新着情報

2015／10／27　お知らせ　ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組について

ヒジキには、比較的高濃度のヒ素が含まれることがわかっていますが、注意が必要な無機ヒ素について、農林水産省での取組が公表されておりますので、ご案内いたします。

　農林水産省では、水戻しによるヒ素の溶出に関する調査の結果を事業者や消費者に提供し、水戻しなどの工程が適切に行われ、ヒジキ製品のヒ素が低減されるよう、さらに取組を進めているとのことで、

「より安全に食べるために家庭でできるヒジキの調理法」のリーフレット

「乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果」

等を公表しております。

ご確認並びにご活用をお願いいたします。

【参照】

・「ヒジキを製造・加工する事業者の皆様へ」（リーフレット）（PDF）

（<http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/as_panfu.pdf>　をリンクしてください）

・「より安全に食べるために家庭でできるヒジキの調理法」（リーフレット）（PDF）

（<http://www.maff.go.jp/j/syouan/tikusui/gyokai/g_kenko/busitu/pdf/hijiki02.pdf>　をリンクしてください）

・乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果について

（乾燥ヒジキのヒ素を減らす調理法の調査結果.pdfをリンクしてください）

・ヒジキに含まれるヒ素の低減に向けた取組

　（<http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_as/maff_hijiki.html>　をリンクしてください）