

カキを美味しく安心して食べる (提供する) には?

冬はカキ (牡蠣) が美味しい季節です

ところが、ノロウイルスによる食中毒が毎年多数発生しており、カキも原因食品になることがあるので、カキを食べると「あぶない」と敬遠してしまうのはもったいないですね。



- カキには「岩牡蠣(いわがき)」と「真牡蠣(まがき)」があり、岩牡蠣の産地は主に日本海側で旬は夏 (6 月～8 月頃)、天然物と養殖物があります。一方、真牡蠣の産地は主に太平洋側で旬は冬 (10 月～3 月頃)、ほとんどが養殖ものです。
- 福岡県内では「糸島カキ (恵比寿カキ)」や「豊前海一粒カキ」等が殻付の状態の販売され (カキ小屋等で直接焼いて食べる) ブランド牡蠣として有名です。
- 養殖物は、広島県、宮城県、岡山県産等が多く出回っており、スーパー等では殻をはずした「むき身」のパック包装したものが販売されています。
- 市販のむき身カキには「生食用」か「加熱調理用」「加熱加工用」「加熱用」等の区分や生食用には「採取された海域」を表示しなければならないことになっています。



■カキを食べる際に注意することは?

- ・カキを「生 (酢ガキを含む)」で食べることは、たとえ生食用であっても多少のリスクを伴います。できるだけ加熱して食べるようにしましょう。
- ・「カキフライ」や「カキ鍋」などで加熱して食べる際は、カキの中心温度を 85℃～90℃で90秒以上加熱すれば、ノロウイルスは死滅します。

(最近では 85℃では不十分であり、90℃以上に上げることが推奨されています)

■カキを購入 (提供) するにあたっての注意点

- ・養殖物は表示を見て、消費期限、生食用か加熱調理用可の区分を確認しましょう。
- ・「加熱調理用カキ」を生で食べることは絶対にしないようにしましょう。
- ・「生食用カキ」は、食品衛生法により規格基準が決められています。

食品衛生法「生食用かき」の成分規格

一般細菌数 : 50,000/g以下、
E. Coli (大腸菌) 最確数 (MPN) : 230/100g以下
腸炎ビブリオ最確数 : 100/g以下 (むき身のみ)
10℃以下で保存 等

もし、カキを食べて1～3日後に、嘔吐・下痢等の症状が出た場合は、素人療法はしないで、かかりつけの内科医を受診しましょう

【 お問い合わせ先 】 公益財団法人北九州生活科学センターKLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>