

○尾立純子、石井 営次、加味亜希子、田中幸子、河智義弘

目的：香辛料には、抗菌活性を示すものがあることが知られているが、今回香辛料による調理を兼ねて、この抗菌活性の働きを調べた。調理食材として、しばしば食中毒菌により汚染されていることがあり、調理剤食品への二次汚染の機会の多い鶏肉を用いた。

方法：使用菌種は大腸菌、サルモネラ菌、黄色ぶどう球菌（MRSAを含む）*Staphylococcus aureus*、*Escherichia coli*、*Salmonella typhimurium*、*Staphylococcus aureus*、*Escherichia coli*、*Salmonella typhimurium*である。抗菌活性をもつ香辛料として、ローズマリー、オレガノ、クローブ、オールスパイス、セージ、マジョラム、ナツメグ、シモンを用い、粉末のまま、香辛料エタノール抽出液（10%濃度）を用いた。調理に鶏肉を用いる場合他の素材をなるべく少なくし、その操作も簡単にした。鶏肉の香味焼きにより好まれる香辛料を調べ、粉末香辛料濃度の許容濃度を調べた。粉末香辛料濃度は、材料に対して0.04%を基本とし、0.4、0.8、1.2%とし、エタノール抽出液では材料に対して12%、25%とし、また、鶏肉の香辛料による一般生菌数の変化も調べた。

結果：8種の香辛料エタノール抽出液での食中毒菌に対しての抗菌活性は、*Staphylococcus aureus*以外は8-40%で10秒以内に死滅し、エタノールのみよりも香辛料が加わることにより低い値となった。*Staphylococcus aureus*は芽胞菌で強い生存性を示したが、菌種によりクローブとローズマリーで抗菌効果がみられた。一方、鶏肉を香辛料で処理した場合、エタノールのみで処理した場合より香辛料の影響で鶏肉中の細菌数を低下させる場合もみられた。調理に際しては、この2種の香辛料は嗜好に個人差があり、濃度の高い所で好まれるとは限らなかったが、他の食中毒菌にも有効であるその他6種の香辛料との種々の組み合わせによって、良い結果が得られると考えられる。また、香辛料のこれらの活性を生かした応用も考えられる。