

## 鶏肉の湯引きの検証

食肉衛生検査所

○栗原磨美 杉内正樹

## 1. はじめに

近年、加熱不十分な鶏肉の喫食によるカンピロバクター食中毒が全国のおよび県内で多発している。今般、県内の認定小規模食鳥処理場併設の飲食店営業（そうざい屋）において、表示に「鶏のゆびき」と記載された加熱不十分を疑わせる鶏肉のそうざいが販売されている旨の情報提供が草津保健所からあった。

店舗にて現物を確認したところ当該製品は、中心部がかすかにピンク色（生肉風ではない）で、目視確認では加熱不十分か否か断定できなかった。そこで加熱が十分されているか確認を行うために、施設にて調理を再現してもらい検証を行ったので報告する。

## 2. 材料と方法

## (1) 材料

1羽からとれるもも肉2ブロックをそれぞれ半分いきり、薄い部分と厚みのある部分に分ける。それを10羽分（20ブロック）使用した。また、厚みのある鶏肉5検体について、厚みを測定したところ、2.5 cm、3 cm、2.5 cm、2.2 cm、3 cmで平均2.6 cmだった。

## (2) 調理方法

- ①直径37 cmの鍋に10 Lの水を入れる。沸騰したら、最大で分割した20ブロック（10羽分）の鶏肉（もも肉）をその中に入れる。
- ②6分間ゆで、火をとめ、薄い鶏肉は6分間、厚みのある鶏肉は12分間そのまま鍋の熱湯に漬けたままにして、余熱調理を行う。
- ③その後、鍋から取り出し、アルミのバットに移して上からラップをかけて、1時間蒸らし、粗熱が取れたら、スライスしてパック包装する。

## (3) 検証内容

(2)の調理中の鶏肉（一番厚みのある厚さ3 cm）の中心温度と漬けている鍋の湯の温度の測定を行った。

また、鶏肉断面を観察し、どれくらいの深さまで火が通っているか白色に変色しているかを目視で確認した。

## 3. 結果

## (1) 中心温度

ゆでてから5分後は66.3℃であり、6分後の時点で一般的な食中毒菌を殺菌できる75℃1分間の条件を満たさなかった。余熱調理を開始してから4分後で74.3℃で、5分後で77.2℃まで上がったが殺菌条件75℃1分間を満たさなかった。余熱調理を開始して6分後の時点で中心温度が78.9℃

となり、一般的な食中毒菌を殺菌できる条件を満たした。

#### (2) 湯温

鶏肉を入れる直前のなべの湯温は 100℃だったが、鶏肉を投入した直後 75.8℃まで下がった。鶏肉を投入してから 1 分後は 81.6℃、5 分後は 90.1℃まで上がった。その後、火を止めて余熱調理を開始してから 3 分後は 92℃になり、12 分後は 82℃まで下がった。また、鶏肉の投入により沸騰水の温度が一時的に 25℃ほど下がるため、再沸騰までに時間がかかり、余熱調理の方がゆでている時よりも湯温が高い状態となった。

#### (3) 断面の観察

熱湯で 6 分間ゆでた時点で鶏肉に断面を入れたところ、外側から約 1 cm のところまでは白色に変色していたが、中心部の直径 5 mm 程度の部分はピンク色（生肉風）だった。余熱調理を開始して 6 分後、12 分後（余熱工程終了時）に同様に断面を入れたところ、部分的にピンク色（情報提供のあった製品で見たような生肉風ではない）であったが、ほぼ白色に変色していた。

#### 4. まとめ

今回の検証で当該製品は、中心部まで十分加熱されている製品であることが分かったため、調理方法について指導する点はなかったが、鍋でゆでる時間と余熱調理の時間を短くしないこと、一度に調理する肉の量を増やさないよう口頭指導した。

また、「ゆびき」と表示されると加熱不十分な製品と誤認されるため、表示を修正するよう指導した。

今回の検証で、75～90℃前後の湯温で 6 分間加熱しても 1 cm 程度しか火が通らず、約 3 cm 程度の厚みのある鶏肉では、中心部まで火が通らないことが分かった。

また、余熱調理はゆでている時に比べて、中心温度の上昇が緩慢であるが、食中毒菌を殺菌できる調理方法としては、有効な手段であると考えられた。

中心部まで火を通すには加熱時間がかかるという今回の検証結果を踏えて、加熱不十分な食肉を提供をしないよう啓発を勧めていきたい。

	経過時間	中心温度	湯温
ゆでる前	0分		75.8
ゆでる	1分後	30	81.6
(6分間)	2分後	41.9	86.1
↓	3分後	52.3	86.6
↓	4分後	60.1	88.1
↓	5分後	66.3	90.1
↓	6分後		
余熱調理	1分後		
↓	2分後	67.1	
↓	3分後	71.3	92
↓	4分後	74.3	91
↓	5分後	77.2	
↓	6分後	78.9	
余熱調理	7分後		
↓	8分後	80.9	
↓	9分後	82	
↓	10分後	82.5	
↓	11分後	82.7	
↓	12分後	82.8	82