



食品監視センターだより(第168号)



こんにちは。こちらは食品監視センターです。皆さんは「光の春・音の春・気温の春」をご存知でしょうか？春はこの順番でやって来ると言われています。

先ずは「光の春」です。立春を過ぎると、気温は低いものの段々と陽射しが強くなってきます。ロウバイの花が日の光を浴びて煌めく様は、正に春の予感です。

その後、ウグイスのさえずりが聞こえ始め、雪里では雪解けて増水した川の音が大きくなり、春の到来を教えてください。これが「音の春」です。

春の彼岸の頃になると気温が上昇して、タンポポやスミレが花開き、ツバメが南から渡ってきます（気温の春）。

今シーズンの仙台市の積雪量は平年より少ないようですが、一進一退を繰り返しながら訪れる春は待ち遠しいものですね。



2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	20	0	菜の花（香川県産）、レタス（香川県産）、じゃがいも（北海道産）、オレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（アメリカ産）、レッドキャベツ（愛知県産）、スナックエンドウ（鹿児島県産）、金柑（宮崎県産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（アメリカ産）、ほうれんそう（宮城県産）、かぶ（千葉県産）、アスパラガス（メキシコ産）、伊予柑（愛媛県産）、りんご（青森県産）、白菜（茨城県産）、サラダ菜（宮城県産）、山うど（栃木県産）、にんにく（中国産）、キウイフルーツ（愛媛県産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	オレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（アメリカ産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（アメリカ産）
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	アカザラガイ（宮城県）、ホタテガイ（根室海峡・野付漁協）
生かき	生菌数、E. coli 最確数、ノロウイルス	6	0	石巻湾西部×2、荻浜湾（桃浦）×2、宮城県海域、宮城県海域 10
魚肉ソーセージ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、保存料（ソルビン酸）、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	6	0	
魚卵	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、発色剤（亜硝酸根）、合成着色料	4	0	
野菜・果物	放射性物質検査	10	0	※
魚		8	0	

※ 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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



フィッシャー先生の豆知識のお時間



157 時間目：「チョウザメ」

先日、仙台市中央卸売市場の水産せり場に珍しい魚が入荷しました。“チョウザメ”です。

チョウザメは、サメの仲間（軟骨魚類）ではないというのをご存知でしたか？その形状がサメに似ており、体表にある硬い鱗が「チョウ（蝶）」の形に見えることから“チョウザメ”と呼ばれるようになったとのことです。

チョウザメは「生きた化石」と呼ばれる古代魚だと考えられています。チョウザメには 20 種類を超える種があり、一生淡水域で暮らす種と河川と海とを行き来する種とがあるそうです。かつては北海道の河川にもチョウザメが産卵のために遡上していたと言われています。

チョウザメの卵を塩漬けにした「キャビア」がフォアグラやトリュフと並ぶ世界三大珍味の 1 つだということは有名ですが、チョウザメの魚肉が高級食材であることは日本ではあまり知られていません。チョウザメはアンモニア臭がなく、ヨーロッパや中国では王様や皇帝への献上品とされていたほど美味なのだとか。

チョウザメは環境悪化や乱獲などにより個体数が激減しており、IUCN（世界自然保護連合）の絶滅危惧種に指定されている種も多くなります。そのため、近年ではチョウザメの養殖が日本を含めた世界各地で取り組まれています。チョウザメが身近な食材になる日が来るかもしれません。



2月のふきとり検査結果

2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	1
	大腸菌群	24	9

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

2月に違反・不良食品はありませんでした。

◇◇お問い合わせ◇◇

仙台市食品監視センター 電話 022-232-8134 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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>