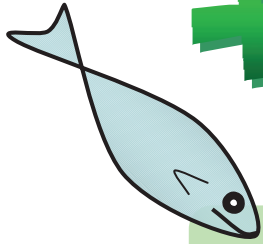
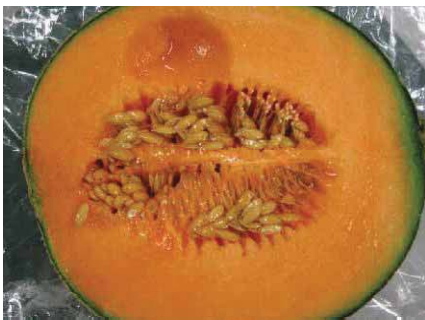


# キッチンメール No.27

～ さっぽろの食品相談 ～



こんなの食べても大丈夫？



1 ①苦い ②ピリピリする  
メロン



2 表面がバトバトする  
リンゴ



3 酢に漬けて青くなった  
ニンニク



4 硫黄の臭いがする  
ブロッコリー



5 黒い斑点のある  
ハクサイ



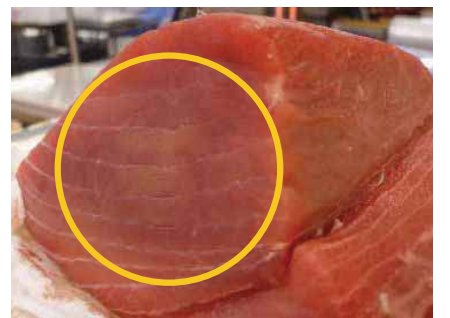
6 白く変色した部分のある  
カボチャ



7 シラスに混じっている  
謎の生き物



8 カビのような臭いのする  
シジミ



9 切り口が虹色に光る  
マグロ

解説は次のページへGO! ⇨



## 食不適 メロンの果肉が ①苦い、②ピリピリする



### ① 苦い

苦みの原因は、メロンやカボチャ、キュウリなどの**ウリ科植物**に含まれる『**ククルピタシン**』という成分です。大量に食べた場合、おう吐や腹痛などの症状が出る場合があります。メロンの場合、含まれている量は微量ですのでこれらの症状が出たという報告はありませんが、苦味が強い場合は、食べない方が良いでしょう。

### ② ピリピリする

メロンは成熟過程で様々な**揮発性物質**（エチレン、アセトアルデヒドなど）を作り出します。これらの物質が多いメロンを食べすぎると、舌や喉にピリピリとした刺激を感じます。含まれている量は微量のため、食べても問題はありますが、刺激が強い場合は、食べない方が良いでしょう。



食べてもOK

## リンゴが天然のワックスでベトベトに！

- ・リンゴは乾燥などから内部を保護するために、表面を自ら**ロウ物質**（ワックス）で覆っています。
- ・一方、リンゴが**成熟**すると、様々な成分（脂肪酸、炭化水素など）が作られます。これらがリンゴ表面のロウ物質を溶かし、さわるとベトベトしたりテカテカと光ったりします。
- ・安全性に問題はありません。



食べてもOK

## ニンニクの成分がつくり出すあざやかな青色



- ・ニンニクには**鉄分**と**辛味成分**が含まれています。
- ・ニンニクを食酢に漬けて**酸性条件**にすると、この鉄分が辛味成分と反応し、ニンニクや漬けておいた食酢が青色になることがあります。
- ・はじめて見たときは驚くかもしれませんが、安全性に問題はありません。



食べてもOK

## ブロッコリーの硫黄臭い宿命

- ・ブロッコリーはしおれやすい野菜で、多くの場合、**密閉した容器に入れて流通**させ、しおれるのを防いでいます。容器の中が**酸欠状態**になると、ブロッコリーにも**もともと含まれている硫黄成分**が密閉容器内に**充満**し、硫黄臭いブロッコリーとなってしまいます。
- ・安全性に問題はありません。



食べてもOK

## ゴマのように見えるので「ゴマ症」



- ・黒い斑点はハクサイの『**ゴマ症**』と呼ばれるものです。
- ・ゴマ症は、ハクサイの葉柄中央部分（白いところ）にたくさんの黒い斑点ができるもので、**ハクサイ自身の生理現象**によるものです。食べても安全性に問題はありません。
- ・肥料の成分である窒素が多い土地で育てられたり、高温・低温などの発育環境によるものなど、様々な原因で発生が多くなると言われています。



## 6

## 食不適 お天気の影響でカボチャが変色

- ・ この変色は、カボチャの『**クリスタル症状**』と呼ばれるものです。
- ・ 天候の影響を受けた結果であり、カボチャが畑で育つ間に、**高温**や**乾燥**にさらされると発生することがあります。
- ・ 白色の部分は**安全性に問題はありませんが、味は良くないため、食べるのに適していません。**調理の際に取り除いた方が良いでしょう。



## 7

食べても  
OK

## シラスに混じている謎の生き物の正体は？

- ・ **イカ**または**タコ**の**幼生（子ども）**です。シラスと一緒に海中を漂っていたところを、一緒に網にかかってしまったものと考えられます。もちろん、**安全性に問題はありませ**ん。
- ・ 左は顕微鏡で拡大した写真です。
- ・ ちなみに、「イカなのかタコなのかは、足の本数で分からないの？」と疑問に思う方もいるかもしれませんが、イカ・タコは幼生から成体（大人）になるまでに形が様々に変化し、足の本数も変化するため、専門家でも判別は難しいそうです。



## 8

## 食不適 カビはないのにカビ臭いシジミ

- ・ シジミが暮らす海や湖で富栄養化（栄養分が多くなること）が起きると、細菌等が増殖し、カビの臭いがする物質（**ジェオスミン**など）を産生します。この**カビ臭物質**を**シジミが取り込んでしまう**と、シジミにカビが発生しているわけではないのに、カビ臭さを感じる場合があります。
- ・ カビ臭物質は、**安全性に問題はないとされていますが、臭いが強い場合は食べるのに適していません。**



## 9

食べても  
OK

## マグロが光のマジックで虹色に！

- ・ この現象は、マグロ以外でも**カツオのたたき**、**しめさば**、**ハム**、**ベーコン**などでも見られることがあります。
- ・ 原因は**光の反射**によるものと言われています。**安全性に問題はありませ**ん。
- ・ 魚肉の筋肉繊維を直角に切ったとき、よく切れる包丁で切ったときなどの条件が揃ったときに光りやすくなります。



## 無視できない！食品につくムシたち！

## ノシメダラメイガ



米に発生した幼虫

## ■どんな虫？どんな食品に発生するの？

- ・ 穀類や菓子類の保管場所に発生します。成虫は小さな**ガ**です。
- ・ 幼虫は**米**、**小麦粉**、**豆類**や**チョコレート**などの**菓子類**を食べて成長します。
- ・ 幼虫は食品の包装を食い破ることもあります。



成虫

## ■対策は？

- ・ 食品は**密閉した容器に保管**しましょう。
- ・ 一度開封した食品は**早めに使い切り**ましょう。
- ・ 成虫を発見したときは保管されている食品を点検しましょう。