

最近の苦情・相談事例

事例1 ゆでワカメのまだらな色調

仲卸業者から「ワカメをゆでたところ、緑と褐色のまだらになった」との相談がありました。

生ワカメは褐色ですが、加熱により緑色に変化します。これはフコキサンチン（褐色）が分解し、クロロフィル（緑色）が残るためです。

緑変させるための加熱時間は15秒（70℃）以上必要ですが、葉がくっついていたりすると加熱不十分で褐色部が残ることがあり、今回の事例はこれによるものと推察されました。

また、緑変の色調はゆで水によって仕上がりが異なるようです（水道水や海水は良く、蒸留水はあまり良くない）。



まだらになったワカメ

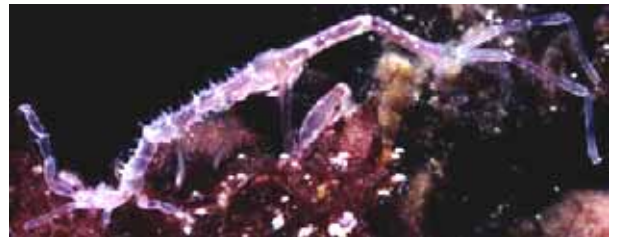
事例2 メカブに虫が付着（ワレカラ）

仲卸業者から、「メカブ¹に虫のようなものが大量に付着している。何であるか教えてほしい」との相談がありました。

相談品から虫を取りだし鏡検したところ、体節、触角、ハサミ、脚を有し、これらの形状はワレカラ（節足動物門・甲殻綱ワレカラ科）と一致しました。

ワレカラは数ミリから数センチの小さなエビの仲間です。海藻などによく付着しています。食べても衛生上問題はありません。

1 メカブ：ワカメの根元にあるひだ状の胞子葉



ワレカラ

福岡市のワカメ類取扱状況

福岡市鮮魚市場で取り扱われるワカメは生ワカメがほとんどで、みそ汁や刺身等に使用されています。産地は主に長崎県、福岡県のものが多く8割以上を占めていますが、近年、福岡でも養殖が盛んになり福岡産の占める割合が次第に増加してきています。

取扱量は、新芽が成長する1~4月で全体の70%以上を占めています。磯の香、色合い、柔らかさ等が品質の決め手となるため、新鮮さを保持する低温で流通がなされています。また、摂食時には加熱されるため、生ワカメを原因とする食中毒等のリスクは少ないようです。

