

食品監視センターだより (第247号)



こんにちは。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。

10月に入り朝晩の気温がぐっと下がってきました。市場には秋鮭やさんま、柿、さつまいもなど秋の味覚を代表する食材が入荷し、実りの秋に彩りを添えています。

暑さが一段落したとはいえ食中毒対策に油断は禁物です。9月16日、17日の両日に製造された弁当を原因として大規模な食中毒が発生しました。弁当は全国に流通し、10月5日時点での患者数は521名に上っています。管轄の保健所によると原因となった細菌は黄色ブドウ球菌とセレウス菌でした。これらの細菌はいずれも調理の工程管理や従事者の衛生管理（正しい手洗い、器具等の洗浄消毒、十分な加熱と調理後の温度・時間管理）で汚染や増殖を防ぐことができます。

「当たり前を当たり前にとらえ結果が出るだけやんか。自分らで崩れていくのは、そらあかん。」とは18年ぶりにセリーグ優勝を成し遂げた阪神タイガースの岡田監督の言葉ですが、食中毒予防もまさにその通り。食中毒予防三原則、食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」を守って安全な食品の提供に努めましょう。



9月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
近海魚	総水銀	5	0	ゴマサバ（三陸南部沖産）、マアジ（三陸南部沖産）、ブリ（三陸南部沖産）、スズキ（宮城県沖産）、アイナメ（宮城県沖産）
野菜・果物	残留農薬	8	0	にら（宮城県産）、男爵（北海道産）、みょうが（高知県産）、りんご（岩手県産）、豊水梨（宮城県産）、にんにく（中国産）、レモン（チリ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
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	防ばい剤	2	0	レモン（チリ産）、ネーブルオレンジ（オーストラリア産）
野菜・果物	放射性物質検査	2	0	※1
魚		8	0	

※1 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>



9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

9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): 14 (1,000~1万個未満/100cm ²): 9 (1万個以上/100cm ²): 1	14
	腸炎ビブリオ	20	陰性: 20	20



今月の豆知識のお時間



236 時間目：蜜芋（みついも）

秋といえばさつまいもが美味しい季節ということで、今回は蜜芋についてご紹介します。

「蜜芋」とは、ホクホク系の通常のさつまいも（紅あずま、鳴門金時など）に比べて、糖度や水分量が高い品種を指し、焼き芋にした時に、蜜が入っているかのように甘くしっとりねっとりとした食感が特徴です。代表的なものに安納芋、紅はるか、シルクスイートなどがあります。

もともと、さつまいもの甘味成分はショ糖、ブドウ糖、果糖ですが、蒸したり焼いたりするとβ-アミラーゼという酵素がでんぷんに作用し、水飴の主成分でもある麦芽糖が生成します。これがいわゆる蜜と言われるものです。蜜芋は含まれるでんぷん量が多く、酵素の活性率が高いためより甘くしっとりしたものになるそうです。

ところで、さつまいもの表面に黒くべとべとしたものがついていることがありますか？これは実はいわゆる蜜（麦芽糖）ではなく、蔓（つる）を切ったり、表面を傷つけた時にヤラピンと言われる樹脂配糖体（乳白色のべたべたした液体）が出て、これが皮に多く含まれるポリフェノールの一種であるクロロゲン酸という成分と共存することにより酸化し黒くなったものだそうです。

しかし、このヤラピンは体に悪いものではなく、古くから緩下剤様作用があるとされ、さつまいもに多く含まれる食物繊維との相乗効果で便秘解消の効果が期待されるそうです。

調理方法によって蜜芋はもちろん通常のさつまいもも、さらに甘くおいしくなるそうなので、ぜひお試しください。



違反・不良食品指導状況

9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 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>

