

食べもの暦 6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
042 (362) 2334

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

平成 30 年 5 月 24 日

さくらんぼ



～ さくらんぼって桜の実？ ～



さくらんぼという名前の由来は「桜の坊」。つまり桜の実という意味です。また、ソメイヨシノなどの花を楽しむ桜とさくらんぼがなる桜では木の種類が違います。さくらんぼの木の種名は西洋実桜（セイヨウミザクラ）といい、ヨーロッパ原産で実をならせる桜という意味です。なお、花を楽しむ桜にも花が散った後にはとても小さいですが実がなっています。観察してみてくださいね。



～ さくらんぼの歴史 ～



紀元前 4000 年頃のヨーロッパの古代遺跡からさくらんぼの種が出土しています。さくらんぼは、西欧の人々に古代から食べられてきましたが、日本には鎖国が終わった明治時代に持ち込まれました。さくらんぼは、涼しくて雨の少ない地域が適しており、日本では山形県や北海道などで栽培されています。



～ さくらんぼは箱入り娘？！ ～

さくらんぼの栽培は気象条件の難しさに加え、手がかかる分、値段も高くなることが少なくありません。作業は、整枝・剪定、ミツバチの巣箱設置、摘蕾（大きくて品質のよい果実にするため蕾を間引くこと）、人工授粉、凍霜害の防止、雨よけ・防鳥網設置など様々です。収穫は、1個1個色づきを確認し、軸ごとそっと手でもぎ取ります。贈答用ともなると、粒や向きをそろえ、美しく並んだ手詰めの箱入りが人気で、詰める作業は熟練した腕が必要になります。それゆえ「赤い宝石」とも言われています。



さくらんぼの収穫は花が咲いて約何日で収穫できるでしょうか？

① 約30日

② 約50日

③ 約100日

④ 約180日

答えは裏面へ

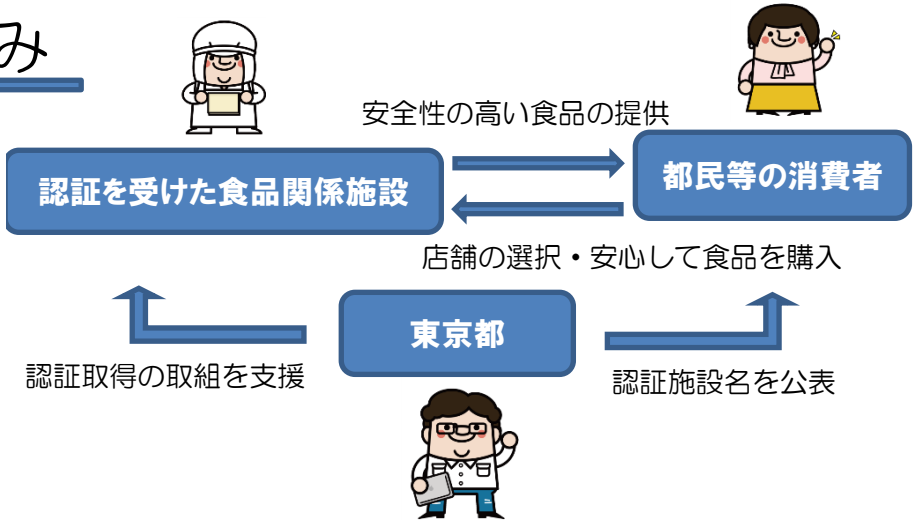


東京都食品衛生自主管理認証 制度についてご紹介します！

前号の食べもの暦 4 月号でご紹介した衛生管理の手法であるHACCP。この考え方を取り入れた衛生管理に取り組む飲食店や食品工場などを、東京都が「東京都食品衛生マイスター」として認証するしくみが「東京都食品衛生自主管理認証制度」（以下「認証制度」という。）です。

認証制度のしくみ

食品関係施設は、指定審査事業者によるマニュアル審査及び実地審査を経て認証を受けます。東京都は認証をした食品関係施設名をホームページで公表します。消費者は、店舗選択の参考にして、安心して食品を購入することができます。



認証マークって？



「東京都食品衛生マイスター」として認証された施設は「認証マーク」を掲示することができます。飲食店などを利用する際、この「認証マーク」を参考にされてはいかがでしょうか。

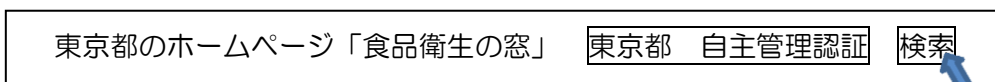
「認証マーク」は次のようなところに掲示又は貼られています。

- 飲食店・給食施設→出入口・レジカウンター付近、メニューなど
- スーパー・食品販売店→店頭、POP、陳列商品のパッケージなど
- 食品製造工場→商品のパッケージ、配送車、看板など

マイスター施設はどこにあるの？

マイスターの情報（施設名や住所など）は東京都のホームページで公表しています。所在地、施設名、業種別で検索もできますので、是非ご利用ください。

マイスター施設は909施設（平成30年4月10日時点）あります。



② 約50日 です。

さくらんぼは花が咲いてから最も早く収穫できる果物といわれています。収穫してからは日持ちがしないため、常温だと1~2日で食べきるのがよいでしょう。