



食品監視センターだより(第142号)



明けましておめでとうございます。こちらは食の安全を守る食品監視センターです。

仙台市中央卸売市場では今年も1月5日に業務開始式が行われ、新年の業務がスタートしました。売り場には「祝初荷」ののぼり旗が立ちならび、正月の華やかな雰囲気の中威勢の良い掛け声とともに「初競り」が行われました。

さて、今年の干支である「未（ひつじ）」は、群れを成す動物であり、家族の安泰を示し、いつまでも平和に暮らす事を意味するそうです。昨年を思い起こせば、一昨年末から世間を騒がせた冷凍食品の農薬混入や、期限切れ鶏肉の加工食品への使用など、消費者の食への信頼を揺るがす事件が印象に残ります。今年は干支の「未」にあやかり、そのような事件の少ない平和な一年であることを願うとともに、食品監視センター職員一同、市場関係者の協力のもと、当市場を流通する食品の安全確保に努めていきたいと思ひます。

今年も皆様の変わらぬご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。



12月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
野菜・果物	残留農薬	10	0	レタス(香川県産)、長芋(岩手県産)、メロン(メキシコ産)、オレンジ(オーストラリア産)、バナナ(フィリピン産)、ゆき菜(宮城県産)、人参(千葉県産)、にんにく(中国産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ(オーストラリア産)、バナナ(フィリピン産)、グレープフルーツ(アメリカ産)、レモン(アメリカ産)
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿×2、プルーン、細切りたけのこ水煮
生かき	生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス、TTC	8	0	荻浜湾×2、宮城県海域10、宮城県中部海域×2、松島湾、宮城県海域、石巻湾西部
魚介加工品(酢だこ)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料	3	0	
魚肉ねり製品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料(ソルビン酸)、合成着色料	8	0	
野菜・果物	放射性物質検査	24	0	※1
魚		8	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市HP 流通食品の放射性物質検査について」を参照

URL : http://www.city.sendai.jp/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html



131時間目：「干し柿のいろいろ」

冬の風物詩で正月用の食品としても有名なものに干し柿があります。干し柿に用いられる柿はそのままでは食べられない渋柿ですが、乾燥させることによって渋味の原因である可溶性タンニンが不溶化して渋味を感じなくなり、また糖度そのものは甘柿よりはるかに高いため甘くておいしい干し柿になります。この干し柿ですが、干し方や原料の柿の種類、産地などによって、いろいろな呼び方があるのをご存知でしょうか？

- ・**ころ柿（枯露柿）**：もともと冬の軒下に吊るして天日で乾燥させて作っていた物を、半乾きの状態から、むしろの上などで転がしながら形を整えて作ったもので、「転がし柿」から転じたといわれています。一般には上級品とされ、石川県志賀町の能登ころ柿、山梨県甲州市の甲州ころ柿などが有名です。
- ・**あんぼ柿**：渋柿を硫黄で燻蒸（くんじょう）してから乾燥させる独特の製法で作られます。燻蒸により、柿の変色を防ぎ、また殺菌、防カビ効果やビタミンの保持効果もあるといわれています。水分が元の生柿の50%程度になるまで干した、中身は半熟のゼリー状の柔らかくてジューシーな食感が特徴です。
江戸時代には「天干柿（あまぼしがき）」と呼ばれていましたが、明治の頃から「あんぼ柿」と呼ばれるようになったそうです。原料には主に大粒の蜂谷柿や小粒の平核無（ひらたねなし）が使用されます。発祥地の福島県伊達市のほか、紀州、甲州、富山のあんぼ柿が有名です。
- ・**串柿**：小さい柿（青曾、四つ溝、市田など）を竹串に刺して干したもので、正月の鏡餅の飾りなどに用いられます。和歌山県かつらぎ町の四郷（しごう）の串柿が有名です。
- ・**巻き柿**：干し柿（川底柿など）の果肉だけを巻き重ね、藁で包み、荒縄できつく巻きあげた伝統的な菓子のひとつです。大分県、熊本県、徳島県などが有名です。



※「フィッシャー先生の豆知識」は携帯電話からでもご覧いただけますのでご利用下さい。



12月のふきとり検査結果

ふきとり検体	検査項目	検体数	目標値不達成 検体数
まぐろ体表	生菌数	24	2
	大腸菌群	24	1

まぐろ体表ふきとり検査目標値
 生菌数 10万個未満/100cm²
 大腸菌群 1,000個未満/100cm²



違反・不良食品指導状況

12月は3件の表示不備食品、および2件の取扱い不良食品について改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品	取扱い不良食品	有毒・有害食品		
				魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	3 ゆでがに×1 魚介類加工品×2	2 生食用鮮魚介類×1 その他×1	0	0	0
	市場外	0 —	0 —	0	0	0

※訂正：141号の「表示不備食品（市場外）」の表記が「ゆでがに×2」となっていたようですが、正しくは「ゆでがに×1」でした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8155 FAX022-232-9005
 食品監視センターホームページもぜひご覧ください
http://www.city.sendai.jp/shoku/1195227_2482.html