

目的 カキの調理に際し、カキの鮮度を低下させず、除菌率の高い洗浄方法について検討を行うために、かねてより一連の調査研究を実施している。今回は市販生カキを試料とし、その衛生実態の把握と洗浄方法別処理による効果判定を行った結果を報告する。

方法 試料：市場内魚店・生カキ専門店・スーパーマーケットの各店販売カキ。

洗浄方法：①無処理、②水道水洗い、③3%食塩水洗い、④だいこんおろし混合洗い、⑤ざるふり洗い。

効果判定：鮮度判定はカキの細胞活性度測定（TTCテスト）、除菌率は一般細菌数および大腸菌群数（テソ法）の算定による。

結果 1) 市販生カキの細胞活性は、むき身直後のカキに比し約50%程度の弱まりがみられた。2) 処理後のカキ細胞活性は、洗浄方法②④⑤によると無処理の約40%に低下し、③によると112%に上昇し活性が強まる傾向がみられた。3) カキ包装袋中の浸漬水塩分濃度は0.8~3.3%間で、それぞれ違いがあり、市販生カキの細胞活性は塩分濃度の高いほうが有意に強く、洗浄による変化は、2)と同傾向であった。4) 市販生カキの一般細菌数・大腸菌群数は、試料ごとに大巾な差がみられ、生カキ専門店および浸漬水塩分濃度の高い袋中カキの細菌数が少ない傾向にあった。5) 洗浄による除菌率は、一般細菌数95~30%・大腸菌群数90~0%・平均70~60%であった。除菌に関しては、カキ浸漬水塩分濃度の差・用途別および販売店別に顕著な差はみられなかった。6) 本実験にて検討を行った4種の洗浄方法については、カキの鮮度保持から考察すると3%食塩水洗いが最も適切な方法であったが、除菌の面からは特に有意な方法は見出されなかった。