



FAMIC(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

FAMIC メールマガジン 第1046号 (一部抜粋)



令和6年11月20日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 麦類と赤かび病によるかび毒汚染について ◆



パンや麺、ビール等の主原料である麦類（小麦及び大麦）は、私たちにとって非常に身近であり重要な農産物です。麦類は栽培過程において、赤かび病に罹病（りびょう）することがあり、病原菌が麦の穂に感染することで品質や収量に悪影響を及ぼします。特に日本は高温多湿な気候条件の影響で、赤かび病が発生しやすく、その病原菌が産生するデオキシニバレノール（DON）等のかび毒に麦類が汚染されやすいことが知られています。

農林水産省は、「麦類のデオキシニバレノール、ニバレノール汚染の防止及び低減のための指針」を公表し、この指針に基づく対策を推進しています。また、「食品の安全性に関する有害化学物質のサーベイランス・モニタリング中期計画」等に基づき、国産小麦及び大麦に含まれるかび毒の含有実態調査を継続的に行っています。

FAMIC では、農林水産省が行う上記の実態調査に技術的な側面から協力を行っており、毎年、小麦及び大麦を対象とした、赤かび病かび毒 10 種の定量分析を行っています。本試験から得られる分析結果は、食品衛生法上における規制措置の根拠として活用される場合がある他、国際的な規格基準の策定検討の際に国際機関へ提出されることもあります。従って、提供する試験データは常に高い信頼性を有していることが重要であり、分析試験の信頼性を確保するための取組として、試験所の能力と品質保証の国際規格である ISO/IEC 17025 の適合性認定を取得しています。

食品のかび毒に関する情報や、麦類のかび毒汚染防止及び低減の指針等の詳しい情報は農林水産省のウェブサイトにもとめられています。

農林水産省ウェブサイト

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/index.html