



食品監視センターだより(第206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。

春の味覚のひとつ、山菜。場内でも多く見られるようになりましたが、自分で植物を採取する場合は注意が必要です。

例年、春先から初夏にかけて有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しており、特にスイセンの葉（毒）は要注意です。自宅の庭等でスイセンを観賞用として栽培していたり、自生していたものを、ニラと誤って喫食したことによる食中毒が多発しています。

食用と確実に判断ができる植物以外は絶対に「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」ようにしましょう。家庭菜園を楽しむ際には、食用と間違えやすい植物を植えない、もしくは食用植物と有毒植物をしっかりと分けて植えるなど、間違いを防ぎましょう。

間違えやすい有毒植物はスイセンの葉以外にも、バイケイソウやイヌサフランなどがあります。仙台市ホームページでも紹介していますので、ご覧ください。

仙台市ホームページ [山菜と有毒植物]

URL : <http://www.city.sendai.jp/sekatsuese-shokuhin/kurashi/anzen/ese/shokuchudoku/sansai.html>



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	アスパラガス（山形県産）、きゅうり（宮城県産）、トマト（熊本県産）、なす（高知県産）、にんじん（徳島県産）、ねぎ（埼玉県産）、オクラ（フィリピン産）、かぼちゃ（ニュージーランド産）、いちご（宮城県産）、ぶどう（チリ共和国産）
野菜水煮	漂白剤	4	0	ぜんまい水煮、たけのこ水煮×2、れんこん水煮
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ（三重県産、愛媛県産×2）、カンパチ（鹿児島県産）
魚介加工品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	3	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテ貝（陸奥湾東部、岩手県中部）
野菜・果物	放射性物質検査	4	0	※
魚		8	0	

※ 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>



4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

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	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 (10万個以上 100万個未満/100cm ²):0	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²):17 (1,000個以上 1万個未満/100cm ²):6 (1万個以上/100cm ²):1	17



今月の豆知識のお時間



195時間目：ソラマメ

ソラマメは、マメ科ソラマメ属の植物です。北アフリカ原産の一・二年生植物で、もっとも栽培の歴史の古い豆の一つとして古代エジプトや西アジアで栽培されていたといわれています。日本に伝えられた時期は諸説あるようですが、17世紀頃の日本の文献からソラマメの名をみることができます。

ソラマメは漢字で「空豆」「蚕豆」とも書きます。和名の由来は諸説ありますが、「空豆」といわれるのは、実が未熟なうちは空に向かって育っていく様を表したことから。また、「蚕豆」の字が当てられているのは、蚕を育て始める時期に実ることや鞘の形が蚕に似ているからなどと言われています。

ソラマメの主な産地は、九州の鹿児島、千葉や茨城です。その他、寒さにも比較的強いことから宮城も含め全国で栽培されています。

ソラマメの旬は4~6月で「ソラマメがおいしいのは3日間だけ」と言われるぐらい鮮度落ちが早いので収穫後は出来るだけ早く使い切るほうがよいそうです。鞘をむくとすぐに皮が硬くなるので調理直前に取り出して、そのまま塩ゆでや揚げ物などの様々な調理方法で楽しむことができます。乾燥していない生のソラマメは、野菜として扱われますが、野菜としては水分が少ない分だけ、各栄養素も豊富に含まれています。

これからの時期、初夏の代表的な味覚であるソラマメを様々な調理方法で美味しく召し上がってはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

4月は表示不備食品4件、取り扱い不良食品1件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	3 そうざい×1 魚介類加工品×2	1 魚介類加工品×1	0	0	0
	市場外	1 生食用鮮魚介類×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>