

食品衛生情報

島しょ保健所大島出張所
大島町元町字馬の背 275-4
Tel 2-1436
平成 19 年 7 月発行

タカベの脂がのり、おいしい季節になりました。タカベは、英語名をイエローストライプというように、眼の後ろから尾びれにかけて走る鮮やかな黄色の線が印象的です。また、スズキ目タカベ科の海産魚ですが、タカベ科は分類学的に混乱している一群として知られており、メジナ類とともにイスズミ科に含めるべきという説もあります。

別名 シマウオ、シャカ（和歌山）、ベント（高知）
分類 スズキ目タカベ科
分布 房総半島以南、九州までの太平洋岸に分布する。伊豆諸島を代表する魚だが、八丈島では少ない。
旬 6月～8月

海区別生産量（平成 16 年 1 月から 12 月）

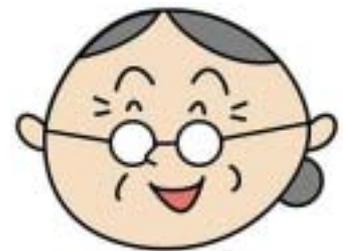
	大島	利島	新島（式根島含む）	神津島
タカベ	12,523 kg	926 kg	60,948 kg	52,509 kg

（東京都の水産 平成 17 年版 東京都産業労働局より）

クイズ

たかべを漢字一文字で書くと次のどれ？

- 1 鯖 2 鯖 3 鯖



調理場は整理整とんを常に行い、調理前はよく手を洗いましょう。

クイズの答え・・・3 鯖

お肉の生食や加熱不足にご注意！

「ユッケ」、「レバ刺し」や「鳥刺し」、「鳥わさ」などのお肉の生食や、焼肉、バーベキューなどのお肉の加熱不足による0157、カンピロバクター食中毒が発生しています。

特に、小さいお子様、ご高齢の方、抵抗力の弱い方などでは、食中毒の症状が重症化してしまうことがあります。

お肉の生食は避け、十分に加熱してお召し上がりください。

また、お肉を焼くときの取りばし、トングなどは専用のものを使いましょう。

食品取扱い施設の方は、お店でお肉を提供しなくても、ご自身の食生活でお肉の生食等をする
と、お腹に菌をもつこととなります。そして手洗いが悪いと、提供する食品に食中毒菌をつけて
しまうことになり、食中毒を出してしまう可能性があるため、食生活にも気を配りましょう。

キッズコーナー



～食品衛生クイズ～

1 生の肉や魚は冷蔵庫にどこに入れたらよい？

- a 1番下の段に袋などに入れておいておく
- b 1番上の段に置く
- c 空いているところならどこでも

2 料理の手伝いをするとき気をつけることは？

- a 生の肉を触った後には手を洗う
- b 下準備が終わったらそのままにして、一休みする
- c 包丁とまな板は料理が全部終わってから洗う

1 答え a

生の肉や魚は食中毒菌がついていることがあるよ。肉汁などがこぼれて下にある食べ物がよごれないようにしよう。

2 答え a

生の肉や魚は食中毒菌がついていることがあるから、さわった後、他の食べ物にさわる前にはかならず手を洗おう