

宍道湖シジミカビ臭影響調査

(宍道湖・中海水産資源維持再生事業)

石田健次

1. 研究目的

平成19年以降に宍道湖のヤマトシジミにカビ臭が発生し、原因物質がジェオスミンと判明した。ジェオスミンには、食品衛生法上の基準はなく、人体への影響についての報告もされていないが、人によっては不快に感じる成分である。このため、試食による官能試験を継続実施している。

2. 研究方法

ヤマトシジミの試料採取は調査船ワカサギ丸(0.8トン)を使用し、毎月宍道湖の東岸(松江市役所前)・西岸(斐伊川河口)・南岸(来待)・北岸(秋鹿)の計4カ所の水深1m付近で入り掻きにより行った。採取したシジミ(約200g)は実験室に持ち帰り、直ちに薄い塩水で約2時間程度の砂抜きを室温で行った。試食による官能試験は砂抜き直後、または冷凍(-80℃)保存後に日を改めて行った。試食するシジミは強火で4分程度煮立て、味付け無しで温かい澄まし汁とし、煮汁と身に分けてカビ臭の有無とその程度について行った。官能検査員(水産技術センター内水面浅海部職員7~11人)には、採取地点を知らせずに汁碗にA、B、C、Dの記号を付けて食味をさせた。カビ臭の有無は「感じない」、「僅かに感じる」、「じっくりと味わうとわかるが気にならない」、「口に入れた瞬間ははっきりわかるが食べられないほどで

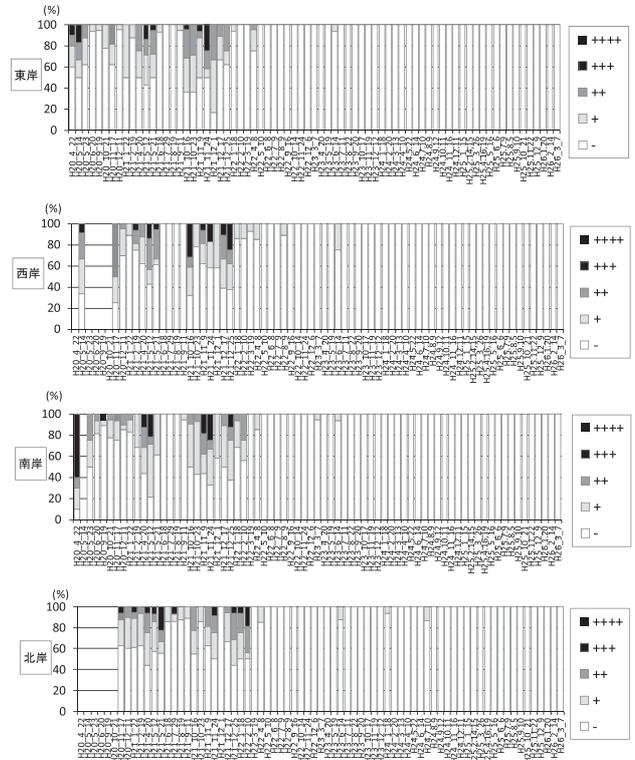


図1 官能試験によりカビ臭を感じた人の割合の推移(グラフ内の空白部は資料のない期間)

はない」、「とても食べられない」の5段階として地点毎に評価した。

3. 研究結果

今年度はカビ臭を感じた月はなく(図1)、宍道湖のヤマトシジミでカビ臭は発生しなかったものと思われる。