

何でも「生」^{なま}がいいの？



食品安全委員会 委員 **村田 容常**
むら た まさつね

私は生ビールが大好きである。夏になると、うなぎに生ビールという取り合わせを楽しみにしている。ところが、この「生」というのがくせ者である。日本人は刺身を食べる習慣があるため、生で食物を食べることに抵抗感が少ない。しかし、微生物学的には、生で食することはリスクが高いことは明らかである。

冷蔵庫やコールドチェーンが発達していなかった昭和 30 年代や 40 年代には、夏に刺身や寿司を食べることは危険なことであった。しかし、現在では流通、加工の過程での衛生管理が発達して、夏でも普通に食することができるようになった。また、私の子どもの頃は野菜もおひたしや

漬物にして食べるのが普通であったが、今では生野菜やサラダを食べることに抵抗はない。これは野菜の栽培、収穫、流通・加工の過程が衛生的になったためである。このように生で食べることが普通になったためか、昔は食べなかった豚の肝臓まで生食する人がいたため、逆にそれが規制されることになっている。

ところで、小麦粉を生で食べる人はいるであろうか。また、もやしを生で食べる人はいるであろうか。小麦粉はパンや菓子、うどんなどの原料であり、生で食べられることを想定していない。もやしは茹でたり炒めたりして食べるもので、生食を想定していない。

実際、米国では小麦製品を食べて腸管出血性大腸菌の食中毒が起き、生のドウ (dough)^{*1} やバター (batter)^{*2} を食べないようにという注意喚起がなされている。

生産段階や流通、加工段階の衛生状態が昔に比べ各段に向上していることは明らかであるが、生で食べることを想定していないものを生で食べるのは安全かどうかを考えてみるのも必要であろう。

ちなみに生ビールは、精密ろ過を行うことにより酵母を除去し日持ちを長くしたビールである。飲みすぎなければ安全性は高い。

*1 ドウ (dough) : 小麦粉生地の中なかで、こねたり丸めたりできる程度の硬さのものをいう。代表的なドウであるパンのドウは、小麦粉に食塩、砂糖、酵母などの副材料を加えたものに、小麦粉重量の 50 ~ 60% 前後の水分を加えてこねあげる。パンのほか、麺、クッキー、パイなどの生地がドウの状態である。

*2 バッター (batter) : 小麦粉生地が一番柔らかく流動的な状態のもの。小麦粉に水、牛乳、卵、砂糖などを加えて調製するが、小麦粉重量に対して 1.3 ~ 2 倍の水分を加えて調製するためドロドロして整形不可能である。ホットケーキ、スポンジケーキ、クレープなどの生地や、天ぷらの衣などがバターの状態にあたる。

(参考：丸善食品総合辞典)



▼食品の安全性に関する知識・理解を深めていただくために

食の安全ダイヤル 03-6234-1177


受付時間 10:00 ~ 17:00 (土・日・祝祭日、年末年始を除く)

[Eメール受付] <https://form.cao.go.jp/shokuhin/opinion-0001.html>


食品安全委員会ホームページ <http://www.fsc.go.jp/>

食品安全委員会

公式Facebook <http://www.fsc.go.jp/sonota/sns/facebook.html>

 食品安全委員会 Facebook 食品の安全性に関する身近な情報をお伝えしています。

オフィシャルブログ http://www.fsc.go.jp/official_blog.html

 食品の安全性に関する情報やメールマガジン【読物版】をお伝えしています。

食品安全委員会 e-マガジン登録 <http://www.fsc.go.jp/e-mailmagazine/>

表紙写真：カミツレ (花)

カモミールとも呼ばれるヨーロッパ原産のキク科の一〜二年草です。夏頃にはヒナギクに似た白い花をたくさん咲かせます。全草に芳香があり、特に花はリンゴに似た強い香りがします。

俗に抗炎症作用や鎮静作用、抗菌作用などがあるといわれ、ヨーロッパでは古くから使われてきました。現在はハーブティーをはじめとして、入浴剤、化粧品などにも広く利用されています。

[写真提供：山添康委員]

