



食品表示を「10倍」楽しく見る方法



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和8年8月3日（月）～8月31日（月）



【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】①

1. 生鮮食品の表示

消費者に販売されている全ての生鮮食品に、名称と原産地が表示されています。このほかに、個々の品目の特性に応じて、表示されている事項もあります。(食品表示基準第18条、第19条)



(1) 農産物



青果物の表示

キャベツ 愛知県産

キャベツやミカンなど一般的な名称が表示されています。

野菜や果物が生産された産地が表示されています。
国産品は都道府県名が、輸入品は原産国名が表示されています。
なお、市町村名やその他一般に知られている地名で表示されていることもあります。
※一般に知られている地名については下記のトピックス1を御覧ください。



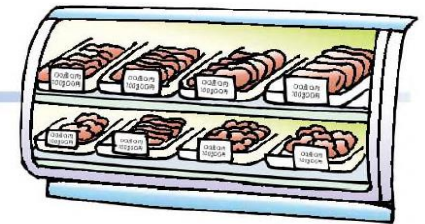
トピックス1 一般に知られている地名とは

国内であれば郡名(秩父郡や夕張郡など)、旧国名(信州や土佐など)、島名(屋久島や淡路島など)などが該当します。
外国であれば州名(カリフォルニア州など)、省名(山東省や福建省など)などが該当します。



(2) 畜産物

食肉の表示



(バック詰めされていないもの)

国産 豚ロース肉
100g 〇〇〇円

牛肉や豚肉など一般的な名称で表示されています。また、部位(ロースなど)や用途(焼き肉用など)が併せて表示されていることがあります。

消費期限や保存方法が表示されています。

(バック詰めされているもの)

オーストラリア産 牛バラ肉(焼き肉用)
消費期限 20XX.6.20 (4℃以下で保存)
100g当たり(円) 価格(円)
内容量(g) 100g 〇〇
加工者 〇〇スーパー株式会社
東京都千代田区〇〇〇〇-〇-〇

内容量がキログラム又はグラムで表示されています。

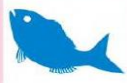
加工者の名称と加工所の所在地が表示されています。



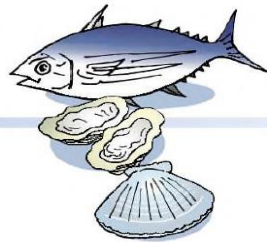
トピックス2 生食用牛肉について

生食用の牛肉(内臓を除く。)には、個別の表示義務が定められており、容器包装に入れて販売されている生食用の牛肉には、「生食用」であることや「一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあること」、「子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えるべきこと」の注意喚起が表示されています。
また、容器包装に入れていない牛肉を生食用として販売している場合にも、店舗(飲食店など)の見やすい場所(表示ボード、メニュー、テーブル立てなど)に同様の注意喚起が表示されています。

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】②



(3) 水産物



鮮魚の表示

国産品は、漁獲した水域名又は養殖場がある都道府県名が、輸入品は原産国名が表示されています。ただし、水域名表示が困難なものには、水揚げ港又はその港がある都道府県名が表示されています。なお、輸入品には、原産国名に水域名が併せて表示されていることもあります。

(バック詰めされていないもの)

ぶり
鹿児島県産 養殖

養殖されたものには「養殖」と、凍結させたものを解凍したものには「解凍」と表示されています。

(バック詰めされているもの)

韓国産 (北太平洋)
メバチマグロ (刺身用)
消費期限 20XX.6.20
保存方法 10℃以下で保存
加工者 ○○スーパー株式会社
東京都千代田区○○-△△

解凍

生食用の切り身には、「生食」、「刺身」等、生食用である旨が表示されています。

魚種名など一般的な名称で表示されています。

価格 (円)
○○○

加工者の名称と加工所の所在地が表示されています。

消費期限や保存方法が表示されています。

かきなど一般的な名称で表示されています。生食用には生食用である旨が表示されています。生食用以外では「加熱調理用」等加熱しなければならぬ旨が表示されています。

(バック詰めされているもの)

消費期限や保存方法が表示されています。

名称 生かき (生食用)
採取水域 広島県海域広島湾
消費期限 20XX.6.20
保存方法 10℃以下で保存してください。
加工者 ○○水産株式会社
広島県○○市××-△△

生食用の生かきには採取された水域が表示されていますので、採取水域で原産地を確認することができます。輸入品には原産国名が併記されています。

加工者の名称と加工所の所在地が表示されています。



(4) 玄米・精米



玄米・精米の表示 (袋詰めされたもの)

精米、うるち精米、もち精米、玄米、胚芽精米の中から、その内容を表す名称が表示されています。

以下の原料玄米の産地、品種、産年が表示されています。
・農産物検査法による証明を受けた原料玄米
・農産物検査法による証明を受けていない原料玄米であって、根拠資料を保管している原料玄米

産地、品種、産年その他の原料玄米の表示事項の根拠を確認した方法が表示がされています。

内容量がキログラム又はグラムで表示されています。

食品関連事業者のうち、表示内容に責任を有する者の名称、住所及び電話番号が表示されています。

単一原料米 (産地、品種及び産年の根拠のある原料玄米) の表示例

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米 ○○県 △△ヒカリ ○○年産 農産物検査証明による		
内 容 量	○○kg		
精 米 時 期	○○年○○月○旬又は○○年○○月○○日		
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○-○-○ TEL ○○○ (△△△) ××××		

精米は「精米時期」、玄米は「調製時期」が表示されています。また、輸入品でこれが不明なものは「輸入時期」が表示されています。なお、混合されたものは、これらのうち最も古い時期が表示されています。



単一原料米でない場合は、複数原料米と表示し、その産地及び使用割合が併記されています。

単一原料米でない場合の表示例

名 称	精 米			
	産 地	品 種	産 年	使用割合
原料玄米	複数原料米 国内産			
内 容 量	○○kg			
精米時期	○○年○○月○旬又は○○年○○月○○日			

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】③

2.加工食品の表示



消費者に販売されている加工食品のうち、パックや缶、袋などに包装されているものには、名称、原材料名、添加物、原料原産地名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者等が表示されています。輸入品には原産国名や輸入者等も表示されています。

このほかに、個々の品目の特性により、表示されている事項もあります。

(食品表示基準第3条、第4条)

加工食品の表示 (国内で製造されたもの)

その商品の内容を表す一般的な名称が表示されています。

添加物は、原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示されていることもあります。

内容量はグラムやミリリットル、個数などの単位を明記して表示されています。

使用した原材料が表示されています。

名 称 豆菓子
原 材 料 名 落花生(国産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、紅麴、カロチノイド)
添 加 物
内 容 量 100g
賞 味 期 限 20XX.6.20
保 存 方 法 直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者 ○○○食品株式会社 +AK
東京都千代田区×××-△△△

お客様ダイヤル 0120(00) 0000

①商品の表示に責任を持つ者の氏名又は法人名とその住所が表示されています。

②原則は、製造所の所在地及び製造者の名称を表示することとなっていますが、例外として、事業者名の横に製造所固有記号(「+」を冠したアルファベット等の記号)によって表示することも可能となっています。

製造所固有記号は、表示に責任を有する製造者等が実際に食品を製造した製造所を表す固有の記号として消費者庁長官に届け出たものです。

賞味期限や保存方法が表示されています。

原料原産地名の表示 (国内で製造されたもの)

1番多い原材料が鮮食食品の場合は、その産地が表示されています。2か国以上の産地の原材料を使用している場合は、使用割合が高い順に国名が表示されています。

1番多い原材料が加工食品の場合は、原則としてその製造地が「○○製造」と表示されます。ただし、1番多い原材料(加工食品)に使われた1番多い鮮食食品の産地が分かっている場合には「○○製造」の代わりに、その鮮食食品の産地が表示されることもあります。

「アメリカ産又は国産」の意味
「アメリカ産」と「国産」以外の国の原材料は使用されていません。過去の使用実績等では「アメリカ産」の方が「国産」よりも多く使用されていることを示しています。

(輸入)の意味
3か国以上の外国の産地の原材料が使用されています。国産の原材料は使用されていません。

原産国名の表示 (輸入されたもの)

輸入された加工食品には、名称や原材料名等の事項のほかに、原産国名が表示されています。原産国名は、そのまま販売可能な形態で輸入される商品のほか、国内で小袋に包装し直して販売される商品等にも表示されています。

国内で製造された加工食品には原料原産地名が表示されています。

○産地が表示されるもの

全ての加工食品の1番多い原材料
※外食、容器包装に入らずに販売する場合、作ったその場で販売する場合及び輸入品は対象外です。

○表示方法

「国別重量順表示」、「製造地表示」、「又は表示」、「大括り表示」、「大括り表示+又は表示」

○国別重量順の表示(原則表示)

産地が表示されます。

◆1番多い原材料が鮮食食品であるもの

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産、国産)、豚脂肪、・・・

◆1番多い原材料が加工食品であるもの

名 称 チョコレートケーキ
原材料名 チョコレート(ベルギー製造)、小麦粉、・・・

製造地が表示されます。

(ベルギー製造)の意味

チョコレートがベルギーで作られたことを意味します。ベルギー産のカカオ豆を使用しているという意味ではありません。

○国別重量順表示が難しい場合の表示

(1)「又は表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(アメリカ産又は国産)、豚脂肪、・・・

※豚肉の産地は、○○年の使用実績順

(2)「大括り表示」

名 称 ウィンナーソーセージ
原材料名 豚肉(輸入)、豚脂肪、たん白加水分解物、・・・

名 称 ウィンナーソーセージ
原 材 料 名 豚肉、豚脂肪、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、還元水あめ、食塩、香辛料(大豆を含む)/調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na,K)、・・・
内 容 量 150g
賞 味 期 限 20XX.6.20
保 存 方 法 10℃以下で保存してください
原 産 国 名 ドイツ
輸 入 者 ○○食品株式会社
神奈川県横浜市中区○○町○-○

輸入品には輸入者が表示されています。国内で小袋に包装し直した商品は、包装し直した者が加工者として表示されています。

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】④

生鮮食品の義務表示制度

- 「名称」及び「原産地」を、容器包装又は製品に近接した場所など、見やすい場所に記載する。
- 名称、原産地のほかに、品目によって、個別に表示が義務づけられている事項もある。

○ 横断的義務表示事項

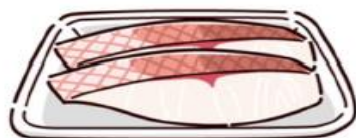
名称	その内容を表す一般的な名称を記載
原産地	農産物 国産品は都道府県名を記載 輸入品は原産国名を記載
	畜産物 国産品は国産である旨を記載 輸入品は原産国名を記載
	水産物 国産品は水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）を記載 （水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は港が属する都道府県名） 輸入品は原産国名を記載



○ 個別の義務表示事項

<例 1>

切り身又はむき身にした魚介類で生食用のもの



- ①保存の方法、②期限表示、
- ③加工所の所在地及び加工者の氏名又は名称、
- ④生食用である旨 等

<例 2>

玄米及び精米



名 称	精米		
	産地	品種	産年
原 料 玄 米 ①	単一原料米 ○○県	○○ヒカリ	○○産年
内 容 量	10 kg ②		
精 米 時 期	00.00.00 ③		
販 売 者	○○米穀株式会社 ○○県○○市○○町○○-○○ TEL.○○○(○○○)○○○○ ④		

- ①原料玄米（産地、品種、産年）、②内容量、
- ③調製時期又は精米時期、
- ④食品関連事業者の氏名又は名称、住所及び電話番号

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑤

加工食品の義務表示制度

- 容器包装に入れられた加工食品を販売する際には、決められた事項を表示することが義務づけられている（表示事項は一括して表示することが基本）。
- 表の項目以外に、品目によって、個別に表示が義務づけられている事項もある。

○ 主な義務表示事項

横断的義務表示

特定の商品は義務表示

名称	その内容を表す一般的な名称を表示
原材料名	使用した原材料を重量順に全て表示
添加物	使用した添加物を重量順に全て表示 ※原材料名の欄に原材料名と明確に区分して表示することができる。
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を表示
消費期限又は賞味期限	食品の特性に応じて消費期限又は賞味期限を表示
保存方法	期限表示（消費期限又は賞味期限）を担保するための保存条件を表示
食品関連事業者の氏名又は名称及び住所	食品関連事業者のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を表示
製造所等の所在地及び製造所等の名称等※	国内製造品又は国内加工品：製造所又は加工所の所在地・氏名 輸入品：輸入業者の所在地・氏名 ※同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り、製造所固有記号で代替可
アレルギー	特定原材料9品目の原材料・添加物について、義務表示（特定原材料に準ずるもの20品目は表示を推奨）
原産国名	輸入品の場合、表示を義務づけ
栄養成分表示	熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）の5項目を表示
原料原産地名	国内で製造・加工された（輸入品を除く）加工食品の場合、表示を義務付け
遺伝子組換え	対象加工食品33品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である農産物を原材料とする場合、表示を義務付け

名称	洋生菓子
原材料名	卵（国産）、砂糖、生乳、植物油 脂（大豆を含む）、乳製品、カラメルソース、ゼラチン
添加物	香料、乳化剤、pH調整剤、増粘多糖類
内容量	130g
賞味期限	2026年5月31日
保存方法	要冷蔵（10℃以下）
販売者	株式会社〇〇 東京都〇〇市××町1-2
製造所	株式会社△△ さいたま工場 埼玉県〇〇市△△町123-4

栄養成分表示（130g当たり）

熱量	129kcal
たんぱく質	6g
脂質	5g
炭水化物	15g
食塩相当量	0.2g



○ 個別の義務表示事項

（例）品 目：乾めん類

表示事項：そば粉の配合割合（そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限る）

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑥

期限表示（消費期限・賞味期限）

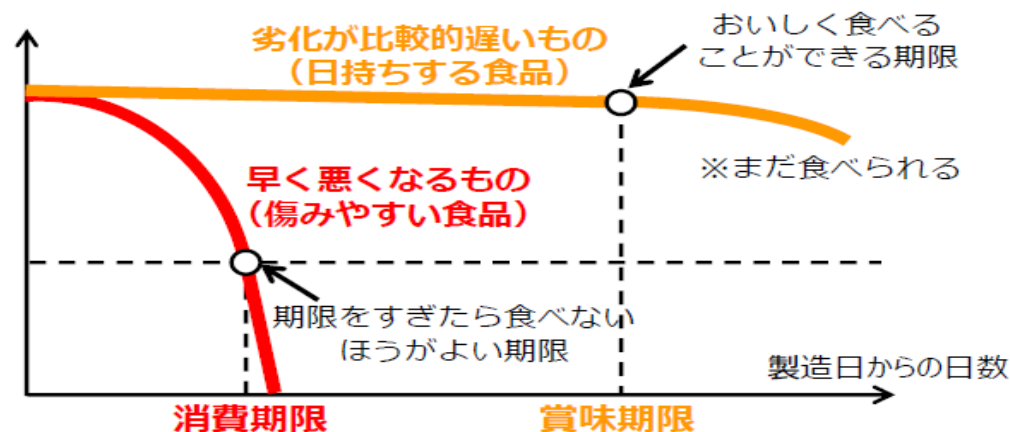
	定義	表示がされている食品の例
消費期限	食品表示基準第2条第1項第7号 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。	弁当、サンドイッチ、惣菜 
賞味期限	食品表示基準第2条第1項第8号 定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。	菓子、カップめん、缶詰 

【表示例】

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖、...
内 容 量	400g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	〇〇株式会社 東京都千代田区△△

賞味期限
25.12.1

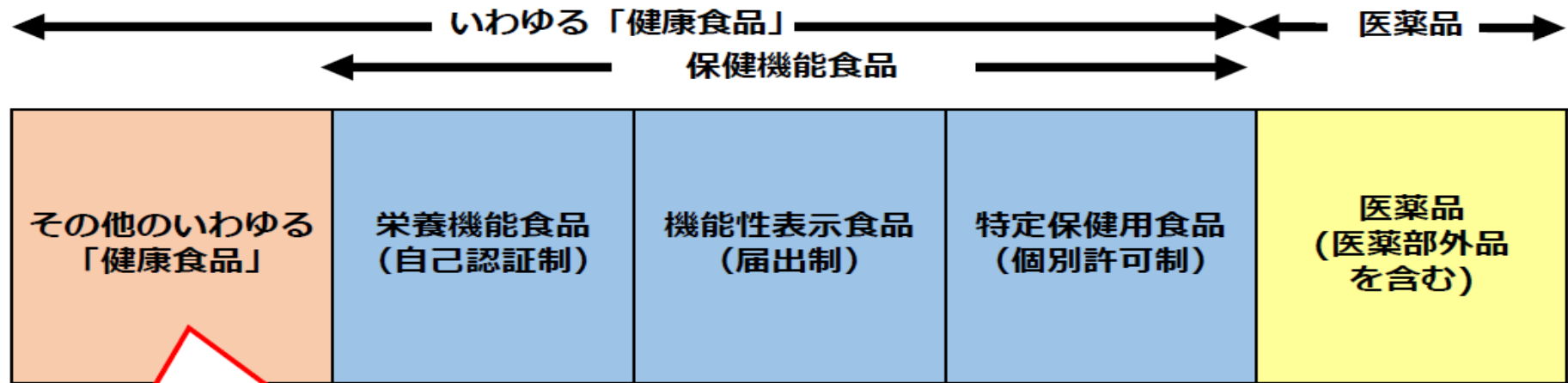
【消費期限と賞味期限のイメージ】



【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑦

いわゆる「健康食品」と「保健機能食品」の関係

- いわゆる「健康食品」と呼ばれるものについては法律上の定義がないが、医薬品以外で経口的に摂取される「健康の維持・増進に特別に役立つことをうたって販売されたり、そのような効果を期待して摂られている食品」のことをいう。
- 「保健機能食品」である特定保健用食品、機能性表示食品、栄養機能食品も、この広義の「健康食品」に含まれる。



健康維持、増進に関する機能をパッケージに表示することはできない。

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑧

食品添加物表示

食品添加物って



食品の製造過程、または食品の加工や保存の目的で使用するもの。

食品に添加することで、味を調える・長期保存を可能にする・色や香りをつける等
の効果が得られる物質のこと。

食品衛生法第4条第2項：この法律で添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によつて使用する物をいう。

<食品添加物の分類（2026年4月時点）>

分類	品目数	内容	食品添加物(例)
指定添加物	476 品目	安全性と有効性が確認され、国が使用を認めたもの。 食品衛生法施行規則別表第1に収載されています。	ソルビン酸 キシリトール 等
既存添加物	327 品目	日本において広く使用されており、長い食経験があるもの。既存添加物名簿に収載されており、令和7年8月25日改正により、収載品目数は357→327となりました。	クチナシ色素 タンニン 等
天然香料	約600 品目	動植物から得られる天然物質で、着香目的で使用されるもの。（食品衛生法第4条第3項）	バニラ香料 等
一般飲食物 添加物	約100 品目	通常食品として用いられるが、添加物としても使用されるもの（「食品表示基準について（次長通知）」の（加工食品）1（4）①才）	イチゴジュース 寒天 等

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑨

食品添加物表示

● どこに表示されているの？

→ 食品添加物は、「原材料名」欄、または原材料名欄とは別に欄を設けて「添加物」欄に、食品中の食品添加物に占める重量の割合の高いものから順に表示されています。

(食品表示基準第3条第1項の表「添加物」)



名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂
添加物	ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）
内容量	90 g
賞味期限	○年○月○日
保存方法	…
製造者	（株）○○ 東京都…

名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂 / ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）

名称	ゼリー
原材料名	砂糖（国内製造）、りんご果汁、植物油脂 ゲル化剤（ペクチン）、酸味料、香料、着色料（カロテン）

原材料名欄に「**/**」で区切ったり改行したりして表示することもあります。

● どのように表示されているの？

→使用した全ての食品添加物は、「物質名」（または別名、簡略名、類別名）で食品に表示されています。

例：[名称] L-アスコルビン酸 [別名] ビタミンC [簡略名] V.C

米トレーサビリティ法

「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」

米トレーサビリティ法とは…

問題が発生した場合などに、流通ルートをややかに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や一般消費者に伝達することを義務付けるものです。



農林水産省

お米のトレーサビリティ制度



お米の産地がわかります。

米トレーサビリティ法(注)により、消費者が米穀等(米や米加工品)の産地情報を入手できるようになります。商品の容器や包装、外食店や小売店等で、原料米の産地がどこなのか確認できます。

(注)「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」



●農林水産省のHPでは、米トレーサビリティ法についての詳しい情報を掲載しています。

URL https://www.maff.go.jp/j/syoutan/keikaku/kome_toresa/index.html

米トレーサビリティ法

検索



農林水産省

牛トレーサビリティ法

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」

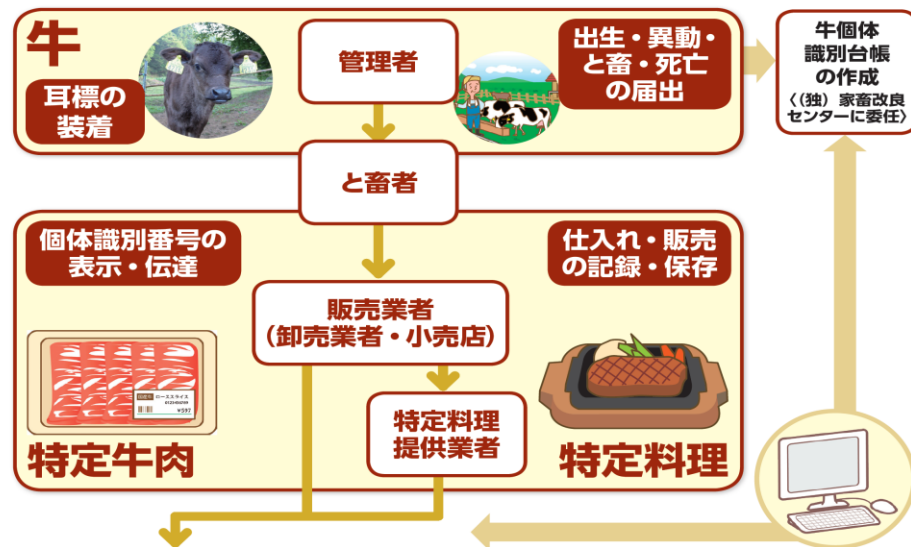


BSEのまん延防止措置の的確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達することにより、消費者に対して個体識別情報の提供を促進しています。

農林水産省

牛トレーサビリティ制度とは

国内で飼養された牛の肉には、牛の個体識別番号（又はロット番号）が表示されています。個体識別番号により、その牛がいつ・どこで生まれ、育てられ、食肉処理されたかや、品種などが確認できます。



(独) 家畜改良センターのホームページにアクセスし、個体識別番号を入力することで、その牛の情報をみることができます。
<https://www.id.nlbc.go.jp/>

農林水産省

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑫



小売(精肉)



ラベル拡大

牛肉モモスライス (国産)

消費期限：00.00.00

個体識別番号：

保存方法：4℃以下で保存

0123456789



100g当り (円) 198

内容量 (g) 180

356

0 241013 321504

価格(円)

加工者 ○○スーパー 金沢店

石川県金沢市○○1-1-1



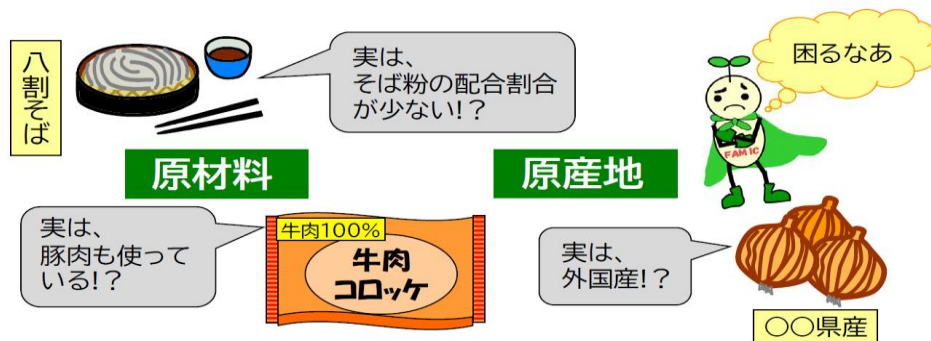
商品ラベルや
店頭表示ボード
に
個体識別番号
または
ロット番号を
表示



【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑬

FAMIC 科学の目で食品表示のウソを見抜く

●食品表示にウソや間違いがあったら!?



●FAMICは

- ・ 原産地や原材料などの表示が正しいかどうか、**科学的な検査**を行っています。
- ・ 検査の結果、表示にウソや間違いの疑いがあれば農林水産省に報告し、大臣の指示に基づく立入検査などを行います。

FAMIC

市販の食品を入手



食品の偽装表示や不審な食品表示に関する情報

食品表示110番

表示と内容が一致しているかどうか
各種の科学的検査を実施

DNA分析

元素分析

安定同位体比分析

成分分析
(脂肪酸、アミノ酸など)

発見!

表示にウソや間違いの疑い

農林水産省に報告・立入検査の実施など

FAMIC FAMICの科学的検査

●対象食品の例

原産地表示、原料原産地表示の検査



原材料表示の検査



名称表示の検査



遺伝子組換え表示の検査



その他の表示の検査



●代表的な分析法

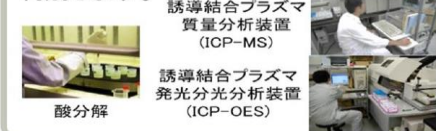
DNA分析

DNAの塩基配列を確認し、その違いにより判別します。



元素分析

元素の濃度を測定し、その違いにより判別します。



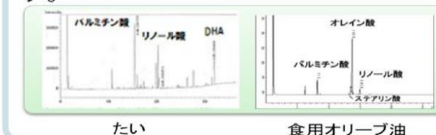
安定同位体比分析

安定同位体比を測定し、その違いにより判別します。



その他の理化学分析

物理・化学的な性状や成分を測定します。



【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑭



マグロ生鮮品の魚種判別

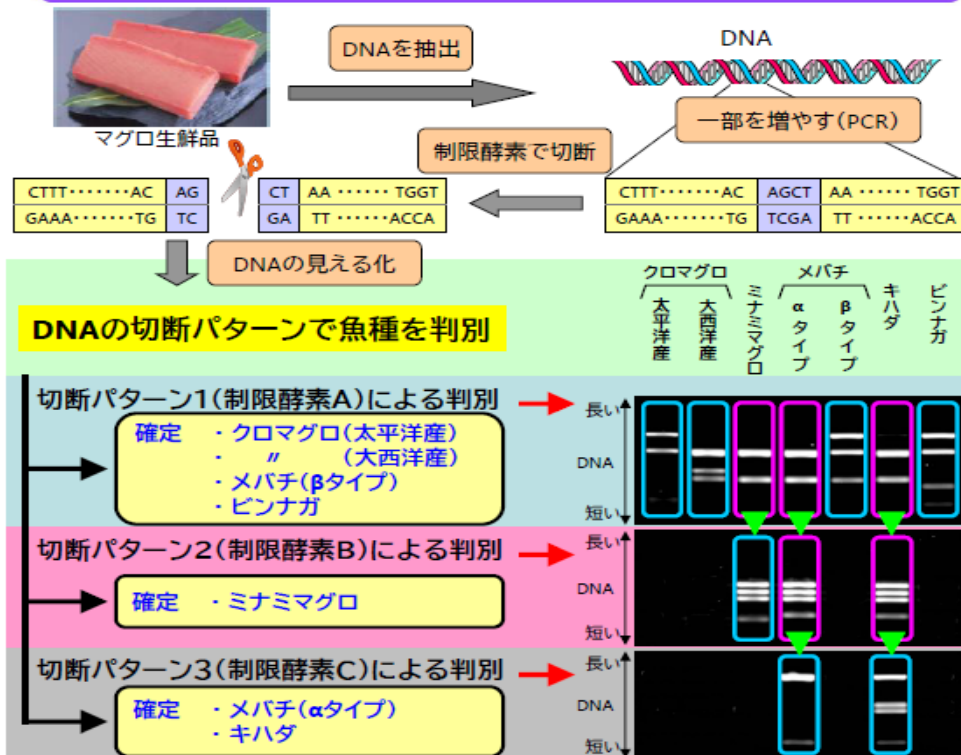
背景

マグロにはクロマグロ、ミナミマグロ、メバチ、キハダ、ビンナガがあり、切り身の色など、外見から魚種を判別することは困難です。



方法

マグロ生鮮品から抽出したDNAの一部をPCR(ポリメラーゼ連鎖反応)で増やしたのち、制限酵素により切断し、切断パターンの違いからマグロの魚種を判別します。



1) 漁獲「マグロ属(Thunnus)種内および種間におけるmtDNA制限酵素切断型多型」、漁水研報、第30号、平成5年3月
2) 竹山ら「Mitochondrial DNA sequence variation within and between tuna Thunnus species and its application to species identification」、J. Fish Biology、55、1646-1657 (2001)



タマネギの原産地判別

背景

国内出荷量: 北海道、佐賀県、兵庫県を主産地として約102万トン*

輸入量: 中国産を中心に約27万トン**



タマネギは、見た目では国産品と外国産品を区別することは難しく、元素分析で原産地を判別します。

方法

タマネギを酸で分解して、測定用の溶液を作ります。その溶液中の元素濃度をICP-OES(誘導結合プラズマ発光分光分析装置)とICP-MS(誘導結合プラズマ質量分析装置)で測定します。

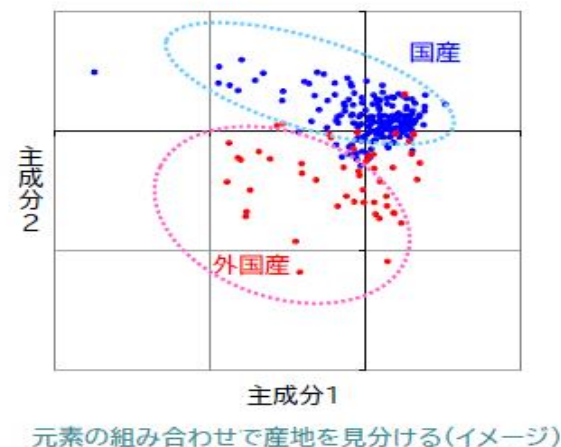
測定データを判別モデルと照らし合わせて、原産地が国産か外国産かを判別します。



誘導結合プラズマ発光分光分析装置 (ICP-OES)



誘導結合プラズマ質量分析装置 (ICP-MS)



* 農林水産省作物統計(令和6年産)
** 財務省貿易統計(令和6年)

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑮

FAMIC そば加工品：そば粉配合割合の確認

干しそば・なまそばに表示されているそば粉の配合割合は、どのように確認するの？



十割そば

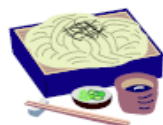


そば粉と小麦粉のアミノ酸組成比を比較することで、そば粉の配合割合が推定できるんだって！

方法

干しそば・なまそばといったそば加工品では、主な原材料として「そば粉」や「小麦粉」を使用し、「そば粉」の配合割合を表示した製品が店頭に並んでいます。

そば加工品のアミノ酸を高速液体クロマトグラフ(HPLC)で分析し、そば粉と小麦粉のアミノ酸組成比の違いから、そば加工品のそば粉の配合割合を推定します。



高速液体クロマトグラフ (HPLC)

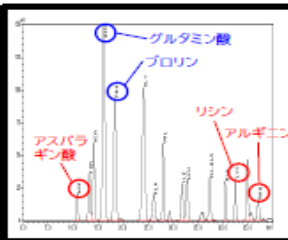
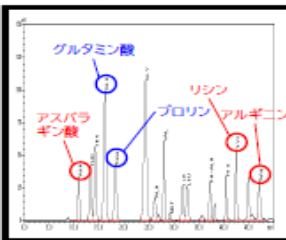
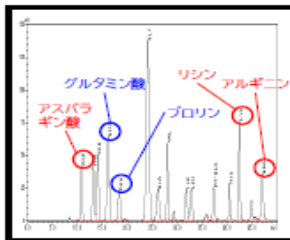


アミノ酸組成分析の結果

そば粉

そば加工品
(そば粉:小麦粉=1:1)

小麦粉



- そば粉で特異的に多いアミノ酸: アスパラギン酸、リシン、アルギニン
- 小麦粉で特異的に多いアミノ酸: グルタミン酸、プロリン

そば粉、小麦粉に特異的に多いアミノ酸を比較すると、そば粉の配合割合に応じて組成比が変化していることがわかります。

FAMIC 食肉加工品の肉種判別



肉

加工食品



名称	チルドハンバーグ
原材料名	豚肉(国産)、玉ねぎ、(パン粉、鶏卵)、食塩、トクチャップ、香辛料、に卵・小麦・大豆・豚肉む

食肉加工品に表示されている原材料の肉種(牛、豚、鶏などの食肉の種類)は、どのように確認するの？

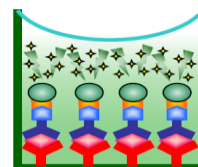


方法

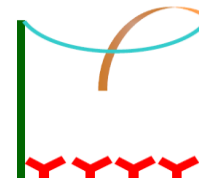
ELISA分析では、食品に含まれる動物由来のタンパク質を検出することにより、比較的簡単に肉種(牛、豚、鶏などの食肉の種類)を判別できます。

ELISA(エライザ)分析

特定の肉種のタンパク質と結合する抗体を着けたプレートを利用します。



抗体と結合する肉種のタンパク質が含まれている場合
発色する



抗体と結合しない肉種のタンパク質しか含まれていない場合
発色しない



豚抗体プレートで行った分析結果

食品中に豚のタンパク質が含まれていれば、プレートに固着された抗体と結合して発色します。右図の例では、原材料に豚を使用したもののみ緑色に発色し、豚を使用していないものは発色せず透明です。



原材料
食肉

豚

鶏

牛

羊

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑬



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

農林水産省との連携の下、肥料、農薬、飼料の安全確保、食品などの品質・表示の適正化などに高度な検査・分析技術で貢献しています。



本部(埼玉県さいたま市)

肥 料



肥料製造工場などへの立入検査、
肥料の分析 など

農 薬



農薬に関する審査や調査、農薬製
造工場などへの立入検査 など

飼料・飼料添加物



飼料製造工場などへの立入検査、
飼料の分析 など

食 品



食品表示に関する分析や立入検査、
JASの認証を行う機関への調査 など



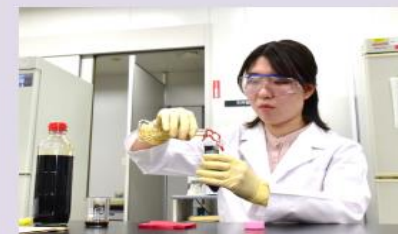
土づくり



生 産



加工・流通・販売



消費

食の安全を保証するためには、農場から食卓までの各段階における食の安全確保が必要です。

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑪



独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター、略してFAMIC（ファミック）の理事長、木内です。

FAMICは食品や、肥料・飼料・農薬といった農業生産資材などの検査、分析を通じてその品質、表示の適正化や安全性の確保に取り組んでいます。

安心して選べる食品、信頼して使える生産資材という「あたりまえ」のために、FAMICはこれからも役割を果たして参ります。

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



（独）農林水産消費安全技術センター ネットワーク



【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】⑬

しいたけからの大事な話
しいたけのふるさがわかりやすくなりました!!

やあ! ほくしいたけ

ぼくら、しいたけは、クヌギやコナラ等里山の広葉樹からできているんだ。

①里山で伐採したクヌギやコナラを...

原木しいたけ

②切り揃えて

③しいたけの種菌を打ち込む(植菌)

約1年間ねかせて...

④収穫!

菌床しいたけ

②おが粕にして水や養分を加え

③しいたけ菌を接種(植菌)

培養して...

④収穫!

令和4年3月30日から、ほくのふるさとの表示は、**原産地=植菌地**になったんだよ。

ノババーン

名称	〇〇しいたけ
原産地(植菌地)	☆☆県

*表示は一例であり、収穫地は任意で表示することができます。
*〇〇には栽培方法(原木・菌床)が入ります。
*「食品表示基準Q&A(第13次改正)」において、しいたけは菌床が培養地の中に伸張するまでの培養初期段階の菌床が主体の形成に大きな影響を及ぼすと考えられるため、原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所(植菌地)を原産地とすることとされました。

ちなみに、
原産地に××国
収穫地に△△県と
なっている場合は、
海外で植菌された
菌床から育った
しいたけを、△△県で
収穫したということなんだ。

里山の広葉樹は伐ったあと、切り株から新芽が出て15~20年で再生します。定期的に若返ることによって、健全な森林が維持できます。

しいたけを賢くときは、ぜひ、原産地表示を見てね

林野庁



ズワイガニとオオズワイガニは別物です。

ズワイガニ属(*Chionoecetes* 属)

標準和名:ズワイガニ

学名:*Chionoecetes opilio*
(オピリオ種)

※ 雄の地方名: 松葉ガニ、越前ガニ
間人ガニ、加能ガニ

雌の地方名: セイコガニ、コウバコガニ



標準和名:オオズワイガニ

学名:*Chionoecetes bairdi*
(バルダイ種)

※ 消費者庁の魚介類の名称ガイドラインでは、「ズワイガニ(バルダイ種)」という表記も容認されている。

口の形による見分け方

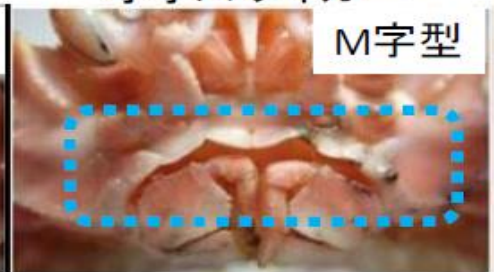
ズワイガニ

横一文字型



オオズワイガニ

M字型



出典: 石川県農林水産部水産課

【食品表示を「10倍」楽しく見る方法】②②

北陸農政局が行っている監視に関する取組

監視の取組

北陸農政局では専任職員を配置し、食品表示法、米トレーサビリティ法、牛トレーサビリティ法（牛肉・特定料理^(※)）、食糧法、農産物検査法、水産流通適正化法、JAS法（有機JAS関係）に基づく食品表示及び情報の伝達の適正化を推進するために各種調査等による監視・指導を行っています。

疑義情報の受付、自主申告

広く国民の皆様からの情報提供を受けるためのホットライン（食品表示110番）を設置し、食品の偽装表示や不審な表示に関する情報提供を受け付けています。

- ・食品全般（酒類を除く）の名称、原材料名、原産地、内容量等の品質に関する事項を対象としています。
- ・お米や米加工品の産地表示等に関する疑義情報を受け付けています。
- ・牛肉や特定料理^(※)（焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ステーキ）への個体識別番号の表示等に関する疑義情報を受け付けています。
- ・食糧法、農産物検査法、水産流通適正化法、JAS法（有機JAS関係）に関する疑義情報についても受け付けています。
- ・北陸農政局「食品表示110番」0120-646-110（フリーダイヤル）
消費・安全部米穀流通・食品表示監視課：担当地域（新潟、富山、石川、福井）
- ・農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課
0120-714-110（フリーダイヤル）
- ・事業者等が、違反又は違反のおそれのある事実を自ら確認した場合には、速やかに北陸農政局又は農林水産省への自主申告をお願いしています。

農林水産省による指示・勧告等

- ・過去3年間で指示・勧告等を実施し、公表した実績については、以下の農林水産省ホームページで閲覧できます。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kanshitoppage.html#sochi>

農林水産省
北陸農政局

👁️ 見過ごすな不適正表示

見過ごせない結果を招きます

ひとつの食品・ひとつの店舗での食品表示ミスも
食品表示法に基づく措置の対象となります。

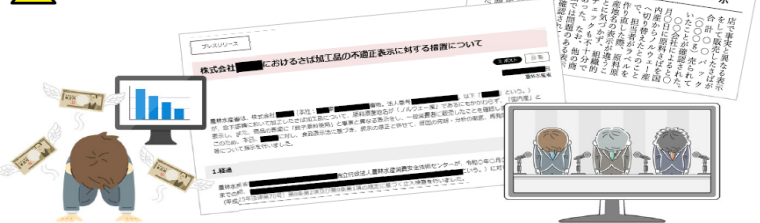
過去に農林水産省が食品表示法に基づき指示・公表した事例

不適正表示の内容	不適正表示の原因
さば加工品について原料原産地が「ノルウェー産」であるにもかかわらず「国内産」と表示	● 消費者に正しい表示を届ける意識が低かったこと ● 表示ルールの知識が十分になかったこと ● 表示内容をきちんと確認できる体制がなかったこと

*不適正表示が確認された場合、国又は都道府県等による立入検査のほか改善状況の報告等が必要となります。
*消費者の健康に直結する情報（アレルギー、期限表示等）も食品表示法で規定されています。

不適正表示をすると...

- ⚠️ 農林水産省ホームページにてプレスリリース
- ⚠️ 新聞報道などによる社名公表
- ⚠️ 止まない批判
- ⚠️ 顧客離れ、業績低下...



農林水産省