

# 食品監視センターだより (第218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。

採れたての山菜を食べることは春の楽しみのひとつです。その一方で残念ながら、山菜と誤って有毒植物を食べることによる食中毒が毎年のように発生しており、注意が必要です。

有毒植物の他にも、この時期に注意が必要な自然毒による食中毒の一つとして、貝毒による食中毒があります。貝毒による食中毒の原因食品として、二枚貝類が挙げられます。元々二枚貝自体は無毒ですが、餌として摂取した有毒プランクトンによって毒化した二枚貝を人が食べることによって食中毒が起きます。貝毒の種類はいくつかありますが、日本では麻痺性貝毒と下痢性貝毒による食中毒の発生が報告されています。貝毒の発生時期は海域によって異なり、宮城県では1～6月頃にかけて麻痺性貝毒が、6～8月頃にかけて下痢性貝毒が検出される傾向があります。

お店などで販売されている二枚貝は、生産地において定期的に貝毒検査を実施し、さらに、規制値を超える二枚貝が流通しないよう行政も監視を行っているため、安心して食べることができます。ただし、潮干狩りなど自分で二枚貝を採って食べる際は、各自治体が公開している貝毒に関する情報をチェックするなど、安全な海域のものであることを確認してから食べるようにしましょう。



## 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
そうざい	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	6	0	
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ホタテガイ（根室海峡）、カキ（志津川湾）
魚	放射性物質検査	4	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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

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 <sup>2</sup> ): 22 (10万個以上 100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 2	22
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 22 (1,000個以上 1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 2	22



## 今月の豆知識のお時間



### 207 時間目：山葵（ワサビ）

独特の風味や辛味が特徴的なワサビは、刺身や蕎麦などの薬味として、私たちにとってなじみ深い食品です。分類上はアブラナ科ワサビ属の多年草で、学名を *Eutrema japonicum* (Miq.) Kiudz. といい、数少ない日本原産の野菜の一つです。

日本人とワサビのかかわりは古く、平安時代の文章にその記述がみられますが、当時は貴重品だったようです。現在のように一般的に食べられるようになったのは江戸時代からで、江戸の寿司屋や蕎麦屋がワサビを使い、そこから庶民に広がったといわれています。

栽培されるワサビは、清涼な流水で栽培される水ワサビ、畑で栽培される畑ワサビがあります。水ワサビの産地として有名なのは静岡県、長野県で、畑ワサビの生産量が多いのは岩手県です。ワサビは根茎の他にも茎や葉、花も食べることができ、根茎は一年中市場に出回りますが、花は1月から4月ころまでが旬で、春の味覚として楽しまれています。

また、ワサビは日本全国の山間部に自生していますが、過去に市内で有毒植物のドクゼリを野生のワサビと間違えて採取し、すりおろして喫食し、食中毒になった事例がありますので注意が必要です。

ワサビは、鼻にツンとくる独特な辛味が特徴的ですが、その成分はアリルイソチオシアネートと呼ばれる物質です。この物質は元々ワサビには含まれていませんが、すりおろしたときにワサビの細胞に含まれているシニグリンという物質と酵素が反応して生じます。このため、ワサビは目の細かいおろし具でゆっくりとすりおろすことで、シニグリンと酵素が十分に反応してアリルイソチオシアネートが生じ、辛味が出てきます。ただし、アリルイソチオシアネートは揮発性のため、時間を置きすぎるとせっかくの辛味が少なくなってしまうので注意が必要です。

これから暑くなる季節となりますが、「和食の名わき役」ワサビの清々しい風味と辛さで食事を楽しんでみてはいかがでしょうか。



## 違反・不良食品指導状況

4月は表示不備及び取り扱い不良食品はありませんでした。

◇◇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>