

JASオンラインセミナーを開催します！

令和6年度 **JAS** オンラインセミナー

—JASから始まるルールメイカーへの道—

参加費無料 自らの手で新たなルール(規格)を作ってみませんか？

国家規格であるJASは、農林水産・食品分野の新しい技術、優れた製品、こだわりの取組など、「強み」を国内外にアピールできるビジネスツールです。本セミナーでは、JASの制定や活用方法を幅広くご紹介します。

日程・テーマ		
第1回 10/10 (木) 13:30~	第2回 11/14 (木) 13:30~	第3回 11/28 (木) 13:30~
ルールメイキングにJASを! ~国際標準化まで見据えた標準化戦略~	みそJAS ~日本の伝統を世界へ~ ベジタリアン・ヴィーガンJAS ~ベジタリアンやヴィーガンの方の適切な商品選択のために~	日持ち生産管理 切り花JAS ~切り花の日持ち向上を目指して~ 有機レストランJAS ~より使いやすいJASへ もっと有機レストランを身近に~

広報誌でもたびたび紹介している日本農林規格、通称「JAS」（食品や農林水産分野での国家規格です！）がどのように検討、制定されているか、ご存じですか？

本セミナーでは10月から11月まで、全3回にわたり、どのようにJASが検討され、制定されたのかをご紹介します。

これまでに開催したオンラインセミナーのアーカイブもご覧いただけます。

参加費無料



http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/seminar_2024/

JASをご存じの方も、初めて知ったという方も、ぜひご視聴ください！

食品表示 110 番について

FAMIC では、偽装表示、不審な食品表示に関する情報などを受け付けています。

本部	電話 050-3481-6023
横浜事務所	電話 050-3481-6024
札幌センター	電話 050-3481-6021
仙台センター	電話 050-3481-6022
名古屋センター	電話 050-3481-6025
神戸センター	電話 050-3481-6026
福岡センター	電話 050-3481-6027

受付時間：(午前) 9時～12時 (午後) 1時～5時
※土・日・祝日と12/29～1/3を除く

花クイズ ❀❀❀

答え いんげんまめの花です。



いんげんまめは世界中で最もよく食べられている豆の一つで、メキシコを中心とした中央アメリカが原産地といわれています。日本へは江戸時代に禅僧の隠元が伝えたことから、隠元豆(いんげんまめ)と呼ばれるようになったと伝えられています。明治時代にアメリカから種子が輸入されてから、本格的な栽培が始まりました。国内の主な産地は北海道です。

豆全体が真っ白な「白金時豆」、赤紫色の「金時豆」、皮に黄褐色の虎斑模様がある「虎豆」など、豆のサイズや色の異なるたくさんの種類があります。

国内では、主に煮豆、甘納豆や白あんの材料として利用されていますが、海外では煮物や焼き物、スープやサラダなど、様々な料理に使われています。

いんげんまめの若いさやを野菜として食べる「さやいんげん」は、乾燥豆として利用するいんげんまめとは品種が異なります。

画像提供：PIXTA

〈編集・発行〉独立行政法人 農林水産消費安全技術センター (FAMIC) 広報課

〒330-9731

埼玉県さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎 検査棟

TEL 050-3797-1829 FAX 048-600-2377

E-mail koho@famic.go.jp

FAMIC ホームページアドレス <http://www.famic.go.jp>

2024(令和6)年9月20日発行

