

目的: 近年において我が国のチーズ摂取量は年々増えている傾向にあるが欧米諸国と比較して量的に少ない。また、微生物による熟成チーズはとくに需要が乏しい。微生物によって熟成されるチーズのうち、菊地らは正常に熟した日本産カマンベール・チーズの微生物相の主要構成細菌は乳酸球菌であるとの報告がなされている。前報では輸入天然チーズ(カマンベール、ブルー)中におけるニトロソアミンの前駆物質である第2級アミンが検出されている。演者らは本実験でこれらのチーズを使用してチーズ中に存在する真菌を形態により観察し検索を行なったので報告する。

方法: 供試料チーズ(カマンベール、ブルー)は市販されているものを購入し、開封後雑菌がチーズに混入するのを防ぐため直ちに供試料とした。試料2~3g採取し、0.9%生理食塩水に混合し、その液をサブロー寒天培に白金耳で画線した。培地上に生育した菌をスラント培地に移し保存菌株とした。その培地より巨大集落に繁殖させ、また、スライド・カルチャーを行ない、染色液はフェノール・コットンブルーを使用した。

結果: 1) ブルー菌株 No. 6 の聚落は羊毛状に近く、色調は白色を呈す。裏面は微黄色を呈す。顕微鏡的形態はアスペルギルス属を示す。 2) カマンベール菌株 No. 1 の聚落は絨タン状で中心高く、色調は帯黄茶色、周縁は緑色を呈す。裏面は黄茶色を呈す。顕微鏡的形態はペニシニウム属を示す。