



# 食品監視センターだより(第211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。

10月に入り、すっかり秋めいてきましたが、季節の変わり目は気温の変化が大きく、体調を崩しやすくなる時期でもあります。無理のない範囲で体を動かしたり、しっかり休息を取りながら、これからの寒くなる季節に向けて体調を整えておきたいですね。

運動や休息に加えて、様々な食品をバランスよく食べることも重要です。特に旬の食材は、美味しいだけでなく、栄養価も高くなるとされていることから、様々な食品をできるだけ旬の時期に食べることをおすすめします。戻りカツオやサンマ、牡蠣、白菜、せり、いちじく、梨など、宮城県内ではこの時期、水産物から野菜・果物まで、豊富な種類の食材を味わうことができます。流通の発達により、現在は様々な産地の食材を手軽に食べることができますが、時には身近な地域にも目を向けて、地元で採れる旬の食材をその季節に楽しんでみてはいかがでしょうか。

## 9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	6	0	かんしょ(茨城県産)、なす(宮城県産)、れんこん(茨城県産)、りんご(山形県産)、グレープフルーツ(南アフリカ産)、レモン(チリ産)
野菜・果物	防ばい剤	2	0	グレープフルーツ(南アフリカ産)、レモン(チリ産)
魚介加工品 (しらす、小女子)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	4	0	
魚介加工品 (刺身同等品)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	2	0	
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	1	0	
冷凍食品 (生食用冷凍鮮魚介類)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	1	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ	1	0	
鯨肉ベーコン	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	
鯨肉ベーコン	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、発色剤(亜硝酸根)	1	0	
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)	2	0	
魚卵	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、発色剤(亜硝酸根)	6	0	
近海魚	総水銀	5	0	ヒラメ、ホウボウ、ニベ、マダイ、マアジ(全て宮城県沖産)
野菜・果物	放射性物質検査	4	0	※1
魚		8	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>



## 9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>

腸炎ビブリオ 陰性

9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 (10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1	23
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24	24
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



## 今月の豆知識のお時間



200時間目：ごぼう

ごぼうは、キク科ゴボウ属に分類される作物で、一般的に食べられているのは「滝野川ごぼう」という品種の系統です。この他に主に葉を食べるための品種である「越前白茎ごぼう」や直径10cm以上にもなる「大浦ごぼう」と呼ばれる品種もあります。

ごぼうは一年中店頭に並びますが、旬は11月~1月ごろです。また、春先から初夏にかけて出回る「新ごぼう」は冬のごぼうよりも一回り小さく、柔らかく香りも良いのが特徴です。

ごぼうの原産地は中国、ヨーロッパ、シベリアあたりで、日本には平安時代に中国から薬草として渡来したと言われています。

その後、日本では食用作物として栽培されるようになりましたが、海外ではあまり食用にされることは無く、ごぼうを日常的に食用にしている国は日本だけと言われています。日本人の嗜好や和食との相性が良かったのかもしれませんね。

ごぼうはアクが強い野菜で、切ったら変色を防ぐため酢水にさらすなど、下処理が調理のポイントになります。

ここで、アクについての雑学を紹介します。ごぼうとこんにゃくを一緒に調理するとこんにゃくが緑色に変色することがあります。これは、ごぼうに含まれるクロロゲン酸というポリフェノールの一種がこんにゃくに含まれる成分と反応して、変色したためです。変色しても体に有害なものではなく、アク抜きをすることで変色を抑えることができます。

食物繊維が豊富で、その独特の香りと食感がクセになるごぼう。これから旬を迎えるので味わってみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

9月は表示不備食品2件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品		取り扱い不良食品		有毒・有害食品		
						魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	2	冷凍食品×2	0	—	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 022-232-8155 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>