



食品監視センターだより(第169号)



みなさんこんにちは。こちらは食品監視センターです。

4月になると、日本各地でソメイヨシノの開花が聞かれ、日本列島を桜前線が北上していきます。この北上速度は、一日およそ20kmだそうです。

今年の二十四節気の清明、穀雨はそれぞれ4月4日、4月20日です。清明は、気候が良く草木がいきいきと育つ時期のことです。また、穀雨は、あたたかい雨が降り、穀物が育つ時期のことです。変わりやすい春の天気もこの頃から安定し、日差しも強まってきます。昔から、この日に合わせて田畑の準備がなされてきました。

4月は新年度の始まりです。穏やかな日差しを浴び恵みの雨を受けてすくすくと育つ草木のように新たな気持ちで臨みたいものですね。



3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
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	アカガイ(宮城県)、ホタテガイ(根室海峡・野付漁協)
野菜・果物	放射性物質検査	9	0	※1
魚		4	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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



3月のふきとり検査結果

3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	0

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



フィッシャー先生の豆知識のお時間



158 時間目 : 「コーヒーの“豆” 知識」

コーヒーは世界的によく飲まれている嗜好飲料の一つですが、コーヒー豆はどのように栽培・採取されているかご存知ですか？

コーヒー“豆”と書きますが、いわゆる豆ではありません。コーヒー豆は、アカネ科の常緑樹で標準和名「コーヒーノキ」という植物の種実です。コーヒーは、そのほとんどが赤道を中心に南北25度の地域で生産されており、この地域はコーヒーベルトと呼ばれています。

コーヒーの苗木は2～3年かけて成長し、ジャスミンのような香りを放つ、白くて可憐な花を咲かせます。花自体は開花から3日ほどで散ってしまい、花のあとに緑色の楕円形の実を付けます。実は6～8か月かけて完熟し、まるでサクランボのように赤くなることから「コーヒーチェリー」と呼ばれています。その実の中に向かい合せて2粒の種子が入っており、これがコーヒー豆です。収穫されたコーヒーチェリーは、水洗い（しない地域もある）、乾燥、選別などを経て、生豆の状態で輸出されます。

コーヒー豆は栽培された地域によって味にそれぞれ個性があります。生豆は焙煎されることで見慣れた茶色のコーヒー豆になりますが、焙煎によって初めて芳香や苦み、酸味といった味わいが生まれ、同じ生豆であっても焙煎の方法や度合いによって全く異なった風味となります。浅煎りのものは酸味が強く、深煎りになるほど苦みが強くなります。

また、異なる個性のコーヒー豆をブレンドすることで、ストレートコーヒー（一種類の豆から抽出したコーヒー（コロンビア、ブラジル等））にはないコクや深みが出るため、好みに合った味を探求することもできます。

さらに、コーヒーの味を左右するものとして、抽出方式、抽出する湯の温度、湯の注ぎ方、蒸らす時間など、じつに多くの要素があります。また、人によっては砂糖やミルクを加えますので味の楽しみ方は非常にバリエーション豊かなものになります。

まずはいろいろな品種のコーヒーを飲んでみて、自分の好みに合った風味を探してみてくださいはどうか。



違反・不良食品指導状況

3月は3件の表示不備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	生食用鮮魚介類 ×3	0	—	0	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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>