

# 食べもの暦 第2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6年10月発行

## さつまいも

秋はさつまいもが美味しい季節です。

保育園や学校などで、さつまいも掘りを楽しみにしている子どもたちも多いのではないのでしょうか。

### 種類について

薄黄色だけではなく、紫色やオレンジ色など様々な種類のさつまいもを見かけるようになりました。さつまいもの主要品種は約60種類もあります。青果用はもちろんのこと、焼酎やでん粉などに加工される加工用品種も多く栽培されています。



### 輸出量は増加傾向

国産のさつまいもは、甘みが強いことから海外でも人気があり、輸出量は増加傾向にあります。主な輸出先国は、香港、シンガポール、タイなどです。



### 正しい保管方法

掘ったさつまいもは、水洗いをすると傷みやすくなってしまうため、土がついた状態で保管しましょう。1つずつ新聞紙に包んで段ボールなどに入れ、風通しのよい涼しい場所に保管すると長持ちします。冷蔵保存すると、変色などの低温障害を起こしてしまうので注意が必要です。



### おいしい焼き芋の調理方法

さつまいもは、長時間じっくり加熱することで甘みが増します。これは、さつまいもに含まれる酵素が活発に働くようになることで、多くのでんぷんが糖に変わるためです。



さつまいもの国内収穫量が1位の都道府県はどこでしょうか？



- ① 茨城県      ② 千葉県      ③ 鹿児島県

答えは裏面へ

食べてすぐとは限らない!?

# 食中毒は何時間後に発症する?

突然、下痢や腹痛、吐き気があったとき、直前の食事が原因と疑われがちです。しかし、食中毒は短時間で発症する場合がありますが、**数日後に症状があらわれる場合もあります。**そこで今回は、患者や事例が多い代表的な食中毒について、潜伏期間に着目して取り上げてみました。食中毒がどれくらいの時間を経て起こるのか、詳しく見てみましょう。



食中毒かも?と思ったらまずは医療機関を受診し、最寄りの保健所にご相談ください。また、東京都のホームページでは、食中毒などの食の安全に関するさまざまな情報を発信しています。是非ご覧ください。

東京都保健医療局HP「食品衛生の窓」



正解は③の鹿児島県です。

さつまいもの都道府県別収穫量は、1位鹿児島県(約21.5万t)、2位茨城県(約20.2万t)、3位千葉県(約9.1万t)、4位宮崎県(約6.9万トン)です。

(農林水産省「令和5年産かんしょの作付面積及び収穫量」より)