調味料、香辛料などを加えた製品の総称です。  
 ウィンナーは、ソーセージの中の一つで、正式名称はウィンナーソーセージです。この名前は、ウィンナーソーセージが誕生したオーストリアの首都、ウィーンに由来しています。



### ○ ソーセージの種類

ソーセージは、使用するケーシング※1の種類や太さ、原材料、製造方法（加熱の有無、乾燥状態、塩漬の有無など）により、様々な種類に分けられます。

（例）  
 ○使用するケーシングの種類や太さにより区別されるもの



種類	天然ケーシング	人工ケーシング
ウィンナーソーセージ	羊腸	20 mm未満
フランクフルトソーセージ	豚腸	20 mm以上 36 mm未満
ポロニアソーセージ	牛腸	36 mm以上

○原材料に種もの(粒状の具材)を加えたもの  
 ・リオナソーセージ

○一定の水分含量以下まで乾燥させたもの  
 ・セミドライソーセージ  
 ・ドライソーセージ

### ○ 名称の表示について

ソーセージの名称については、食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）により、その製品が属するソーセージの種類を表示することが定められています※2。

（例）

名	称	ウィンナーソーセージ
---	---	------------

同じ種類の食肉と、その内臓だけを使い、魚のすり身などは一切使っていない場合は、次のように表示をすることができます。

「○○ソーセージ (△△△)」

（○○は、「ポーク」、「ビーフ」、「チキン」等の食肉の種類。△△△は、ソーセージの種類）

（例）食肉として豚肉のみを使用した  
 ウィンナーソーセージ

名	称	ポークソーセージ（ウィンナー）
---	---	-----------------

### ※1 ケーシング

ソーセージの“皮”にあたる部分のことです。

天然ケーシングには、牛・豚・羊の腸を使ったものがあり、そのまま食べることができます。パリッとした食感が特徴です。

人工ケーシングには、牛や豚の皮からとれるコラーゲンを加工したものや、プラスチックフィルムを使ったものなどがあります。コラーゲンを加工したケーシングには、そのまま食べられるタイプと、食べる前に取り除くタイプがあります。一方、プラスチックフィルムのケーシングは食べる前に取り除くタイプで、丈夫で破れにくく、ソーセージの形や品質を均一に保つのに役立っています。

ソーセージは種類ごとに食感も風味も大きく異なります。ぜひお気に入りを見つけてみてください。



※2 イタリアで生産された地理的表示（GI）製品の「Mortadella Bologna（モルタデッラ ポロニーヤ）」については、牛腸以外の天然ケーシング又は36 mm未満の人工ケーシングを使用した場合であっても、名称として「ポロニアソーセージ」と表示することができます。

# 食材百科

## パセリ

### カーリーパセリ

### イタリアンパセリ

メインディッシュの彩りとして置かれるものの、独特な苦みや、もそもそとした食感が苦手ということで、お皿の隅に寄せられる、なんてことが多い「パセリ」。実は栄養価が高い食材なのです。「パセリ」の謎に迫ってみましょう。

#### ○パセリとは

パセリはセリ科に属する二年草の野菜です。ヨーロッパ中南部から北アフリカにかけての地中海沿岸が原産といわれています。古代ローマ時代から料理に利用されてきた歴史を持ち、現在では世界で最も広く使われているハーブのひとつです。土壌や気候への適応力が高く、栽培が容易なため世界各地で育てられています。

日本には18世紀末にオランダ人によって長崎に初めて持ち込まれたとされ、長崎で栽培されていました。本格的に日本で栽培が始められたのは明治以降です。

#### ○パセリの種類と活用法

パセリには二種類あり、国内でよく食べられている葉が細かく縮れて丸くカールしたパセリは、「カーリーパセリ」といいます。もうひとつは、葉が平らで三つ葉やパクチーに似た見た目の「イタリアンパセリ」です。

「カーリーパセリ」は、縮れた葉の見た目を活かして料理の彩りに使われるほか、香りが控えめでほろ苦さがアクセントになるため、スープや煮込み料理の仕上げにも向いています。

「イタリアンパセリ」は、「カーリーパセリ」に比べて香りにくせがないため、サラダやパスタ、魚料理などさまざまな料理に向いています。

#### ○国内の生産量

2022（令和4）年のパセリ（カーリーパセリ）の収穫量は全国で2,070トンです。都道府県別では、千葉県が693トンで全国1位、長野県が335トンで2位となっており、この2県で全国生産量の約半数を占めています（農林水産省：地域特産野菜生産状況調査）

#### ○パセリの栄養価

$\beta$ -カロテン、ビタミンE、ビタミンKや葉酸、ビタミンCといったビタミン類、カリウム、カルシウム、鉄などのミネラルが豊富です。食物繊維も多く含んでいます。

独特の香りはアピオールという精油成分です。食欲増進や疲労回復、口臭予防などに効果があるといわれています。





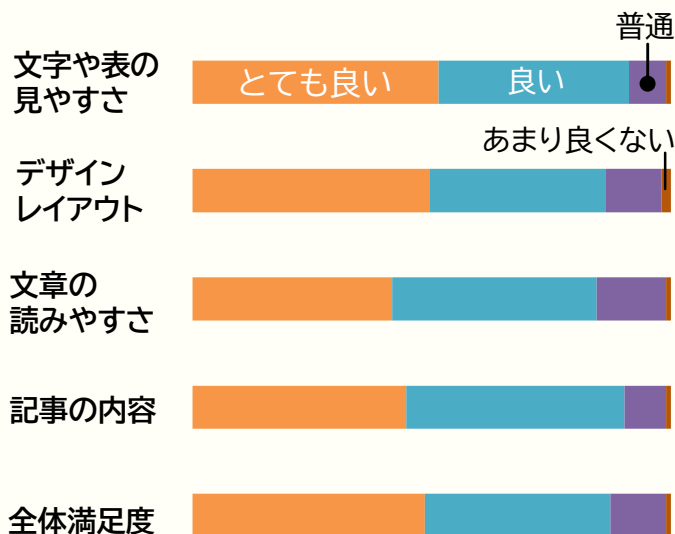
## アンケートへのご協力ありがとうございました。

みな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、利用しやすいホームページを目指し取り組んでいきます。  
今後ともよろしくお願いいたします。



### ■ アンケート結果

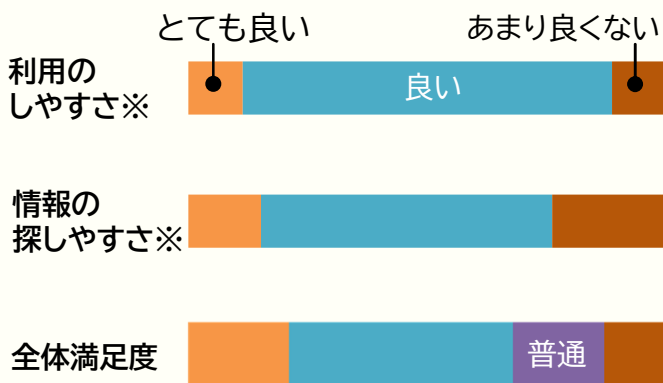
#### 広報誌



#### ○ みなさまからのご意見・ご要望

- 内容は充実していて、毎回とても良いと思います。デザイン的に読みやすくなるのもっと良いと思います。
- 一般の方にもわかりやすい内容で毎月楽しみにしています。
- 食と農の、特に安全に関する部分は、なかなか関心を持ってもらえない部分ですが、大変重要なことだと思います。情報発信、よろしくお願いいたします。  
など、さまざまなご意見・ご要望をいただきました。

#### ホームページ



※ この設問では、「とても良い」「良い」「あまり良くない」「とても良くない」といった4つの選択肢からお答えいただきました(他の設問は、これらに「普通」を加えた5つの選択肢からの回答)。

#### ○ みなさまからのご意見・ご要望

- 目的のページを見つけやすいが、やや古典的なレイアウトのように感じる。
- 前に比べてだんだんと見やすいページへ改良頂いていると思います。
- SNS等で「食の安全」を不安にする投稿が多いので、「科学的根拠」をアピールした方が良いと思います。  
など、さまざまなご意見・ご要望をいただきました。



# 「FAMICメールマガジン」のご案内

「FAMICメールマガジン」では、食の安全と消費者の信頼確保に関する情報(各府省庁の記者発表資料、その時々のお話及び行事・講習会情報等)を配信しております。

どなたでも無料でご利用いただけますので、皆様の情報源の一つとしてぜひご利用ください。

なお、ご登録いただいたメールアドレスは、メールマガジン配信の目的以外には一切利用しません。

配信は、月3回以上(原則として毎週水曜日)行っております。

登録は、下記のアドレスからお願いします。

[https://www.famic.go.jp/mail\\_magazine/stand.html](https://www.famic.go.jp/mail_magazine/stand.html)

二次元コードはこちら



## 食品表示110番

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。

担当課	電話番号	受付時間
企画調整部 交流技術課	050-3481-6023	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

※ 令和8(2026)年4月1日から受付窓口について、地域センターの窓口を廃止し、本部に集約化することと致しました。

電子メールをご利用の方は、下記フォームよりお願いします。

<https://www.famic.go.jp/famic1412/syohisyaform/form.cgi>

二次元コードはこちら



## 花クイズ

答え にはらの花です。



ニラはヒガンバナ科ネギ属に属する植物で、ネギやニンニクの仲間です。多年草であり、同じ株から毎年芽を出し、暑さや寒さにも強いという特徴があります。

原産は東アジアで、日本には奈良時代より前に中国から伝わりました。江戸時代までは薬草として利用され、野菜として広く栽培されるようになったのは明治時代以降です。

種類もいくつかあり、店頭でよく見かける緑色のものは「葉ニラ」や「青ニラ」と呼ばれ、炒め物や餃子によく合います。芽が出る前から覆いをかけて日光を遮って育てたものは「黄ニラ」と呼ばれ、甘みがあり柔らかい食感でおひたしに向いています。さらに、葉ニラの茎が伸びてつぼみがついた状態のものは「花ニラ」と呼ばれ、香りが穏やかで歯触りも良く、炒め物にすると美味しくいただけます。

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(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](mailto:koho@famic.go.jp)

FAMICホームページアドレス <https://www.famic.go.jp>

2026(令和8)年5月25日発行

二次元コードはこちら

