



食品監視センターだより(第203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。

2月の行事と言えば節分、「鬼は外～」の声とともに豆まきを楽しまれた方もいらっしゃると思います。ところで豆まきの「豆」として皆さんが思い浮かべるのはどんな豆でしょうか？どうやら地域によって「大豆」と「落花生（ピーナッツ）」に大きく分かれるようです。関東以西の地域では炒り大豆が主流である一方、北海道・東北・信越といった雪の多い地域では殻付き落花生をまくことが多いとされます。殻付き落花生のほうが降り積もった雪の中から拾いやすい、片付けに手間がかからない等の理由によるものと言われています。昔からの風習にも地域性が表れていて興味深いものですね。

暦の上では春でもまだまだ寒いこの時期、インフルエンザウイルスやノロウイルスといったウイルスの感染に十分注意しなければなりません。手洗いを徹底し、睡眠や休息をしっかりとって身体をウイルスから守りましょう。



1月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	産地・採取海域等
野菜・果物	残留農薬	15	0	ゆき菜（宮城県産）、カリフラワー（栃木県産）、いんげん（オマーン産）、ぼんかん（熊本県産）、苺（宮城県産）、菜の花（香川県産）、長芋（青森県産）、長ねぎ（福島県産）、かぶ（栃木県産）、いよかん（愛媛県産）、スナップエンドウ（愛知県産）、玉ねぎ（北海道産）、グレープフルーツ（イスラエル産）、セロリ（香川県産）、あさつき（福島県産）
果物	防ばい剤	1	0	グレープフルーツ（イスラエル産）
落花生	総アフラトキシン	4	0	原産国：中国×4
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	10	1	荻浜湾×2、女川湾×2、石巻湾西部、志津川湾×3、石巻湾中央部×2 ※1
養殖魚	動物用医薬品	4	0	カンパチフィーレ（鹿児島県産）、マダイ（愛媛県産、三重県産、熊本県産）
野菜・果物	放射性物質検査	8	0	※2
魚		4	0	

※1 1月14日収去の生かき（志津川湾海域）1件について、下記の違反がありました。

食品衛生法第11条第2項違反（成分規格不適合）…E.coli 最確数 330/100g（基準：230/100g以下）

当該違反品について回収指示及び関係流通先の調査を行うとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。

※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>



1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

1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 ²): 24 (10万~100万個未満/100cm ²): 0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 24 (1,000個以上1万個未満/100cm ²): 0 (1万個以上/100cm ²): 0	24



今月の豆知識のお時間



192時間目：ほうれんそう

ほうれんそうには、大きく分けると東洋種と西洋種の2系統があります。

東洋種は日本には16世紀ごろに中国から渡来したとされています。一方、西洋種は幕末から明治初めにかけて欧米から導入されました。日本では食味において東洋種が好まれたため、西洋種は当初普及が進まなかったようです。

その後大正末期から昭和初期にかけて西洋系と東洋系の交雑種が育成され、各地に広がりました。東洋種の旬は冬ですが、第二次大戦後に栽培の周年化が進められる中で、暑い時季の栽培にも適し、収量性が高い西洋種や交雑種が盛んに栽培されるようになりました。現在は東洋種と西洋種の間接的な性質を持つ交雑種が生産の主流となっています。

今では希少になった東洋種ですが、山形県村山地域では「山形赤根」という品種が現在も伝統野菜として栽培され、人気を博しています。

東洋種はあく（シュウ酸）が少なく、歯ざわりがよいことが特徴です。一方西洋種はあくが強く、あっさりした日本料理には不向きですが、炒め物などには比較的向いています。

一般に、ほうれんそうにはカリウムやカルシウム、鉄、カロテン、ビタミンC、葉酸が豊富に含まれており、特にビタミンCは、冬どりのほうれんそうには夏どりのものに比べて約三倍も豊富に含まれるなど、冬どりのものは特に栄養価が高いと言えます。

現在は一年を通して味わえる身近な食材のほうれんそうですが、旬のこの時期に、品種による食感の違いなども楽しみながら味わってみてはいかがでしょうか。

出典：旬の食材 秋・冬の野菜（講談社、2004年）など



違反・不良食品等指導状況

1月は収去検査において1件の法違反事例（食品衛生法第11条第2項違反）があり、回収指示及び関係自治体への通報等の対応を行いました。また、表示不備食品1件の改善を指導しました。

	発見 場所	表示不備食品		規格基準等 違反食品		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	1	生かき×1	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022-232-8134 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>