

異物混入？

子供さんがレストランでカレーライスを食べていたとき、かみ切れない何か口の中に残りました。「堅いものが入っている」との苦情をお店のの人に申し立てました。お店の方が原因を究明するために4月中旬に衛生環境研究所に鑑別依頼に來られました。検体は、二つありました。何れの検体も白色の堅いものでした。肉眼で観察した段階で筋状のものであることが確認できました。

過去にも似たような事例がありました。レトルトカレーに異物が入っているとの相談がありました。検体は、見た目に今回の相談事例と同じように筋状の塊でした。この検体については、最終的には材料の一つである牛肉の筋と鑑別しました。

今回も同じ事例かなと思っていましたが、結果は少し異なりました。

プレパラート標本作成

衛生動物部門で行う検査は、限られています。肉眼、実体顕微鏡及び光学顕微鏡などの外観検査が主なものです。しかし、場合によっては、外観検査をしやすくするために、処理を行う場合があります。

今回の検体は、単に煮え立った湯に入れた場合と10%の水酸化カリウム(KOH)溶液で湯煎(ゆせん)加熱した場合の二つの処理を行いました。それぞれ軟らかくなったのを確認し、プレパラート標本を作成しました。光学顕微鏡レベルで観察すると不思議な模様が観察できました。

何れの処理をした場合でも明らかにならずに管を束ねたような組織が確認できました。植物の導管と呼ばれる組織です。依頼された検体は、植物であることが分かりました。

使用していた食材

検体は、植物であることを検査依頼者に説明しました。カレーライスに使用した野菜の種類を聞きました。一般的なカレーライスに使用するニンジン、ジャガイモ、タマネギの名前が上がりました。しかし、こうした野菜は、煮崩れし、筋状に硬くなることは、考えにくい食材でした。

ただ、提供されたカレーライスには、キャベツの油いためか添えられていました。

再現実験

キャベツの芯(しん)であると推察しました。実際にキャベツで同じことができるか試してみました。レシピに書かれていたとおり、キャベツの芯を十分に湯がき、油でいためました。その後水気を取り、自然状態で2日間乾燥させました。すると、検体と全く同じとは言えないものの、白色で筋状であるなどの特徴は共通でした。検体は、キャベツであると確信しました。

異常気象のあおり？

キャベツは、細断されたいわゆるカット野菜としてレストランに納入されました。レストランの方は、納入業者に検査結果について説明したところ、納入業者は「幾つかのレストランから同じ内容の苦情を聞いている」と謝罪されたそうです。

今年の春は、雨が多く、低温が続いた異常気象のあおりで野菜の出来が悪いと新聞、テレビなどで報道されていました。キャベツも例外ではなかったのでしょうか。そのため、品質の悪いキャベツが出荷され、カット野菜に紛れ込んだのでしょうか。

