

平成27年度食品を科学する―リスクアナリシス(分析)連続講座―
第2回「食べ物のおいしさと安全・安心～新鮮なものは本当に安全?～」
(質疑応答概要)

(注) 当日の質疑応答については、事後のアンケートで多くの質問があったため別に「アンケートでの質問に対する回答」を作成しHPに公開している。

この概要ペーパーは、事後アンケートの質問がなく、当日に質疑があった内容のみをまとめているので、「アンケートでの質問に対する回答」も合わせてご参考にしてください。

質問1: 魚の鮮度化学的測定の指標のK値について、ATP(アデノシン三リン酸)の量が関係しているという説明があったが、ATPが多いと腐敗しやすいということがあるのか。

回答1: ATPの分解がうま味成分にも、腐敗にも関係していることを説明したので、ATPの数値が高いから腐敗しやすいということではない。

ATPから、ADP(アデノシン二リン酸)さらにAMP(アデノシン一リン酸)と進んでいって、最終的にはイノシンとかヒポキサンチンとかリボースになるが、そのような状態ではかなり古くなっているということ。完全に古くなる少し手前のイノシン一リン酸あたりがおいしいところで、腐る前がおいしいのがそのあたり。ATPが多い肉は固めで新鮮だが、まだうま味が出ていない状態である。

質問2: 本年6月に豚肉のレバーが禁止になったが、その後の報道でも鳥肉のカンピロバクター食中毒が多く出ている。豚肉と鳥肉は汚染度が高いと認識しているが、豚肉は禁止になったが、鳥肉に対する食品安全委員会の考えを聞かせてほしい。

回答2: 食肉の汚染についてそれぞれ概略的に説明すると、まず、牛肉は腸管出血性大腸菌とサルモネラの汚染を危惧する。基本的に筋肉は無菌と考えられる。牛肉は外側をしっかりと焼けばレアでも大丈夫で、今でもユッケを売っているところがあるが、これは周りをしっかりと焼いたものの赤いところだけを出している。また、レバーは本来無菌だが、屠畜場で殺処分する時に胆管が汚染する可能性があるので、原則的には生食はいけないということになっている。

豚肉については、サルモネラや腸管出血性大腸菌は多くないが、E型肝炎の問題がある。E型肝炎は表面だけでなく筋肉の中にある可能性もあるので、肉の中までしっかりと加熱しないと死滅しない。

鳥肉はかなりの割合でカンピロバクターに汚染されている。これはギランバレー症候群になる可能性がゼロではないが、おなかを壊す程度で治ってしまうものなので、厚生労働省から特に諮問も来ておらず、緊急的に鳥肉の生食について何かすべきという状況には今はないと考えている。

その一方で、厚生労働省から諮問は来ていないが、イノシシやシカのジビエについては、豚肉以上に厳しくリスク管理すべきということで、豚肉の生食の答申の際に一緒に評価結果を回答した。

質問3: アニサキス症の発生件数が5年間で約7倍増えているがこれは何か背景があるのか。

回答3: これは、厚生労働省からの指導で医師からの届け出が多くなったことが原因と思われる。

質問4: 家庭菜園で作ったタマネギやジャガイモをたくさんいただいたが、正しい保存方法を知りたい。ジャガイモは芽でなくて皮のすぐ下に緑のところが多いがそこも毒なのか。

回答4: ジャガイモのソラニンについては緑のところには大量に含まれている。幼稚園や小学校で緑のジャガイモを食べておなかを壊したことがある。ジャガイモの緑のところは取り除くかもしくは廃棄された方がよい。

ジャガイモの保存方法について、温度が高いと腐敗するし、低いと還元糖ができて料理の時に高温で加熱するとアクリルアミドがたくさんできる。またジャガイモは芽がでることもありそこにはソラニンが多く含まれるので取り除かなければならない。これらのことからできるだけ早めに食べた方がよい。

(以上)