

青果市場でのすいか爆発事例について

福岡市青果市場において平成21年8月にすいかやメロンが爆発し果汁が売り場にしたり落ちるといった事例が発生しました。同じ時期に消費者からの相談もあったため、なぜ爆発したのか調べてみました。

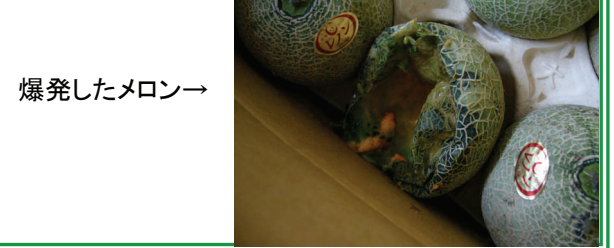
爆発したすいかやメロンを観察した結果、内部が腐敗しており、その結果ガスが発生して内圧が高まり破裂したものと推察されました。

流通業者によると、収穫の直前に大雨が降るとこのような事例がみられるということで、今回のすいかやメロンも収穫される前に大雨が降っていたことが確認されました。

今年も先日の大雨の後に搬入されたすいかやメロンで爆発している事例が監視の際に確認されています。その際には、撤去等の指導を行い市場内の衛生管理に努めています。



←爆発したすいか



爆発したメロン→

外国でのすいか爆発事例

今年の5月、収穫を控えたすいかが次々に爆発するというニュースが話題になりました。

専門家の中には当市場内でみられたすいかやメロンと同様、収穫前に豪雨が降ったことが原因という見方もあるようですが、当事例の場合、爆発事例がみられた農家では植物成長調整剤(農薬)のホルクロルフェニユロンを爆発が起こる数日前に使用していたことから、本来開花時期に使用すべき植物成長調整剤を誤って収穫直前に使用したことが原因でないかと考えられています。

ホルクロルフェニユロンは1985年から日本でも使用され、現在でも果実肥大や着果促進の目的ですいかだけでなくメロンやぶどう、キウイフルーツなどさまざまな青果物に使用されていますが、適正に使用すれば爆発が起こることはなく、食品としての安全性も問題ありません。



外国でみられた爆発したすいか

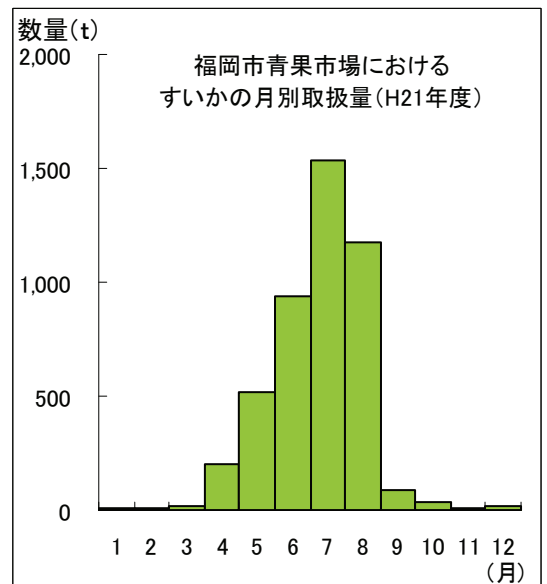
すいかで熱中症予防を！！

右の図は福岡市青果市場での平成21年度のすいかの月別取扱量のグラフです。4月から徐々に増加し、7月～8月にかけて最盛期をむかえます。みなさんも夏にかけて食べる機会が増えるのではないのでしょうか。

今年の夏は節電への取り組みから冷房の利用が控えられ、熱中症のリスクが高くなると言われています。

そこでオススメなのがすいかと塩の組み合わせ。すいかには水分・糖分・ミネラルが豊富に含まれていますが、残念ながら足りないのがナトリウム(Na)。しかし、すいか100gに塩を2ふりして食べれば80mgのNa量となりスポーツドリンクに匹敵するNaが摂取できるそうです。昔からすいかに塩をかけて食べるのは熱中症予防効果もあったんですね。

ぜひ今年の夏は、すいかと塩で熱中症を予防し暑い夏を乗り切りましょう！！



(データは福岡市農林水産局ホームページより抜粋)