



# JFRL 情報宅配

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

1. [農林水産物・食品の輸出額（令和 3 年 11 月）の公表]（令和 3 年 12 月 24 日 輸出・国際局 輸出企画課）

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/zisseki.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html)

2. [令和 3 年度我が国周辺水域の水産資源に関する評価結果が公表されました]（令和 3 年 12 月 24 日 水産庁）

国立研究開発法人水産研究・教育機構において、令和 3 年度の資源評価対象魚種であるマダラ・ソウハチ・ムシガレイ・ヤナギムシガレイ・サメガレイ・マダイ・ヒラメ・ニギス・ホッケ・マサバ・ゴマサバの 11 種 14 系群の評価結果が取りまとめられました。

[https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/211224\\_13.html](https://www.jfa.maff.go.jp/j/press/sigen/211224_13.html)

3. [砂糖及び異性化糖の需給見通しについて]（令和 3 年 12 月 24 日 農産局地域作物課）

農林水産省は、砂糖等に関して適切な価格調整を図るため、令和 3 砂糖年度及び同年度 1～3 月期における砂糖及び異性化糖の需給見通しを作成しましたのでお知らせします。

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/chiiki/211224.html>

4. [令和 2 年度食料自給率について]（令和 3 年 12 月 28 日更新 大臣官房政策課食料安全保障室）

[https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu\\_ritu/012.html](https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html)

5. [国際標準化人材育成研修会を開催します（開催日：令和 4 年 1 月 27 日）]（令和 4 年 1 月 11 日）

農林水産省委託事業令和 3 年度「JAS 等の国際標準化による輸出環境整備委託事業」  
国際標準化人材育成セミナー

『国際標準化の戦略と実践～攻めの農林水産・食品産業の最強ツールの開発』

・セミナー参加申し込み期間：2022 年 1 月 11 日（火）～2022 年 1 月 25 日（火）17:00

[https://www.jsa.or.jp/form/seminar\\_20220127/](https://www.jsa.or.jp/form/seminar_20220127/)

## \* 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（ゲンチアナバイオレット試験法の追加）]（薬生食基発 1217 第 4 号）

【関連】

・「食品に残留する農薬、飼料添加物又は動物用医薬品の成分である物質の試験法について」の一部改正について（令和 3 年 12 月 20 日生食発 1220 第 4 号）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000869478.pdf>

・メチルロザニリン塩化物を含有する医療用医薬品、要指導・一般用医薬品、医薬部外品及び化粧品  
の取扱いについて（令和 3 年 12 月 28 日 薬生薬審発 1228 第 1 号）

<https://www.mhlw.go.jp/content/000875057.pdf>

2. [令和 3 年度モニタリング検査実施通知]（令和 4 年 1 月 医薬・生活衛生局食品監視安全課）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_17894.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_17894.html)

3. [食品に関するリスクコミュニケーション「輸入食品の安全性確保に関する意見交換会」の開催]（令和 4 年 1 月 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全企画課）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_23157.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_23157.html)

日時：令和 4 年 1 月 26 日（木）15:00～16:50

（令和 4 年 2 月 3 日（木）から 2 月 10 日（木）まで録画配信予定）

会場：Web 会議システムを用いたオンライン開催

## \* 内閣府 消費者委員会 \* (<https://www.cao.go.jp/consumer/index.html>)

1. [食品表示部会資料掲載]（第 65 回 令和 3 年 12 月 23 日，第 66 回 令和 4 年 1 月 17 日）

食品表示基準の一部改正（栄養成分等に関する表示 他）に係る審議

第 65 回 <https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/065/shiryuu/index.html>

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

**1. [「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施] ] (令和 4 年 1 月 14 日 消費者教育推進課)**

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/)

「食品ロス削減関係参考資料」更新 (令和 4 年 1 月 14 日)

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/efforts/assets/efforts\\_220114\\_0001.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/efforts/assets/efforts_220114_0001.pdf)

**\* 今月のトピックス \***

**[味覚センサーによる味の分析]**

味覚センサーとは、客観的に食品の「味」を比較評価する装置です。

私たち人間の舌をモデルとした人工脂質膜に味物質が吸着して生じる膜電位の変化量を測定することで、客観的に味を数値化します。

味覚センサー(インテリジェントセンサーテクノロジー製 TS-5000Z)は、酸味・苦味・渋味・旨味・塩味・甘味の 6 本のセンサーで、食品を口に含んですぐに感じる先味(酸味・苦味・渋味・旨味・塩味・甘味)と、後から感じて後まで残る後味(苦味・渋味・旨味・塩味)を評価します。

なお、甘味の評価はオプションとなります。

品質管理及び商品開発はもとより、改良品の PR などの営業活動ツールとしてご利用いただけます。

**評価のイメージ(リンゴの例)**

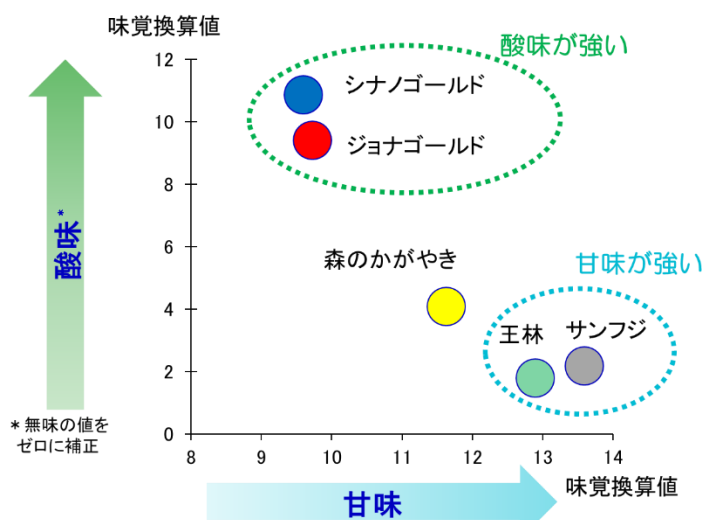


図-1 二次元マッピング

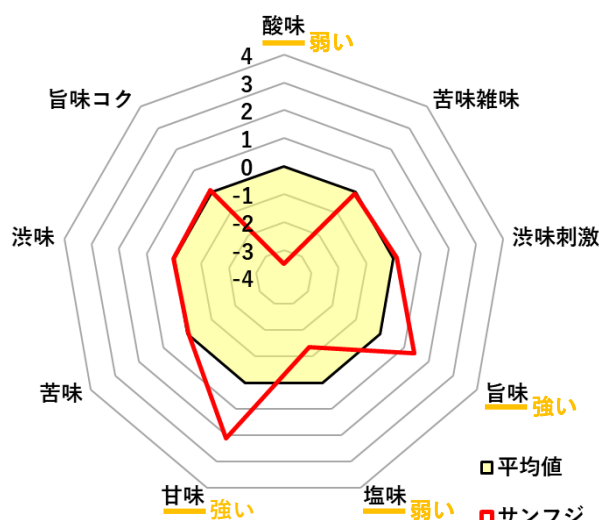


図-2 レーダーチャート

弊財団では、食品の二次機能(おいしさ)に関連する味覚センサー、呈味成分の成分分析、食感、色調及び官能検査などの総合的な評価も行っています。

お客様のご要望に応じた試験設計も可能です。まずはお気軽にご相談下さい。

JFRL 二次機能担当者 [na4amikaku@jfri.or.jp](mailto:na4amikaku@jfri.or.jp)

**【参考情報】**

・品種の異なるリンゴの味・食感・色の数値化と官能評価との比較について

[JFRL 技術成果発表会 \(2021\) ポスター発表資料](#)

・味覚センサーを用いた味の評価試験 [JFRL ニュース Vol. 5 No. 15 Dec. 2015](#)

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.jfri.or.jp/contact/create>