

食品監視センターだより (第 234 号)

令和4年9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。
 猛暑日と大雨を繰り返した今年の夏でしたが、少しずつ秋の気配を感じられるようになってきました。秋の楽しみの一つにきのこ狩りがあります。キャンプや山登りに出かけ、採ったきのこできのこ汁、なんて美味しそうですね。でも毒きのこには注意してください。毒きのこはカラフルな色や独特の形で見ると毒がありそうなものだけではなく、地味な色で美味しそうに見えるものでも猛毒を持つものがあります。ムキタケやヒラタケに似ているツキヨタケはその典型で、日本で最も食中毒事例の多いきのこです。食べられるかどうか迷った場合は食べないことが食中毒を防ぐうえで大切です。また、譲り受けたきのこでも食用と確実に判断できない場合は食べないようにしましょう。

きのこ狩りの心構えは、知らないきのこは「採らない」「食べない」「人にあげない」です。秋は食べられるきのこを美味しくいただきたいですね。



8月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
—	—	—	—	新型コロナウイルス感染症対応のため実施なし

8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/100cm²

大腸菌群 1,000 個未満/100cm²

8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/100 cm ²) : 1 (100 万個以上/100 cm ²) : 1	22
	大腸菌群	24	(1,000 個未満/100cm ²) : 19 (1,000~1 万個未満/100cm ²) : 3 (1 万個以上/100 cm ²) : 2	19
	腸炎ビブリオ	20	陰性 : 20	20



今月の豆知識のお時間



223 時間目：サケ

これからは秋鮭が旬の季節ですが、私たちが普段食べているサケにはいくつか種類があり、種類によって旬が異なります。

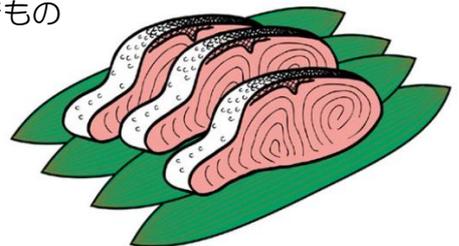
サケの中でも日本で最も親しまれている「白鮭」は漁獲される時期や場所によって呼び名が変わります。9月からが旬のものは「秋鮭」、ロシア北部で生まれ、5月～7月に北海道で漁獲されるものは「トキシラズ」と呼ばれています。秋鮭は海で成熟した個体が産卵のために生まれた川に戻ってきたところを漁獲したものです。一方、トキシラズは産卵前の海を回遊している若い個体を漁獲するため、卵や白子に栄養が取られず、脂肪分に富んでいることが特徴です。

その他には6月～8月が旬で、名前の通り鮮やかな濃紅色の身が特徴的な「紅鮭」、本来の旬は8月～10月ですが、養殖がしやすく年間を通して販売される「銀鮭」があります。銀鮭の養殖は特に宮城県で盛んで、国内の生産量の約9割を占めており、多くのブランド銀鮭が市場を流通します。

サケは鮮やかなオレンジ色の身が特徴的で、一見すると赤身魚のようにも見えますが、白身魚に分類されます。これは赤身・白身の分類は色の見た目ではなく、筋肉の質の違いによって分類されるためです。筋肉には持久力に優れた「遅筋」と瞬発力に優れた「速筋」の2種類があります。赤身魚であるマグロやカツオのような長距離を泳ぎ続ける回遊魚は遅筋が発達しており、この遅筋には酸素を貯蔵する役割を持ったミオグロビンという赤色の色素タンパク質が多く含まれています。そのため、効率的に酸素を供給することができ、持久力に優れます。それに対して、白身魚であるタイやヒラメは速筋を多く有しており、一つの海域にとどまって瞬時に素早い動きをするのに適しています。

では、なぜサケは赤に近い色をしているのでしょうか。それは、サケの身の色が赤身魚のミオグロビンとは異なり、エビやカニにも含まれるアスタキサンチンという赤い色素に由来しているからです。アスタキサンチンは藻類によって作られ、食物連鎖によってサケに濃縮されることで色が蓄積します。また、アスタキサンチンにはビタミンEの約100～1,000倍もの抗酸化力があるといわれ、眼精疲労を改善する効果や動脈硬化の予防効果があると言われています。

多くの食材が旬を迎える食欲の秋、旬の秋鮭を取り入れた料理を作ってみるのはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

8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>

