

食品監視センターだより (第 265 号)

令和 7 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4日に桜の開花が発表されました。

「春眠暁を覚えず」という春のことわざもあるように、朝になってもなかなか起きられない方もいるのではないのでしょうか。このことわざは孟浩然の詩『春暁』の冒頭部分に由来していて、春の眠りの心地よさを表したものです。しかし、朝起きられなくなる理由にはこの他にも、寒暖差による自律神経の乱れや環境の変化によるストレスなども影響しているそうです。



朝の目覚めをよくするための対策として、起床後にすぐ太陽の光を浴びることが効果的です。これにより睡眠を促すホルモンの分泌が抑制されます。加えて就寝と起床時間を一定にすることも重要です。

睡眠の質を高め、新年度も元気に過ごしましょう！



3月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	備考
二枚貝	麻痺性貝毒	2	0	ウバガイ（苫小牧、鵜川）
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

2 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。

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

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 (10 万～100 万個未満／100cm ²) : 0 (100 万個以上／100cm ²) : 0	24
	大腸菌群	24	(1,000 個未満／100cm ²) : 23 (1,000～1 万個未満／100cm ²) : 1 (1 万個以上／100cm ²) : 0	23



今月の豆知識のお時間



254 時間目：シロウオとシラウオ

早春によく見かけられる「シロウオ」と「シラウオ」。名前が似ているため混同されやすいですが、実際には全く異なる魚種です。漢字ではシロウオは「素魚」、シラウオは「白魚」と書かれ、それぞれに特徴があります。

シロウオはハゼの仲間で、全長は約 5 cm ほどです。透明感のある体で、内臓や鰾（うきぶくろ）が透けて見えるのが特徴的です。シロウオは各地の河口域でとれ、早春の漁はその地方の風物詩となっています。

一方、シラウオはサケの仲間で、全長は約 10 cm、体色はシロウオよりも白く半透明です。サケ類の魚特有の「脂びれ」（背びれと尾びれとの間にあるひれ）があり、シロウオとの違いを見分けるポイントとなります。

両者はとても小さい魚ですが、いずれも成魚です。死後にはどちらも体が白く変色します。シロウオは頭が丸みを帯びており、シラウオは頭が尖っているのが、慣れると見た目ですぐに区別できます。

なお、令和 4 年 9 月下旬から 11 月下旬の間に、シラウオを含む淡水魚等を生で食べた場合に発症することがある顎口虫症等の患者が青森県内で確認されております。患者の多くはシラウオを加熱せずに食べていたことが判明しています。シラウオを含む淡水魚には、顎口虫等の寄生虫が寄生している可能性があります。シラウオは卵とじやかき揚げなどの料理にしてもおいしい魚ですので、ぜひ加熱調理して食べてみてください。



違反・不良食品指導状況

3 月は表示不備食品 6 件の改善を指導しました。

	発見 場所	表示不備食品	取扱い 不良食品	規格基準等 違反食品	有毒・有害食品		
					魚介類	植物	その他
発見・ 指導件 数	市場内	6 生食用鮮魚介類×3 魚介類×1 生かき×2	0 —	0 —	0	0	0
	市場外	0 —	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 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>

