

# 食品監視センターだより (第241号)

令和5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。今年は全国的に暖かい日が続き、平年よりも早い開花となりました。仙台では3月26日に桜の開花が発表され、平年に比べ13日早く、観測史上最速の開花となりました。ここ仙台市中央卸売市場の桜が満開になるとともに、メバルやサクラマス、山菜類など春の訪れを告げる食材が入荷しています。

さて、過ごしやすい季節になり、ハイキングを楽しみながら山菜採りに出かける方も多いのではないのでしょうか。山菜採りの際に注意が必要なのが有毒植物による食中毒です。有毒植物は食用植物に似ていることも多く、昨年4月には仙台市内でもバイケイソウ（新芽の形態がウルイやギョウジャニンニクに似る）による食中毒が発生しました。食用と確実に判断できない植物は「採らない！ 食べない！ 売らない！ 人にあげない！」を徹底しましょう。厚生労働省の公式ホームページでは有毒植物の情報が掲載されていますので、山菜採りの際は改めてご確認ください。

○参考：有毒植物に要注意（厚生労働省）

(<https://www.mhlw.go.jp/content/000925854.pdf>)



## 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	麻痹性貝毒	4	0	カキ（荻浜湾）、カキ（志津川湾）
野菜・果物	放射性物質検査	1	0	※1
魚		4	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>

## 3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/100cm<sup>2</sup>

大腸菌群 1,000個未満/100cm<sup>2</sup>

3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 <sup>2</sup> ): 24	24
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm <sup>2</sup> ): 23 (1,000~1万個未満/100cm <sup>2</sup> ): 1	23



## 今月の豆知識のお時間



### 230 時間目：マダイ

暖かい日が増えてきて、各地で桜の満開が発表されています。今回は桜にちなんで、別名として「桜鯛」とも呼ばれるマダイについて紹介します。

マダイはスズキ目タイ科の一種であり、主に北海道から九州にかけての海域、そして広くは東シナ海から南シナ海まで分布しています。一般的にタイと言えばこのマダイを指します。他にも名前の語尾に「タイ」や「ダイ」とつく魚は多くいますが、必ずしもタイ科魚類ではありません。タイ科魚類は左右に平たい楕円形の体形で、頑丈な骨格、鋭い棘条のあるひれ、強いあごや歯が特徴的です。マダイの他にタイ科に属するものとしてはチダイやキダイ、ヘダイ、クロダイ等があります。

タイはたんぱく質が豊富な魚で、たんぱく質構成成分であるアミノ酸のうちイノシン酸を多く含むため、旨味が強いとされています。また、身には DHA や IPA といった不飽和脂肪酸が多く含まれています。これらの成分は血液を流れやすくする働きがあり、動脈硬化や心筋梗塞、脳梗塞の予防効果が期待できるとされています。また晩秋から春にかけてが旬で、特に春は産卵期をむかえることで体色が桜のように美しくなります。そのためこの時期に漁獲されるマダイは「桜鯛」と呼ばれ、卵の成熟に必要な脂肪分が肉にたまることから、特に美味しいと言われています。1年を通して漁獲されるマダイですが、「桜鯛」をぜひ味わってみたいですね。



## 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 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>

