

食品監視センターだより (第 239 号)

令和5年2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。

2月3日は節分です。豆まきをしたり、恵方巻を食べたりと春の来訪を感じながら、様々な過ごし方をされたと思います。市場にもハマグリ、サワラなどの魚介類やフキノトウなどの山菜が並ぶようになってきています。

暦の上では春でも、まだまだ寒いこの時期は新型コロナウイルス感染症やインフルエンザ、ノロウイルスによる感染性胃腸炎などに引き続き注意が必要です。感染症や食中毒の基本的な予防法として、手洗いがあります。流水で手を洗うことで、ウイルスを直接水で洗い流すことができ、アルコールが効きにくいノロウイルスにも効果的です。

水が冷たい時期ですが、帰宅時、食事の前、トイレの後などには、こまめにしっかりと「流水で」手を洗うようにしましょう。

基本的な感染対策を徹底し、睡眠や休息をしっかりとって、健康な日々をお過ごしください。



1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	※1
果物	防ばい剤	2	0	バレンシアオレンジ（オーストラリア産）、グレープフルーツ（トルコ産）
落花生	総アフラトキシン	2	0	原産国：中国×2
生かき	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	7	0	女川湾、牡鹿南、宮城県海域3（志津川湾）×2、石巻湾西部、兵庫県相生、宮城県海域
魚介加工品（魚卵）	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ、合成着色料、発色剤（亜硝酸根）	4	0	
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※2
魚		8	0	

※1 玉ねぎ（北海道産）、男爵いも（北海道産）、チンゲンサイ（宮城県産）、ブロッコリー（熊本県産）、とちおとめ苺（宮城県産）、はっさく（和歌山県産）、バレンシアオレンジ（オーストラリア産）、グレープフルーツ（トルコ産）

※2 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>

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



1月のふきとり検査結果

1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): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 24	24



今月の豆知識のお時間



228 時間目：ブリ

今回は冬に旬を迎える「ブリ」についてお話をしたいと思います。

みなさんはブリとカンパチ、ヒラマサを見分けることはできますか？いずれもスズキ目アジ科ブリ属に属し、体表側面に黄色い線がある等外見が似通っています。見分けるポイントの例は、カンパチは体表が全体的に黄色～赤紫色がかっていること、眼から頭にかけて通る暗褐色の斜線があり、顔を正面上から見ると「八」の字に見えるのに対し、ブリにはその線がないこと等が挙げられます。一方ヒラマサは、ブリは黄色い線と胸ビレが重ならないのに対し、ヒラマサは黄色い線が胸ビレと重なること、ブリは上あごの後端が角ばっているのに対しヒラマサは後端が丸みを帯びている等で区別ができます。またそれぞれの旬は、カンパチが6月から10月頃、ヒラマサが5月下旬から9月上旬、ブリが12月から2月とされています。味にも違いがあり、カンパチやヒラマサがあっさりとしっとりとした食感なのに対し、ブリは脂が豊富で、口の中で溶けるような食感です。

ブリは成長とともに名前が変わる出世魚の代表格でもあります。地域によってその呼び名は様々ですが、一般的に東京ではワカシ、イナダ、ワラサ、ブリと変化し、関西では、モジャコ、ワカナ、ツバス、ハマチ、メジロ、ブリと変化します。出世魚であるブリは、立身出世を願っておせち料理などに使われることも多いため、ブリをお正月に食べた方も多いかもかもしれませんね。

ブリは食卓にも登場する機会が多く、刺身、照り焼き、煮つけ、しゃぶしゃぶなど多彩な料理に使える人気者です。中でも、身の締まった冬の寒ブリは、春の産卵に備えて太り、格別においしいと言われています。この時期においしいブリを、ぜひ味わってみてはいかがでしょうか。



違反・不良食品指導状況

1 月は表示不備食品 1 件の改善を指導しました。

	発見場所	表示不備食品		規格基準等違反食品		有毒・有害食品		
		数	品名	数	品名	魚介類	植物	その他
発見・指導件数	市場内	1	魚介類×1 件	0	—	0	0	0
	市場外	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 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>

