

大きな目 小さな目

No. 79

May. 2025

表紙の写真 ハスカップ

マクロとミクロな視点から
食にまつわる情報をお届け

知っていますか？「JASマーク」

葉菜類に含まれるタリウムの分析

DNA分析で気をつけていること

PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
水の通り道「維管束」を見てみよう！

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 知っていますか？「JAS マーク」
- 04 さいたま本部 規格調査部 規格調査課
- 06 葉菜類に含まれるタリウムの分析
- 08 DNA分析で気をつけていること
- 10 PICK UP! Fun! Fun! FAMIC
水の通り道「維管束」を見てみよう！
- 12 食材百科 しらす
- 14 令和6年度地方公共団体職員等研修を開催しました
- 15 JAS、万博へ
- 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

葉を食べる野菜です。
生のままサラダとして食べるだけでなく、炒め物
にも向いています。
(答えは16ページ)



表紙の写真
ハスカップ

スイカズラ科の落葉低木です。小指の先ほどの大きさの楕円形の黒紫色の実が食用となります。

日本では、本州中部以北の高山と、北海道の原野や山岳に自生しています。新しい枝に細かな毛が生えていて、高山などに多い「ケヨノミ」と、毛が少なく低地や湿地などに多い「クロミノウグイスカズラ」という、よく似た2種類の植物をまとめてハスカップと呼んでいる場合が多いそうです。

北海道の特産品として知られるハスカップですが、生の果実はやわらかく痛みやすいため、あまり流通していません。お菓子や飲料などの加工品が多く開発されており、その甘酸っぱさ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。

知っていますか？「JASマーク」



このマークは何？

このマークが付いた食品を、お店で見かけることも多いと思います。
何のマークかご存知ですか？

このマークはJAS（ジャス）マークといいます。

JASは日本農林規格（Japanese Agricultural Standards）の頭文字を取った通称で、農林水産物や食品の品質や取扱方法などについて定めた国家規格です。

JASマークは、第三者機関（農林水産大臣が登録した認証機関）による審査を受け、JASの基準を満たしていることが認められた（認証を受けた）証です。



FAMICウェブサイト
JAS紹介動画

<http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/movie/#header>

探してみよう！ JASマーク

JASマークは、身近な商品に付いています。是非探してみてください。

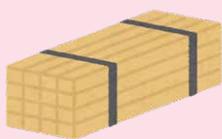
JASマーク



決められた品質基準（例えば、食品に含まれる成分や、木材が備えるべき性能などの基準）をクリアした製品につけられている「一般JAS」のマークです。



即席めん



製材

など

有機JASマーク



農薬や化学肥料、添加物といった化学物質にできるだけ頼らず、環境に配慮して生産された食品などにつけられているマークです。



有機農産物



有機加工食品

など

特色JASマーク



日本の伝統的な製法で生産された製品や、付加価値のある製品などにつけられているマークです。



熟成ハム類



日持ち生産管理切り花

など

お馴染みの調味料にもJAS！～歴史ある“しょうゆJAS” 期待の新鋭“みそJAS”～

JASには、どのような基準が定められているのでしょうか。また、つけられるマークはどのように決まるのでしょうか。身近な調味料、しょうゆとみそのJASを例にご紹介します。



しょうゆJAS (JAS 1703)



しょうゆのJASは、戦後間もない1951年頃から検討が始まり、1963年にできました。その後、こいくちやうすくちなどの種類(5種類)、等級表示(標準、上級、特級)を設けてそれぞれの品質基準を定めるなど、よりよい規格となるよう改正が行われてきました。一定の品質を担保するためのJASなので、マークは一般JASマークです。大手メーカーから地域に根ざした企業にまで、幅広く活用されています。



みそJAS (JAS 0022)



みそのJASは、2022年に新しくできました。日本の伝統的なみその製法(原料や使用するこうじ菌、製造中の管理方法など)を基準として定めています。海外で「MISO」と表示し販売されている大豆調味料(みそに類似した製品)とは異なる、日本のみその特色をアピールするためのJASなので、マークは特色JASマークです。今後海外へのみその輸出に活用するなど、企業による活用が広がることが期待されています。

ピックアップ FAMIC (独立行政法人農林水産省安全技術センター)

さいたま本部 規格調査部 規格調査課



アグリビジネス創出フェア2024
FAMICブースでは、標準化に関する
ご相談を受け付けました。

日本の農林水産・食品分野の「強み」をアピールする、JAS制定を支える

農林水産・食品分野の国家規格「JAS」

農林水産・食品分野において、農林水産大臣が定める国家規格であるJAS(日本農林規格)。3ページでは、食品の品質や生産方法を定めたJASをご紹介します。ほかにも農作物の栽培や輸送の管理方法、レストランでの料理の提供方法、特定の成分などの試験方法や用語など、様々なJASがあります。

提案者に寄り添い、JAS制定をサポート

JASを活用することで、農林水産品や食品の優れた品質や、こだわりの生産方法など、それぞれの「強み」を、よりわかりやすく消費者に伝えることができます。JASは、生産者や事業者などの提案によって作ることができます。現在、たくさんの新しいJASを作るための検討や、既にあるJASをよりよく改正するための検討が行われています。

規格調査課は、このJASの制定や改正のサポートを行っています。特に、JASの制定までには様々な課題をクリアする必要がありますが、数年がかかる場合も少なくありません。この間、目的達成のために、どのような内容のJASとするかなどを提案者と共に考え、二人三脚で検討をサポートしています。



JAS オンラインセミナー

より多くの方にJAS制度を知っていただき、活用いただくために、FAMICが毎年開催しています。

(写真は、令和6年度第1回「ルールメイキングにJASを！～国際標準化まで見据えた標準化戦略～」の一場面)

▶アーカイブ動画はこちらからご覧いただけます。
(YouTube FAMIC JASチャンネル)



令和6年度 JAS オンラインセミナー

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLN4SMZ1x-wqliT1OjWfXjBQ4ooKlspT2t>

FAMICによるJAS提案者サポート



JAS提案の事前相談

提案者の意向を聞き取り、どのようなJASとするとよいかなどをアドバイス



JAS化プロジェクトチームでの検討のサポート

チームの編成や、話し合いのポイントなどについてアドバイス



農林水産省

農林水産省へのJAS申出などのサポート

JAS案などの提出書類作成や、農林水産省での審議のために必要な対応をサポート

FAMICの規格制定などのサポート体制

FAMICさいたま本部規格調査部は、規格調査課、試験規格調査課、国際規格調査課の3課で構成されています。規格調査課が制定などをサポートするJASのうち、特定の品質(例えば、食品の食塩分)などの試験方法をJASに定める場合は、試験規格調査課と連携して対応します。また、JASの制定のみではなく、ISO(International Organization for Standardization: 国際標準化機構)に提案し、国際規格とすることも目指している場合は、国際規格調査課と連携して対応します。

各地域の規格検査課(全国6カ所)も、さいたま本部と連携しながら、JAS制定などのサポート業務を行っています。



JASの制定や改正などの検討にあたっては、JASの内容がよりよいものとなるよう、ご意見・要望などを関係者の方に伺います。



FAMICのサポートがJAS制定につながった事例 ～ 障害者が生産行程に携わった食品及び 観賞用の植物 (JAS 0010) ～

障害者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取り組み「農福連携(ノウフク)」を後押しすることを目的として、2019(平成31)年に制定されたJASです。通称ノウフクJASと呼ばれ、障害者が携わって生産した生鮮食品及び、これらを原材料とした加工食品の生産方法や表示の基準が定められています。

制定後、JASの認証を取得した事業者からは、「JASによりノウフクが普及したことで、商談の機会や出荷量が増加し、障害者の賃金向上などにもつながった。」との声がありました。

2024(令和6)年の改正では、花き生産に取り組む事業者からの要望に応え、ノウフクJASの対象に「観賞用の植物」が加わりました。今後、ますますの活用が期待されます。

制定をサポートした職員の声

ノウフクJASを検討し始めた当初は、モノの品質ではなく、事業者の取り組みを定めたJASの事例がありませんでした。このため、どのような事項をルール化していけばよいのか、とても悩みました。

プロジェクトチームで検討していくなかで、意見が対立してしまうこともありましたが、メンバーで知恵を出し合い、一つ一つ乗り越えていきました。

JASが制定されたときには、サポートしてきたJAS提案者から感謝の言葉もいただき、大きな喜びを感じました。

Comment



戦略的なJAS案作成のために

規格調査課では、農林水産・食品分野における我が国の強みのアピールにつながる、戦略的なJAS案の作成を目標としています。専門的な知見を有するスタッフが、JAS提案者に対して積極的にサポートを行っています。

(規格調査部 規格調査課長)

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

葉菜類に含まれるタリウムの分析

FAMICは、農林水産省からの依頼に基づき食品に含まれる様々な化学物質を分析しています。この分析結果は農林水産省がリスク管理（食品の摂取によって生じる問題の発生を未然に防止する取り組み）を行う際の基礎資料として役立てられます。

今回は、葉菜類（ようさいるい）^{*}に含まれるタリウム（金属の一種）の分析方法についてご紹介します。

^{*}主として葉を食用部とする野菜。キャベツ、ほうれん草などがあります。



◆はじめに

農林水産省は、農林水産物や食品などに有害化学物質がどれだけ含まれているかを、毎年度調査しています。タリウムについては、国際的なリスク評価に貢献するとともに、国産の農産物について低減対策が必要かどうかを検討するため、コメ及び葉菜類中の含有実態を把握することとしています¹⁾。コメに含まれるタリウムの分析方法については、その測定値の信頼性などに問題がないことをすでに確認しています。今回、葉菜類に含まれるタリウムの分析方法についても同様に確認を行いました。



（1）分析の手順

- ① 試料（葉菜類）の前処理
- ② 試料溶液の調製
- ③ 試料溶液中のタリウム濃度の測定の順で行います。

① 試料の前処理（写真1）

まず、試料である葉菜類に付着している土などを取り除くため、入念に洗浄します。

洗浄後、水気を取り細断し、ミキサーを用いてペースト状にします。

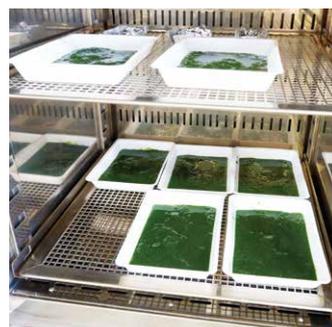
その後、②の操作を行いやすくするため、乾燥・粉末化します。



洗浄



ペースト化



乾燥



粉末化

写真1 試料の前処理

② 試料溶液の調製 (写真2)

試料に含まれる食物繊維などの有機物は、機器測定への支障となることが知られています。このため、硝酸及び過塩素酸を用いて分解・除去します。

その後、残留物を薄い硝酸に溶解させ、決められた液量になるよう試料溶液を調製します。



有機物の分解



分解後の残留物

写真2 試料溶液の調製

③ 試料溶液中のタリウム濃度の測定

ICP-MS (誘導結合プラズマ質量分析計 写真3) という分析機器を用いて、試料溶液中のタリウムの濃度を測定します。

その測定結果から、試料に含まれるタリウムの量を計算します。



写真3 ICP-MS

(2) 分析方法の確認

FAMICが化学物質を分析する際には、用いる分析方法について、信頼性の高い結果が得られるかを必ず確認しています。確認する事項の例としては、以下のようなものがあります。

まず、測定値のばらつきやかたよりが小さいことが重要です (図)。用いる方法について、測定値のばらつきやかたよりが問題のない範囲かを確認します。

また、食品に含まれる金属の量は一般的に非常に少ないため、より低い濃度を精確に測定可能な方法であるかについても確認します。FAMICでは、今回ご紹介した葉菜類に含まれるタリウムの分析方法について、確認の結果から0.0000000027 % (0.0027 µg/kg) まで精確に分析することが可能です。

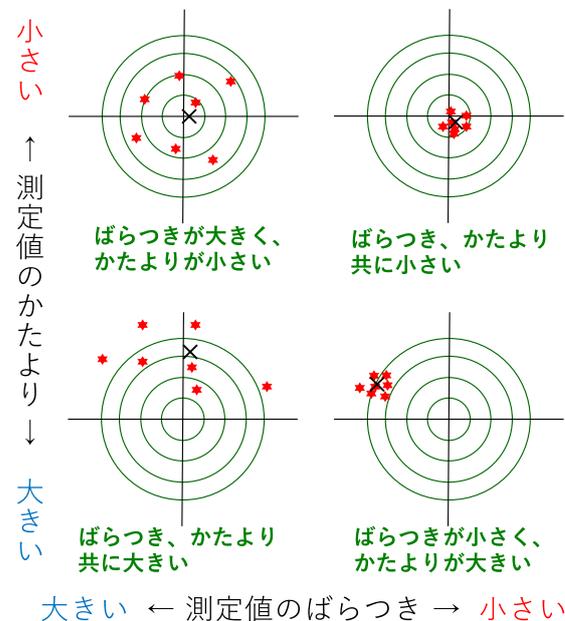


図 測定値のばらつき・かたよりのイメージ

赤点は測定値、×は測定値の平均値、円の中心は実際の値 (ばらつきやかたよりが全くない、理想的な値) を示しています。

信頼性の高い分析方法では、右上の図のように、赤点が中心に集まり、ばらつき、かたよりが共に小さくなります。

◆おわりに

FAMICは、今後も信頼性の高い分析結果を提供するために必要な能力の維持・向上に務め、農林水産省が行うリスク管理に積極的に協力していきます。

参考文献

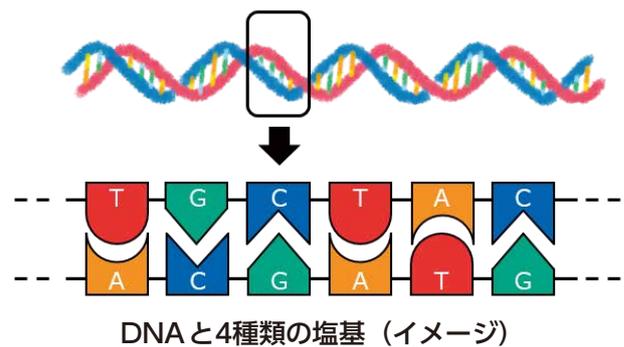
- 1) 令和6年度食品の安全性に関する有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画 (令和6年4月26日、農林水産省)

DNA分析で気をつけていること

FAMICでは、食品の産地、品種、遺伝子組換え等の表示が正しいかどうかを調べるためにDNA分析を行っています。DNA分析には、PCR（Polymerase Chain Reaction：ポリメラーゼ連鎖反応）という手法を用います。この技術は、目的とするDNAを数百万倍に増幅し、検出しようとするものです。このため、わずかでもコンタミネーション（分析対象以外のDNAの混入）があると間違った検出がされてしまいます。コンタミネーションの防止には、細心の注意を払う必要があります。そこで、今回は分析で気をつけている点を紹介します。

(1) 食品表示の検査にDNAを利用

DNAは、生物の細胞内に存在し、身体の細胞や器官の生成に関わる情報を持っています。DNAの一部である塩基には、**アデニン (A)**、**グアニン (G)**、**シトシン (C)**、**チミン (T)** の4種類があり、生物の種類によって塩基の並び順（配列）が異なります。この塩基配列の違いを利用して、生物の種類などを判別することができます。FAMICは、DNA分析により魚などの種類を判別することで、食品の産地などの検査を行っています。



(2) 遺伝子組換え食品の検査

DNA分析により、遺伝子組換え食品も検査することができます。遺伝子組換え食品は、害虫抵抗性が強くなるなど、有用な性質を持つ遺伝子を植物に組み込むことで、新しい性質を持たせた作物と、これらを原材料とする加工食品です。安全性の審査を経て流通が認められていますが、消費者の商品選択の重要な情報として、表示方法が決められています。

FAMICでは、豆腐や油揚げなどに遺伝子組換え大豆が含まれているかどうか、混入の有無を検査しています。また、遺伝子組換え大豆が混入していたら、どれほど含まれているか、といった混入率も検査しています。



遺伝子組換え食品の分析に用いる
リアルタイムPCR装置

▼ DNA分析による検査については、こちらをご覧ください。
(FAMICウェブサイト「食品表示に関する分析」)

http://www.famic.go.jp/information/koho/_doc/04_hyoji.pdf



(3) DNA分析室の特殊な間取り

DNA分析に使用する分析室は、写真のように細かく仕切られた間取りになっています。その理由は、分析対象以外のDNAの混入を極力抑えるためです。

例えば、大豆などの試料を粉砕する区画では、粉砕された試料が空気中へ飛散するのを完全に防ぐことはできません。試料からDNAを抽出する区画では、ほかの試料のDNAが抽出作業中に混入すると正しい分析結果が得られないため、清浄さが求められます。したがって、粉砕と抽出は同じ空間で作業できません。試料やDNAが分析者に付いて運ばれるおそれもあるので、間仕切りをして各区画の人の出入りを少なくし、コンタミネーションのリスクを抑えています。

(4) 試験者の服装

DNA分析では、試験者は服装にも細心の注意を払います。写真のように手袋、キャップ、マスクなどを着用します。これは、試験者自身の皮膚や髪の毛などのDNAを混入させないためです。また、皮膚などから分泌されるDNA分解酵素を、分析器具や試料に付着させないためでもあります。

なぜヒトはDNA分解酵素を持っているの？

なぜ、ヒトはDNAを分解してしまうDNA分解酵素を持っているのでしょうか？

実は、DNA分解酵素は新陳代謝などに必要なのです。例えば、紫外線などの外的要因で、皮膚細胞のDNAが傷ついてしまうことがあります。DNAが損傷した状態では、新しい皮膚細胞が生まれる時に、細胞に異常が生じます。

それを防ぐため、DNA分解酵素が損傷した部分を切り離します。DNAはその後修復され、正常な新陳代謝が行われます。



遺伝子分析室 (FAMIC福岡センター)

2枚の扉で仕切られた奥に、清浄な環境でDNA抽出などの操作を行う分析室があります。



DNA分析時の服装

身につける手袋、キャップ、マスク等は、使い捨てのものを用いています。コンタミネーションのリスクなど少しでも気になることがある場合、すぐに取り替えられるようにするためです。



◆おわりに

いかがでしたか？ DNA分析は、このように設備や服装にも気を配りながら行っています。FAMICでは、今後もデータの信頼性確保に努め、食品表示の適正化に貢献していきます。

水の通り道「維管束」を見てみよう！

FAMICのYouTube公式チャンネルでは、FAMIC農業検査部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。
今回は、「葉っぱスタンプ・葉っぱこすり絵」の第3弾、「水の通り道「維管束」を見てみよう！」の動画をご紹介します。



広報誌No.76とNo.77でもご紹介した葉っぱスタンプや葉っぱこすり絵を使って、葉っぱの模様を見ることができます。この模様の正体は、水の通り道である、「維管束」というものです。今回は、この維管束を観察してみましよう！



ここから
みてみよう！



1 葉っぱの模様

葉っぱスタンプで葉っぱの模様を見てみましょう！すると、ソメイヨシノのように網の目のようなものや、レモングラスのように縦に並んでいるものがあります。

この葉っぱの模様は葉脈と呼ばれています。葉脈は植物の中を通る管の集まりである「維管束」の模様です。植物が土の中から吸った水や栄養分は、根やくきの中の維管束を通して、葉っぱまで運ばれているのです。



ソメイヨシノ(サクラ)



レモングラス



植物の種類によって葉っぱの模様がちがうけど、くきにもちがいがあるのかな？

実験で確かめてみよう！



2

セロリとアスパラガスのくきを調べてみよう

カッターや包丁を使うときは、おうちの人と
いっしょにやってね！



用意するものはこれだけ

用意するもの

- ・セロリ、アスパラガス
- ・コップ2つ
- ・まな板
- ・カッターまたは包丁
- ・まぜ棒
- ・食紅

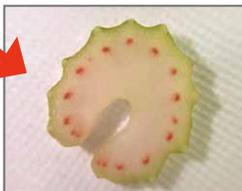


実験のやり方

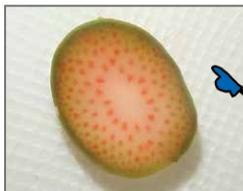
水に食紅をとかして色水を作り、セロリとアスパラガスのくきの切り口をつけよう。
セロリは数時間、アスパラガスは一晚待とう。



くきを切ってみたら赤い点が見えたよ！



セロリ



アスパラガス



赤い点は維管束だよ。

セロリとアスパラガスが色水を吸って、赤く染まったんだ。
2つのちがいを観察してみよう！



Point!

植物の種類によって、維管束や葉脈の形がちがうよ！



双子葉類(そうしようい)

最初に生える葉っぱが2枚の植物
例:ソメイヨシノ(サクラ)、セロリ



セロリの維管束



維管束は輪っか状に並び、葉脈は網目になるものが多い。

ソメイヨシノの葉脈



単子葉類(たんしようい)

最初に生える葉っぱが1枚の植物
例:レモングラス、アスパラガス

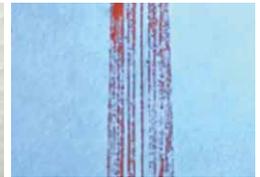


アスパラガスの維管束



維管束はばらばら、葉脈は縦に並んでいるものが多い。

レモングラスの葉脈



畑の雑草にも種類があるよ！

植物のちがいは、農薬を使う時にも大切です。畑の雑草は、種類がちがうと農薬の効きめが変わることがあります。
雑草の種類に合わせて、正しく農薬を使う必要があります。
おうちの人にも教えてあげてね！

食 材 百 科

しらす

春になるとしらすを食べたくなるという方も多いのではないのでしょうか。この時期になると、多くの地域で禁漁期間を終え、多くのしらすが出回ります。柔らかな食感の釜揚げしらすを食べたくありませんか？今回は、しらすについて調べてみました。

○ しらすの旬

しらすの旬は春とばかり思っていたのですが、「秋しらす」も非常においしいそうです。

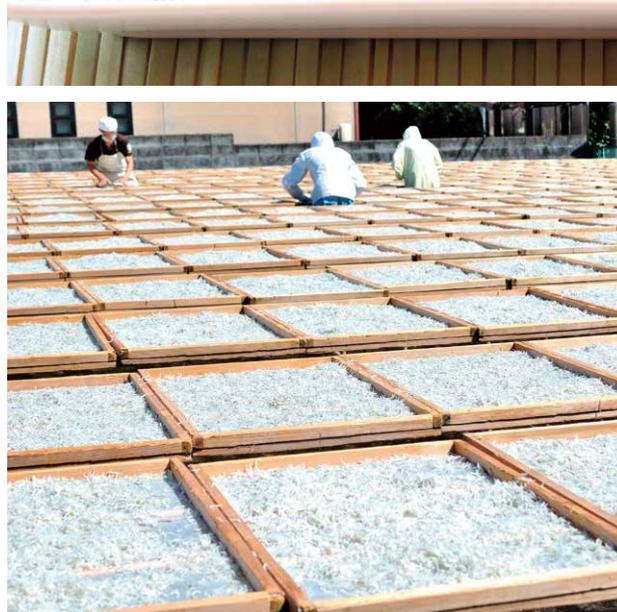
冬に産まれた稚魚が成長したのが「春しらす」、春に産まれた稚魚が成長したのが「秋しらす」とのことです。

生息地によって産卵期も異なるので、しらすの旬は産地により異なるといえそうです。

○ しらすって何者？

しらすは、元々、様々な魚の稚魚の総称ですが、一般的に「しらす」として食べられているのはカタクチイワシやマイワシ、ウルメイワシなどの稚魚です。そのほとんどが、カタクチイワシということです。

名前の由来は、茹でると白くなるから「白子（しらす）」と呼ばれるようになったとの説があります。また、しらす干しの様子が、時代劇に出てくる白い砂利の敷かれた裁きの場所「お白州（しらす）」に似ていたことから名づけられた、との説もあるようです。



○ しらすの種類

一口にしらすといってもいくつかの種類があります。生で食べるほか、塩ゆでしたものはしらすに含まれる水分によって呼び方が変わります。地域によっても呼び方は変わるようですが、水分が85%前後のものを「釜揚げ」、これを乾燥させ、水分が約50%～85%になったものを「しらす干し」、さらに乾燥させて、30%～50%弱程度になったものを「ちりめんじゃこ」といいます。



しらす干し



ちりめんじゃこ

このほかには、塩ゆでせず水洗いした生のしらすを四角い枠に入れ、板海苔のように成形し乾燥させたたたみいわしがあります。



たたみいわし

○ しらすの産地

漁場は主に太平洋沿岸で、瀬戸内海、伊勢湾、駿河湾などとなっており、都道府県別にみると、兵庫県、愛知県、静岡県の漁獲量が多くなっています。

現在、最北の漁場は宮城県南部で、「北限のしらす」と呼ばれています。

表「しらす」漁獲量(上位10都道府県)

順位	令和4年		3年		2年	
	都道府県	漁獲量(t)	都道府県	漁獲量(t)	都道府県	漁獲量(t)
—	全 国	42,180	全 国	68,682	全 国	59,257
1	兵 庫	12,418	兵 庫	19,834	兵 庫	13,972
2	愛 知	4,235	愛 知	9,619	愛 知	9,428
3	静 岡	3,691	静 岡	5,867	静 岡	6,126
4	大 阪	3,206	大 阪	5,196	茨 城	4,645
5	茨 城	3,107	茨 城	3,457	大 阪	3,189
6	愛 媛	2,659	和 歌 山	3,401	鹿 児 島	2,990
7	徳 島	2,544	大 分	3,234	高 知	2,714
8	和 歌 山	1,793	愛 媛	3,065	大 分	2,647
9	広 島	1,281	徳 島	2,894	愛 媛	2,345
10	大 分	1,217	高 知	2,719	徳 島	2,298

農林水産省「漁業・養殖業生産統計」

○ チリメンモンスター(略称:チリモン)

しらす漁では、しらす以外の様々な小さな生き物なども一緒に網に入ります。これらは、チリメンモンスター(略称:チリモン)と呼ばれることも。その正体は、いろいろな魚の稚魚、タコやイカ、貝の仲間、エビやカニ、クラゲやヒトデなどで、たくさんの種類があります。多くは取り除かれて売られていますが、たまに紛れていることがあります。皆さんは見かけたことがありますか？



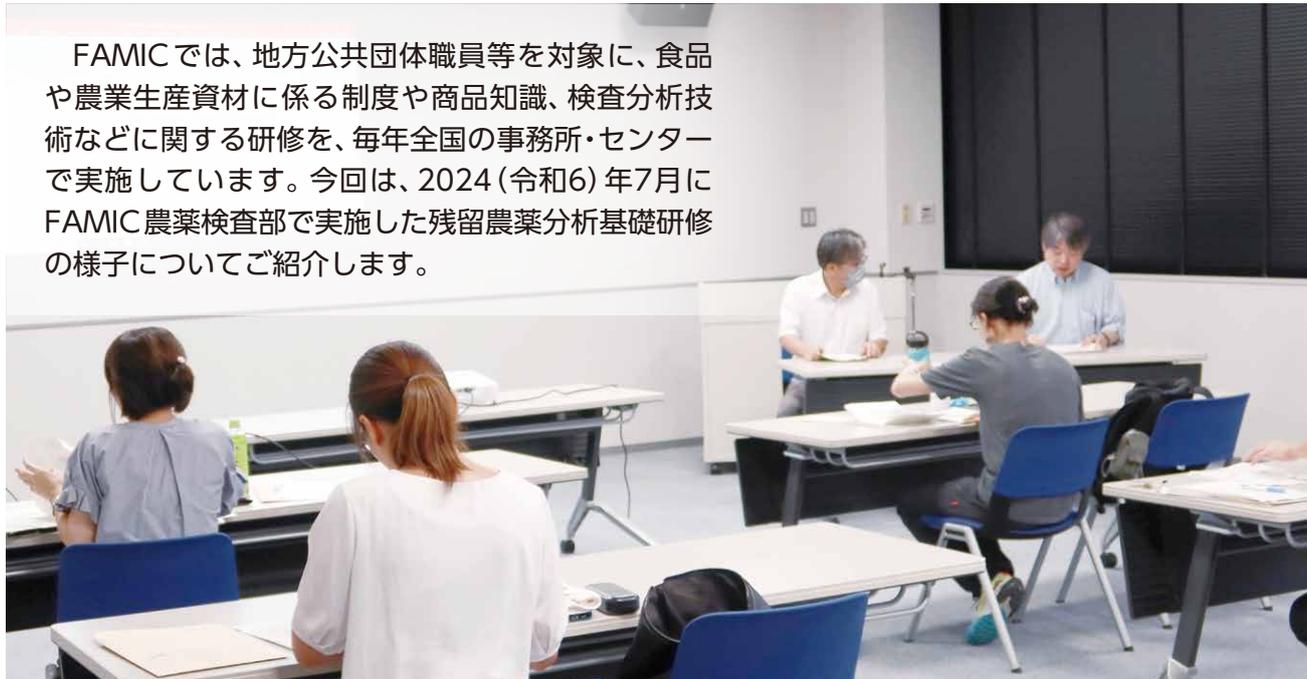
○ しらすの日

5月は全国的にしらす漁が全盛となる旬の時期で、しらすの「し」を4と見立て5月4日がしらすの日となっています。

また、4月30日は、4(し)月ラストの日で「湘南しらすの日」となっています。

令和6年度地方公共団体職員等研修を開催しました

FAMICでは、地方公共団体職員等を対象に、食品や農業生産資材に係る制度や商品知識、検査分析技術などに関する研修を、毎年全国の事務所・センターで実施しています。今回は、2024(令和6)年7月にFAMIC農薬検査部で実施した残留農薬分析基礎研修の様子についてご紹介します。



農薬検査部で初の開催

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。

2024(令和6)年度は、初めての試みとして、東京都小平市の農薬検査部において、残留農薬分析基礎研修として、分析の実技に重点を置いた形で開催いたしました。



研修の内容



研修では、FAMIC職員による農薬検査部の業務説明、残留農薬の分析技術の基礎などについての講義を行いました。更に、実際に試料となるホウレンソウやトマトなどの野菜から分析サンプルを抽出・精製し、機器分析・解析するなどの実習も行いました。

実技については、職員がほぼマンツーマンで指導を行いました。受講者からは、「疑問に思ったことをその場で質問できてより理解が深められた」、「色々質問しやすかった」などの感想が寄せられました。



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、研修や講習会などを通じて情報提供していきます。



JAS、万博へ

農林水産省の2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)出展にFAMICも協力！

6/7 (土)
10:30~15:00 ※

ポップアップステージ西で、JASをテーマとした来場者参加型のイベントが開催されます！

JASマークを目印にした商品選択は、伝統・多様性・未来をつなぐ一歩になります。スタッフとともに、展示品についているJASマークを探してみませんか？

農林水産省は、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)へ出展します

RELAY THE FOOD
～未来につなぐ食と風土～

2025. 6/8日-15日 (来場予約不要)
〔食と暮らしの未来ウィーク〕期間中)

会場
EXPO メッセ
「WASSE」 イベントホール南側

「つなぐ」をキーワードに、食・農林水産業について、日本国内で訪がれてきた伝統、各地域で育まれてきた多様性、未来で活用が見込まれる最先端技術等について、17以上の部局が展示を予定しています。

6月7日～8日、14日～15日には、ポップアップステージ西においてもイベントを実施します。

農林水産省

ポップアップステージ西に、**JAS (日本農林規格)** が登場予定！
万博から、JASと一緒に世界をもっと豊かにつなぎましょう！

6/7 (土)
10:30-15:00



FAMIC職員も会場スタッフとして、皆さんのJASマーク探しをお手伝いします。限定顔出しパネルで記念撮影もできます！
会場で皆さんをお待ちしています！是非お越し下さい。

▼イベントについて、詳しくはこちらをご覧ください(出典:農林水産省ウェブサイト)

<https://www.maff.go.jp/j/jas/hukyuu.html>



※日程等は今後変更が生じる可能性があります。

「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、その時々話題及び行事・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、ご登録頂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。

http://www.famic.go.jp/mail_magazine/stand.html



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 レタスの花です。



キク科の一年草または二年草で、花は黄色くタンポポに似ています。和名の「ちしゃ」は、切り口から出る白い液を乳に見立て、「乳草(ちちくさ)」と呼んだところから変化した名前ということです。日本に入ってきた最初のレタスの仲間は「搔きちしゃ」という葉の開いたもので、平安時代には栽培されていました。よく見る結球レタスは、日本では明治時代以降に導入され、戦後にサラダ用として人気の野菜となりました。

日本で主に流通しているレタスは、結球レタス(玉レタス)とリーフレタスです。結球レタスはシャキシャキした食感のクリスピーヘッド型が主流ですが、葉がやわらかいバターヘッド型のサラダ菜もあります。リーフレタスのうち、葉先が赤紫になるものは市場でサニーレタスと呼ばれています。ほかにも葉の形や食感、味わいの違うたくさんの品種があります。

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5月20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。