

A-104 おにぎりにおける黄色ブドウ球菌の増殖について
和洋女大文家政 ○宮川豊美 川村一男 飯高さと子

目的 人や動物の化膿性疾患の代表的な起原菌であるブドウ球菌（以下ブ菌と略す）は、四季を通じて発生をみる食中毒の重要な原因菌であり、自然の環境に抵抗性が強い為に、人や動物の健康な皮膚や鼻咽腔、塵埃、室内など広く自然界に分布し、食品を汚染する機会が非常に多い。主要原因食品は、我が国では、にぎり飯、折詰弁当、すし、和菓子等、穀類およびその加工品が大半を占めている。そこで私共は、ブ菌の空中汚染の実態を握み、落下ブ菌を用いて、おにぎりに於ける増殖状態を、保存温度並びに食塩・食酢濃度を変えて検討を行ったので、報告する。

方法 空中落下ブ菌の採取を、昨年8月本学校舎玄関周辺で行った。普通寒天培地を用い30分間露出し採取した。次いで、病原性ブ菌の分離・同定を常法に従って行ない、黄色ブ菌と確認したものを実験に供した。おにぎり（1個10g）を作成し、滅菌後、上記黄色ブ菌で調整した菌液0.05mlを塗布した。5~45°Cの条件下でおにぎりを保存し、一定時間後（15~6時間）90mlの滅菌食塩水を加え混和し、37°C 48時間培養した。また、食塩及び食酢濃度（10、30、100%）とブ菌増殖の関係については、滅菌したおにぎりを滅菌食塩水に無菌的に浸けた後、菌液を塗布し、37°Cで培養し、経時的に検査した。

結果 空中落下黄色ブ菌は、晴天日において、10検体中6検体より分離出来た。黄色ブ菌の増殖状態は、保存温度との関係においては、35°Cが最も急激であり、経過時間に伴い強い増殖を示した。食塩濃度は、10%において最も増殖がみられた。食酢については、どの濃度においても増殖はみられず、減少を示した。