

令和5年度かながわ食の安全・安心キャラバン 質疑応答

【質問】

しいたけやきのこは洗っていなかったが、菌がついていると思って洗った方がいいのか疑問に思っています。

【回答】

今までの取扱いで問題があるわけではなく、汚れているもの等は少し洗ってみるなど自分の第六感も大切に、それも判断基準とするといいですね。ただし、自分が採取したものには注意が必要です。

【質問】

遺伝子組換えの食品を食べ続けたときに、一体どうなるのか気になります。国産大豆を選ぶ等、気をつけていますが不安です。

【回答】

遺伝子組換え食品については、国が管理しているものは安全性を確かめたものしか認めていません。個人的な意見になるが、消費者として受け入れられるか否かは気持ちの問題のため、食品の安全とは別に自分が不安だと思えば選ばないということも重要です。

【質問】

自宅で発酵させて調味料等を作りたいが、少し不安に思っています。

【回答】

発酵調味料はもちろん作って問題ないが、自己流でやると失敗することもあるため、しっかりと調べて衛生的に作る事が重要です。下手に保存すると細菌やカビが増殖するケースもあります。例えばヨーグルトで失敗することがよくあります。

【質問】

長時間持ち歩くときに五目おにぎりは避けた方がいいと講義にありましたが、赤しそふりかけを混ぜたおにぎりはいかがでしょうか。

【回答】

赤しそふりかけは酸性の強いものになるので、菌の増殖は抑えられると思います。梅干も真ん中に入れるよりも、混ぜた方がいいです。五目おにぎりは栄養価が高いので、菌にとって増殖しやすいものになります。長時間持ち歩く場合には梅干しなど、なるべく単純なおにぎりがよいでしょう。

【質問】

お店でつけたれ等をどんどん継ぎ足しているのを見かけますが、どう思われますか。

【回答】

難しい話ですが、昔から例えば江戸時代から続いている等では、そこでの生態系により安全性ができている話だと考えます。最近のように気候が変わったり、災害があったりすると条件が変わることもありますので、慎重にはしていかなきゃいけないが継ぎ足しが悪いわけではありません。

【質問】

寄生虫には加熱や冷凍をした方が良いとのお話でしたが、新鮮なものを食べたい気持ちがあります。そういう時はフードサニタイザーのようなものをかけた方が良いでしょうか。

【回答】

薬品に頼るより、新鮮なものを食べたいときは、100%とはいえないですが、食品をよく見て寄生虫がいるときは取り除く、周りをきれいに洗う、手洗いをすることが重要です。特に、自分で釣ってきた魚を処理してアニサキスにかかることは、意外と多いケースのため注意が必要です。

【質問】

今まで食中毒になったことがないから、この生活を変える必要ないと考えているがいかがでしょうか。

【回答】

いつどこで起こるか分からないため、注意する必要はあります。

【質問】

賞味期限と消費期限について、実際に商品には賞味期限だけしか書いていない場合、賞味期限は消費期限の大体1ヶ月後などと考えていいのでしょうか。

【回答】

賞味期限は企業が売り物として保証できますというものです。ただそれ以降は自分の判断になり、保存条件等でも変わるため一概に何日後まで大丈夫とは言えません。実際に目を見て、口に入れてみて確認してみるしか方法はありません。企業はかなりの幅を取って設定しています。

過去に学生と充填豆腐を使って実験し、約2週間の賞味期限のところ冷蔵庫保存で4ヶ月後に食べてみたが、味も変わらず何ともなかったです。自分の五感を使って確認することも大事と考えます。

【質問】

冷凍の魚を次の日に調理で使う際は冷蔵庫で解凍して使うことが多いのですが、冷蔵保存ではヒスタミンを防げないというお話だったので、調理当日の朝に解凍して使った方がいいと感じたのですがいかがでしょうか。

【回答】

当日の朝に解凍した方が望ましいです。ヒスタミンは冷蔵でも時間が経つと増えるので、初めの魚の状況にもよります。鮮度がよければ、1日保存していても問題ないかもしれませんが、冷蔵庫に入れてからの時間が長いほど増える可能性が出てきます。また、信頼できる業者からの仕入れを考える必要が出てきます。あるいは、予めある程度調理したものを冷凍して、翌日すぐに使えるようにすることも一つと考えます。

【質問】

市販品と家庭菜園のじゃがいもの危険性に違いはありますか。

【回答】

危険性は必ずしも一緒ではありません。市販品は農家がしっかりと耕して決められた場所で作られています。一般の家庭や幼稚園、学校など花壇のようなところで栽培すると、やせた土地や地面に近く太陽のあたりすぎる場所で育ち、毒素が多くできてしまう危険性があります。

【質問】

いろいろな会でお餅つきがあり、その時にビニールの手袋をしています。手の方に細菌があるのは分かっていますが、ビニールの手袋で本当にいいのか教えてください。

【回答】

手袋は手についている細菌が食品につかない点では確かに利点があります。しかし、手袋をしていると安心してしまい、手袋したまま色々なところを触ってしまうと、そこで細菌やウイルスが付いて移ってしまう可能性もあります。例えば、お餅を丸めるときに手袋をして、あとはもうその手袋は使わないことや、作業者の健康チェックをして体調不良の人は作業させないことが重要だと考えます。

【質問】

すぐお腹が痛くなるような腹痛持ちだが、食中毒の一種なのか、食べ物との関係があるのかを教えてください。

【回答】

お腹が痛くなるのは、色々な影響を受けていることが多いです。食中毒はいつもと

は違うお腹の壊し方をします。腹痛イコール食中毒ではないので安心してください。

【質問】

アスパラやブロッコリーを湯がくとありましたが、電子レンジで加熱して食べることは細菌の観点から問題ないでしょうか。

【回答】

電子レンジは熱の伝わり方がバラバラになるものの、加熱をするという点では同じと考えていいです。ただ、熱のとおりがまばらになるため、混ぜられるものは混ぜる、事前に大きさを均等にする等をしていくとよいです。

【質問】

じゃがいもについて、土地を借りて畑をやっている友人からもらったが、食べない方がいいですか。

【回答】

家庭菜園は作り方次第で注意が必要です。実際の物を見ないとわかりませんが、緑色になっている部分はしっかり剥く、毒素は皮の方に多いので、皮や芽を厚めに剥くといいかと思います。

【質問】

キャベツは葉っぱを1枚ずつ取って洗うのと、丸ごとそのまま洗うのとどちらがいいですか。

【回答】

細菌は表面の方が多いです。全部剥いて調べたところ、細菌は外側の方が多く、内側に向けてだんだん減るものの、内側にもいます。可能であれば丁寧に水で洗う方がよいです。細菌は時間経過とともにリスクが増えるので、すぐその場で食べるのであれば大きな違いがなく問題にはならないと思います。保存する時間が長い場合はリスクが増えるので、1枚ずつしっかりと洗った方がよいです。

以上