

食品監視センターだより (第 253 号)

令和6年4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。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。仙台でも 4 月 2 日に桜の開花が発表されました。市場では 山菜や鯛などの旬の食材が多く入荷し春の訪れを知らせてくれています。

さて、春には遠足や運動会、ハイキングなどのイベントが多くなり、それに伴う飲食物の衛生的な取り扱いが必要となります。弁当をつくる際には、▽手をよく洗う、▽食材は中心部までしっかり加熱する、▽十分に冷めてから、直接手で触れないように菜箸などを使い弁当箱に詰める、▽低温で保管するなどの取り扱いを心がけましょう。バーベキューの際にも食材の低温保管・加熱、トングや箸の使い分けに注意が必要です。



また、春は山菜の季節でもありますが、有毒植物を食用の植物と誤って採取・喫食し、食中毒となる事例が毎年確認されています。山菜採りの際には、食用と確実に判断できない植物は絶対に「採らない」、「食べない」、「売らない」、「人にあげない」ようにしましょう。

食中毒の対策をしっかり行い、様々なイベントを楽しみましょう！



3月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ウバガイ（苫小牧）、 ホンビノスガイ（東京湾木更津沖）
魚	放射性物質検査	4	0	※1

※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>



3月のふきとり検査結果

3月はふきとり検査は実施していません。



今月の豆知識のお時間



242 時間目：アスパラガス

暖かい日が続くようになり、市場内でも春が旬の野菜がよく目につく季節になってきました。今回は春が旬のアスパラガスについてご紹介します。

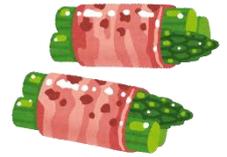
アスパラガスはユリ科の植物で冷涼な気候を好み、北海道や熊本県などで盛んに栽培されます。「アスパラガス」という名前は「新芽」を意味するギリシャ語の asparagos に由来しているそうです。



アスパラガスには緑色と白色のものがありますが、実はどちらも同じ品種で、ホワイトアスパラは盛り土を施して光に当てずに軟白栽培したものです。

その他にも紫色やピンク色のアスパラガスもあるのはご存じでしょうか。紫色のアスパラガスはグリーンやホワイトとは異なる種類で、表皮にアントシアニンという紫色の色素を多く含みます。ピンク色のアスパラガスは紫色のアスパラガスを軟白栽培することでほんのりピンク色に色づくそうです。

アスパラガスの栄養価といえば、アスパラギン酸が多く含まれているのが特徴的です。アスパラギン酸はその名の通り、アスパラガスから発見された成分です。アスパラギン酸は体内でエネルギーの代謝を活発にし、新陳代謝を促すため、滋養強壮や疲労回復に効果があります。また、穂先に多く含まれるルチンは高血圧や動脈硬化の予防によいと言われています。



彩り豊かで栄養もあるアスパラガスを料理に取り入れて、素敵な春を迎えてみてはいかがでしょうか。



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 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>

