



食品監視センターだより(第215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。

まだまだ冬の寒さが続きますが、暦の上では2月から春となります。節分は、この冬と春を分ける日のことを指しています。節分といえば2月3日のイメージがありますが、暦のずれにより今年は2月2日とのこと。節分が2月2日になるのは明治30年以来、124年ぶりとのこと、とても珍しい年ですね。また、来年の節分は2月3日に戻りますが、今世紀末までは節分が2月2日になる頻度が高いそうです。

暦上は春とはいえ、寒さ厳しいこの季節、水は冷たく手洗いがおろそかになってしまいがち。お湯でしっかり手を洗い、引き続きウイルスの感染予防に努めましょう。



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	19	検査中	にんじん(千葉県)、レタス(香川県)、しょうが(中国)、みかん(静岡県)、きゅうり(高知県)、小かぶ(千葉県)、たまねぎ(中国)、いよかん(愛媛県)、はっさく(和歌山県)、トマト(熊本県)、セロリ(茨城県)、かんしょ(千葉県)、レモン(アメリカ)、スウィーティ(イスラエル)、はくさい(茨城県)、ばれいしょ(北海道)、りんご(青森県)、オレンジ(オーストラリア)、バナナ(フィリピン)
果物	防ばい剤	4	0	レモン(アメリカ)、スウィーティ(イスラエル)、オレンジ(オーストラリア)、バナナ(フィリピン)
落花生	総アフラトキシン	2	0	原産国：中国×2
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	9	0	荻浜湾×2、石巻湾中央部×3、石巻湾西部×2、志津川湾、牡鹿南
養殖魚	動物用医薬品	4	0	マダイ×3(三重県、愛媛県×2)、ハマチ(鹿児島県)
野菜・果物	放射性物質検査	6	0	※1
魚		5	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>



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	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 23 (1,000個以上1万個未満/100cm ²): 1	23



今月の豆知識のお時間



204 時間目：ホッキガイ

東北地方や北海道の冬から春の味覚として名高いホッキガイ。正式には和名でウバガイといいます。寿命は長いもので30年以上と貝類の中では長生きで、ウバガイ(姥貝)という名前が、この特徴からつけられたという説もあります。成長は遅く、殻の長さが7~8cmになるのに5~10年、10cmになるのには20年かかるといわれています。

身の鮮やかな赤と白のコントラストが印象的ですが、この赤い部分は生の状態では灰色や紫褐色をしています。赤のイメージが強い人は、初めて生のホッキガイの身を見ると驚くかもしれません。一般に刺身として売られている商品の多くはボイル済みですが、生の状態を刺身にしたものは、独特の風味や食感を楽しむことができます。また、生のものを数秒間湯通しすると、色が鮮やかになるとともに甘みが引き立つといわれています。新鮮なホッキガイを手に入れた際は、生の刺身や湯通しを味わってみるのもよいでしょう。

刺身や湯通しの他にも、フライ、バター焼き、酢の物、鍋物など様々な調理法を楽しむことができます。なかでも当地宮城県でホッキガイが多く水揚げされる南部の巨理地域では、醤油ベースのタレで煮て、その煮汁で炊き込んだご飯の上に身をのせた「ほっきめし」が郷土料理として親しまれています。

ホッキガイは12月から3月にかけて多く出回ります。この時期にホッキガイで食卓を彩ってみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品等指導状況

1月は表示不備食品 1 件、取り扱い不良食品 1 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		
		1	生かき×1	1	生かき×1	魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	1	生かき×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 022-232-8155 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>