



いきいき東部三昧 東部市場ニュース

令和6年7月
第77号

「東部市場出張料理教室(梅ジュースの作り方教室)」を開催しました！

令和6年6月4日(火)に近隣の小学校4年生(99名)を対象に、【東部市場出張料理教室(梅ジュースの作り方教室)】を開催しました。

この教室は卸売業者の東果大阪株式会社、生産地の和歌山県農業協同組合連合会が共催となつて、平成18年度から開催しています。

はじめに東部市場の職員が『中央卸売市場の役割について』の説明を行い、続いて和歌山県田辺市役所の梅振興室の方から梅が収穫されるまでの過程などを教わりました。

その後、児童たちに梅ジュース作りを体験してもらい、飲めるようになるまで1週間程度かかるため、あらかじめ用意した梅シロップを使って、水と牛乳でそれぞれ割ったジュースを作り、試飲しました。普段口にする酸っぱい梅とは違い、梅ジュースを口にして、「牛乳で割ったのはヨーグルトみたい!」「どっちもおいしい!」と大好評でした。

関係者の皆様、お忙しい中ご協力ありがとうございました。



「平野川水防鉄扉操作訓練」を実施しました！

5月15日(水)午前10時から、大雨による河川増水に備えるため平野川^{ふくがい}覆蓋駐車場に設置されている水防鉄扉の操作訓練を実施しました。

水防鉄扉操作訓練は梅雨の大雨シーズンを前に実施することとし、河川管理者の大阪府立会のもと約40名が参加し9か所すべての鉄扉の閉鎖・開放を行いました。

訓練では、警備員により迅速かつ正確に鉄扉を閉鎖するための作業手順を確認し、また鉄扉の取付状況や作動状態を大阪府職員がチェックしました。

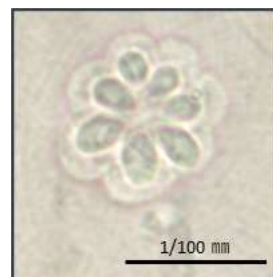
鉄扉の閉鎖指令は毎年数回発令されており、開設者としても河川の増水災害から市場内外の人命・財産を守るべく対応に努めております。

水防鉄扉閉鎖の際には車両移動はできません。業界の皆様におかれましても、ご理解・ご協力をよろしくお願いします。※なお、平野川^{ふくがい}覆蓋駐車場のご利用は買出・搬出時以外はできません。



クダア・セブテンpunkタータ食中毒について

クダア・セブテンpunkタータは、クダア属の寄生虫(粘液胞子虫)の一種で、ヒラメの筋肉に寄生することが知られています。非常に小さいため、肉眼で確認することはできません。この寄生虫が多く寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で下痢、嘔吐、胃部の不快感などの症状が出ますが、ほとんどの場合、速やかに回復します。



写真：地方独立行政法人
大阪健康安全基盤研究所

クダア・セブテンpunkタータによる食中毒

ヒラメを**冷凍（-20℃以下で4時間以上）又は加熱（75℃以上で5分間以上）**すれば防ぐことができます。しかし、アニサキスと違い、クダア・セブテンpunkタータは大きさが0.01mm程度と非常に小さいため、**肉眼で確認して取り除くことはできません。**

対策は？

ヒラメは生で食べることが好まれており、冷凍すると品質が低下することから、現在、冷凍以外の食中毒予防方法についての研究が進められているところです。生産地（養殖場）では、クダア・セブテンpunkタータ保有稚魚の排除、出荷前のモニタリング検査や、飼育環境の清浄化などの取り組みが進められています。また、韓国産ヒラメ等を原因とするクダア・セブテンpunkタータ食中毒が、国内で継続的に発生していることから、令和元年6月から輸入時のモニタリング検査が強化されています。

☆大阪市東部中央卸売市場協会環境研究部☆

衛生組合だより



場内喫煙ルールを守ろう!!

東部市場内は、灰皿が設置されている場所以外は、加熱式タバコも含め**全面禁煙**となっています。

喫煙禁止場所にポイ捨てされたタバコの吸い殻が散見されます。

市場は生鮮食料品を取り扱う場所であり、タバコを吸いながらの作業やポイ捨ては非常に不衛生です。

また、市場では段ボールや発泡スチロール、木製パレットなど、火が燃え移る材質の物が多数取り扱われているため、タバコの吸い殻が火事を引き起こす火種となり、大変危険です。

衛生面と安全面の二つの観点から灰皿設置場所以外での喫煙は、絶対にしないでください。

皆さまのご協力をお願いします。

☆東部市場衛生組合☆