



# JFRL 情報宅配

## \* 農林水産省 \* (<http://www.maff.go.jp/>)

### 1. [米に関するマンスリーレポート(令和3年5月号)の公表について](令和3年5月14日 政策統括官付農産企画課)

米に関する価格動向や需給動向に関するデータを集約・整理した「米に関するマンスリーレポート(令和3年5月号)」について取りまとめました。

[https://www.maff.go.jp/j/press/seisaku\\_tokatu/kikaku/210514\\_8.html](https://www.maff.go.jp/j/press/seisaku_tokatu/kikaku/210514_8.html)

### 2. [食育月間](令和3年5月14日 消費・安全局消費者行政・食育課)

毎年6月は「食育月間」です。食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることとしています。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/index.html>

### 3. [食品企業の安全・信頼対策、標準化](食料産業局)

平成30年6月13日に改正食品衛生法が公布され、HACCPに沿った衛生管理が2021年6月に完全義務化されます。食品等事業者の皆様が新制度に円滑に対応できるよう、農林水産省においては、手引書作成や研修会開催を支援しています。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/koudou\\_top.html#haccp](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/koudou/koudou_top.html#haccp)

## \* 厚生労働省 \* (<https://www.mhlw.go.jp>)

### 1. [食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について(クロルピリホス、ジエトフェンカルブ、デルタメトリン及びトラロメトリン、ピメトロジン、ミクロブタニル)](令和3年5月13日 生食発0513第1号) <https://www.mhlw.go.jp/hourei/doc/tsuchi/T210513I0010.pdf>

## \* 消費者庁 \* (<https://www.caa.go.jp/>)

### 1. [食品表示法の一部を改正する法律](平成30年法律第97号)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/amendment\\_001/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/)

「食品リコール届出制度に関する啓発資料(消費者向け、事業者向け)」を掲載しました。  
事業者の皆様へ

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/amendment\\_001/assets/food\\_labeling\\_ms204\\_210513\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/amendment_001/assets/food_labeling_ms204_210513_02.pdf)

### 2. [玄米及び精米に係る食品表示制度改正等に関する説明会配信動画について(令和3年3月25日開催)](令和3年5月13日 食品表示企画課)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/movie/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/movie/)

## \* 農林水産消費安全技術センター \* (<http://www.famic.go.jp/>)

### 1. 飼料関係通知 [http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub1\\_tuti.html](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/sub1_tuti.html)

[ゲノム編集飼料及び飼料添加物の取扱いに関する留意事項について](令和3年4月20日・3消安第55号)

[http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r3\\_55.html](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r3_55.html)

[ゲノム編集飼料及び飼料添加物の飼料安全上の取扱要領について](令和3年4月20日・3消安第49号)

[http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r3\\_49.html](http://www.famic.go.jp/ffis/feed/tuti/r3_49.html)

## \* 今月のトピックス \*

### 【食物繊維試験方法～選び方のご紹介～】

食物繊維は試験方法の原理により、①不溶性食物繊維、②高分子水溶性食物繊維及び③低分子水溶性食物繊維の3つに分類できます。①は水に溶けない食物繊維、②は水には溶けるが、約80%のエタノール中では沈殿を形成する食物繊維、③は約80%のエタノール中でも溶けている食物繊維です。



また、食物繊維の試験方法はいくつかありますが、それぞれ定量できる食物繊維の測定対象が異なるため、同じサンプルでも、試験方法により、分析値も異なる場合があります。測定対象と目的に合わせた方法の選択が必要です(表-1)。

2020年12月末に公表された日本食品標準成分表2020年版(八訂)(以下、「食品成分表」)では食物繊維の試験方法として新たに「AOAC2011.25法」が追加されました。食品により従前の成分表では測定対象外だった一部の難消化性でん粉及び低分子水溶性食物繊維が食物繊維総量に上乘せされております。なお、「AOAC2011.25法」で測定された食品は、成分表の備考に「食物繊維：AOAC2011.25法」と記載されています。

食品表示法(栄養成分表示)及び食品成分表では合計4種の試験方法があります(表-1)。現在、食品表示法では「酵素-重量法」、「酵素-HPLC法」の2方法が記載されていますが、今後AOAC2011.25法が記載される場合にもすぐに対応可能なように準備を整えております。

表-1 食物繊維の試験方法について

試験方法	酵素-重量法 (プロスキー法)	プロスキー変法	酵素-HPLC法	AOAC2011.25法
主な目的	栄養成分表示	食品成分表	栄養成分表示	食品成分表
測定対象	①不溶性食物繊維 ②高分子水溶性食物繊維	①不溶性食物繊維 ②高分子水溶性食物繊維	①不溶性食物繊維 ②高分子水溶性食物繊維 ③低分子水溶性食物繊維	①不溶性食物繊維 (難消化性でん粉を含む) ②高分子水溶性食物繊維 ③低分子水溶性食物繊維
測定対象を個別に報告できる	×	○	×	○
対象食品	野菜や果物等の食品全般		特に菊芋、ごぼう等イヌリンを多く含む食品。その他、低分子の食物繊維を添加している食品。	でん粉を多く含む食品。穀類、いも・でん粉類、未熟なバナナ等。

弊財団ホームページ「よくあるご質問FAQ」に食物繊維に関するQ&Aを掲載しています。試験方法の選択にお役立てください(<https://www.jfrr.or.jp/question>)。

### ☆お知らせ-予告-☆

機能性表示食品のガイドラインが令和3年3月22日に改定されたことは、先月号の情報宅配でもご案内をさせていただきました。来月号では、改訂に伴う機能性表示食品の話題をトピックスに取り上げる予定です。また、JFRR講演会@Webでは、機能性表示食品の概要と、届出に必要な分析試験の精度管理について皆様にご案内できるよう企画をしております。来月以降順次ご案内をさせていただきます。お楽しみに！

機能性表示食品のご案内：<https://www.jfrr.or.jp/information/1238>

内容についての問合せ、配信アドレスの変更・追加配信希望・配信停止はHPのお問合せよりお願いいたします。<https://www.jfrr.or.jp/contact/create>

配信元：一般財団法人日本食品分析センター (<https://www.jfrr.or.jp/>)