

宍道湖シジミカビ臭影響調査

(宍道湖シジミカビ臭影響調査事業)

山根恭道、若林英人

1. 研究目的

平成 19 年以降宍道湖のシジミにカビ臭が発生し、生産者などから原因究明や効果的な除去方法が求められている。そこで、シジミのジェオスミン含有量を定期的にモニタリングし、県民へ情報提供を行うと共にカビ臭の発生原因を検討するための資料とする。また、シジミのカビ臭を効果的に取り除く手法を確立する。

2. 研究方法

(1) 野外調査 宍道湖産シジミを東岸と南岸の水深 1~1.5m から毎月定期的に採集し、そのカビ臭物質含有量（ジェオスミン濃度）の推移を観察した。

(2) 食味試験 宍道湖の東西南北の 4 点から採集したシジミ 150g/点を 540ml の水に入れ、十分殻が開くまで 10 分間加熱し、被験者（10 名程度）に煮汁と身を試食させカビ臭の有無を「無し」、「僅かに感じる」、「じっくり味わうと分かるが気にならない」、「口に入れた瞬間ははっきり分かるが食べられないほどでない」、「とても食べられない」の 5 段階で判定させた。用いたシジミは前処理として通常消費者が行う 1 時間の砂抜きを実施した。評価は、地点ごとに最高値と最低値を除いた平均値で行った。

3. 研究結果

(1) 野外調査 平成 22 年度のシジミのジェオスミン濃度の最高値は 4 月 8 日に検出された 840ng/kg であり、年間を通じて高い値のジェオスミン濃度は検出されなかった。

(2) 食味試験 今年度はカビ臭成分の含有量が少なかったことから、図 1 に示すとおり年度を通じてカビ臭はほとんど認識されなかった。

く排出試験が実施できなかったが、シジミの活力とジェオスミン排出速度について、活力低下の要因となる低水温や塩分濃度（高塩分・低塩分）および摂餌の有無など条件を変えて排出速度を調べる必要がある。また、シジミカビ臭の原因生物と推測されるコエロスファエリウムの大量培養技術の開発をおこない、水槽実験によりシジミの原因生物の取り込み量とジェオスミン濃度について検討する必要がある。

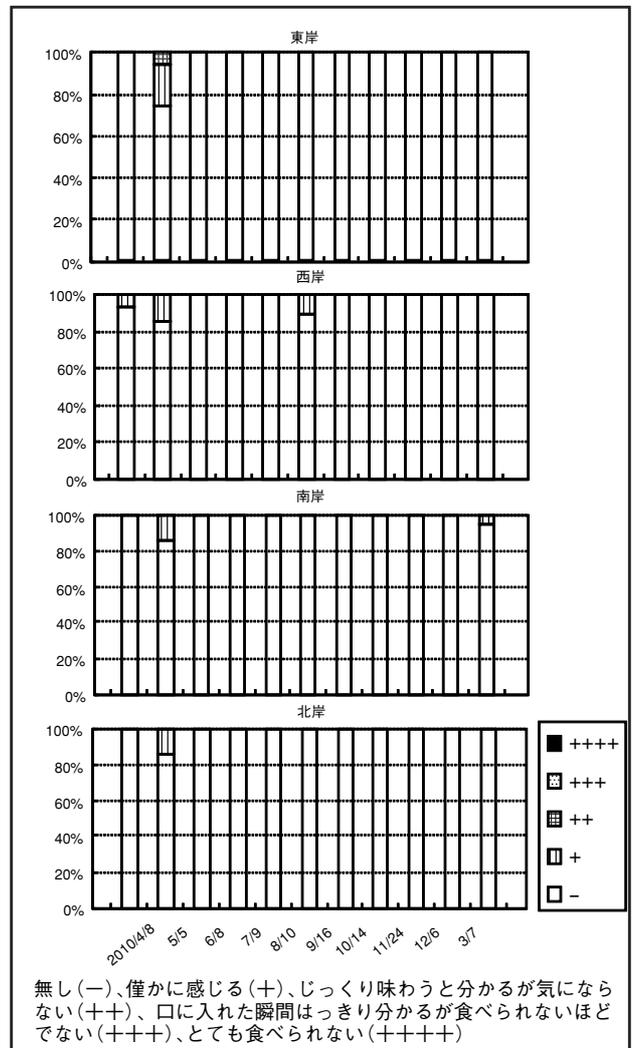


図 1 食味試験結果

4. 残された課題

今年度はシジミのカビ臭成分の含有量が少な