



食品監視センターだより(第170号)



こちらは、仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

5月になり、山菜採りが盛んになる時期を迎えています。昨年は、宮城県内で自宅敷地内に生えていた「イヌサフラン」の球根を「ギョウジャニンニク」と間違えて食べた男性が、多臓器不全で死亡しました。また、「バイケイソウ類（バイケイソウ、コバイケイソウ等）」を原因とする食中毒が相次いで発生しました。よく食べられる山菜の「オオバギボウシ（地方名：ウルイ）」と若芽の頃がよく似ているので間違えたようです。バイケイソウ類による食中毒はスイセン（ニラと間違えられる）に次いで多く発生し、仙台市内でも平成17年4月、平成18年4月に発生しています。

確信の持てない山菜は『採らない』『食べない』『人にあげない』ことが重要です。



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	チンゲンサイ（茨城県産）、キャベツ（千葉県産）、デコポン（熊本県産）、アーリーレッド（ニュージーランド産）、レッドグローブ（チリ産）、葱（埼玉県産）、胡瓜（宮城県産）、もういっこ苺（宮城県産）、オクラ（フィリピン産）、南瓜（ニュージーランド産）
野菜水煮	漂白剤	4	0	れんこん水煮、たけのこ水煮×2、ぜんまい水煮
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	4	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ×3（三重県×2、熊本県）、カンパチ（三重県）
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
冷凍食品（無加熱摂取冷凍食品）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	2	0	
魚介加工品（塩辛）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、塩分濃度	9	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ（小泉・伊里前湾海域）、生かき（石巻湾西部海域）
野菜・果物	放射性物質検査	15	0	※1
魚		8	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/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



フィッシャー先生の豆知識のお時間



159 時間目 : 「のれそれ」

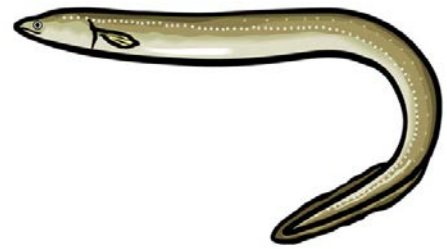
「のれそれ」はマアナゴのレプトケファルスです。

レプトケファルスとは、日本語で葉形仔魚（仔魚＝生まれて間もない幼魚）という意味で、その名の通り柳の葉のような細長く透明な身体(体長は約 10 cmほど)をしています。

また、マアナゴだけではなく、ギスやタチウオ等の仔魚を「のれそれ」と呼ぶ場合もあります。「のれそれ」という名前はもともと高知県での通称だそうです。その名前の由来は謎に包まれています。また、関西では「べらた」とも呼ばれています。

食べ方としては、生のままでわさび醤油をつけたり、酢みそで和えて食べる方法などがありますが、なんといっても、「のれそれ」は鮮度が命！鮮度の良さにより味が左右されます。

市場内の卸会社の方に「のれそれ」についてお伺いしたところ、仙台市中央卸売市場にも春にアナゴの仔魚、タチウオの仔魚と思われる「のれそれ」がたまに入荷するそうです。ただ、近年は物量が減少しており、震災以降は特に数が減っているとのこと。飲食店のメニューで見つけた際はぜひ食べてみてはいかがでしょうか。



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	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



違反・不良食品指導状況

4月は 1 件の表示不備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	1	魚介類加工品×1	0	0	0
	市場外	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>