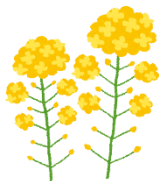


食べもの暦 3月号



東京都多摩府中保健所
食品衛生担当 府中市宮西町 1-26-1
TEL 042-362-2334
武蔵野三鷹地域センター
食品衛生担当 武蔵野市西久保 3-1-22
TEL 0422-54-2209

多摩府中保健所ホームページにも掲載中!

多摩府中 食べもの暦

検索

令和4年3月発行

東京ウド

「うど」と聞いて緑色の山菜を思い浮かべる方は多いのではないのでしょうか。東京ウドはそんなイメージとは一風変わった見た目をしています。皆さんご存じですか？

どんな食べ物？

「うど」はウコギ科（朝鮮人参やたららの芽の間）の植物で、山芋やにら、わらびなどと同じ日本原産の野菜です。山野に生育する緑色の「山うど」と、白い色が特徴的な「白うど」があります。

東京ウドは「白うど」の一種で、練馬ダイコンをはじめとする「江戸東京野菜」のひとつです。



山うど



白うど（東京ウド等）

栽培方法は？

11月中旬から4月末にかけて栽培され、「うど室」と呼ばれる深さ3mほどの穴倉の中に根株^{ねかぶ}※を植え発芽、成長させます。この「うど室」の中で日の光を当てずに栽培することが東京ウドの特徴です。また、栽培に必要な根株は、4月末から11月中旬にかけて栃木県や群馬県など高冷地の畑で栽培されています。

※根株…畑で栽培し、葉を茂らせて大きく成長した後、茎が枯れたうどの根。

調理方法は？

山うどにくらべ、白うどはクセがなく柔らかいという特徴から、酢の物や炒め物、天ぷら、サラダなど様々な料理に使われています。また、都内における収穫量1位である立川市では、うどラーメンやうどパイなど独自の料理が考案されているそうです。



現在、東京ウドの生産が最も盛んな地域は立川市ですが、東京都のうど栽培は別の地域から始まりました。では、その始まりとされる地域は次のうちどこでしょう？

- ①港区 ②国分寺市 ③武蔵野市 ④世田谷区

保健所に寄せられた相談事例

保健所には食品に関する様々な相談が寄せられます。今回は、開けてみてびっくりした事例を紹介します。

事例1 梅干しに白い塊がついていた

保管していた自家製梅干しの蓋を開けたところ、白い塊が付着していました。

顕微鏡で確認したところ、カビの胞子はなかったこと、塊をお湯に入れてかき混ぜたところ、完全に溶けたことから、塩分が結晶化したもの、もしくは梅由来の成分と塩分が結合したものと推測されました。



事例2 スナック菓子が黒くなっていた

袋入りのスナック菓子の事例です。開封したところ、黒い煙が出たとのことでした。中身を皿に出してみたところ、黒くなっていました。

保健所で確認したところ、袋に小さな傷がありました。また、黒いものは黒麹カビでした。黒い煙は胞子であったと推測されました。

袋に傷がついたことにより、密封性が損なわれてカビが生えてしまったと考えられます。

カビが生えた食品は、食べないようにしましょう。



食品に異常を感じた時は、食べずに保管し、購入店や製造元にお問い合わせください。お近くの保健所にご相談ください。



正解は… ③武蔵野市 です

東京都のうど栽培は、江戸時代の後期頃、現在の武蔵野市で始まったとされています。第二次大戦後から栽培を行う農家が増えるにつれて西方へと広がり、国分寺市や立川市へと栽培地が拡大していきました。