

いきいき東部三味

# 東部市場ニュース

令和8年7月

第85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8年6月15日(月)に近隣小学校4年生(3クラス)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共催のもと、平成18年度から開催しています。

はじめに東部市場職員が『中央卸売市場の役割・機能』についての説明を行い、続いて和歌山県田辺市役所梅振興室の方から梅の日(6月6日)の由来について教わりました。

その後、児童たちは真剣な表情で梅シロップ作りに取り組んでくれました。出来上がるまで1週間程度かかるけれど、「何で割って飲もうか?」と出来上がりを楽しみにしている様子でした。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27日(水)午前10時から、大雨による急激な河川増水に備えるため平野川覆蓋(ふくがい)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。河川管理者である大阪府の立ち会いのもと、警備員が9か所すべての鉄扉を実際に閉鎖・開放し、府職員が開閉作業と作動状況を確認しました。

この鉄扉は、実際に年に数回、閉鎖指令が発令される設備であり、

市場内外の人命・財産を守る重要な役割を担っています。

**水防鉄扉閉鎖時は車両移動できません。  
ご理解・ご協力をよろしくお願いいたします。**



## 場内喫煙ルール of 取組状況

・東部市場では、違反喫煙者に指導書を交付しています。  
2回目の違反者には警告書を交付(あわせて事業主へも通知)、3回目の違反で入場停止の行政処分となります。

場内では指定喫煙場所以外は禁煙です！

期間	指導書交付	警告書交付
令和8年4~6月	1件	0件
取組開始からの通算 (令和7年1月~)	21件	1件



## ⚠️ 有毒植物の誤食による食中毒に注意

有毒植物のなかには、安全に食べることができる山菜や野草と外見がよく似ているものがあります。そのため、例年、特に春先から初夏にかけて、有毒植物の誤食による食中毒が多く発生しています。

症状は、嘔吐、下痢、手足のしびれ、呼吸困難などで、場合によっては死に至ることもあります。間違いやすい植物の一つにニラとスイセン（ニラの葉にはニラ特有の臭いがありますが、スイセンの葉には臭いがありません）があり、過去には死者も発生しています。本市では、有毒植物の誤食による食中毒は平成30年以降発生していませんが、全国では発生が続いており、令和7年は17件報告されています。有毒植物の誤食による食中毒を防ぐため、以下の点に気をつけましょう。

- 食用と確実に判断できない植物は、「採らない」「食べない」「売らない」「人にあげない」。
- 植物を栽培する際は、栽培している植物がわかるよう植物の種類や名前を書いた札を立てる。
- 観賞用植物は、畑や菜園から離れた場所で明確に区別して栽培する。
- 食用として栽培していない植物は食べない。

### 高齢者や子どもが誤って食べないように注意しましょう！

有毒植物を原因とする食中毒の患者を年代別に比較してみると、令和2年から令和6年の5年間で起きた植物性自然毒（キノコ及びジャガイモを除く）による患者211名のうち、**半数以上の129名が60歳以上**でした。また、15歳未満の患者は19名と、子どもの患者も散見されました。

※もし有毒植物を食べてしまった時は、

- ①一刻も早く吐き出すこと。
- ②残った有毒植物等を持参し、直ちに医師の治療を受けること。



ニラとスイセン（左：ニラ、右：スイセン）

（写真提供：磯田進、御影雅幸）

☆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



### 側溝などに「魚のあら・ごみ」を流さない

魚のあら・ごみなどをそのまま流すと、側溝内で詰まる原因となり、排水の逆流や悪臭が発生します。また、ネズミやゴキブリの発生につながり、非常に不衛生な市場となってしまいます。

### 「魚のあら・ごみ」の放置厳禁

魚のあら・ごみなどを放置すると野鳥が集まる原因となります。鳥害による商品の汚損だけでなく、不衛生な状況によりネズミなどの害獣発生にもつながってしまいます。



**魚のあら・ごみは側溝に捨てない！流さない！  
必ず正しく分別し、塵芥処理室まで持ち込んでください**

☆東部市場衛生組合☆