

# 食品Q&A

“かながわ食の安全・安心相談ダイヤル”や県の保健福祉事務所に寄せられた相談をご紹介します。

**Q1**

購入したイチゴのガクの部分が赤くなっています。洗っても落ちません。自然に赤くなるものですか。食べても大丈夫ですか？



**A**

イチゴの旬は冬で、12月から5月くらいまで市場に多く出回ります。収穫末期になると土の養分の吸い上げが弱まり、栄養バランスが悪くなっています。ガクが赤くなることがあります。品種によってはこの現象が起こりやすいものもあります。食べても問題はありません。

**Q2**

ミネラルウォーターを電気まほうびんで沸かしたところ、水にキラキラした浮遊物が大量に見られました。  
これは何ですか？



「熊本市水道局Q&A」掲載資料

**A**

水中のミネラル分のマグネシウムとガラス容器の成分のケイ酸が反応して、ケイ酸マグネシウムとしてガラス容器の表面に付き、この反応が繰り返された後、水中にはく離したものと考えられます。ガラス製品で長時間お湯を沸かしていると起こる現象です。キラキラした小片（フレークス）は有害なものではなく飲んでも問題はありません。なお、フレークスが生成した容器は、10倍程度に薄めた食酢をいれ、ブラシなどでよくこすり洗ってください。

**Q3**

野菜を調理する際に、お湯で茹でるのではなく、ラップに包んで電子レンジを使用しています。調理した野菜は相当熱くなり、ラップが野菜にピッタリ張り付いてしまいます。ラップが溶け出しているのか心配です。



**A**

食品に使用するラップは、食品衛生法により溶出試験も含めた基準により規制され、適合しないものは製造や販売が禁止されています。加熱した野菜にラップが張り付くのは、野菜と一緒に温められた空気が急激に冷えたためと思われます。張り付いているから溶け出しているということではありません。

## Q4

3個入りの温泉卵を購入し食べようとしたところ、卵黄のないものが1個混ざっていました。食べても大丈夫ですか？

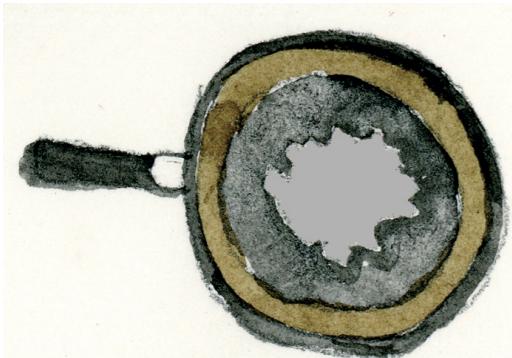


## A

卵黄がない鶏卵は、主に初産の鶏にまれに見られます。産卵に見合った親鶏としての体が未完成であったり、産卵のバイオリズムが備わっていなかったためなどによるものです。食べても問題はありません。

## Q5

テフロン加工がはがれている鍋を使用しても大丈夫ですか？

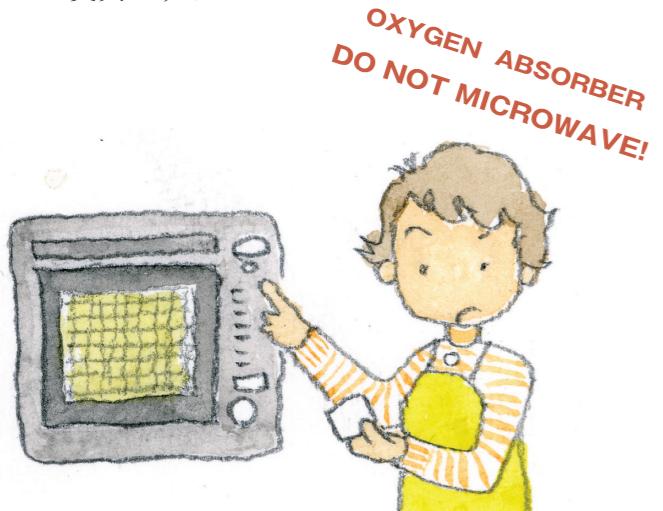


## A

テフロン加工とは、鍋などの表面をフッ素樹脂加工したものです。フッ素樹脂は、一般的な樹脂と比べて非常に安定性が強く、加工がはがれて人体に入っても、体内で変化せずそのまま排出されるため、使用方法を守れば人体に影響を及ぼすことはありません。

## Q6

包装された電子レンジ加熱食品に脱酸素剤が入っていました。電子レンジで加熱しても大丈夫ですか？



## A

脱酸素剤入りの食品を電子レンジで加熱する場合は、脱酸素剤を取り除いてください。脱酸素剤入りのまま加熱すると包材を焦がし、場合によっては発火することがあります。なお、電子レンジ対応の脱酸素剤が使用されている食品もありますので、包装の注意書きを確認してください。

## Q7

サトイモの皮をむいたら緑色になっていました。ジャガイモのように毒性のあるソラニンが含まれているのでしょうか？



## A

サトイモは、通常土の中ができるため、栽培の過程で土寄せが足りないなどの原因で日光が当たったものや、購入後明るいところに置いていたものには、葉緑素ができた緑化することがあります。緑化したジャガイモでは、毒性のあるソラニンが同時にできる場合があり、食べないほうがよいとされていますが、サトイモでは、毒性のものができるとの報告はありません。



## Q8

缶コーヒーを好きでよく飲んでいますが、糖分の取りすぎに注意するように医師から言われています。缶コーヒーの表示の「微糖」とは、何gくらい砂糖が含まれているのか教えてください。



## A

「微糖」や「無糖」といった表示を栄養成分の強調表示といい、健康増進法で規制されています。「微糖」や「シュガーカット」など糖類が少ない旨を表示している飲料の場合、100mL当たり糖類は2.5g以下とされていますので、缶コーヒー200mLの場合では、5g以下の糖類が含まれています。また、飲料100mL当たり0.5g未満の場合は、「無糖」や「ノンシュガー」など糖類を含んでいない旨の表示ができます。いずれの場合も栄養成分が表示されていますので、糖類の含有量をご確認ください。なお、糖類とは、砂糖（ショ糖）の他、ブドウ糖、果糖、乳糖などを含みます。