



FAMIC（ファミック）

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第960号（一部抜粋）



令和5年2月22日



5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ カキ（牡蠣）のあれこれ ◆



冬になるとスーパーでよく見かけるようになるカキ（牡蠣）。皆さんは、カキの旬が1年に2回あることをご存じですか。一般に6月～9月に旬を迎えるのが「イワガキ」で肉厚でジューシーなカキとして知られています。一方、12月～3月に旬を迎えるのが養殖の盛んな「マガキ」。スーパーで見かけるカキのほとんどがこのマガキです。

容器包装された生カキは、「生食用」や「加熱調理用」等、生食用であるかないかを表示することが食品表示法で義務づけられています。カキは体内に菌などを蓄積しやすいことが知られており、生食用として販売するためには、菌の少ない海域で採取されたものであるか、採取後に菌を排出させる浄化処理が行われたものであることなどの条件を満たす必要があります。

日本では、国産のマガキの流通が主流ですが、韓国や中国からもカキを輸入しており、過去には韓国産のカキが国産のカキとして販売された事例もあります。そのため、FAMICでは、カキの生育環境の違いを利用した分析を行い、国産のカキかどうかを判別しています。

グリコーゲンや必須アミノ酸、亜鉛や銅等の必須微量元素といった栄養素を多く含むことから「海のパルメ」とも呼ばれるカキ。今が旬のカキをぜひご賞味ください。

参考資料

- ・ 消費者の部屋：農林水産省
<https://www.maff.go.jp/j/heyasodan/2110/01.html>
- ・ 食品別の規格基準について：厚生労働省
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html
- ・ 水産増養殖システム3 貝類・甲殻類・ウニ類・藻類（恒星社厚生閣）