

【今月の目次】

1. ごあいさつ
2. 南区役所からのお知らせ
3. ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

【1】ごあいさつ

4月も月末になり、新しい環境には慣れてきたでしょうか。

突然ですが、メルマガ「ため蔵ニュース」は今回が最終回となります。

これまでに27回の発行を重ねてまいりました。長らく応援していただいた読者の皆さま、本当にありがとうございました！

今後は、ホームページ、ツイッターなどで暮らしに役立つ情報、南区の魅力を発信していきます！

引き続きよろしく願いいたします！

■南区ホームページ

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/minami/index.html>

■南区公式 Twitter アカウント

〈アカウント名〉ため蔵@福岡市南区【公式】

〈アカウント ID〉tamezoh_fminami

フォローはこちらから

https://twitter.com/tamezoh_fminami?ref_src=twsrc%5Egoogle%7Ctwcamp%5Eserp%7Ctwg%5Eauthor

【2】南区役所からのお知らせ

■WEB さくらマルシェ開催中！

第9回桜原桜賞記念イベント「第4回さくらマルシェ」を4月30日（土）まで開催中です。

今回は初の試みのWEB開催！

福岡市南区のスイーツ店のお得な情報や、小・中・高校生による短歌や桜にちなんだ動画など、楽しい催しが盛りだくさんです！

↓↓↓一度は見てみて！！

「第4回さくらマルシェ」ホームページ

<https://hibaruzakura.jp/>

【お問い合わせ先】

桧原桜賞実行委員会（事務局：南区役所企画振興課）

電話：092-559-5064 FAX：092-562-3824

E-mail：hibaru@city.fukuoka.lg.jp

【3】ため蔵まめ知識～ためになる食のハナシ～

■ヒスタミンによる食中毒について

昨年度、福岡市内でヒスタミンによる食中毒が発生しています。

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症する、アレルギー様の食中毒です。

ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスチジン（アミノ酸の一種）にヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。

そのため、ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、食品中のヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。

ヒスタミン産生菌は加熱すると死滅しますが、生成されたヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

【原因食品】

ヒスチジンを多く含むマグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚及びその加工品。

【予防方法と対策】

- ・魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管するようにしましょう。
- ・鮮度が低下した恐れのある魚は食べないようにしましょう。
- ・ヒスタミンを高濃度に含む食品を口に入れたときに、くちびるや舌先に通常と異なる刺激を感じる場合があります。この場合は、食べずに処分して下さい。

ヒスタミンによる食中毒について（厚生労働省ホームページ）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000130677.html>

【問い合わせ先】

南区衛生課

電話 : 092-559-5162 FAX : 092-559-5149

E-mail : eisei.MW0@city.fukuoka.lg.jp