

食品監視センターだより（第233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。

今年の夏は例年と異なる様相を呈しています。

東北南部の梅雨は平年より25日早い6月29日に明けました。梅雨明け前後には連日最高気温が30度を超す高温の日がありましたが、その後7月の半ばになると、梅雨が戻ったように雨の日が続き、県内では記録的な大雨により災害が発生しました。

例年にない天候不順の日が続きましたが、7月26日に東北北部が梅雨明けを迎え日本全国で梅雨が明けました。これから日本列島全体は夏本番を迎え、また体にこたえる暑さが戻ってきます。暑さや湿気で体調を崩さないようにして、夏の日差しを満喫したいものです。

また時を同じくして、新型コロナウイルス感染症の感染者数が急増してきました。一人ひとりが基本的な感染防止対策を徹底して、感染の拡大を防ぎましょう。



7月の検査結果

食品分類	検査項目	検体数	違反等の数	採取海域・産地等
生食用岩ガキ	生菌数、E.coli 最確数、ノロウイルス	1	1	大分県豊後水道北部 ※1
生食用鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	2	0	
生食用冷凍鮮魚介類	生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ピブリオ最確数	2	0	
二枚貝	下痢性貝毒	2	0	ホタテガイ（女川湾・牡鹿半島東部） カキ（気仙沼湾）
近海魚	総水銀	5	0	アカシタビラメ（宮城県沖産）、ニベ（宮城県沖産）、チダイ（宮城県沖産）、タチウオ（宮城県沖産）、ブリ（三陸南部沖産）
魚	放射性物質	12	0	※2

※1 7月5日収去の生食用岩がき（大分県豊後水道北部）1件について、下記の違反がありました。

食品衛生法第13条第2項違反（生食用かきの成分規格違反）…生菌数 86,000CFU/g（基準 50,000CFU/g 以下）

※2 検査品目に関しては「仙台市 HP 農水産物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/kurashi/eisei/kanshi/1201561_2607.html



7月のふきとり検査結果

まぐろ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

7月はマグロ売場でまぐろ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
まぐろ体表	生菌数	24	(10万個未満/100cm ²): 21 (10万~100万個未満/100cm ²): 2 (100万個以上/100cm ²): 1	21
	大腸菌群	24	(1,000個未満/100cm ²): 17 (1,000~1万個未満/100cm ²): 4 (1万個以上/100cm ²): 3	17
	腸炎ピブリオ	20	陰性: 20	20

今月の豆知識のお時間



222 時間目：イチジクは旬が二度ある？

今回は夏秋が旬のイチジクについてご紹介します。

「無花果」と書いて「イチジク」と読むのは有名ですが、もともとは中国名の「映日果」を「エイジツカ」と読み、これが転じて「イチジク」となった説と、一日一個ずつ熟すから、あるいは一か月で熟すから「一熟」と名が付いた説があるそうです。

そして「無花果」の字にもあるとおり、イチジクの木に花らしい花は咲きませんが、実際には花が咲かないわけではなく、実の中に白い無数の花（小果）を咲かせているのです。（隠頭花序）

このイチジク、夏から秋が旬とされていますが、6~7月に実がなる夏果（キング・ピオレドーフイン等）、8~10月に実がなる秋果（蓬菜柿・シュガー等）、その両方に実がなる夏秋兼用果（榊井ドーフイン・ホワイトゼノア等）があり、長く収穫されるという特徴があります。

果実は生食するほかに乾燥イチジクとして多く流通していますが、欧米では生食は極めて少なく大部分はドライフルーツとして利用されています。またパンやケーキに練りこんだり、ジャムやコンポートにした様々な用途があります。

成分としては、カリウム、カルシウム、鉄などを多く含み、食物繊維は水溶性（ペクチン）と不溶性（セルロース）の両方を豊富に含む事が知られています。また消化酵素のフィシンが消化を助ける効果もあるそうです。

さらには、これらの豊富な成分のため食用以外に薬用（生薬）にも使われています。果実を乾燥した「無花果（ムカカ）」は便秘、のどの痛みに効くとされ、消化促進作用もあるとされています。また葉を乾燥した「無花果葉（ムカカヨウ）」は溶剤としてお風呂に入れると身体が温まり、神経痛、リウマチ、冷え性にとってもよいと言われています。

産地は和歌山県、愛知県をはじめとする西日本に集中していますが、加工用の青いイチジク「ブルンスウィック」という品種は宮城県と福島県、山形県、秋田県の一部のみで栽培されているそうです。これは宮城の伝統食「イチジクの甘露煮」があるためですね。まだ食べたことのない方はぜひお試しください。

違反・不良食品指導状況

7月は収去検査において、1件の法違反事例（生食用かき）の成分規格違反（食品衛生法第13条第2項違反）があり、関係流通先の調査及び生食用として販売をしないよう指導するとともに、出荷者を管轄する自治体に通報しました。

	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			
		0	—	0	—		魚介類	植物	その他	
発見・ 指導件数	市場内	0	—	0	—	1	生食用かき×1	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 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>

