

食品監視センターだより（第269号）

令和7年8月号



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。

8月6日から8日にかけて、東北を代表する祭りのひとつである仙台七夕まつりが開催されます。仙台では、江戸時代にはすでに庶民の間でも手芸の上達や豊作を祈る行事として七夕が行われていました。明治期以降衰退していましたが、昭和に入り商家の人々が中心となって、豪華な七夕飾りを復活させるとともに、飾りつけコンクールを旧暦7月7日の七夕行事の月遅れである新暦8月6日から8日に開催したことが、現在の仙台七夕まつりへとつながっていったそうです。

さて、仙台七夕まつりには、「開催期間中1日は雨が降る」というジンクスがあると言われています。昨年の七夕まつり期間中にも、雷雨となった時間帯がありました。七夕の日に降る雨は、織姫と彦星の流す涙になぞらえて「催涙雨（さいるいう）」と呼ばれます。今年は雨が降らないように祈りながら、伝統の夏祭りを楽しみたいですね。



7月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
野菜・果物	残留農薬	8	検査中	きゅうり（宮城県産）、たまねぎ（宮城県産）、とうもろこし（岩手県産）、ピーマン（岩手県産）、ししとう（宮城県産）、メロン（山形県産）、バナナ（フィリピン産）、レモン（チリ産）
野菜・果物	防ばい剤	1	検査中	レモン（チリ産）
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	
加熱後摂取冷凍食品（加熱後凍結）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	うなぎ白焼
無加熱摂取冷凍食品	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	1	0	うなぎ蒲焼
加熱後摂取冷凍食品（凍結前未加熱）	生菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌	1	0	うなぎ蒲焼
うなぎ蒲焼・白焼	動物用医薬品	3	0	
うに	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ最確数	1	0	
生食用岩がき	生菌数、E.coli 最確数	2	0	徳島県鳴門海域、秋田県北部能代
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ×2（北海道網走中部、宗谷北部）
近海魚	総水銀	5	0	マダイ（宮城県沖産）×2、キツネメバル（宮城県沖産）、ホウボウ（宮城県沖産）、マサバ（宮城県沖産）
魚	放射性物質	8	0	シログチ（宮城県沖産）、サワラ（宮城県沖産）、トビウオ（岩手県沖産）、マアジ（三陸南部沖産）、ホウボウ×2（宮城県沖産、岩手県沖産）、ウマツラハギ（宮城県沖産）、ヤナギムシガレイ（宮城県沖産）
野菜・果物	放射性物質	2	0	もも（福島県産）、トマト（福島県産）



7月の検査結果

7月はマグロ売場でマグロ体表のふきとり検査を行いました。

マグロ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

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
マグロ体表	生菌数	24	(10 万個未満／100cm ²) : 22 (10 万～100 万個未満／100cm ²) : 2 (100 万個以上／100cm ²) : 0	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満／100cm ²) : 14 (1,000～1 万個未満／100cm ²) : 8 (1 万個以上／100cm ²) : 2	14
	腸炎ビブリオ	20	陰性 : 20	20



今月の豆知識のお時間



258 時間目：スイカ

夏の風物詩であるスイカは、南アフリカのカラハリ地域が原産です。エジプトで栽培化され、東南アジアを経て 11 世紀に中国に伝わりました。日本には、17 世紀前半に渡来したと言われています。

江戸時代末期には紀州スイカや三河スイカが栽培され、これら在来種が奈良にもたらされ権次スイカ（別名：黒皮スイカ）として知られました。明治時代になるとアメリカ・カリフォルニア大学から取り寄せたアイスクリームという品種（緑色無地で果肉が桃色）と権次スイカの自然交雑種である大和スイカが誕生しました。現在、日本で栽培されている品種はその流れを汲んでいます。

スイカの栄養価についてですが、利尿作用があるカリウムや赤肉品種ではカロテンとリコピンが豊富です。また、シトルリンというアミノ酸が含まれており、冷え性やむくみの改善、動脈硬化の抑制にも効果があるとされています。

スイカを選ぶ際、叩いて音を確認する方もいると思いますが、音での鑑定は確実性がないようです。スイカは、果肉の赤がきれいで黒い種が多いものが美味しいとされていますので、カットされたものを選ぶ際の参考にしてみてください。



違反・不良食品指導状況

7 月は 1 件の表示不備食品の指導を行いました。

	発見 場所	表示不備食品		取扱い 不良食品		規格基準等違反食品		有毒・有害食品		
								魚介類	植物	その他
発見・ 指導件数	市場内	1	魚介類×1	0	—	0	—	0	0	0
	市場外	0	—	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 FAX：022-232-9005

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>

