

おいしくて安心して食べられる沖縄産「海ぶどう」



図1. ぷちぷちとした食感が人気の「海ぶどう」

沖縄食材として全国的にも有名な「海ぶどう」(図1)ですが、今や県外でも生産され、外国産も多く出回るようになりました。一般的に海産物には、「腸炎ビブリオ」という食中毒を起こす菌がついている場合があります、冷蔵できない「生の海ぶどう」は、その対策が特に重要です。そこで私たちは沖縄県水産課や関係機関と協力し、「安心・安全なおきなわ産海ぶどう」の生産をめざして食品衛生面での対策に取り組んでいます。

1. 「海ぶどう」と「腸炎ビブリオ」

県内16カ所の海ぶどう養殖場にて「腸炎ビブリオ」の調査を実施しました。その結果、ほとんどの製品は「生鮮魚介類の規格基準以下」(製品1gあたりの腸炎ビブリオ菌数100個以下)で菌数は低いものの、一部の製品から腸炎ビブリオが検出され、注意が必要であることが判りました。

2. 出荷前に海ぶどうを清浄化する方法

生の海ぶどうは、塩蔵品や乾燥品と比べると、味や風味、食感が一段と良く特に人気の高い製品ですが、非常にデリケートな海藻なので、少しでもダメージを与えてしまうと、海ぶどうが死んでしまい菌を増殖させてしまいます。当所では、紫外線殺菌海水とエアレーションで物理的に洗浄することに加え、弱い次亜塩素酸で短時間処理後、中和する除菌方法を考案し推奨しています。この方法は海ぶどうにダメージを与えることなく、食中毒の原因となる腸炎ビブリオを効果的に除菌することが、実験で確認されました(図2)。



図2. 海ぶどう清浄化の現場実証試験

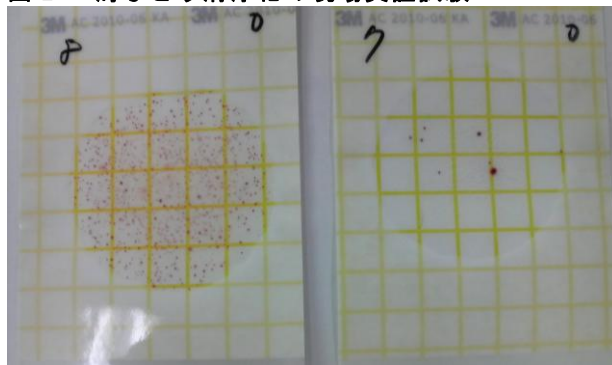


図3. 現場でも出来る海洋細菌数の計測

3. 養殖場で簡単にできる細菌検査法

きれいな海水で養殖する事は、海ぶどうの衛生管理にとって最も重要です。当所では、現場で出来る「海洋細菌数計測法」を開発しました。この方法では、海水の清浄度や海水殺菌装置の評価を簡単に行うことが出来ます(図3)。

4. 「海ぶどう」を食べるときの消費者の注意点

- 1) 新鮮で品質の良い海ぶどうを購入します。見分けるポイントは、粒付きが良い、張りがある、液がしみ出していないこと等が目安になります。
- 2) 小さなエビなど付いている場合があるので、食べる直前に氷水などで洗い落としてください。
- 3) 食べるときは、お酢やわさびベースのドレッシングに漬けて(刺身のように)ご賞味ください。
- 4) 購入したら早めに食べきりましょう。
- 5) 保存する際は、冷蔵庫には入れず、直射日光を避け17~25℃前後の涼しい場所で保存する。

【衛生科学班】