

大きな目 小さな目

No.83

Sep. 2026

表紙の写真 神戸ビーフ

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報をお届け

JASだより

～アーモンドミルクJASができました～

飼料中のPFAS分析法

【こどもコーナー】

Fun!Fun! FAMIC

～抹茶がまるでワインに？～

Q&A

～本みりんとみりん風調味料の違いは？～

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

大きな目 小さな目

No.83
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/

もくじ

- 03 お知らせ 2026(令和8)年度公開調査研究発表会
お知らせ 令和8年度農林水産祭「実りのフェスティバル」
- 04 ピックアップFAMIC さいたま本部
表示監視部 鑑定課
- 06 JASだより アーモンドミルクJASができました
- 08 お知らせ JASオンラインセミナー開催
- 09 飼料中のPFAS分析法
- 11 Fun!Fun! FAMIC 抹茶がまるでワインに？
光のしくみについて学ぼう！！
- 13 Q&A 本みりんとみりん風調味料の違いは？
- 14 食材百科 ブロッコリー
- 15 職員採用案内



表紙の写真
神戸ビーフ

兵庫県で誕生し成長した「但馬牛」を県内の食肉処理センターでと畜し、肉質の等級など厳格な基準を満たしたものに「神戸ビーフ」や「神戸牛」という呼称がつけられ、「のじぎく」の紋章がおされます。

令和6年度の神戸ビーフとして認定された牛の頭数は6,820頭となっています。

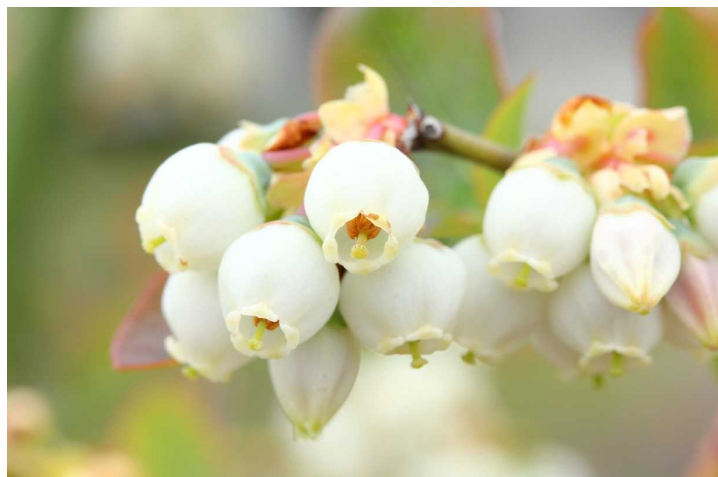
「但馬牛」は、もともとは農作業用に使われていた牛でしたが、食味が良く外国人に大変好評で、神戸ビーフとして広まったといわれています。「神戸ビーフ」は海外でも知名度が高く評判が伝えられています。

◎「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

果実は生食やジャムやソースとしても食卓へ。
(答えは16ページ)

2026(令和8)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、2026(令和8)年度は以下のとおり開催する予定です。

日 時: 2026(令和8)年11月26日(木)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のハイブリッド開催
 (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)
 会場参加の方には施設見学も予定しております。

2026(令和8)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。

令和7年度公開調査研究発表会



2025(令和7)年度発表会
理事長挨拶



2025(令和7)の発表の様子

<http://www.famic.go.jp/event/>



2026年10月上旬
申込み方法掲載予定

令和8年度農林水産祭「実りのフェスティバル」に出展します

日 時: 2026(令和8)年11月13日(金)10:30 ~ 11月14日(土)16:00
会 場: サンシャインシティワールドインポートマートビル4F展示ホールA
 (東京都豊島区)

FAMICブースでは、FAMICの仕事紹介とミニ実験コーナーなどの企画展示を行う予定です。是非お越し下さい。



2025(令和7)年度の会場の様子



ジュースの糖度測定



しょうゆの色度の測定

ピックアップ FAMIC

さいたま本部 表示監視部 鑑定課



食品表示のホント?ウソ?を科学の目で見極める

消費者の皆さまは表示を信じるしかない

皆さまは食品を買うときに、どのように選んでいるでしょうか。値段や見た目、産地、品種、量、賞味期限など、いろいろ気になりますよね。このうち、産地や品種などは「表示を信じて」買っていることになります。

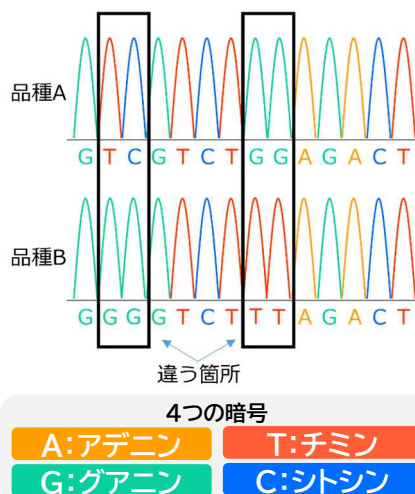
このため、皆さまがその表示を信用して買い物ができるように、また、正しい表示を行う事業者の利益を守るため、鑑定課では日々様々な食品を科学的に検査し、表示内容に誤りがないか確認しています。ここでは、品種と産地の検査について説明します。



検査1: DNA分析で品種を調べる

生き物は細胞の中にDNAを持っています。DNAは4つの文字で表される暗号からできており、暗号の並び方の違いで、牛と豚のように違った生物にもなりますし、コシヒカリとひとめぼれのように違った品種にもなります。

そこで、食品からDNAを取り出し、PCRという方法で増やしたあと、DNAの暗号の並び順の違いを調べることで、種や品種を見極めていきます。



DNAの暗号の並び順を調べる装置(シーケンサー)

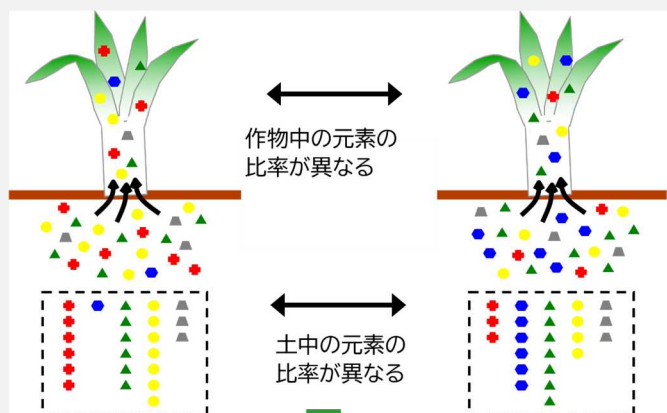
検査2：元素分析で産地を調べる

農産物は土から養分を吸って成長するため、産地の土に含まれる成分が農産物の成分に反映されることがあります。

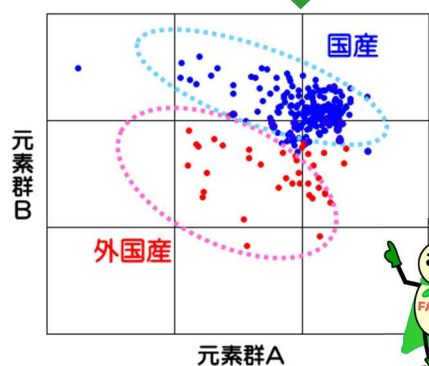
そこで、食品を酸で溶かして、様々な種類の元素の量を分析機器で測定します。

その結果を産地ごとの特徴と照らし合わせることで、どこで育った作物なのかを見極めていきます。

元素：物質を作る原子の種類。例えば、カルシウム、鉄、マグネシウムなど。



元素の組み合わせをいろいろ試して
ちょうどいい組み合わせを探すと…



国産と外国産を
見分けられるよ！



試料を粉砕する装置

(このあと酸で溶かします。4ページの
写真が酸を入れる作業の様子です。)

溶液の測定へ



微量元素を測る装置

上：誘導結合プラズマ質量分析装置

下：誘導結合プラズマ発光分光分析装置

ベトナムの検査職員に技術研修を実施しました - JICA(国際協力機構)の国際貢献活動 -

2025年10月に、ベトナムの検査職員に向けGMO（遺伝子組換え農産物）の検査技術の研修を実施しました。

5日間にわたり、分析原理などの講義と実験室での実習を行い、ベトナムの検査技術向上に貢献しました。



技術力を生かして
国際貢献もしているよ。



Comment

安心して手にとっていただける表示のために

鑑定課では、食品表示が正しいか確認するための科学的検査を行っています。検査結果は農林水産省の監視業務に役立てられています。毎日の検査では、できる限り早く正確な結果が得られるように努めています。（表示監視部 鑑定課長）

JASだより

もっと分かりやすく選べるように

アーモンドミルクJASができました！

JAS



香ばしくて、すっきり飲めるアーモンドミルク。最近、朝の一杯やおやつ代わりに日々の食事に取り入れる人も増え、身近な飲み物になってきました。

そんなアーモンドミルクのJASが新しく制定されましたので、ご紹介します！

アーモンドミルクって何？

そもそもアーモンドミルクがどういったものかご存じでしょうか？

アーモンド風味の牛乳？・・・いいえ、アーモンドミルクは主に「アーモンド」と「水」から作られており、牛乳は使われていません！

アーモンドミルクは一般的に下図のとおり作られます。まず、粒状のアーモンドを粉碎してペースト状にしたものに、水、砂糖、風味原料などを加えて混合します。その後、アーモンドの油分や細かい粒をより細かくしてムラをなくす均質化を行った後、殺菌・脱気・冷却を行い、もう一度均質化をして口当たりをよくし、紙パックに充填して完成です。複雑な工程はなく、実は家庭でも作れる飲み物なんですよ。

アーモンドミルクの製造工程

① 粉碎/ペースト化



② 混合



③ 均質化



④ 殺菌・脱気・冷却



⑤ 均質化



⑥ 充填・完成！



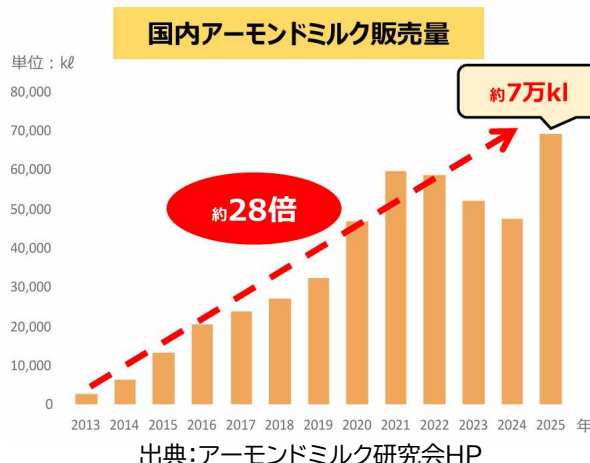
図 アーモンドミルクの製造工程

なぜJASができたか

近年、健康志向が高まっていることから、世界的に植物性飲料の人気の広がっています。国内においてもアーモンドミルクの販売量は急増しており、スーパーにも多くの種類のアーモンドミルクが陳列され、私たちが目にする機会も多くなっているところです。

しかし、これまでアーモンドミルクの明確な定義や品質基準がなく、一部の商品には、含まれるアーモンドの量が少ないものが存在しています。

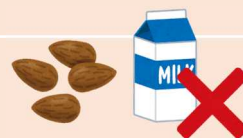
そういった背景をもとにアーモンドミルク製造メーカーからJAS制定の要望を受け、アーモンドミルクの品質を定めたJASが制定されることとなりました。



アーモンドミルクJASのポイント

アーモンドミルクJASのポイントは次の4つです。

定義	① アーモンドと水から製造した乳状の飲料 ② ①に調味料、食用植物油、食物繊維、風味原料等(乳または乳製品を除く。)を加えたもの
原材料	✓ アーモンドを使用していること ✓ 乳または乳製品を使用していないこと
アーモンド含有率	✓ アーモンド含有率が2.0 %以上
表示	✓ 乳または乳製品と誤認を与えないような説明を記載すること



【表示例】
牛乳や乳飲料
ではありません

アーモンドミルクJASでは、商品に含まれるアーモンド含有率の基準を定めることで、アーモンドらしさを感じられる品質を担保しています。さらに「ミルク感」や「旨味」を感じられる濃度を官能評価試験で確認し、その結果に基づいてアーモンド含有率を2.0 %以上と決めました。

また、乳や乳製品を使用していないことの表示を明確にすることで、アレルギー配慮や健康管理の観点から、消費者が安心して商品を選べる環境が整うことが期待されます。

最後に

アーモンドに含まれるビタミン、ミネラル、食物繊維といった豊富な栄養がまるごと摂れるアーモンドミルク。さらに、JASマークが付いたアーモンドミルクでは、一定量のアーモンドが含まれ、アーモンドらしさを感じられることが担保されています。

JASマークが付いた「アーモンドミルク」を見かけた際は、ぜひ選ぶ目安にしてみてください。

▼JASはこちらから(出典：農林水産省ウェブサイト)

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_standard/attach/pdf/index-501.pdf

JASオンラインセミナー

～あなたのアイデアで、未来のJASがはじまる～

国家規格の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。日本の基準、確かな品質を表す「JASマーク」を、自社の製品・サービスのアピール・差別化に活用してみませんか。

セミナーでは、JASの最近の動向・国際標準戦略に加え、制定に携わった方をお招きし、JAS制定までのプロセスや活用事例をご紹介します。ぜひご視聴ください！

第1回 **10.28** 水 **14:00～**

JAS 制度の最近の動向
食料・農林水産業の国際標準戦略について

農林水産省 大臣官房
新事業・食品産業部 食品製造課
基準認証室 課長補佐

山田 健太郎 氏

FAMIC 認定センター 所長

松田 雄一 氏

FAMIC 規格調査部
国際規格調査課 課長

栗原 秀夫 氏

第2回 **11.25** 水 **14:00～**

JAS制定までの流れ・JAS活用事例紹介

江崎グリコ株式会社
グループ渉外部 担当課長

緒方 朋子 氏

一般社団法人日本果実協会
事務局本部 参事

内山 純一 氏

株式会社サタケ
技術本部 技術研究室 副室長

藤田 明子 氏

※内容や時間は変更の可能性があります。ご了承ください。



詳細とお申込みはこちら ▶ https://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2026/

お問合せ先：(独)農林水産消費安全技術センター 規格調査部 規格調査課

TEL:050-3797-1846 MAIL:shohin_mailbox@famic.go.jp



第21回 食育推進全国大会

2026年6月6日（土）に、栃木県宇都宮市において行われた、
第21回食育推進全国大会の様子をお届けします。

魚釣りゲームなどを通じてJASの魅力を発信しました！



栃木県元気ニコニコ部長
(通称GNO)
とちまるくん



魚釣りゲームの様子です。お子さまから大人の方まで、多くの方にご参加いただきました。



JAS品の展示を行いました。
「こんな商品にもJASマークがついているんだ！」と、興味を持ってご覧いただく姿が見られました。



ご来場いただいた方に、
クリアファイルやうちわなどの
JASグッズを配布しました。

FAMIC テクニカルレポート

FAMICで実施した新たな検査・分析方法の
開発などについてご紹介するコーナー

飼料中のPFASの分析法

FAMICでは、飼料等の安全の確保のため、検査分析技術の開発や改良などに取り組んでいます。
今回は、昨年度(2025年度)開発した「飼料中のPFASの分析法」について、その概要を紹介します。

◆はじめに

PFASのうちPFOSやPFOAは、環境や食物連鎖を通じて人の健康や動植物の生息・生育に影響を及ぼす可能性が指摘されていることから、農林水産省において、食品中のPFAS(PFOSやPFOAなど)の含有実態調査が行われています¹⁾。

令和6年度の調査によると、国産農畜産物を通じて摂取するPFASは耐容一日摂取量*に比べ十分に少ないことから、人の健康影響が生じる状況にないとされていますが、国産畜産物から高濃度のPFASが検出された場合には、原因究明のため水、土壌に加えて飼料中のPFASの分析法が必要となる可能性もあることから、その分析法の開発に取り組みしました。

* ヒトが生涯にわたって毎日摂取し続けても、健康への悪影響がないと推定される一日あたりの摂取量

(1)分析対象の物質

PFASのうち、PFOS、PFOA、PFHxS(ペルフルオロヘキサンスルホン酸)及びPFNA(ペルフルオロノナン酸)の4種を対象としました。

(2)分析対象の試料

牛、豚、鶏が食べる飼料(配合飼料)には、穀類(とうもろこし・麦など)、植物油かす類(大豆油などを絞ったかす)、そうこう類(米ぬかなどの穀類加工の副産物)、動物由来原料(魚粉・肉粉・魚油)など、様々なものが含まれています。また、牧草などを乳酸発酵させたサイレージや稲わらなども牛の飼料として用いられています。

今回は、配合飼料、とうもろこし、動物由来原料、サイレージ及び稲わらを対象としました。



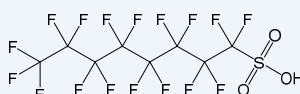
PFASとは？

PFAS(Per-and poly-fluoroalkyl substances)は、主に炭素(C)とフッ素(F)が結合した有機フッ素化合物のうち、ペルフルオロアルキル化合物及びポリフルオロアルキル化合物の総称で、一万種類以上の物質があるとされています。

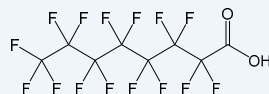
PFASの中には撥水・撥油性、熱・化学的安定性等の物性を示すものがあり、幅広い用途で使用されています。

PFOS・PFOAとは？

PFASの中でも、PFOS(ペルフルオロオクタンスルホン酸)、PFOA(ペルフルオロオクタン酸)は、幅広い用途で使用されてきました。



PFOS
Perfluorooctane
sulfonic acid



PFOA
Perfluorooctanoic
acid

主な用途

半導体用反射防止剤・レジスト(保護膜)、金属メッキ処理剤、泡消火薬剤 など

主な用途

フッ素ポリマー加工助剤、界面活性剤 など

PFOSやPFOAは、自然界で分解されにくい(難分解性)ため、環境中に蓄積されやすく(高蓄積性)、また風や水などに乗って長距離を移動するという性質(長距離移動性)があるため、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約(POPs条約)の対象物質に指定されており、現在日本では、原則として使われていません。

日本では水道水に、PFOS及びPFOAを合わせて50 ng/L以下という水質基準が設定されています²⁾。

(3)分析の手順

分析には、1 mmのふるいを通るまで細かくした試料を用います。

- ① 試料と溶媒を振り混ぜて、試料の中からPFASを溶媒に移します（溶媒抽出）。
- ② 分散型固相抽出吸着剤とPFASを含む溶液を一緒に振り混ぜることで、妨害成分を大まかに除去します。
- ③ PFASを含む溶液を2つのミニカラムに通すことで、妨害成分をさらに除去します。
- ④ 液体クロマトグラフタンデム型質量分析計（LC-MS/MS）で溶液に含まれるPFASを測定します。

同時に、抽出前に試料に加える混合内標準液、LC-MS/MS測定前に加えるシリンジスパイク標準液及びPFAS標準液もLC-MS/MSで測定し、その量から試料（飼料）に含まれるPFASの量を算出します。

(4)分析法の妥当性の確認

開発した分析法は、妥当性の確認を行います。妥当性の確認とは、分析法の性能を確認することです。

FAMICの単一試験室で行った妥当性確認及びFAMIC以外の試験室を含む10試験室で行った妥当性確認（共同試験）の結果はともに、目標値を満たす良好な結果が得られたことから、開発した分析法は飼料の公定法（飼料分析基準）として認められ、飼料中のPFASの分析を行える体制を確保しました。



◆おわりに

FAMICは、今後も飼料等の安全確保に貢献できるよう、信頼性の高い分析法の開発・改良等に取り組んでいきます。

参考文献

- 1) 農林水産省ウェブサイト <https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/PFAS/index.html>
- 2) 環境省ウェブサイト <https://www.env.go.jp/content/000334172.pdf>

Pick Up! Fun! Fun! FAMIC

抹茶がまるでワインに？ 光のしくみについて学ぼう！！

FAMICのYouTube公式チャンネルの「Fun! Fun! FAMIC」シリーズでは、農業検査部による科学実験動画を公開しています。連載第7回目は、「抹茶がまるでワインに？光のしくみについて学ぼう！」の動画をご紹介します。

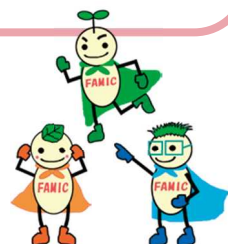


ここからみてみよう！

<https://www.youtube.com/watch?v=lrSKw3asVKw>

抹茶なのに、光を当てたらワインに変身…！？いえいえやっぱり抹茶です。

今回は植物の色素と光のしくみがもたらす、とっても簡単なミニマジックをご紹介します！



1 用意するもの



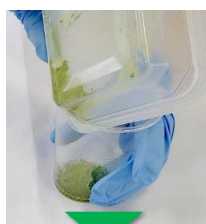
無水エタノールは薬局などで購入します。注意事項をよく確認して安全に取り扱いましょう。

その他のものは、どれも100円ショップなどでも購入できます。

★今回は抹茶3g、無水エタノール100mlを使いました！



2 抹茶の色素の抽出



プラスチックコップに抹茶を入れたらエタノールを注ぎ、割り箸でよく混ぜます。



もう1つのコップにコーヒーフィルターをかぶせて輪ゴムで固定し、抹茶エタノール液を注ぎ、待ちます。

3 さあ、実験



みどりいろ えきたい
緑色の液体がたまったら、ワイングラスの
うしろに白い紙を置き、部屋を暗くして懐中
電灯で照らすと...



4 どうしてこうなるの？

まっちゃ と だ しよくぶつ こうごうせい
抹茶から取り出したのは、植物が光合成をする
ときにはたらく色素である「クロロフィル」。太陽
の光のうち赤や青の光の力を吸収し、光合成に
よりデンプンを作ります。



まっちゃ と だ こうごうせい
抹茶から取り出したクロロフィルは光合成がで
きないので、吸収した力を捨てますが、赤い光と
して捨てるので赤く光ります。吸収できない緑の
光はそのまま通り抜けます。



Point! 光の力と農薬にどんな関係があるの？

のうやく せいぶん おお ひと め み しがいせん
農薬の成分の多くは、人の目には見えない「紫外線」と
いう光を吸収する性質をもっています。そのため、農薬
の製品や農産物、土の中にどれくらい農薬が含まれてい
るかを調べるときには、この「紫外線を吸収する性質」を
利用した分析機器が使われることがあります。



分析機器(高速液体クロマトグラフ)

どうが み
動画も見てみてね！
次回もお楽しみに！



Youtubeプレイリスト



<https://www.youtube.com/playlist?list=PLAXebzsr9c12luo0azDom9NdcShLw2SpQ>

Q & A 本みりんとみりん風調味料の違いは？

Q 本みりんとみりん風調味料はどう違うのでしょうか？

A スーパーマーケットの「みりん」売り場には、「本みりん」と並んで「みりん風調味料」と記載された商品が置かれていることがあります。名前は似ていますが、歴史や製法、使い方に違いがあります。それぞれの特徴を見てみましょう。



歴史

「本みりん」はもともと飲用の酒として作られ、「美醂酒」「蜜醂酒」「蜜琳酒」と表されていました。江戸時代、清酒が一般的になる前は甘味のある高級酒として飲まれていました。その後、江戸時代後期になるとそばつゆや鰻の蒲焼きのタレなどの調味料として使われるようになりましたが、当時はまだ贅沢品で、主に料亭などで利用されていました。昭和37年に酒税が大幅に引き下げられたことで、一般家庭にも広く普及しました。

一方、「みりん風調味料」は、戦後の米不足や、「本みりん」が酒類扱いで酒税が高かったことから、より安価に使える代替品として誕生しました。糖類・うま味成分・酸味料などを組み合わせて作られる、発酵工程のない非酒類の調味料です。「みりん風調味料」が普及したことにより、「本来の製法によるみりん」を「本みりん」と呼称するようになりました。「(本)みりん」は、酒税法により定められています。

製法

「本みりん」は、蒸したもち米に米麴を混ぜ、焼酎や醸造アルコールを加えて、40日～60日間かけて糖化・熟成させます。麴の酵素が働き、もち米のデンプンやタンパク質が分解されて糖類、アミノ酸、有機酸、香気成分などが生まれ、本みりん特有の風味が形成されます。その後、圧搾、ろ過して仕上げられます。アルコール度数は15 %未満で、エキス分*を多く含みます。

「みりん風調味料」は、ブドウ糖や水飴などの糖類・米麴・うま味調味料・香料などを短期間で調合して作られます。

使い分け

「本みりん」は、アルコールによる味の浸透、素材の臭み消し、煮崩れ防止などの効果があるため、煮物や照り焼きなどの加熱調理に向いています。

「みりん風調味料」は、アルコールを含まないため、加熱を必要としないドレッシングや和え物などに使うのがおすすめです。

	本みりん	みりん風調味料
原材料	米・米麴・焼酎又はアルコール	糖類・酸味料・アミノ酸など
添加物	糖類のみ可	規定はない
アルコール度数	15 %未満	1 %未満
エキス分	40 %以上	規定はない
製法	発酵・熟成	混合(発酵なし)

※エキス分：加熱して蒸発させた時に蒸発せず残る成分のこと

※イラストは生成AIで作成

食材百科

ブロッコリー



最近話題のブロッコリー。

2026(令和8)年4月に「指定野菜」に追加されました。

指定野菜とは

指定野菜とは、消費量が多い野菜や多くなることが見込まれる野菜です。国産野菜の生産や出荷を安定させて、消費者のみなさんがいつでも野菜を食べられるように農林水産省が指定しています。これまで14品目が指定されており、今年4月から新たにブロッコリーが約50年ぶりに追加されました。

現在の指定野菜は、キャベツ、きゅうり、さといも、だいこん、たまねぎ、トマト、なす、ねぎ、にんじん、はくさい、ばれいしょ、ピーマン、ほうれんそう、レタス、ブロッコリーの15品目です。

ブロッコリーの生産量

ブロッコリーは日本全国で146,400 tが生産され、都道府県別の順位は「第1位北海道(28,400 t)」、「第2位埼玉県(12,500 t)」、「第3位香川県(12,200 t)」などとなっています。(農林水産省「令和6年産野菜生産出荷統計」)

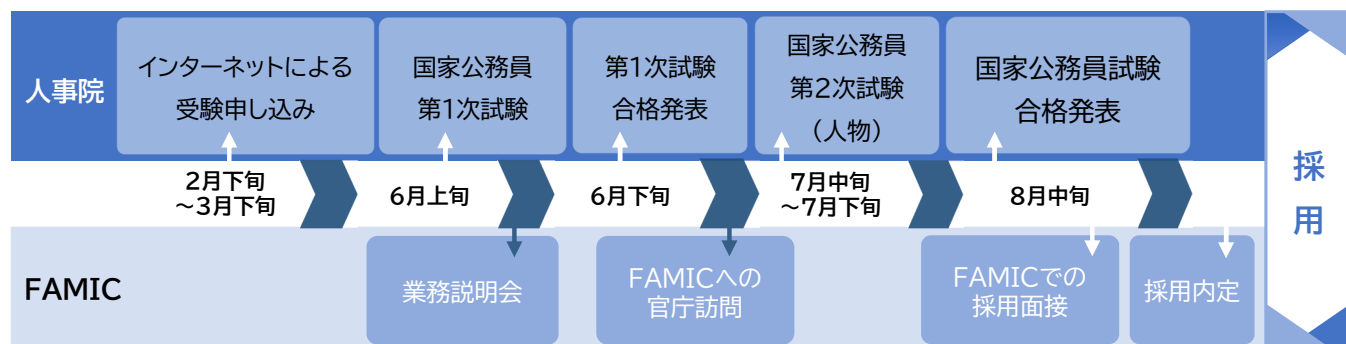


ブロッコリーの栄養

シチューなどの洋食や炒め物、サラダなど様々な料理に利用可能です。たんぱく質や食物繊維、ミネラルやビタミンをはじめ栄養素が豊富に含まれていますので、これからの食生活に取り入れてみてはいかがでしょうか。

FAMICで働きませんか？

FAMICで働く職員の身分は国家公務員です。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。採用までの流れは下の図のとおりです(2026年度)。



※ 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。

食品そのものや、肥
料、飼料、農薬など、
食糧の生産に重要な資
材の検査に加え、木材
やペットフードの検査
など、幅広い業務を
行っています。



ミジコの水替え作業

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



2024(令和6)年度採用
横浜事務所規格検査課

私は就活の際、大学での専攻を活かせる肥飼料部門の業務
に魅力を感じ、FAMICを志望しました。しかし、調べていく
中でFAMICには他にも農薬、JAS、食品監視など幅広い業務
があることを知り、悩んだ末現在のJAS部門を志望しました。

またFAMICでは、実務経験を積んだ上で所属部門を考える
ことができる点も大きな魅力だと思います。

分析が好きで科学を通じて社会の役に立ちたい思いを持つ
方は、ぜひFAMICへ！



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 <https://www.famic.go.jp/>

https://www.famic.go.jp/recruitment_internship/



お知らせ

お問い合わせ窓口の変更について（主に事業者向け・JAS等）



事業者等からFAMICに届くJAS等に関するお問い合わせの中でも、有機JASに関するご相談を多くいただいていることから、令和8(2026)年度に**有機JAS専用**の窓口を新たに開設いたしました。

●メールでのお問い合わせ

新設しました！

○有機JASお問い合わせフォーム

https://www.famic.go.jp/famic1412/jigyousyaform_yuuki/form.cgi



○JAS等(有機JASを除く)お問い合わせフォーム

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



●電話でのお問い合わせ

問い合わせ先の電話番号はFAMIC HPをご覧ください。

(有機JASとそれ以外のJAS等では、電話番号及び受付時間が異なります。)

<https://www.famic.go.jp/docs/reference/jigyousya.html>

食品表示110番

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/syouhisyaform2/form.cgi>

二次元コードはこちら



花クイズ ❀❀❀

答え ブルーベリーの花です。



ブルーベリーは、ツツジ科のスノキ属(Vaccinium)の小果樹で、その果実が濃い青紫色に熟すことからブルーベリー(Blueberry)と呼ばれています。この仲間の植物は、北半球の各地に自生する種類があり、日本にはクロマメノキ、ナツハゼ、シャシャンボなどが知られています。欧米では昔から、野生のブルーベリー果実を摘んで食用にしていました。20世紀の初めより、アメリカ、カナダ原産の種類から品種改良が始められ、今日では世界の温帯圏で広く栽培される果樹になっています。

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 <https://www.famic.go.jp>

2026(令和8)年9月29日発行

二次元コードはこちら

