

宍道湖シジミカビ臭影響調査

(宍道湖有用水産動物モニタリング調査事業)

石田健次・岡本 満

1. 研究目的

平成19年以降に宍道湖のヤマトシジミにジェオスミンを原因物質とするカビ臭が発生した。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、カビ臭を感知した場合にはジェオスミン濃度の測定も行い、カビ臭の発生状況をモニタリングする。

成22年2月までであった。平成22年度以降は大規模なシジミのカビ臭の発生は無く、ジェオスミン濃度は低い状態にあるものと思われる。平成24年度からは定期的な分析を行っていない。

2. 研究方法

ヤマトシジミの資料採取は公用車で巡回し、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、味付け無しの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（当センター内水面浅海部職員9人～13人）には、採取地点を知らせずに汁碗に記号を付けて食味をさせ、カビ臭の程度は「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はない」、「とても食べられない」の5段階とし、地点毎に数値の一番高い者と低い者を除いた数値で評価した。

3. 研究結果

今年度行った官能試験ではカビ臭を「感じない」と評価され、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た。

平成19年10月からジェオスミン濃度を毎月分析してきたが、人がカビ臭を感じる濃度（3,000～5,000ng/kg以上）になったのは平