

共に考えよう、食の科学。

食品安全委員会季刊誌

# 食品安全

2017

50

平成29年3月発行  
(年4回発刊)

発行50号記念 特集1

## 専門調査会等の取組

発行50号記念 特集2

## 食品安全委員会の 国際的な取組

ホットトピックス  
緊急時対応訓練を実施

『食品安全』が発行50号となりました!

リスクコミュニケーション  
4府省庁連携のリスクコミュニケーション  
を開催しました など

キッズボックス  
加熱調理はなぜ大事なの?

# 専門調査会等の取組

食品安全委員会は、科学的な知見に基づき客観的かつ中立公正に、リスク評価(食品健康影響評価)を行っています。7名の委員で構成される委員会の下に、12の専門調査会を設置し、専門的な検討を進めています。また、特定の分野について集中的に審議を行う必要がある場合には、ワーキンググループ(以下「WG」)を設置して検討しています。

## 専門調査会

- 企画等専門調査会
- 添加物専門調査会
- 農薬専門調査会
- 動物用医薬品専門調査会
- 器具・容器包装専門調査会
- 汚染物質等専門調査会
- 微生物・ウイルス専門調査会
- プリオン専門調査会
- かび毒・自然毒等専門調査会
- 遺伝子組換え食品等専門調査会
- 新開発食品専門調査会
- 肥料・飼料等専門調査会

## ワーキンググループ(WG)の例

- 栄養成分関連添加物WG
- 薬剤耐性菌に関するWG
- 評価技術企画WG
- 清涼飲料水等に関するWG

## 連載 リスク評価の窓 第1回

今号から、それぞれの専門調査会やWGのしごとを紹介していきます。第1回は、「添加物専門調査会」と「栄養成分関連添加物ワーキンググループ」です。

食品添加物は、食品を製造するときに着色や保存などの目的で食品に加えられるものです。食品安全委員会では一日摂取許容量(ADI)の設定などを行い、その結果に基づいて厚生労働大臣が各添加物について規格・基準を定めます。

食品安全委員会は、食品添加物についての食品健康影響評価(いわゆるリスク評価)を行うにあたり、体内動態や、毒性学等各分野の専門家からなる添加物専門調査会で調査審議を行っています。このうち、栄養成分関連添加物については、今後、社会的ニーズ

の高まりに応じて審議件数も増えることが見込まれるとともに、栄養学的な観点も考慮して評価を行うことが必要となっています。このため、栄養成分関連添加物WGを設置し、栄養学等の専門委員の参加も得て、調査審議を行っています。

### どのような用途で

- 長持ちさせる(保存料、酸化防止剤等)  
ポリリジン、亜硝酸ナトリウム等
- 色をつける・鮮やかにする(着色料)  
クチナシ色素、カラメル色素等
- 味をつける(甘味料、調味料等)  
ステビア、アミノ酸等
- 製造・加工時に使用する(乳化剤、膨張剤等)  
レシチン、炭酸水素ナトリウム等
- 栄養を強化する(ビタミン類、ミネラル等)  
ニコチン酸、グルコン酸亜鉛等

### どのような種類のものが

種類	定義	例	品目数※	備考
指定添加物	食品衛生法第10条に基づき、厚生労働大臣が定めたもの。	ソルビン酸、キシリトールなど	449品目	
既存添加物	平成7年の法改正の際に、我が国において既に使用され、長い食経験があるものについて、例外的に指定を受けることなく使用・販売等が認められたもの。既存添加物名簿に収載。	クチナシ色素、柿タンニンなど	365品目	安全性に問題があるもの、使用実態のないものは消除
天然香料	動植物から得られる天然の物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの。	バニラ香料、カニ香料など	約600品目	指定制度の対象外
一般飲食物添加物	一般に飲食に供されているもので添加物として使用されるもの。	イチゴジュース、寒天など	約100品目	

※平成27年9月18日現在の品目数

## 添加物はどのくらい摂取しているの

添加物専門調査会座長

(国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター病理部第一室長)

うめむら たかし  
梅村 隆志



化学物質のリスク評価では、その化学物質がヒトの体内に取り込まれる量(ヒトばく露量)とその毒性学的安全量の把握が柱となっています。

ヒトのばく露量を考える上で、そのばく露が意図的に行われるものと非意図的に行われるものとに大別する考え方があります。食品に含まれる可能性のある化学物質で考えてみると、包装・容器から溶出してくる化学物質などは非意図的ばく露の典型例と言えます、ヒトのばく露量の推定やそのコントロールはなかなか困難な場合が多いように思います。添加物は、食品にその効用を目的に意図的に添加して、食品を介してヒトがばく露されるので、広義には意図的ばく露に属すると考え

ることができます。

それでは、意図的ばく露の代表例である医薬品と比較してみましょう。医薬品は原則、医師の処方により服用量が決められていますので、そのばく露量もほぼ正確に把握できます。一方、添加物の場合、ヒトの食習慣は千差万別、地域、人種などによっても様々で、媒体となる食品の種類ごとの摂取量の把握が困難で、結果として、そのヒトばく露量を正確に把握することができません。また医薬品と異なり、ヒトは無意識にばく露されてしまうことを考えると、狭義には非意図的ばく露と言えるかと思います。

しかし近年、生産量や添加量などの正確な情報を利用して、生産量を

人口数で除す方法や食品個々の摂取量の聞き取り調査法など旧来の推定方法に加え、様々な新たな推定方法が提案されています。食品添加物の国際評価機関である国連食糧農業機関・世界保健機関合同添加物専門家会議(JECFA)の評価メンバーの1/3以上をばく露量推定の専門家が占めていることから、その取り組みを重要視していることが分かると思います。

先述のように、ヒト推定ばく露量の把握はリスク評価の根幹をなすもので、添加量はコントロールできるという添加物の特徴を生かすためにも、添加物それぞれに適した、より正確なヒトばく露量の推計方法の確立が望まれます。

## 栄養成分関連添加物ワーキンググループの紹介

栄養成分関連添加物ワーキンググループ座長

(名古屋市立大学大学院薬学研究科教授)

とうきん まさひろ  
頭金 正博



私たちの健康を維持するために必要ないわゆる五大栄養素の中には、ビタミン類や無機質としてのミネラル類が含まれています。そのため、厚生労働省は、「食事による栄養摂取量の基準」(最新；平成27年厚生労働省告示第199号)を作成し、ビタミン類やミネラル類の摂取の推奨量や目安量を設定しています。しかし、ビタミン類やミネラル類は栄養素といえども、過剰に摂取するとかえって健康被害を生じるリスクがあります。

ところで、栄養強化を目的として食品に添加されるビタミン類やミネラル類は、我が国においては、食品添加物に分類されています。しかしながら、ビタミン類やミネラル類は、摂取の推

奨量や目安量が決められている点で、一般的な食品添加物とは異なります。また、一般的な食品添加物のリスク評価は、実験動物を使った毒性試験の結果からヒトでのリスクを予測する方法が用いられることが多いのですが、ビタミン類やミネラル類に関しては、実験動物とヒトでは、体内での様々な反応が異なることが知られているので、通常、ヒトでの知見を重視してリスク評価を行います。このような方法でリスク評価を行う点でも、ビタミン類やミネラル類は一般的な食品添加物と異なります。

食品添加物に関するリスク評価は食品安全委員会の添加物専門調査会で行われていますが、上記の様な理由

から、栄養成分関連添加物のリスク評価に特化したワーキンググループが作られ、平成28年3月に初会合を開催しました。当ワーキンググループには、食品添加物のリスク評価の専門家だけでなく、栄養素に関する専門家やヒトでのリスク評価の専門家が加わっています。

栄養素は、本来持っている生理活性があるため、摂取時に見られる生体内での反応が、毒性反応か、栄養素を摂取した生理反応かを正確に判断することが栄養素のリスク評価には重要になります。当ワーキンググループでは、このような栄養素としての特徴に留意しながら栄養成分関連添加物のリスク評価を行っています。

# 食品安全委員会の国際的な取組

食品安全委員会は、2003(平成15)年に内閣府に設置されて以来、国際機関や諸外国の機関との連携を強化し、最新の科学的知見やリスク評価に関する情報の収集・共有を進めるなど、国際協調の推進を図っています。

海外にも、食品安全委員会と同じようにリスク評価を行う機関があります。食品安全委員会は、こうしたリスク評価機関との間で、情報交換や定期的な会合の開催などについて取り決める協力覚書(Memorandum of

Cooperation)の締結を進めています。

2009(平成21)年に欧州食品安全機関との間で締結したのを最初として(2015年に改訂して再締結)、2010年に豪州・ニュージーランド食品基

準機関、2015年にポルトガル経済食品安全庁、フランス食品環境労働衛生安全庁、2016年にドイツ連邦リスク評価研究所との間で、締結しました。

各機関の概要を下記に紹介します。

## ● 食品安全委員会が協力覚書を締結した海外機関

### EFSA

欧州食品安全機関

European Food Safety Authority



2002年に、欧州委員会とは法的に独立した機関として設立されました。食品の安全性に関して、欧州委員会等に、食品のリスクに関する科学的な助言とコミュニケーション手段を提供しています。リスク評価は、同機関内の科学パネルが担っています。作物の病虫害、飼料、動物福祉を含めた、あらゆる食品にかかわるリスクを評価の対象としています。

### FSANZ

オーストラリア・ニュージーランド  
食品基準機関

Food Standards Australia  
New Zealand



2002年に、食品の安全の維持を図ることにより、オーストラリア及びニュージーランドの国民の健康と安全を保護することを目的として2国間で設立されました。食品添加物や自然毒、遺伝子組換え食品等、新開発食品についてのリスク評価を実施する一方、オーストラリア政府やニュージーランド政府と連携して生産から消費にいたる衛生対策等も行っています。事務所はキャンベラ(オーストラリア)、ウエリントン(ニュージーランド)にあります。

### ASAE

ポルトガル経済食品安全庁

Autoridade de Segurança Alimentar  
e Económica



食品の安全性と経済活動の監視を行うポルトガルの行政機関で、2005年に設立されました。経済省の傘下であり、本部と二つの地方事務所があります。

あらゆる経済活動の監視を行っており、食品安全関係では、フードチェーン及び飼料に関するリスク評価とリスクコミュニケーションを担っています。

### ANSES

フランス食品環境労働衛生安全庁  
Agence nationale de sécurité  
sanitaire de l'alimentation, de  
l'environnement et du travail



2010年に、フランス食品衛生安全庁(AFSSA)とフランス環境労働衛生安全庁(AFFSSET)が合併したことにより、発足しました。健康・農業・環境・労働・消費者問題省の傘下で、健康、安全問題を担当する各機構をサポートするために、食品、環境及び職場のリスク評価を行う機関です。

### BfR

ドイツ連邦リスク評価研究所

Bundesinstitut für Risikobewertung



2002年に、リスク評価機関として設立されました。リスク削減を目的として、消費者の健康保護と食品の安全性に関するリスク評価、科学的助言を行っています。また、情報の透明性を確保する立場からリスクコミュニケーションを行っています。

## 国際会議への参加や 専門家の招へい

食品安全委員会は、食品安全に関するさまざまな国際会議に専門家を派遣し、各国の専門家との情報・意見交換に努めています。

2016年は、農薬のリスク評価を行うFAO(国連食糧農業機関)/WHO(世界保健機関)合同残留農薬専門家会議(JMPR)や食品添加物のリスク評価を行うFAO/WHO合同食品添加物専門家会議(JECFA)のほか、OECD(経済協力開発機構)農薬作業部会、欧州毒性学会、国際毒性学会などに参加しました。こうした会議への参加

を通じて、食品安全やリスク評価にかかわる国際的な動向について、最新の情報を収集しています。

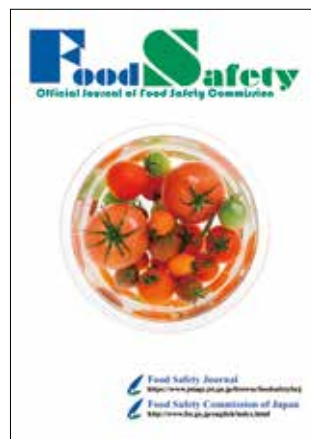
また、海外の食品安全にかかわる研究者や専門家を招へいし、国際セミナーの開催等を行っています。

## 海外への情報発信

食品安全委員会の英語版ホームページには、食品安全委員会が行ったリスク評価の英訳などを掲載しています。

さらに、食品安全に関する論文及びリスク評価の英訳を掲載する英文ジャーナル「Food Safety」を年4回程

度発行し、世界に向けて広く情報発信しています。



英語版ホームページ <http://www.fsc.go.jp/english/index.html>

## HOT TOPICS

### 緊急時対応訓練を実施

2017年1月16日、加工食品による食中毒発生を想定した緊急時対応訓練を実施しました。

この訓練は、大規模な食品事故等を想定した実働訓練で、関係省庁(消費者庁・警察庁・厚生労働省・農林水産省)と合同で、毎年行っているものです(警察庁は今年度より参加)。実践的な訓練とするため、例年と同様、食中毒の危害要因など具体的な情報を事前に訓練参加者に提示することなく行いました。

本年度は、ある加工食品の喫食が原因とみられる有機リン系農薬の中毒が疑われる事案が発生し、被害者が出たとの想定により行われました。当委員会では、現実的な時間の流れに沿って、事態の認知や情報収集、危害要因とされた農薬のリスク評価情報の整理、注意喚起のプレスリリース作成等を行いました。また、関係省庁との連絡体制の訓練も行い、消費者安全情報総括官会議\*及び合同模擬記者会見も行いました。



訓練の様子

食品安全委員会では、これらの訓練を通じて、緊急事態に対する対応体制の強化に努めています。

※消費者の生命又は身体への被害の発生・拡大を防止し、その安全を確保するため、消費者庁及び関係省庁の局長級を消費者安全情報総括官として選定して行う会議。

### 『食品安全』が発行50号となりました!

平成16(2004)年7月の創刊以来、本誌『食品安全』は今号の発行で50号の節目を迎えました。今号を含めこれまでのバックナンバーは、下記URLからダウンロードできます。ぜひご覧ください。



食品安全委員会 季刊誌「食品安全」

[https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k\\_index.html](https://www.fsc.go.jp/visual/kikanshi/k_index.html)



## 4府省庁連携のリスクコミュニケーションを開催しました

食品安全委員会、消費者庁、厚生労働省及び農林水産省が共同で、食品安全に関する意見交換会を開催しました。

### 牛海綿状脳症(BSE)対策の見直しに関する意見交換会

平成28年12月20日 兵庫県  
平成28年12月22日 東京都



東京会場の様子

健康と畜牛の牛海綿状脳症(BSE)の検査については、平成28年8月の食品安全委員会のリスク評価を踏まえ、厚生労働省が、本年4月から廃止することとしました。

厚生労働省のパブリックコメント募集期間中に開催された意見交換会では、厚生労働省から「健康と畜牛のBSE検査見直しを含むBSE対策について」、食品安

全委員会から「牛海綿状脳症(BSE)国内対策の見直しに係る食品健康影響評価について」、農林水産省から「我が国における飼料規制について」、それぞれ説明が行われました。

主に食品関連事業者、行政関係者及び報道関係者が出席され、現状を踏まえた今後のBSE検査について活発な意見交換が行われました。

### 食品中の放射性物質の検査のあり方を考える意見交換会

東京電力(株)福島第一原子力発電所の事故以来、食品中の放射性物質に関しては、関係府省庁や自治体が連携して毎年、国民の皆様を対象とした意見交換会を開催しています。今回、最新の食品中の放射性物質の検査状況を踏まえ、今後の検査のあり方を考える意見交換会を開催しました。

食品中の放射性物質については関係機関及び関係者による低減対策が行われ、現在では基準値を超える農畜産物がほと

んど確認されなくなりました。意見交換会では、厚生労働省及び農林水産省より、農林水産物の放射性物質低減対策、検査の仕組み、及び最新の検査結果の説明が行われ、それを踏まえた平成29年度以降の検査の考え方について提示されました。

その後、消費者、生産者、流通事業者、学識経験者、報道関係者、行政担当者等の関係者によるパネルディスカッションが行われ、会場の参加者と活発な意見交換が行われました。

平成29年1月30日 福島県  
平成29年2月 2日 東京都  
平成29年2月17日 大阪府



福島会場の様子

各会議の詳細な議事録は食品安全委員会のホームページ\*をご覧ください。

## 平成28年度に開催した地方自治体とのリスクコミュニケーション

食品安全委員会は毎年度、地方自治体との共催で食品の安全性に関するリスクコミュニケーションを行っています。会議の詳細な資料等については、食品安全委員会のホームページ\*に掲載していますので、ご興味のある方はご覧ください。

表：2016年度自治体等と実施した意見交換会開催実績

開催日	共催自治体等	主な対象者	主なテーマ
2016年 6月16日、23日、10月24日	大津市/立命館大学 ※1	大津市内在住者	食品の安全性、食中毒、食品添加物
2016年 7月25日	東京都 ※2	小中学校栄養教諭、学校栄養職員	アクリルアミド、農業、食品保存
2016年 8月 3日	松山市	小学校家庭科主任教諭	食中毒
2016年 8月25日	大阪府	栄養教諭、家庭科教諭、養護教諭	食品の安全性
2016年 9月28日	広島県	栄養教諭、学校栄養職員	食中毒
2016年 9月30日	豊田市	栄養教諭等学校教育関係者	食品の安全性
2016年10月12日	那覇市	栄養教諭、学校栄養職員	食品の安全性
2017年 1月20日	岡山県	養護教諭、学校栄養職員、保育園栄養士	食中毒

※1 大津市「食品安全リスクコミュニケーター養成研修」全12回

※2 平成28年度学校教育関係者を対象とした食品安全に関する研修会

\* [URL https://www.fsc.go.jp/koukan/dantai\\_jisseki.html](https://www.fsc.go.jp/koukan/dantai_jisseki.html)

# 加熱調理はなぜ大事なの？



に煮たり焼いたり蒸したり、調理の方法はいろいろあるけど、なぜ熱を加えた調理(加熱調理)が大事なのかな？



お料理で加熱するのは何のためか知ってる？



かた硬いものをやわらかくしたり、食べやすくするんだよね。

食中毒を防ぐためにも大事なのよ。お肉だったら、中の色が変わるまでしっかり熱を加えないとね。



クイズです

どちらのお皿のお料理が安全なのかな？

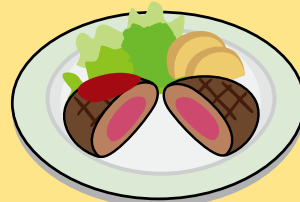


ヒントはハンバーグの中心の色だよ。

A



B



答えはAだよ。

食中毒にならないためには、加熱がポイント！



- 細菌やウイルス、寄生虫などの病原体は熱により死滅するので、食べる直前に加熱すること。
- お肉の加工品は内部まで病原体が入り込んでいることがあるので、中心まで火を通すことが大切だよ。
- ハンバーグやメンチカツは、調理の最後に中心温度を温度計で測るのがおすすめだよ。
- 生のお肉やその器具を触ったときは、しっかり手を洗うことも忘れないでね。

**加熱時は、食材の中心までしっかり火を通そう！**

## ひとことメモ



○ 細菌やウイルスが死滅する温度と時間は、次のとおりです。

- 腸管出血性大腸菌 75℃ 1分
- カンピロバクター 75℃ 1分
- サルモネラ属菌 75℃ 1分
- リステリア 65℃ 数分
- ノロウイルス 85～90℃ 90秒以上

○ 家庭の調理で二次感染を防止するために、お肉を調理した包丁やまな板はきれいに洗い、熱湯をかけましょう。



食品安全委員会 委員 石井 克枝

## 加熱してもなぜ食中毒が起こるのでしょうか？

### 加熱は食べものを安全にする

調理は食品をおいしく安全にします。特に加熱調理は食中毒菌を死滅させる効果があります。昨年(2016年)冷凍メンチカツによる食中毒が起こりました。「冷凍なのに食中毒は起こるの?」「加熱したのに食中毒が起こるの?」という声も聞こえてきました。そこで加熱したのになぜ食中毒が起こるのか考えてみたいと思います。

### 食中毒菌等の死滅温度

多くの食中毒菌等は熱に弱いといわれ、表1に示したように65~90℃で死滅します。「ゆでる」「煮る」「蒸す」での加熱温度は水を媒介して加熱するので100℃です。また、「炒める」「焼く」「揚げる」は空気や油を媒介して加熱されるので150~250℃になります。これらの温度では食中毒菌等はいずれも死滅し、加熱により食べものは安全になります。

表1: 食中毒菌等の死滅条件

細菌等	温度と加熱時間
腸管出血性大腸菌	75℃ 1分
カンピロバクター	75℃ 1分
サルモネラ属菌	75℃ 1分
リステリア	65℃ 数分
ノロウイルス	85~90℃ 90秒間以上

### 食品が変化する温度

加熱温度は100℃以上でも食品の中心に熱が伝わるには時間がかかり、必ずしも食品の中心温度が100℃以上になっているわけではありません。見た目や硬さなどの状態が変化する温度は、野菜やいも類は90℃以上で軟らかくなり、肉や魚や卵はおよそ60℃以上

で凝固し始め、色も変わります。このような変化をとらえて加熱の終点を見極めていきます。肉、魚、卵の色や硬さの変化する温度は食中毒菌の死滅する温度より少し低いので注意を要します。

### 加熱時間の目安

厚さ1cm程度の肉や魚を「煮る(100℃)」と中心まで熱が伝わるのにおよそ8~10分かかります。「焼く」調理でもほぼ同じ時間を要しますが、過度に焦がさない程度の火加減です。「揚げる」調理では油の温度が150~180℃で、フライの良し悪しはパン粉の焦げ色と衣への油の付着量がおいしさに関係します。パン粉の色は170℃以上で色が付き、油から取り出すときの温度も170~175℃でカリッとします。揚げ始めは160℃程度で次第に温度を上げていき、食品の中心の温度を上げていきます。厚さが1cm程度で約5~7分程度の揚げ時間を要します。しかし、冷凍している場合は揚げ時間が当然それ以上に長く必要です。

### 揚げ温度と時間と衣の色

筆者の実験では厚さが約3cmの冷凍したメンチカツを170℃で揚げるとちょうどよい色になるのに約8分かかり、200℃で揚げると約2分でした。その時の中心の温度はいずれも0~5℃程度で、まだ凍っている状態でした。衣の色では中心まで熱が伝わったか判断できず、中心部分の状態は切ってみないとわかりません。油の温度や食品の中心状態の見極めに温度計を使用することをお勧めします。

### ハンバーグやメンチカツに注意が必要な理由

ハンバーグやメンチカツはひき肉を使っています。スライスした肉は加工のとき、表面に様々な菌が付着します。ひき肉も菌が当然多く存在し、加熱が重要になります。ハンバーグをフライパンで焼く際には1cm程度の厚さに成型して、ふたをして焼くと、上部からも熱が伝わり中心まで熱が伝わりやすく、約7~8分で菌が死滅し安全なものになります。電子レンジ加熱でも蓋をすることで中心まで早く加熱できます。

肉の種類や内臓等の部位によっては、内部には細菌・ウイルス・寄生虫が存在する可能性があります。特に豚肉については、肉の内部にウイルスや寄生虫が存在することから、中心部まで加熱を要します。ジビエ(野生鳥獣の肉)についても同様です。牛肉(内臓を除く。)の内部は無菌とされていますが、表面は細菌に汚染されている可能性があるため、ハンバーグやサイコロステーキなどで小さな肉を結着させたもの(成形肉)では注意が必要です。また、カンピロバクターによる食中毒を防ぐためにも、鶏肉を生、半生で食べることは避け、十分に加熱しましょう。子どもや高齢の方、抵抗力の弱い方は中までしっかり焼いてから食べましょう。

なお、冷凍しても菌は死滅しません。加熱済みの冷凍食品以外の、冷凍した食品や半そう菜は解凍して加熱することを忘れずに安全においしくいただきましょう。

### URL

- 1)内閣府食品安全委員会~会議資料詳細「加熱調理と食中毒」  
<https://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kai20170112ik1&fileId=230>
- 2)内閣府食品安全委員会~平成28年度 食品安全モニター会議「冷蔵庫に入れれば大丈夫? 食品の保存を理解する」  
<https://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kai20160616ik1&fileId=030>

石井克枝 加熱調理と食中毒 検索



### ▼食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

**食の安全ダイヤル 03-6234-1177**

受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝祭日、年末年始を除く)

【Eメール受付】<https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>

**食品安全委員会ホームページ** <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会 検索

**食品安全委員会 e-マガジン登録** <http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

「食の安全ダイヤル」「e-マガジン登録」は、食品安全委員会のホームページからもアクセスできます。

**公式Facebook** <http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>



食品安全委員会 Facebook 食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

**オフィシャルブログ** [http://www.fsc.go.jp/official\\_blog.html](http://www.fsc.go.jp/official_blog.html)



食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。

### 表紙写真: かたくり(花)

ゆり科の多年草で、万葉の昔には「壁藎子」と呼ばれていました。花の茎は高さ20~30cm、葉は一对で、うすい紫色の斑紋が特徴です。早春、雪どけのころに芽を出し、夏に実がなって地上部は枯れます。地中には魚のウロコのような厚い葉がたくさんついた鱗茎(球根)があり、この地下茎から片栗粉が取れます。葉はおひたしにしたり、根も煮て食べることができます。

【写真提供: 山添康委員】