



食品監視センターだより(第178号)



新年明けましておめでとうございます。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。

例年通り、仙台市中央卸売市場本場では1月5日に業務開始式が行われました。売り場にはたくさんのマグロが並び、「祝初荷」ののぼり旗が立って、正月の華やかな雰囲気の中初せりでは威勢の良い掛け声が飛び交いました。

当市場を流通する食品の「安心・安全」を守るべく、市場関係者のご協力のもと、食品監視センター職員一同一層努力して参ります。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	ほうれんそう（宮城県産）、糸みつば（宮城県産）、たまねぎ（中国産）、オクラ（タイ産）、アスパラガス（メキシコ産）、レタス（宮城県産）、レッドキャベツ（愛知県産）、ねぎ（宮城県産）、にんにく（中国産）、いちご（宮城県産）
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿×2、筍水煮、ぜんまい水煮
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	5	0	女川湾、荻浜湾、石巻湾西部×2、宮城県海域
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	
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	
野菜・果物	放射性物質検査	10	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 : <https://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



167 時間目：「【とろろ】について」

一月三日の「三日とろろ」、一月二十日の「二十日正月」にヤマノイモ（山芋）やナガイモ（長芋）をすりおろしたとろろを米飯にかけるととろろ飯を食べる風習があります。これは、長寿や健康を祈願してとろろを食べる意味があるようです。地域によってとろろの代わりに他のものを食べることもあるようですが、今回はとろろについて説明したいと思います。

とろろとは、生の山芋や長芋をすりおろしたもので、「山芋」は山野で自生する自然薯（じねんじょ）のことなどを指します。自然薯は日本原産で、独特な味わいで風味がよく、粘り気が強い性質があります。一方、「長芋」は中国原産で、日本では畑で栽培されています。自然薯と比べると水分が多く粘り気が弱いため、シャキシャキとした食感が楽しめる短冊切りの形で食べられることが多いようです。

とろろには消化酵素であるアミラーゼなどが多く含まれているため、米などでんぷんを含む食材の消化を助ける働きがあり、整腸作用や滋養強壮の効果があるとされています。お節料理のご馳走に疲れた胃をいたわる効果もあるようですので、食べてみてはいかがでしょうか。



12月のふきとり検査結果

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

ふきとり検体	検査項目	検体数	検査結果	目標値達成検体数
まぐろ体表	生菌数	24	(10 万個未満/100cm ²) : 24	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²) : 23 (1 万個以上/100cm ²) : 1	23



違反・不良食品等指導状況

1 2 月は表示不備食品 1 件、取扱い不良食品 5 件、有毒・有害食品 1 件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	1 魚介類加工品×1	5 生食用鮮魚介類×1 冷凍食品×1 冷凍ゆでがに×3	1	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

<https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kanshi/index.html>