

道産水産物における

ヒスタミン蓄積に関する基礎研究

—安全な水産物の流通に向けて—

背景

- ヒスタミンによる食中毒は、全国的に発生しており、北海道においても健康被害が危惧されます。
- 道産水産物（ブリ、サバ、イワシ等の赤身魚）の安全供給に向けた基礎的な知見の収集が必要です。



成果

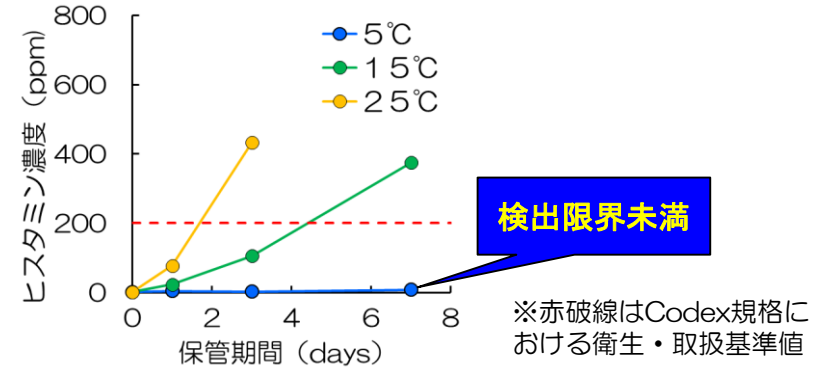
- 1 道産水産物にもヒスタミン食中毒の原因菌は存在します。

表 道産水産物におけるヒスタミン生成菌陽性率

部位	ブリ	サバ	イワシ
体表	50.0%	79.2%	66.7%
体腔	25.0%	54.2%	50.0%
内臓	33.3%	29.2%	33.3%

体表が高い

- 2 道産ブリの切り身を5℃で低温保管することにより、ヒスタミンが蓄積されることがわかりました。



検出限界未満

●本州産赤身魚の報告(28.2-63.6%)と大きな差はありませんでした。

➡潜在的な食中毒リスクは道産水産物にも存在

●本研究で分離した菌株を用いた試験では、5℃・1週間の低温保管で、ヒスタミンは蓄積しませんでした。保管温度の上昇とともに急増します。

➡水揚げ以降の低温管理が重要

期待される効果

- 北海道におけるブリ、サバ、イワシ等の赤身魚におけるヒスタミン食中毒のリスクと対策の根拠が示されました。
- 道産ブリ加工品におけるヒスタミン蓄積制御のための基礎的知見として活用されます。