食品検査室だより うみなぎ

令和７年度 12 月号 通巻259号

公益財団法人 鹿児島県学校給食会
Tel 0995-67-3611　Fax 0995-67-3615

給食会 HP でも
御覧いただけます

Q&Aコーナー

～食品検査室にいただいた
ご質問にお答えいたします～

Q こんにゃく(黒)の表面に茶褐色の付着物がありました。異物でしょうか？

A こんにゃくの『サビ』であると考えられます。

こんにゃくの『サビ』とは、こんにゃく業界で呼称されているものですが、こんにゃくの原材料である凝固剤が結晶化し、表面に付着・浮き出たものです。

こんにゃくは凝固剤として水酸化カルシウムや炭酸ナトリウムを添加します。この凝固剤によりアルカリ性になることで、こんにゃく芋に含まれるグルコマンナンがゲル化して固まり、プルプルとした独特の食感になります。このサビが発生する原因として、次の2点が考えられます。

① 凝固剤が空気に接触することで、空気中の二酸化炭素と反応し、表面に結晶化する。
② 製品袋内の充填水も pH がアルカリ性になるよう調整がしてあり、この充填水の対流と袋内のこんにゃくの離水現象が関係し、凝固剤の結晶が表面に付着する場合がある。

凝固剤は本来白色ですが、黒こんにゃくの色付けとして使用される海藻粉末の色素により茶褐色になります。製造業者の対策として空気が入らないように製造し、密封性の高いフィルムを包材に使用していますが、二酸化炭素がフィルムを透過し、結晶化してしまうことがあります。原材料の凝固剤と海藻粉末によるものですので、喫食しても問題ありません。水洗いしていただくと除去することができます。御理解いただきますよう、お願いいたします。

11 月の検査実施内容・結果

11 月に本会食品検査室で実施した検査対象商品は、節分・バレンタイン行事食，こんにゃく類，魚類で、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資を安心して御使用ください。

区分	No.	品　名	購入先	結果	区分	No.	品　名	購入先	結果
常温・冷蔵	1	節分豆	給材開発	適	冷凍品	16	さんまおかか煮 40g	津田商店	適
	2	ハート型杏仁豆腐ミックス	〃	適		17	さんま銀紙焼き 50g	〃	適
冷凍	3	パワーキッズスティック納豆国産ひきわりほんのり梅風味	〃	適		18	さんま銀紙焼き 60g	〃	適
冷蔵品	4	ぶた汁こんにゃく	サカタフーズ	適		19	鮭フレーク	マルハニチロ	適
	5	味しみ黒つきこんにゃく	ライクスタカギ	適		20	サーモンフライ	極洋	適
	6	糸こんにゃく(白)	サカタフーズ	適		21	サーモンチーズフライ	〃	適
	7	三角ミニこんにゃく	サカタフーズ	適		22	国産鮭ボール Ca(玉葱入り)	丸和油脂	適
	8	サラダこんにゃく	サカタフーズ	適		23	アルハ国産鮭メンチカツ Ca 50g	〃	適
	9	サイコロこんにゃく	サカタフーズ	適		24	アルハ国産鮭メンチカツ Ca 60g	〃	適
	10	味しみちぎりこんにゃく	ライクスタカギ	適		25	ごまさば角切(竜田揚げ)	鹿児島県漁連	適
冷凍品	11	さんまかぼすレモン煮 40g	津田商店	適		26	ごまさば角切	〃	適
	12	さんまみぞれ煮 40g	〃	適		27	ごまさば角切(粉付)	〃	適
	13	さんま生姜煮 40g	〃	適		28	国産天然ぶりフライ	大冷	適
	14	さんま梅煮 40g	〃	適		29	ぶり照焼	津田商店	適
	15	さんまゆず味噌煮 40g	〃	適		30	たら角切(粉付)	ニッスイ	適

【細菌検査】
・一般細菌数(No.1～2,4～30)　・大腸菌群(No.1～19,29)　・E.coli(大腸菌)(No.,20～28,30)　・黄色ブドウ球菌(No.1～30)
・サルモネラ属(No.1～30)　・腸管出血性大腸菌 O-157(No.1～3,19)　・腸炎ビブリオ(No.20～28,30)

【理化学検査】
・可溶性固形分,pH(No.2,11～18,29)　・pH(No.4～10)　・塩分(No.3,12～25,27～30)　・ヒスタミン(No.11～30)