

辛子明太子に白い粒(苦情)

「辛子明太子を食べたところ砂を噛むようなざらつき感があった。異物が入っているのではないか？心配なので調べて欲しい。」という相談が保健所に寄せられました。

保健所より持ち込まれた辛子明太子を観察すると写真1の様に白い粒が点在していました。この粒は卵のようでもあり、何かの結晶のようにも見えます。更に拡大して観察したところ大きさや形は周囲の正常な卵とほぼ同じで卵膜の内容物が白く不透明になっているように見えました(写真2)。卵が何らかの原因で変化したのかもしれませんが。

調査の結果この白い粒子は辛子明太子の原料たらこに含まれていた「残留子」ということが判りました。

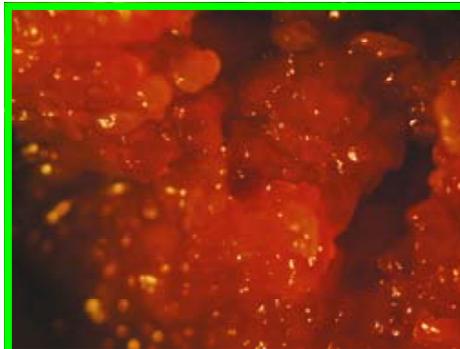


写真1

x 4



写真2

x 20

「残留子」とは、スケトウダラが産卵するときに全部の卵を放出できずに卵巣に残ってしまい、翌年の産卵期に前年に産み残した卵を包むよ

うに新しい卵ができ、古い卵の部分が固まって黄色又は白っぽくなったものです。

残留子を含むたらこは、通常は製造段階(原料の卵巣の解凍、たらこ漬けあげ後等)で除去されます。しかし、この除去作業は目視により行われるので作業中の見落としがあったと考えられます。

残留子は卵巣内で塊となって存在しますが、今回の事例では散在していました。辛子明太子を製造する際には「ばらこ 1」を卵巣膜 2に詰めて成形することがあります。残留子がばらこに混ざっていると、今回のように製品(辛子明太子)中に散在することも考えられます。

- 1 卵巣膜に包まれていない状態のたらこ
- 2 スケトウダラに限らず他の魚種の卵巣膜を使うこともある



この写真は苦情品とは何ら関係ありません