



# 食品監視センターだより(第202号)

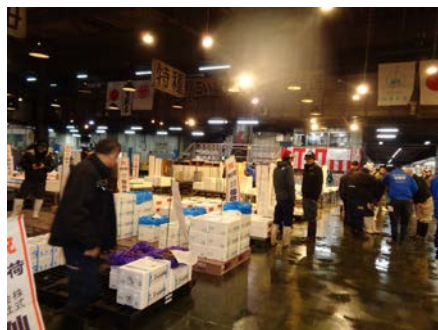


新年明けましておめでとうございます。こちらは仙台市中央卸売市場内で食の安全を守る食品監視センターです。

仙台市中央卸売市場本場では今年も1月5日に業務開始式が行われ、新年の業務がスタートしました。売り場には「祝初荷」ののぼり旗が立ち並び、正月の華やかな雰囲気の中威勢の良い掛け声が飛び交いました。

さて、今年の子(ねずみ)年。ねずみは子供をどんどん産んで増やしていくことから「繁栄」の象徴とされ、子年は上げ相場になると言われています。東京オリンピック・パラリンピックも開催されますので、活気のある一年になるとよいですね。

食品監視センター職員一同、市場関係者の協力のもと、今年も引き続き当市場を流通する食品の安全確保に努めていきたいと思っております。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	舞茸(新潟県産)、せり(宮城県産)、オクラ(タイ産)、アスパラガス(メキシコ産)、晩白柚(熊本県産)、レタス(宮城県産)、ブロッコリー(宮城県産)、春菊(宮城県産)、エリンギ(新潟県産)、金柑(宮崎県産)
乾燥果実・野菜水煮	二酸化硫黄	4	0	あんぼ柿×2、れんこん水煮、筍水煮
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	4	0	女川湾、荻浜湾、宮城県海域 8、宮城県海域 3
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	6	0	
魚介加工品(酢だこ)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、合成着色料	3	0	
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 : <https://www.city.sendai.jp/shokuhin/kurashi/anzen/ese/kensa/shokuhin.html>



191 時間目：りんごの蜜

皆さんはりんごを剥いたとき、蜜が入っていてアタリだ！とか、蜜が入っていないとハズレだと思ったことはありませんか？これは本当なのでしょう？

まず、りんごにはもともと蜜が入る品種と入らない品種があります。

蜜が入る品種としては「ふじ」、「北斗」、「こうとく」など、蜜が入らない品種としては「つがる」、「王林」、「シナノスイート」などが知られています。

そして蜜が入っているからおいしいとか入っていないからおいしくないという事ではなく、品種によって異なり、蜜が入っていても十分完熟しておいしいりんごも多くあるという事です。

では、なぜ蜜が入る品種では蜜入りの方がよりおいしいといわれ、消費者に人気があるのでしょうか？そもそも蜜自体はおいしいのでしょうか？

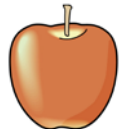
その蜜の正体は、はちみつ！ではなく、ソルビトール（別名ソルビット、グルシトール）と呼ばれる糖アルコール（糖が還元されたもの）の一種です。実はこのソルビトール、甘さはショ糖の 60～70%程しかありません。

もともと、りんごは太陽の光を葉で受け、光合成によりでんぷんを作りだします。このでんぷんを輸送しやすいソルビトールに変えて果実の方へ送り届けるのです。これが果実の成長に伴い、果実の中で果糖やブドウ糖、さらにはショ糖に変化し、甘くなっていきます。

そして、十分成熟するとソルビトールは糖に変わるのを止めてしまい、そのままの状態です。果実の中にたまっていきます。このソルビトールは水分を多く保持して半透明部分を作り出します。これが「蜜」と呼ばれるのです。

つまり、蜜入りりんごの「蜜」は、それ自体がおいしいというよりは、りんごがちゃんと完熟して食べごろであるという事の証なのです。そのため蜜入りりんごはよりおいしいといわれるのです。

りんごにはいろいろな品種があり、赤いもの、黄色いもの、甘いもの、酸っぱいもの、瑞々しいもの、味の濃いもの等々、それぞれ様々な特徴を持っているのでいろいろ食べ比べて自分好みのりんごを探してみるの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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

12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
マグロ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 23 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1 (1万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0	23

違反・不良食品等指導状況

12月は違反・不良食品等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

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