

食品監視センターだより (第 229 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。

少しずつ暖かくなり、各地で桜の開花が発表されています。日も長くなり、過ごしやすい気温になってきましたね。市場では山菜やシラウオなどの旬の食材が多く入荷し春の訪れを知らせてくれます。

さて新年度ということで、新しい環境での生活や仕事を始めた方も多いと思います。当センターも新体制となり、監視・指導を始めております。昨年度、改正食品衛生法が完全施行され、食品を取り扱う事業者の皆さんには、HACCP に沿った衛生管理を実施していただいております。衛生管理を実施する中で定期的に衛生管理計画を見直し、改善すべき点がある場合は随時計画の修正も行うようにしましょう。



3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
二枚貝	麻痹性貝毒	4	0	ホタテガイ（岩手県中北部海域×2） カキ（荻浜湾、宮城県中部海域）



3月のふきとり検査結果

3月は新型コロナウイルス感染対応業務優先のためふきとり検査は中止としました。





今月の豆知識のお時間



218 時間目： たけのこ

暖かい日が増えて草木も芽吹き出し、本格的な春の訪れを肌で感じられる季節になりました。この時期に旬を迎えるのがたけのこです。たけのこは竹の地下茎から伸びる若い茎です。スーパーなどでよく売られている大きいたけのこは中国が原産地で江戸時代に日本に伝わった「孟宗竹」です。このほか、市場に出回る量は少ないですが主に北日本で収穫されるネマガリタケもあります。ネマガリタケは孟宗竹に比べると細くて小さく、15cm~20cm 程度で収穫します。アクが少なく身が白くて風味がよいのが特徴です。山菜として人気のネマガリタケですが、山菜採りでクマと出会ったニュースを毎年耳にします。冬眠明けのクマは柔らかい山野草の芽を主に食べ、徐々に体力を回復します。クマは急に人と出会うと身を守るために人を攻撃することがあるので、山菜採りに行く時はクマ避け鈴やラジオなど音が出るもので人がいることを知らせましょう。



話をたけのこに戻すと、たけのこには独特のエグ味がありますが、これはシュウ酸などの成分で、収穫後時間が経つほどエグ味が増してきます。これを解決してくれるのが米ぬかです。米ぬかにはシュウ酸を吸着する働きがあるので、たけのこを料理するときには米ぬかと共に下茹でしてアク抜きをするとエグ味が取れて美味しくなります。うまみ成分のグルタミン酸、チロシン、アスパラギン酸や、ミネラル、食物繊維などの栄養素を含むたけのこ、薄味で調理し、たけのこご飯やたけのこ汁、天ぷらなどにして春の味を楽しみたいですね。



違反・不良食品指導状況

3月は表示不備及び取り扱い不良食品等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>