

# 食品監視センターだより (第274号)

令和8年1月号



新年あけましておめでとうございます。こちらは仙台市中央卸売市場で食の安全を守る食品監視センターです。

市場では1月5日に業務開始式が行われ、売り場には「祝初荷」ののぼり旗が並び、新しい年の幕開けを感じる華やかな雰囲気になりました。

さて、今年は午（うま）年です。古来より馬は、人や物を運ぶ力強い存在として、農耕や交通に欠かせない動物でした。その俊敏さや持久力から「前進」「飛躍」の象徴ともされ、縁起の良い干支の一つです。午年には「勢いよく駆け抜ける」という意味が込められており、地域経済や市場の活性化にとっても希望を感じる年といえるでしょう。

仙台市では、賑わいづくりや交流人口の拡大に向けたまちづくりに取り組んでおります。私たち食品監視センターも、こうした動きに合わせて、市場関係者の皆様と協力し、より一層、安全な食品の提供を支えてまいります。

本年も皆様の変わらぬご理解とご協力をお願い申し上げますとともに、午年の勢いにあやかり、皆様にとって健やかで実り多い一年となりますよう心より祈念いたします。



(市場内で撮影)



## 12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   | 0     | チンゲンサイ（宮城県産）、春菊（宮城県産）、人参（千葉県産）、キャベツ（千葉県産）、にんにく（青森県産）、小かぶ（千葉県産）、りんご（岩手県産）、メロゴールド（アメリカ産） |
| 野菜・果物     | 防ばい剤                          | 1   | 0     | メロゴールド（アメリカ産）  |
| 乾燥果実・野菜水煮 | 二酸化硫黄                         | 4   | 0     | あんぼ柿、れんこん水煮、たけのこ水煮×2   |
| 無加熱摂取冷凍食品 | 生菌数、E.coli最確数、ノロウイルス          | 1   | 0     |  |
| 冷凍ゆでがに    | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌              | 4   | 0     |  |
| 魚肉ねり製品    | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸        | 2   | 0     |  |
| 魚肉ねり製品    | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、ソルビン酸、合成着色料  | 2   | 0     |  |
| 酢だこ       | 生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、合成着色料 | 3   | 0     |  |
| 魚         | 放射性物質                         | 4   | 0     | ゴマサバ（三陸南部沖）、サワラ（宮城県沖）、イシガレイ（宮城県沖）、ミギガレイ（福島県沖）  |



## 12月のふきとり検査結果

マグロ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>

12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。

| ふきとり検体 | 検査項目 | 検体数 | 検査結果   | 目標値達成<br>検体数 |
|--------|------|-----|--|--------------|
| マグロ体表  | 生菌数  | 24  | (10万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24<br>(10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 0<br>(100万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0   | 24           |
|        | 大腸菌群 | 24  | (1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 24<br>(10万~100万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 0<br>(100万個以上/100cm <sup>2</sup> ): 0 | 24           |



### 今月の豆知識のお時間



### 263 時間目：餅

1月は、正月のお雑煮や鏡餅など、餅を食べる機会が多い月です。餅が年中行事や冠婚葬祭など特別な時の食べ物とされているのはなぜなのでしょう。さまざまな説が唱えられていますが、そのうちの一つに、餅には霊力があり、もともとは神様に供えるためのものだったから、という説があります。昔の人は、餅の原料となる稲や米には生命力を強くする霊力があると考えており、米を加工して作られる酒や餅は、手をかける分霊力が増すとされていました。現代ではお金を渡すお年玉も、昔は年神様に供えた餅を家族に配り食べることで、年の初めに生命の更新をはかるという風習だったと言われていいます。

日本人にとって特別な存在だった餅ですが、ごはんやパンに比べてコンパクトで食べやすく、体のエネルギー源である糖質が豊富に含まれていること、腹もちが良いことから、現代では持久力を必要とするアスリートが試合前の食事に取り入れることもあるそうです。切り餅2個(約100g)でごはん一膳分(約150g)とほぼ同じカロリーと糖質が含まれているとのこと…。食べ過ぎには気をつけながら、お雑煮、あんこ、ずんだ、納豆など、いろいろな餅料理を楽しみたいですね。



## 違反・不良食品指導状況

12月は表示不備食品1件の改善を指導しました。

|             | 発見<br>場所 | 表示不備食品    | 取扱い<br>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・<br>指導件数 | 市場内      | 1  ゆでがに×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：022-232-8134 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>

