



大きな目



小さな目



2012年
夏号
(No.29)

何の花でしょう

- ・平成23年度における食品の自主回収状況について…………… 2
- ・しごと紹介！～飼料中の放射性物質の測定～…………… 4
- ・集成材のJAS規格が改正されます…………… 6
- ・ISO情報～ISO/TC34(食品専門委員会)総会がケニアで開催されました～…………… 7
- ・農薬の登録及び失効状況(平成23年度下半期分)について…………… 8
- ・食と農のサイエンス～農薬の今昔②～…………… 10
- ・食と農のサイエンス～肥料と肥料取締法の歴史①～…………… 11
- ・表示のQ&A～アルコールフリーのビールはお酒ではないの？～…………… 12
- ・メールマガジンより
～平成24年度 サーベイランス・モニタリング年次計画が定められました～…………… 13
- ・旬のやさい きゅうり…………… 14
- ・「肥料の登録申請の手引き」のご案内…………… 15
- ・FAMIC掲示板～各種講習会等の講師を派遣します！～…………… 16

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

平成23年度における食品の自主回収状況について

近年、食品に関して何らかの不都合が生じたとして、食品製造業者が自社製品を自主回収する例が多く見られます。

FAMIC（ファミック）は、平成15年度から食品の自主回収の情報を収集・解析し、ホームページや講習会等を通じて情報提供してきました。

今回は、平成23年度における食品の自主回収の動きについてご紹介します。

なお、ご紹介する情報は、新聞社告、地方公共団体等の公表情報、あるいはインターネット検索サイト等からFAMICが独自に収集したものであり、平成23年度に行われた食品の自主回収の全ての事例を網羅しているものではないことをお断りします。

1. 平成23年度の回収件数は943件

平成23年度の自主回収件数は943件で、食品偽装事件等の多発した平成19年度より多い件数でした（図1）。

これは、東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の事故で放出された放射性セシウムの暫定規制値（放射性物質による汚染食品の健康被害を防ぐためと、国民の不安や市場の混乱を抑えるため平成23年3月17日付けで規定）の超過等による自主回収が発生したことが主な要因です。

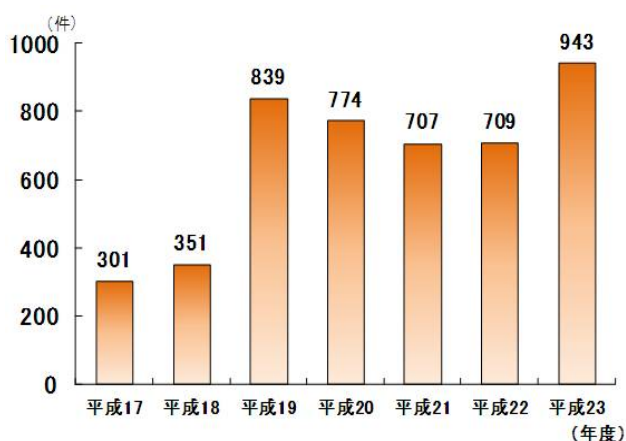


図1 食品自主回収件数の推移

2. 品目では菓子類が23%

品目別に見ると、第1位は菓子類215件（22.8%）、第2位は調理食品140件（14.8

%）、第3位は畜産物137件（14.5%）となりました（図2）。

1位から3位を合わせると全体の半数以上を占めていました。

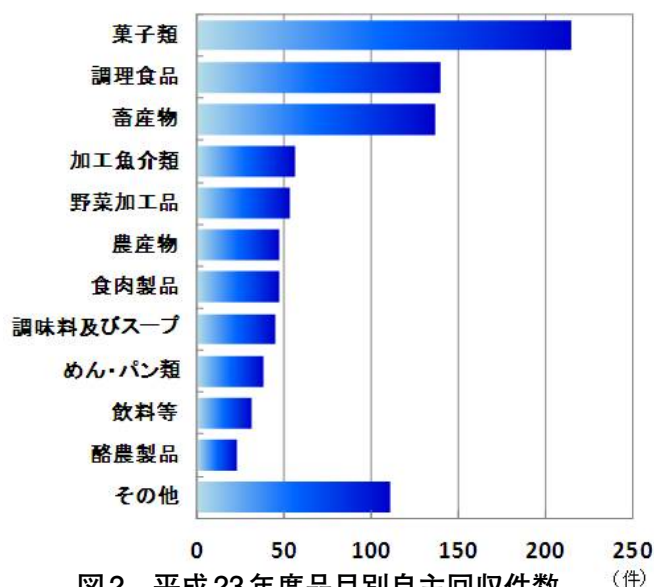


図2 平成23年度品目別自主回収件数

3. 回収の理由としては表示不適切が41%

自主回収の理由としては、「表示不適切」が最も多く、382件（40.5%）、次いで「規格・基準不適合」が270件（28.6%）でした（図3）。

さらに、これら主な回収理由を詳細に見ると、「表示不適切」については「期限表示

間違い」が206件（53.9%）で、単純な印刷ミスを挙げる例が多く見られ、また、「アレルギー表示の不備」が95件（24.9%）でした。

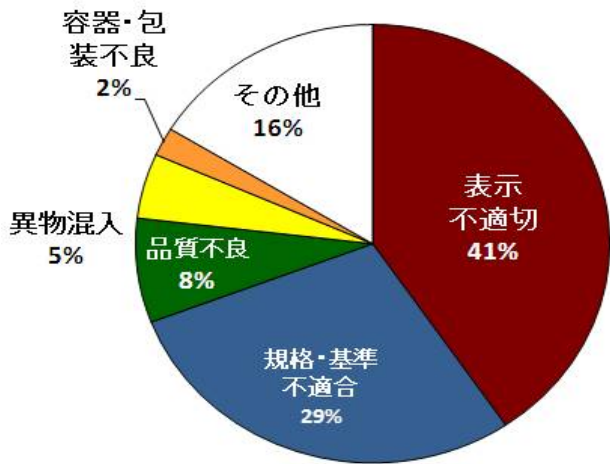


図3 平成23年度理由別自主回収の割合
(注：構成比の合計は四捨五入の関係で100にならない場合があります。)

また、「規格・基準不適合」については、食品衛生法、JAS規格及び自主規格・基準に違反する可能性がある場合が該当し、「成分規格・使用基準不適合」183件（67.8%）、「農薬・動物用医薬品残留」32件（11.9%）及び「不衛生食品の販売等」32件（11.9%）でした（図4）。

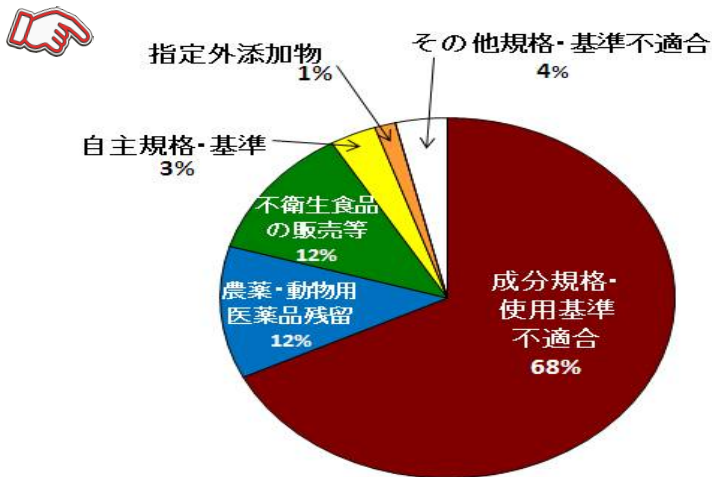


図4 「規格・基準不適合」の内訳

詳細なデータについては、FAMICホームページに掲載しておりますので、詳しくはそちらをご覧ください。

URL <http://www.famic.go.jp/syokuhin/jigyousya/index.html>

(トップページ>「食品関係事業者の方」>「食品の自主回収情報」)

なお、「成分規格・使用基準不適合」の中には、平成23年3月11日に発生した東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の事故で放出された放射性セシウムの暫定規制値の超過等による自主回収が152件（83.1%）含まれ、特に畜産物や茶などの品目が目立ちました。



4. 告知方法としては社告と行政情報が大半

告知の方法としては、新聞や自社ホームページ等への掲載による社告と地方公共団体等の公表情報が大半を占めています。

このうち社告については、食品偽装事件等が多発した平成19年度に大幅に増加（552件）しましたが、平成23年度は、363件でした。

行政情報（地方公共団体等の公表情報）については、平成21年度まで増加傾向にありましたが、以降は横ばいで推移し23年度は321件でした（図5）。



図5 告知方法の推移

しごと紹介！

～飼料中の放射性物質の測定～

東日本大震災に伴う東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故後、放射性物質による汚染について心配されている方が多いのではないかと思います。

安全な畜産物を生産するためには、許容値を超えて放射性物質に汚染された飼料の流通を防ぐことが重要です。

このため、FAMICでは農林水産省からの指示に基づき、牧草・稲わら・飼料・土壌等の多種多様な品目について、放射性物質の汚染調査を行っています。

今号では、どのようにして調査を行っているのか、牧草の測定を例にして現場の様子をご紹介します。

【ゲルマニウム半導体検出器を用いた牧草の調査】

FAMICでは、農林水産省が平成23年8月3日に通知した「飼料中の放射性セシウムの検査方法」に基づいて測定を行っています。

牧草が裁断・混合された状態で、各都県から送られてきます。



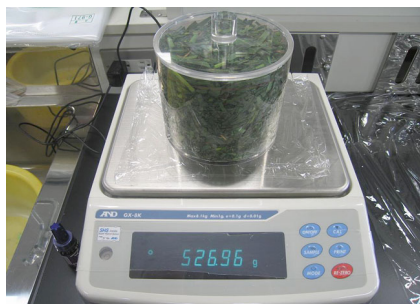
あらかじめシンチレーション式サーベイメータを用いて試料中の放射線量を測定し、大まかな放射線量の確認をします。

【シンチレーション式サーベイメータ】

一般環境等の微少なガンマ線を簡易的に測定する機器です。



試料を充填したマリネリ容器にふたをし、試料重量を計ります。

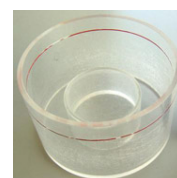


(次ページへ続く)

測定精度を高めるために、空隙を少なく緻密に充填します。



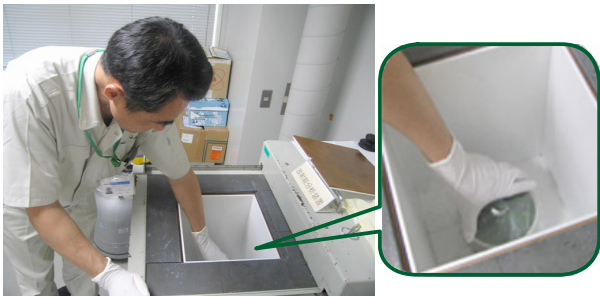
試料を測定用容器（マリネリ容器）へ入れます。



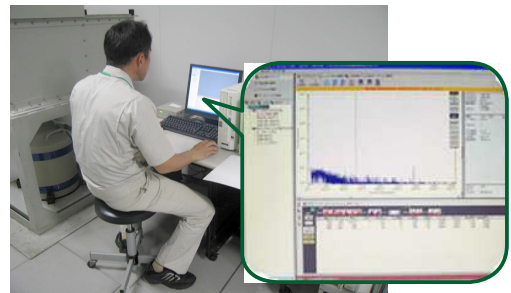
マリネリ容器

(前ページからの続き)

ゲルマニウム半導体検出器にマリネリ容器をセットします。



原則として1サンプルあたり2000秒(約33分)で測定します。



ゲルマニウム半導体検出器

【ゲルマニウム半導体検出器】

測定に時間がかかりますが、放射性物質の核種(セシウム134、137等)を見分ける能力(分解能)が高く、主に精密な分析に用いられます。

測定結果は農林水産省を經由して各都県へ報告します。

【簡易型ガンマ線スペクトロメータを用いた配混合飼料の調査】

今回ご紹介した牧草のほか、配混合飼料等については、流通している飼料中の放射性物質の値が、定められた暫定許容値を超過していないか、簡易型ガンマ線スペクトロメータを用いてモニタリング調査を行っています。なお、平成24年5月現在までの調査結果は全て暫定許容値以下でした。



簡易型ガンマ線
スペクトロメータ

【簡易型ガンマ線スペクトロメータ】

ゲルマニウム半導体検出器に比べて、検出器の分解能は低いですが、比較的短時間でセシウム134及び137を測定できるため、主にスクリーニング(選別のための分析)に用いられます。



試料をセットした状態

なお、農林水産省では、FAMICが測定した結果を含む各都県が発表した結果をまとめ、ホームページで公表しています。

URL <http://www.maff.go.jp/j/chikusan/sinko/shiryo/24result.html>

FAMICでは、最優先の業務として放射性物質の汚染調査に組織的に取り組んで参りました。これからもFAMICは農林水産省の指示の下、放射性物質の汚染状況の調査に確実に取り組んで参ります。

集成材のJAS規格が改正されます

FAMICが事務局となって設置した「集成材の日本農林規格の確認等の原案作成委員会」が作成した「集成材の日本農林規格」の見直し原案を元にして、平成24年3月21日に農林水産省で開催された「農林物資規格調査会総会」で集成材のJAS規格見直しについて審議が行われ、規格の改正が承認されましたので、今号では規格見直しの概要と併せて、集成材の基礎知識をご紹介します。



1 集成材とは？

集成材は、一般的な柱と比べると厚みが薄い板、角材等を木材の持つ繊維方向をほぼ並行に接着したもので、主に木造家屋の柱や梁などの耐力部材として使われる構造用と、内装材や家具などに使われる造作用があります。

集成材の特徴は次のとおりです

① 性能のばらつきが少ない

丸太から切り出して寸法を調整しただけの材（無垢材）は一本一本の性能が異なりますが、集成材は強度別の等級に区分した板（ラミナ）を複数枚積層して目的とする性能の材を作ることができるので、一定の性能を持った材を安定的に製造できます。

② 寸法の安定性が高い

伐採直後の木材は多量の水分を含んでいるため、乾燥が進むにつれて縮んだり歪んだりすることがありますが、集成材は十分に乾燥したラミナを積層して製造するので、製品化後の寸法安定性が優れています。

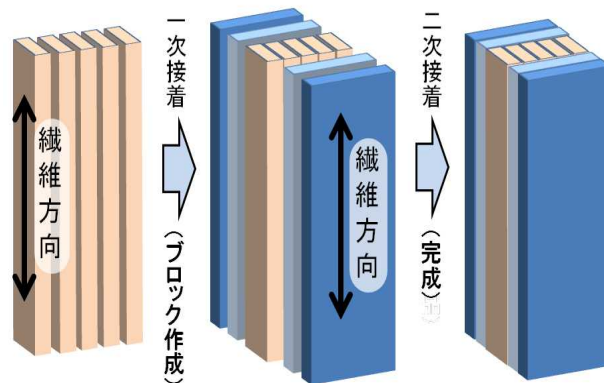
③ 太い柱や梁を容易に製造できる

無垢材の太い柱や梁を作るには大木が必要ですが、集成材の場合にはラミナを

接着して作るのので、無垢材では実現できないような太い柱や梁も比較的容易に作ることができます。

2 今回の見直しでの主な改正事項

今回の見直しでは、新しいタイプの構造用集成材（「内層特殊構成集成材」下図参照）の規定、構造用集成材における二次接着（材料を2回に分けて接着すること）の適用範囲の拡大など、構造用集成材の品質に係る様々な改正が行われました。



図：内層特殊構成集成材の作り方

これらの改正により、内層特殊構成集成材の材料などとして、これまで利用が難しかった小径木等の未利用資源が有効活用されることや、製造技術の進歩や市場のニーズに対応した多様な製品の製造が促進されるものと期待されています。

FAMICでは、蓄積された技術的知見を活用して、今後もJAS規格に対する規格調査や原案作成に携わって参ります。

ISO 情報

～ISO/TC34(食品専門委員会)総会がケニアで開催されました～

ISO（国際標準化機構）は、国際的な規格を作成する民間の非営利団体であり、様々な産業分野における製品規格、試験方法規格等を作成しています。

FAMICは、食品分野の規格を作成するISO/TC34（食品専門委員会）の国内審議団体として、国内の関係者（食品業界、消費者団体、研究機関、行政機関等）からの意見を集約してISOの規格に反映させるよう努めています。

今回は、平成24年4月26日から27日に、ナイロビ（ケニア）で開催されたISO/TC34総会の結果と今後の動きをご紹介します。

●ビタミン分析法のISO規格が作成されます

欧州標準化委員会（CEN）で作成された食品や動物飼料に含まれるビタミン類の分析法のうち、コーデックス委員会（CODEX）で承認された規格をISO規格に採用する手続を開始することが決まりました。

●水分活性（AW）の新たな規格の検討が始まります

フランスから食品中の水分活性の測定に関する発表が行われ、規格原案の準備が出来次第、作業を開始してよいかを決めるための投票を実施することになりました。

●農薬の分析法の検討を行います

食品中の残留農薬の分析法について、TC34が規格作成作業を行う必要があるかどうかを特別グループで検討し結論を得ることが合意されました。

●サンプリング統計の提言をまとめます

サンプリング規格の作成はこれまでどおり品目ごとのSC（分科委員会）が担当することが確認されましたが、TC34に特別グループを設けて、サンプリング規格を作成

する際の統計手法の扱い方に関する提言をまとめることになりました。

●共同試験に関する諮問グループを設置します

TC34に、SCが実施する共同試験[※]に対する諮問グループを設置し、ISOの試験方法規格の信頼性をより一層高めていくことになりました。

※共同試験

複数の分析試験室が、均質性が担保された試験試料を、決められた分析手順書（提案される分析法）に従って分析し、試験室間での分析結果の再現性を評価し、分析法の妥当性を確認するために実施する試験のことです。

●食品分野での持続可能性への取組の必要性を検討します

ISOでは、持続可能性と社会責任を、取り組むべき重要な課題と位置付けており、TC34においても食品分野での何らかの規格やガイドライン等の作成が必要かを検討することになりました。

次のISO/TC34総会は、2014年にアジアで開催される予定です。



農薬の登録及び失効状況(平成23年度下半期分)について



FAMICでは、農薬の登録及び失効状況を定期的にホームページでお知らせしています。今号では平成23年度下半期における農薬の登録及び失効状況の概要をお知らせします。

1 農薬の新規登録状況

平成23年度下半期に新規登録された件数は93件であり、平成23年度全体では153件でした。

また、平成23年度下半期に新規登録された農薬の含有する有効成分数別登録件数は図1のとおりでした。

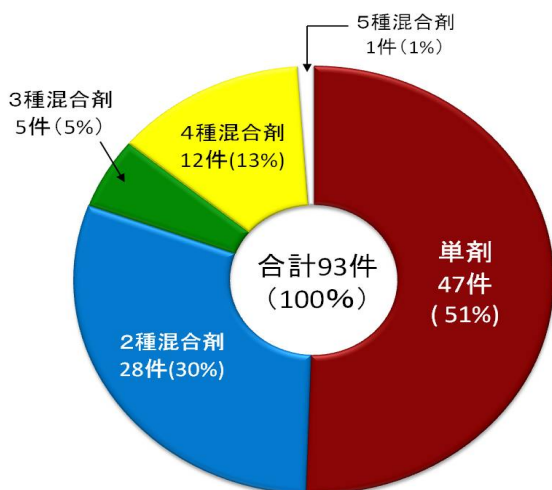


図1 有効成分数別登録件数(平成23年度下半期)

【農薬用語解説①】

農薬には農薬としての効果を示す成分(有効成分)が一種類のみ含まれたもの(単剤)と、有効成分が複数含まれたもの(混合剤)があります。

「殺虫・殺菌剤」のような2つ以上の効果を示す混合剤は、省力化の目的のため使用されています。

2 農薬の変更登録状況

平成23年度下半期に登録内容の変更登録された農薬は501件でした。

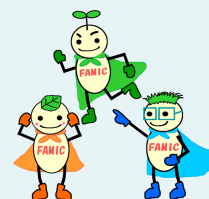
なお、有効成分に「フルセトスルフロン[※]」を含むものが29件と最も多く、その変更内容は水稻を対象とした使用回数の変更などでした。

【農薬用語解説②】

※フルセトスルフロンとは・・・

平成21年に初めて登録された除草剤で、主に稲に使用されています。ノビエ及びその他の広葉雑草、カヤツリグサ科雑草の同時防除に用いられています。

なお、登録農薬の農薬抄録については、FAMICホームページの以下のURLに掲載しています。



URL <http://www.acis.famic.go.jp/syouroku/index.htm>

3 農薬の失効状況

失効とは、何かの理由で登録の更新がなされなかったか、または登録の取り下げがなされたものをいいます。

平成23年度下半期の登録失効件数は152件でした。

平成23年度全体では234件であり、平成22年度(250件)と大きな差はありませんでした。

また、平成23年度下半期に登録が失効した農薬の、失効するに至った理由の主な内訳は図2のとおりでした。

- I : 今後の製造・販売予定がない
- II : 登録継続が経済的に困難
- III : 別途登録を取得(商品名の変更など)
- IV : その他

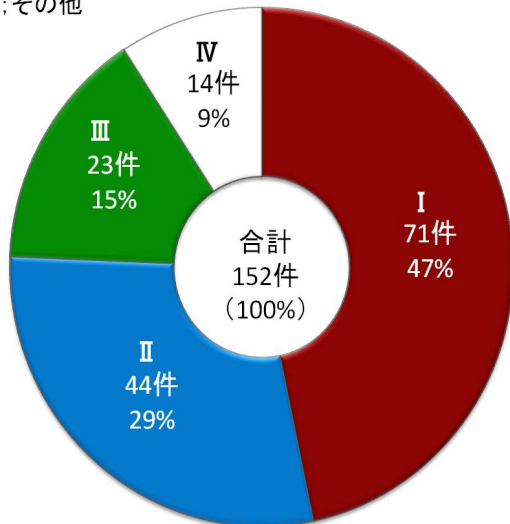


図2 登録失効理由内訳(平成23年度下半期)

4 農薬の有効成分の失効状況



平成23年度下半期に登録が失効した農薬の有効成分は、誘引剤の成分である「ピネン」、除草剤の成分である「ザントモナスキャンペストリス」、植物成長調整剤の成分である「ワックス」、殺菌剤の成分である「エクロメゾール」、「チアジアジン」、「メスルフェンホス」の、計6成分でした。

なお、農薬の登録・失効に関する情報は、FAMICの以下のホームページでご覧いただけます。

URL <http://www.acis.famic.go.jp/toroku/index.htm>

また、FAMICのホームページでは、農薬登録の情報を検索できるシステムを公開していますので、農薬ごとの詳細情報についてお調べになる際には、以下のページをご利用ください。

URL http://www.acis.famic.go.jp/index_kensaku.htm

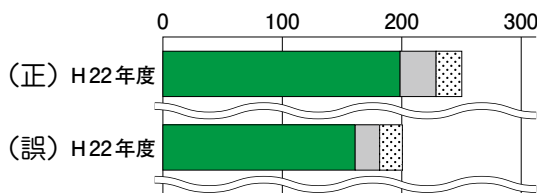
～ 2011年春夏合併号(No.25)及び2012年新年号(No.27)の誤記についてのお詫びと訂正～

2011年春夏合併号(No.25)及び2012年新年号(No.27)に誤記がございました。

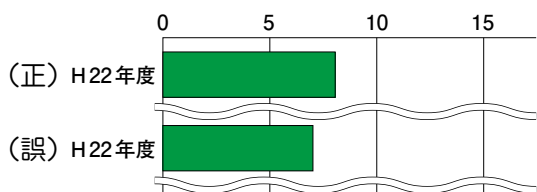
訂正箇所は以下のとおりですので、お詫びして訂正します。

①2011年春夏合併号(No.25)

【7ページ 図4 農薬の失効理由別の年度別件数の推移】



【7ページ 図5 年度別の失効有効成分数の推移】



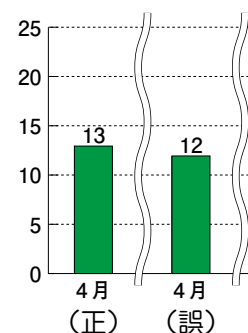
②2012年新年号(No.27)

【7ページ 3 農薬の失効状況 4行目】

(正) 登録失効件数は 82 件

(誤) 登録失効件数は 81 件

【7ページ 図3 月別登録失効件数】



～農薬の今昔②～

－化学農薬の普及と我が国における農薬取締法の制定に至る経緯について－

病害虫防除においては、昔は明確な防除体系が確立・普及されていなかったため、頻繁に飢饉が発生していました。しかし19世紀後半になると、徐々に化学物質を用いた病害虫防除方法が普及し始めました。今回は、化学物質を用いた農薬の開発及び実用化と農薬取締法が制定されるに至った経緯について紹介いたします。

－化学物質を用いた農薬の開発及び普及－

19世紀後半、除虫菊の乾燥花が欧州において殺虫剤として実用化され、害虫防除に利用されるようになりました。我が国では、明治時代に輸入され、国内生産されるようになり、化学合成殺虫剤が普及するまで日本は除虫菊の主要生産国でした。

また、熱帯地方において原住民によって漁獲用に用いられていたマメ科植物のデリス (*Derris elliptica*) も、英国において殺虫剤として利用されるようになりました。このように初期に広く普及した殺虫剤の多くは、植物に含まれる天然物質でした。

一方殺菌剤については、20世紀初期までの主力は、硫黄、銅、水銀などの無機化合物でしたが、1915年には、米国において水銀の持つ殺菌力を生かした有機水銀剤が開発され、種子消毒用として用いられました。

－化学合成農薬の幕開け－

今日使用されているような化学合成農薬が初めて開発されたのは、1930年代に入ってからです。現在では農薬としての使用が世界的に禁止されているDDTは、殺虫剤として1938年にスイスにおいて開発されました。また、殺菌剤は、1934年に米国においてジチオカーバメート類が有効であることが分かり、製品化されました。その後PCP、ベノミルなど有機合成殺菌剤が次々と開発されました。

－我が国における農薬の製造及び規制制度の検討－

農薬工業は、欧米を中心に発展してきました

が、我が国においても大正末期から昭和初期にかけて徐々に発展し、クロルピクリン、ひ酸鉛、石灰硫黄合剤、マシン油、ロテノンなどが国内で製造されました。しかし、当時の農薬は、薬効や薬害でトラブルが頻繁に起こるなど、品質及び規格の面で問題が多数ありました。

そのため、これらの問題の解消に向け、1925年、各府県の要望をふまえ、病害虫駆除予防協議会において「農業接触殺虫剤取締法」の制定を政府に建議することが初めて決議されましたが、本決議は実行されませんでした。

昭和に入っても同協議会において幾度か同様の決議がされ、ようやく、農林省において各府県に農薬の品質を検査する検査所を設置する検討が始められました。しかし検討の途中で戦争が勃発したため、農薬の行政は、資材の統制、配給の面に主力がおかれ、この検討は立ち消えとなりました。

第二次世界大戦後、農薬は生産資材の不足の中で製造されたため、薬効がないなど品質不良品が多く出回り、その結果、農家に多くの損害を与えました。そのため、農林省は、農薬の品質を取り締まるための法律の制定の検討を始めました。

参考文献：

高橋信孝「基礎農薬学」養賢堂、1989
農薬検査所報告第8号、農林省農薬検査所
1968

次回は、農薬取締法の制定とその変遷についてご紹介します。



肥料と肥料取締法の歴史①

このシリーズでは、農作物の生産に欠かせない肥料とその法規制に関して、歴史的な背景をもとに3回連載でご紹介します。

ー江戸時代以前の肥料ー

有史以来、人類がこれまでもっとも努力してきたのは食べものの確保です。狩猟時代の人々は限られた動物の肉、魚貝や木の実などの食料を入手していましたが、人口増加により食料の確保が狩猟だけでは困難となり、農耕生活が始まりました。

農耕により作物の栽培を繰り返すと土地の栄養分が失われて生産力が低下するので、農耕を続ける上で、土地の生産力を維持することが重要となります。このため、収穫物の残りものや身近にある山野草、人や家畜のふん尿などを利用することで農耕地の生産力を維持してきました。江戸時代以前の農村では、里山の落ち葉は「刈り敷き」として水田に、家畜のふん尿は稲わら・牛の敷わらなどと混ぜて堆肥にして、農作物への自給肥料として使用してきました。

ー江戸時代から明治までの肥料事情についてー

江戸時代初期には、江戸や大阪など都市部の人ふん尿を近隣の農村の水田や畑に「肥やし」として還元していました。江戸と上方の間で販売肥料であるナタネ油かすや干鰯ほしか（イワシを浜で天日で干したもの）等の物流が盛んになりました。江戸元禄期には幕府の方針で各藩がナタネや綿花などの換金作物の栽培を奨励するようになりました。

これら綿花や綿を染める藍などには大量の肥料を必要としたため、綿花やミカンなどの栽培が盛んに行われた紀州藩では、干鰯しめかす（魚を搾って油をとった後のかす）を求めて、農漁村の人々が漁場である千葉県九十九里まで漁のために出稼ぎに行ったとの記録もあります。また、北海道を中心に生産されたニシン粕が江戸後期から明治期に至る鰾の粕の大宗でありました。

ー肥料取締法（旧法）の成立についてー

明治の中頃から国内での不漁が続き干鰯や鰾が品薄になって価格が高騰し、代替品として満州産大豆粕が肥料として輸入されました。さらに、肥料の販売者が海外から試験目的で硫酸アンモニア、チリ硝石、硫酸加里などを輸入しました。

肥料販売者や農業者はこれらの輸入肥料や国産の有機肥料などの品質検査のため、農事試験場（現農業環境技術研究所）に分析を依頼し、自主的な検査をしていましたが、肥料使用量の増加にともない、有機質肥料に土砂等を混入する悪質な業者による不正・粗悪な肥料が横行しました。

このため、国に対して法的な検査制度の確立を求める動きを受けて、明治32年に肥料への異物混入を禁止する肥料取締法が制定されました。その後明治41年の改正肥料取締法では、三要素肥料（窒素、りん酸、加里）に限り肥料の製造、輸入、販売の各営業を知事の免許制とすること、業者の責任で保証票を添付させること、地方庁に肥料検査官を配置し、肥料の監督に当たらせること、などが規定されました。

肥料検査官は、工場への立入検査・肥料の収去・差押というような司法警察官吏の権限をも併せた業務を行っていました。

参考文献：

鶴田万平「肥料史裏街道」、1985
農業環境技術研究所「散策と思索」、2005

今回は過りん酸石灰など化学肥料の出現と戦後の肥料取締法の改正などをご紹介します。



最近よく売っているアルコール分がほとんど入っていないビールは、お酒ではないのですか？



暑い時にはよく冷えた炭酸飲料がよりおいしく感じられますね。

最近、アルコールフリーのビールテイスト飲料と言われている製品が数多く売られていますが、これらは分類では酒類ではなく、炭酸飲料に区分されるものになります。

酒類とは酒税法においてアルコール分1度以上の飲料と定義されているので、たとえばアルコール分0.00%のビールテイスト飲料は酒類でなく飲食料品に分類されます。酒類、医薬品、医薬部外品を除く飲食料品にはJAS法に基づく表示が必要です。

お手もとにアルコールフリーの飲料をお持ちであれば表示をご覧ください。一般の飲食料品と同じような表示が記載されているはずですよ。

《表示例》

名 称	炭酸飲料
原材料名	麦芽、糖類（水あめ、果糖ぶどう糖液糖）、ホップ、カラメル色素、酸味料、香料、酸化防止剤（ビタミンC）
内 容 量	350ml
賞味期限	缶底上部に記載
製 造 者	〇〇麦酒株式会社 埼玉県〇〇市〇〇町〇〇丁目〇〇番地

炭酸飲料については炭酸飲料品質表示基準に基づく表示を行う必要があります。

炭酸飲料品質表示基準では以下の①、②に該当するものが炭酸飲料と定義されています。

- ① 二酸化炭素を圧入した水
- ② ①に甘味料、酸味料、フレーバリング（香料、果汁又は果実ピューレー、植物の種実、根茎、木皮、葉、花等又はこれらからの抽出物、乳又は乳製品）等を加えたもの

従って、アルコールフリーのビールテイスト飲料はお酒を飲んだような気分になりますが、サイダーやラムネと同じ飲物に分類されます。水に炭酸を入れただけの炭酸水も同じ扱いになりますが、採水した時からガスが含まれている水は分類としては水（ミネラルウォーターなど）になります。

甘さひかえめの大人向けの炭酸飲料、子供の頃から飲んでいたサイダーなどの炭酸飲料などの色々な商品を飲みつつ、暑い夏を乗り切れるといいですね。

炭酸飲料品質表示基準はこちらのURLからご覧いただけます。

URL http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/pdf/kijun_11_110930.pdf

<メールマガジンより> 平成24年度 食品の安全性に関する有害化学物質・有害微生物の サーベイランス・モニタリング年次計画が定められました

農林水産省では、食品の安全性に関するリスク管理に不可欠なデータを得るため、有害化学物質や有害微生物による農畜水産物・食品の汚染実態を調べており、3月に平成24年度におけるサーベイランス・モニタリング年次計画が発表されました。今回はその概要を紹介いたします(FAMIC メールマガジンでは、429号(3月28日配信)でお知らせしたものです)。



1 サーベイランス・モニタリングとは？

食品の安全を脅かす問題（食中毒など）や事故を防ぐには、問題が起きる可能性や問題の程度（リスク）を小さくする必要があります。そのため、科学的原則に基づいてリスク管理を行う必要があります。

そこで、農林水産省及び厚生労働省は、国際的に合意された枠組みに則ったリスク管理が出来るよう、食品の安全性に関するリスク管理の標準手順書を作成しています。



また、農林水産省では、この手順書に基づいて必要なデータを得るために、サーベイランス（問題の程度や実態を知るための調査）・モニタリング（矯正的措置をとる必要があるかどうかを決定するために行う調査）を優先的に実施すべき危害要因（有害化学物質、有害微生物）を明示した中期計画を作成しています。

2 調査する対象はどう決めているの？

農林水産省では、収集した食品安全に関わる情報や、消費者、食品事業者など関係

者の意見をもとに、今後優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質や有害微生物を毎年度選定しています。

3 今年度は何を調査するの？

有害化学物質では、カドミウムやヒ素、ダイオキシン類などが昨年引き続いて行われる他、十分なデータが存在せず、汚染状況が不明なヒスタミン等の予備調査を含む18の危害要因について調査が実施される予定です。

また有害微生物では、サルモネラやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌などが昨年引き続き行われる他、新たに加わったノロウイルスなど5つの危害要因についても調査が実施される予定です。

4 FAMICはどう関わっているの？

FAMICでは、農林水産大臣の指示に基づき、飼料等のかび毒やダイオキシン類等の微量有害物質の分析検査を行い、その結果を農林水産省に報告しています。

農林水産省が定めたサーベイランス・モニタリング計画や過去の調査結果は、農林水産省のホームページに掲載されています。

URL http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_manage/index.html

また、FAMICのメールマガジンでは今後も最新の情報をお知らせして参りますので、まだ購読されていない方は、是非以下のページから配信の登録をしてください。

メールマガジンの購読案内 (http://www.famic.go.jp/mail_magazine/stand.html)

旬の
やさい

きゅうり



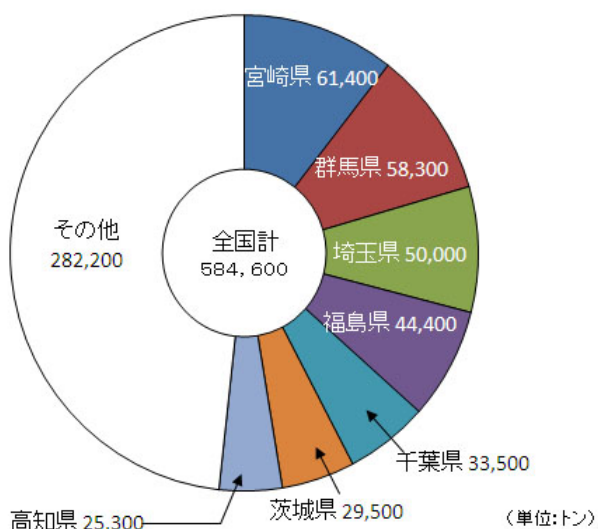
来歴

きゅうりはウリ科キュウリ属の一年草です。原産地はインド北東部のヒマラヤ山脈の南麓に位置するシッキム地方（紅茶の産地として有名な、ダージリンの北側）といわれており、インドでは3000年程前から栽培されていたという説もあります。日本への渡来は6世紀とも10世紀ともいわれていますが、当時のきゅうりは苦みが強く食用としてあまり重要視されませんでした。栽培が普及したのは江戸時代末期からです。きゅうりは漢字で「胡瓜」と書きますが、「胡」とは中国西域の民族を表した言葉ですので、「胡を経て伝わった瓜」という意味のようです。

主な産地

平成23年産のきゅうりの収穫量は全国で58万4千600トン（出典：野菜生産出荷統計）です。なお、きゅうりは全国いたる所で栽培されているため、宮崎県、群馬県、埼玉県など上位7県の収穫量を合計しても、やっと全体の50%を超える程度です。

平成23年産きゅうりの収穫量



きゅうりの種類

きゅうりの表面には触ると痛いトゲのよう

なものが付いていますが、このトゲの色が白いものが白いぼきゅうり、黒いものが黒いぼきゅうりと呼ばれています。かつて黒いぼきゅうりは寒さに強いことから春取りとして、寒さに弱い白いぼきゅうりは夏取りとして栽培されていました。しかし、次第に皮が薄くて歯切れの良い白いぼきゅうりの方が消費者に好まれるようになり、近年では栽培技術や品種改良などが進んで白いぼきゅうりが通年収穫できるようになったため、今では白いぼきゅうりが大半を占めています。

また、主として生食される上記以外の、代表的なきゅうりとしては、ピクルス用品種があります。ピクルス（酢を使った欧米の漬物）の原料に適した品種で、手のひらに収まるくらいの大きさです。ピクルスはハンバーガーの具材としてよく使われています。

艶々きゅうりが主流

近年、店頭に出回るきゅうりは表皮が艶々としたものがほとんどですが、本来きゅうりは表皮にブルームと呼ばれる白い粉を生成して、水分の蒸発を防いだり、水をはじき、果実を保護しています。なお、ぶどうやブルーベリーなどの果物の他、ブロッコリーなどの野菜からも、このブルームが出ています。しかし、このブルームは一見すると農薬のようにも見えて消費者に誤解されやすいため、粉の出ない（ブルームレス）きゅうりが開発されました。

一般にきゅうりの栽培にはカボチャを台木として接ぎ木を行いますが、台木にブルームの主成分であるケイ酸を根からほとんど吸収しないカボチャの品種を使うことによってブルームレスのきゅうりにすることができます。ブルームレスのきゅうりは表皮が固いのですが、日持ちが良いという面が評価され、たちまち全国に広まり現在の主流となっています。

接ぎ木の有効性

接ぎ木を行う重要な目的は、土壌から根を介して感染する病気に強くすることと、連作障害の防止にあります。連作障害とは同じ作物や同じ仲間の作物を同じ土地で毎年栽培し続けると生育が極端に悪くなり、収量が減少することですが、きゅうりの場合、カボチャを台木に選ぶと毎年栽培することができます。また、根から感染する病気に強くなるため、農薬の使用を減らす効果が期待できます。なお、一般に台木として選ぶ植物は根を張る力も旺盛で養分を吸う力が強いことから、肥料を節約することができます。

選び方

きゅうりは噛んだときの歯切れの良さのみずみずしさが命ですので、出来るだけ新鮮なものを選びたいものです。表面のイボがチクチクしているのが新鮮さのあかしです。表皮にシワが寄っているものは、水分が抜けていることがありますので避けましょう。少し位曲がっていても、味や鮮度に問題はありません。

保存方法

きゅうりは低温に弱いので、冷蔵庫に入れるときは野菜室を使いましょう。水気を拭きとりポリ袋などに入れ、密封しない状態で保存するのが良いようです。もともと日持ちのする野菜ではありませんが、4～5日は保存できます。

栄養価

きゅうりは水分が95%以上と多く、みずみずしい食感が数字にも表れています。また、利尿作用があるといわれるカリウムが比較的多く含まれています。

夏の暑い日には食欲が落ちがちですが、そんな時にはきゅうりのさわやかな香りが食欲の増進に一役買ってくれるのではないのでしょうか。きゅうりは、塩、酢、醤油、みそなどいろんな調味料と相性が良いので、組み合わせを工夫してオリジナルの味にチャレンジしてみたいはいかがでしょうか。

「肥料の登録申請の手引き」のご案内

肥料を業として^{ぎょう}生産・輸入しようとする場合には、肥料取締法に基づき農林水産大臣又は都道府県知事への登録が届出が必要です。登録になるか、届出になるかは、肥料の種類によって決まります。普通肥料については主成分の最小量等が定められた「公定規格」があり、この規定に基づいて登録を受けなければなりません。

※業とする：生産・輸入し、譲渡する行為を反復継続する意志をもって行うこと。

普通肥料の登録に当たっては、登録を予定する肥料が公定規格のどの種類の肥料に分類されるのか、まずは公定規格の定義や生産工程、使用する原料などを確認してください。次に肥料中の肥料成分を分析していただき、公定規格に適合しているかどうかを確認した後、農林水産大臣又は都道府県知事へ登録申請を行っていただくこととなります。

FAMICホームページでは登録の際に参考としていただけるよう、「登録の手引き」を掲載しておりますので、是非ご一読ください。

URL http://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub2_1st/sub2_1st.html

また、肥料の登録・届出に関する、お問い合わせの多い質問についても登録Q & AとしてFAMICホームページに掲載しておりますので、こちらも是非ご覧ください。

URL http://www.famic.go.jp/ffis/fert/sub2_qa/sub2_qa.html

FAMIC(ファミック)では、地方公共団体・各種法人・団体などが主催する各種講習会や、企業の社員研修・勉強会などに、有料で講師を派遣し、FAMICが検査業務などを通じて蓄積した専門的知識を提供しています。

派遣可能な講習内容は、食品等(林産物を含む)の表示やJAS規格のほか、肥料・農薬・飼料関係などとなっています。平成23年度は、地方公共団体、事業者、各種法人等から135件(受講者約7,000名)のご依頼をいただき、「原材料表示に関する科学的検証」、「肥料の最新の試験方法の状況」、「農薬の安全性確保」などのテーマで講演を行いました。

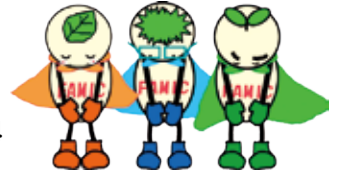
わかりやすい説明を心がけておりますので、各種講習会、研修会に是非ご活用ください。

なお、事務所の近隣の地域で2時間程度の講演を行った場合には、講師料が15,700円〜と、別途、諸経費、旅費等がかかります。詳しくは電話でお問い合わせください。

●問い合わせ先●

本部 消費安全情報部
交流技術課

電話：050-3797-1844



食品表示などのご相談は 次の電話をご利用ください

電話受付時間(土・日・祝日を除く)
(午前)9時~12時
(午後)1時~5時

FAMICでは、事業者の皆様から食品表示などに関する様々なご相談を受け付けています。お気軽にご利用ください。

■本部	電話 050-3481-6013
■横浜事務所	電話 050-3481-6014
■札幌センター	電話 050-3481-6011
■仙台センター	電話 050-3481-6012
■名古屋センター	電話 050-3481-6015
■神戸センター	電話 050-3481-6016
■福岡センター	
■門司事務所	電話 050-3481-6017

◎転載について

本誌の内容を転載する際には、FAMIC広報室までご一報ください。

◎新「大きな目・小さな目」は、国の施策のうご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。



この印刷物は大豆油にかわり米ぬか油を使用し、地球温暖化ガスの発生を低くしたラミネートで印刷しています。

表紙について

落花生の花です

落花生はマメ科の一年草です。落花生の花は主産地の千葉県では6月頃から咲き始めます。同じマメ科の大豆やソラマメと同じように食用になる実は莢(さや)に覆われていますが、その莢のつき方が少し変わっています。まず花が咲くところまでは同じですが、花がしぼんだ後、花の付け根の莖が地面に向かって伸び始めます。この伸びた部分が子房柄(しぼうへい)と呼ばれるもので、最後は土の中まで刺さります。そして地中数センチに達すると先端部分が肥大を始め、この部分が莢となり中で豆が育ちます。つまり落花生の実は土の中にできることになり、名前の由来も「花が落ちて実が生まれる」という結実過程からきています。なお、莢付きのものが落花生、莢をむいたものをピーナッツと呼び分けていることが多いようです。また、落花生の別名として南京豆(なんきんまめ)と呼ばれることもあるようです。

落花生の原産地は南アメリカのアンデス山脈の麓といわれ、日本へは江戸時代に中国から伝わりましたが、当時栽培されたかどうかは不明で、本格的に栽培が始まったのは明治に入ってからです。

落花生は全国で2万300トン(平成23年産)が収穫されていますが、そのうち8割近くが千葉県で収穫されて、圧倒的なシェアを誇っています(農林水産統計より)。関東ローマ層の土壌(火山灰土)が落花生の栽培に適しているといわれ、千葉県や茨城県で栽培が盛んになったようです。

節分の豆まきに使用する豆は大豆が一般的ですが、北海道、東北、新潟県などでは落花生も使われているようです。元々は全国的に大豆だったものが、いつの頃からか落花生へと替わっていったようです。落花生に替わった理由として、また豆を拾う場合に殻の付いた落花生の方が大豆より簡単であること、拾った豆を食べる場合に落花生は殻に覆われているので衛生的であること等がいわれていますが、つまりは落花生の方が便利と考えられたようです。

(表紙資料提供:「草花写真館」)

<http://kusabanaph.web.fc2.com/>