

目的 しめ鯖は魚肉たんぱく質の特性を生かした調理法である。鯖を食酢で処理しているのに細菌の付着は少ないと考えられるが、販売店によって品質、味に差異があるのを調査を行なった。さらに実験的にしめ鯖を調製し、その調理過程における一般細菌の生残を調べ、市販品との比較検討を行なった。また市販品からの分離菌について食酢に対する抵抗試験を行ない知見を得たのを報告する。

方法 しめ鯖の一般細菌数、大腸菌群数は食品衛生検査指針に従い、食塩はナトリウムイオン測定により、酢酸は中和滴定法で定量した。自製のしめ鯖は三枚におろした鯖をその重量の5%の食塩を用いてふり塩し、5℃2時間静置後、酢じめを行ない市販品と同様な検査を行なった。食酢抵抗性試験は、培養した分離菌を食酢に混和後、一定時間毎に肉汁培地に移植、培養後の菌量を比濁法で求めた。

結果 市販品30試料の検査結果は、一般細菌数1g中 $10^2 \sim 10^9$ あり、大腸菌群が検出されたのは14試料であった。食塩は1.1～3.3%、酢酸は0.47～1.54%で、試料によりいろいろしい差異が認められた。自製しめ鯖では生鮮時に付着していた 10^5 の一般細菌は、ふり塩2時間後にやや減少し、酢じめ20時間で 10^3 まで減少した。鯖肉中の食塩ならびに酢酸は市販品と近似値であった。一方、分離菌は食酢に接触すると速やかに生育阻止を受け、市販品の細菌汚染は、しめ鯖調製後の取扱いに起因するのではないかと考えられる。