

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【ため蔵食ゼミホームページ】

[https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/tamezousyokuzemi\\_top.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/tamezousyokuzemi_top.html)

---

【1】ごあいさつ

---

福岡県に緊急事態宣言が発令されています。不要不急の外出を控え、感染予防対策を徹底しましょう。

新型コロナウイルス感染症に関する情報

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/hokenyobo/health/kansen/nCorV.html>

---

【2】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

---

■食品のデリバリーやテイクアウトを利用する際の注意点

デリバリーやテイクアウトの利用が増えています。デリバリーやテイクアウトした食品は、調理してから食べるまでの時間が長くなってしまいうため、食中毒の危険性が高くなります。細菌は、「温度」、「湿度」、「栄養」の3つの条件がそろくと、あっという間に増えてしまいます。

夏に向けて気温や湿度が高くなってきますので、以下の点に注意して利用しましょう。

- ・1回で食べきれぬ量を購入する（細菌を増やさない）
- ・消費期限や保存方法を確認する（細菌を増やさない）
- ・早めに食べる（細菌を増やさない）
- ・常温で長時間保管しない（状況に応じて冷蔵保管や再加熱を行う）（細菌をやっつける）
- ・加熱調理が必要な肉類は中心部までよく加熱する（細菌をやっつける）

食品のデリバリーやテイクアウトを利用する際の注意点（福岡市 HP）

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/deliverytakeout.html>

## ■スイカに関する豆知識

5月中旬から夏にかけて出回るスイカですが、スイカが「野菜」であるのは皆様もご存知かもしれません。

農林水産省によると、「概ね2年以上栽培する草本植物及び木本植物であって、果実を食用とするものを「果樹」として取り扱っています。」とのこと。よって、一年生草本植物であるスイカは「野菜」に分類されます。メロンやいちごも同じ理由で「野菜」に分類されます。

また、スイカとメロンを一緒にしておくと、味が変わってしまいます。

これは、農産物の成熟、老化を促す働きがあるエチレングスの発生が影響しているからです。メロンはそのエチレングスの発生量が多く、スイカ、メロンはエチレングスに対する影響がかなり高い果物です。そのため、老化・腐敗を早めてしまう原因となり、味も変わってしまいます。

メロンの他にエチレングスの発生量が多い果物はリンゴ、桃、アンズ等があり、よくリンゴとまだ青いバナナを一緒にに入れておくと早く熟すと言われるのも、このエチレングスの影響です。

果樹とは（農林水産省 HP）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/fruits/teigi.html>

特集2 食材まるかじり 真夏の対決！！すいか vs メロン (5)（農林水産省 HP）

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1007/spe2\\_05.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1007/spe2_05.html)

—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—

### ◆発行元◆

福岡市南区総務部企画振興課

電話番号：092-559-5017

FAX 番号：092-562-3824

E-mail：kikaku.MWO@city.fukuoka.lg.jp

### ◆ため蔵食ゼミホームページ◆

[https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/tamezousyokuzemi\\_top.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/minamiku/eisei/life/tamezousyokuzemi_top.html)

### ◆メールマガジン登録・変更・解除◆

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/mailmag.html>（「福岡市メールマガジン」内で行います）

—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—■—□—