



# 食品監視センターだより(第192号)



こんにちは。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。

いよいよ3月、弥生。草木がだんだん芽吹く月の到来です。外はまだまだ寒い日も多いですが、それでも寒い日と暖かい日を繰り返しながら、だんだん春が近づいてきていることを感じられるようになってきました。

仙台市中央卸売市場には、春の訪れを知らせる魚「春告魚」が入荷しています。

春告魚と言えば、かつては、春に産卵のために北海道沿岸に集まり港を賑わせていた「鯧（ニシン）」でした。鯧の塩焼きはホロホロとして身だけでなく、プチプチした食感の卵やトロリとした白子も大変美味です。しかし、現在は鯧の漁獲高が減少し、「メバル」が春告魚と呼ばれるようになってきました。その他にも、瀬戸内海では、春になると産卵のためにたくさんやってくる「鯖（サワラ）」が、その字のとおり春の訪れを告げる魚であり、これ以外にも日本各地に「春告魚」と呼ばれる魚がいます。

みなさんも、身近なものから春を探してみてもいいかもしれません。



## 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	スナップエンドウ（愛知県産）、ごぼう（青森県産）、かぶ（千葉県産）、ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（イスラエル産）、ロメインレタス（茨城県産）、菜の花（香川県産）、金柑（宮城県産）、スウィーティー（イスラエル産）、レモン（アメリカ産）、小松菜（宮城県産）、山うど（秋田県産）、馬鈴薯（鹿児島県産）、土佐文旦（高知県産）、八朔（広島県産）、法蓮草（宮城県産）、人参（茨城県産）、ブロッコリー（香川県産）、生姜（中国産）、デコボン（熊本県産）
野菜・果物	防ばい剤	4	0	ネーブルオレンジ（アメリカ産）、グレープフルーツ（イスラエル産）、スウィーティー（イスラエル産）、レモン（アメリカ産）
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	13	1 ※1	荻浜湾×4、宮城県海域×2、宮城県中部海域×2、石巻湾中央部×2、女川湾×2、宮城県海域 9
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテ貝（北海道根室海峡、噴火湾西部）
魚介加工品（魚卵）	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、発色剤（亜硝酸根）	6	0	
鯨ベーコン・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）	4	0	
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※2
魚		8	0	

※1 2月26日に収去検査を行った4検体のうち1検体がノロウイルス陽性でした。採取海域：荻浜湾

※2 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



## 181 時間目：「鮪（マグロ）」

お寿司のネタの彩りとしても欠かせないマグロ。流通形態で大きく冷凍マグロと生マグロに分けられます。冷凍マグロは近年、冷凍技術が進歩したことで、解凍した後お刺身でも美味しく食べられるようになりましたが、一度も凍らせていない生マグロはお刺身用としてより高い値段で取引されます。



全国有数の漁港を近くに持つ仙台市中央卸売市場は、この生マグロの取扱量が多く、専用の低温売場を備えており、連日、世界中から集められたマグロが競りにかけられています。（写真）入荷した生マグロは大切に取り扱いわれて東北各地に出荷されていきます。

このマグロ、漁獲方法はいくつかの種類があります。一本釣りは新年の初競りで名を馳せる津軽海峡のマグロ漁の方法の一つとして知られています。日本は古来からマグロを食糧資源として利用してきましたが、日本で江戸時代に始まったとされる延縄（はえ縄）漁は、数十キロから100キロメートルにもなる長い幹縄に一定間隔で針のついた枝縄をつけた漁具を使う漁法です。これらの漁法は、マグロの傷みが少ないためお刺身用として消費されるマグロの漁法に適しています。沿岸に回遊してくる魚をねらって固定して仕掛ける定置網漁でもマグロが漁獲されることがあります。

この他、大きな円形の網で魚群を包み込むように文字どおり一網打尽にする巻き網漁があります。この漁法は一度に獲れる反面、だんだん狭くなる網の中でマグロが暴れて傷つきやすいため、あまり刺身用には向かないとされています。

美味しいマグロですが、このうち一番高価なクロマグロは、近年資源の減少が顕著となり、国際的な枠組みでの資源管理が始まっています。日本でもクロマグロについて2015年からサイズ毎に漁獲上限の設定が開始され、さらに2018年には法\*により総漁獲可能量を設定する対象魚種に加えられ、資源管理されています。

本年5月、新しい年号が始まりますが、次の時代でも安定して美味しいクロマグロが食べられるようになるといいですね。

※海洋生物資源の保存及び管理に関する法律



## 2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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

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	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 <sup>2</sup> ): 23 (10万個以上 100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 21 (1,000個以上 1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 3 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	21



## 違反・不良食品等指導状況

2月は、2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		
		件数	品名	件数	品名	魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	1	冷凍食品×1	0	—	0	0	0
	市場外	1	そうざい×1	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>