



食品監視センターだより(第212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。

例年、11月は12か月の中で平均気温がもっとも変化する月となっていますが、特に今年は夏が暑かったため、より一層季節の移ろいの速さに驚いている方もいらっしゃるのではないのでしょうか。

仙台市中央卸売市場にもキノコや大根、マガキなどの鍋物に合う食材が続々入荷しています。実りの秋を迎え、キノコ狩りのシーズンにもなり食の楽しみを与えてくれる一方で、毒キノコの誤食による食中毒も後を絶ちません。食用のキノコと確実に判断できないキノコは、絶対に取らない！食べない！人にあげない！ようにしましょう🍄🍄🍄

また、気温が下がり、空気が乾燥すると流行するのがインフルエンザやノロウイルス。基本となる予防方法は「手洗いの徹底」です。帰宅時、調理の前や食事の前、トイレの後など、忘れずに石けんを使って手を洗いましょう。手に付着したウイルスをしっかりと落とすためには「二度洗い」をすることをおすすめします。

気温の変化が大きく体調を崩しやすい時期ですので、おいしい食事を楽しみ、栄養をしっかりとっていきましょう。



10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	8	0	ごぼう(青森県)、さといも(宮城県産)、みずな(宮城県産)、はくさい(宮城県産)、にら(宮城県産)、かき(和歌山県産)、日本なし(宮城県産)、みかん(長崎県産)
養殖魚	動物用医薬品	4	0	カンパチ(高知県産)、マダイ×3(三重県産、愛媛県産×2)
魚すり身	不揮発性アミン類(ヒスタミンなど)	2	0	
魚介加工品(塩辛)	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	4	0	
冷凍ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
ゆでがに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
そうざい(ゆでがに)	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	1	0	
ゆでだこ	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ	2	0	
野菜・果物	放射性物質検査	5	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>



10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

腸炎ビブリオ 陰性

10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 ²): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 16 (1,000~1万個未満/100cm ²): 5 (1万個以上/100cm ²): 3	16



今月の豆知識のお時間



201 時間目：ボラ

出世魚として代表的なものに「ブリ」や「スズキ」などがありますが、「ボラ」もまた成長とともに呼び名が変わり、お食い初めや豊漁祈願に用いられる縁起の良い魚とされてきました。呼び名は地域によって若干異なりますが、ハク（稚魚）、オボコ（3~18 cm）、スバシリ（10 cmくらいまで）、イナ（18~30 cm）、ボラ（30 cm以上）、トド（50 cm以上）と変わります。行き着くところという意味で用いられる「とどのつまり」という言葉は、ボラが最後にトドと呼ばれることから、ボラが行き着くところが語源になっています。

ボラの眼は脂瞼（しけん）という透明な脂質の膜で覆われ、冬になるとこの脂瞼が発達し、あまり目が見えなくなるとも言われています。ボラの旬はまさにこの時期。一般的に泥臭いイメージがありますが、冬のボラは脂がのり臭みも少なく、刺身にしてもフライにしても、おいしく楽しむことができます。

また、ボラの卵巣を塩漬けにして乾燥した「からすみ」は珍味として有名です。その歴史は古く、古代ローマ時代から地中海沿岸で食べられており、日本には約400年前に中国を経由して長崎に伝わったとされています。

ボラにはもう一つ珍味があることをご存じですか。ボラは泥ごとエサを食べ、不必要な泥を体外に排出するために、胃の出口である幽門部の筋肉が肥厚してそろばん玉のようになっています。「ボラのへそ」と呼ばれ、コリコリとして鶏の砂肝に似た歯ざわりがあります。

旬のボラそれからめったに出会えない珍味、機会があればぜひ食べてみたいですね。



違反・不良食品指導状況

10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 そうざい×1 冷凍食品（生食用）×1	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>