

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)

原口展子・平松大介

1. 研究目的

平成 19 年以降から宍道湖のヤマトシジミ（以下、シジミ）にジェオスミンを原因物質とする異臭味（カビ臭）が度々発生し、流通上の問題となっている。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は報告されていないが、人によってはカビ臭として不快に感じる成分である。このため、シジミのカビ臭発生状況を把握するためのモニタリング調査を実施している。

いない、たとえカビ臭が発生していたとしても人が感じるほどのものではなく、かなり軽微なものであったと考えられる。

2. 研究方法

シジミのカビ臭の有無を調べるため、試食による官能試験を5～10月の月一回の頻度で実施した。また、カビ臭を感知した場合にはジェオスミン濃度測定を行うこととした。シジミの試料採取については、公用車で湖岸を巡回し、宍道湖東岸（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検査を行った。

官能検査員（当センター内水面浅海部職員8人～11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」、「口に入れた瞬間はつ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、実施した期間内（5～10月）においてカビ臭を感じた検査員は一人もいなかった。また、漁業関係者からカビ臭発生の報告等も無かった。このようなことから、今年度においてはシジミのカビ臭はほとんど発生して