



食品監視センターだより(第146号)



皆さんこんにちは。こちらは仙台市中央卸売市場にて食の安全を守る食品監視センターです。

今年は5月6日が二十四節気の一つの立夏でした。この日以降は時候の挨拶が夏になります。日が長くなって日光の輝きが強くなり、若葉青葉が目染みて、正しく“初夏”を思わせませす。

陽気に誘われ外出することも多くなるでしょう。屋外で食べる食事は大変美味しく感じられます。しかし汗ばむ日もあることから、食べ物を保冷バッグに入れて持ち運ぶ、自動車の中に放置しない等取り扱いには十分注意したいものです。

5月中旬以降は百花繚乱となります。一年で最も過ごしやすい時期を大いに楽しみたいものですね。



4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	デコボン(熊本県産)、玉ねぎ(中国産)、曲がりねぎ(宮城県産)、ほうれんそう(宮城県産)、きゅうり(宮城県産)、トマト(宮城県産)、サニーレタス(宮城県産)、とちおとめ(宮城県産)、こまつな(宮城県産)、オクラ(フィリピン産)
乾燥果実・野菜水煮	漂白剤	4	0	レーズン、竹の子水煮、めんま水煮、ぜんまい水煮
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	5	0	
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	9	0	
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最 確数	4	0	
魚介加工品(塩辛)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、 塩分濃度	8	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ(女川湾・牡鹿半島東部)、ホタテガイ(北海道)
野菜・果物	放射性物質検査	20	0	※1
魚		4	0	

※1 検査品目に関しては「仙台市HP 農水産物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



4月のふきとり検査結果

4月はマグロ売場でまぐろ体表のふきとり検査を行いました。

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	0
	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



135時間目：「春の味覚 タケノコ」

春を代表する食材のひとつにタケノコがあります。

ここ仙台市中央卸売市場でも4月～5月頃になるとタケノコが入荷しており、徐々に産地が南のものから北のものに変わっていくのを見ていると、季節の移り変わりの速さを感じます。5月には宮城県産のものも多く見かけます。

タケノコは“竹の子”と書くように、竹の地下茎から伸びた若い茎です。また、“筍”の字は、竹に旬と書きますが、“旬”とは一か月を上旬、中旬、下旬と分けるようにおよそ10日間を意味しています。一旬（10日間ほど）で竹に成長してしまうことに由来すると言われ、一日に10cm以上伸びることもあると言われています。

成長するにしたがい、含まれている甘味成分が消費されてしまい、苦みやえぐみが強くなり、繊維質が増加するため、食べごろになったものはその日のうちに収穫しなければなりません。タケノコの収穫は時間との勝負なのです。

そして、収穫した後も油断はできません。タケノコは収穫直後からえぐみ成分が急激に増加し、硬くなってしまいます。収穫直後（およそ1時間以内）の新鮮なものであれば、生や軽く湯がいて食べることができですが、通常お店で購入できるタケノコはできるだけ早いうちに調理や下ゆでをする必要があります。

タケノコのえぐみの主成分はシュウ酸やホモゲンチジン酸で、米ぬかや重曹などを入れたアルカリ性のお湯で取り除くことができます。またタケノコに含まれるアミノ酸のチロシンは、酵素によってホモゲンチジン酸に変化してしまうので、加熱して酵素を失活させる必要があります。米ぬかなどを入れたお湯で下ゆでし、アク抜きをしておいしくいただきましょう。

タケノコの収穫ほどではないかもしれませんが、年度初めで慌ただしく過ごされていた方も多いと思います。そんなときはおいしいタケノコごはんやホッと一息ついてみてはいかがでしょうか。



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



違反・不良食品指導状況

4月は表示不備について3食品、取扱い不良食品について1食品、有毒・有害食品について1食品の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	魚介類×1 魚介類加工品×2	1	魚介類×1	1	魚介類×1 (イシナギの 肝臓未除去)	0	0
	市場外	0	—	0	—	0	—	0	0

◇◇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