

生鮮貝類有効利用技術開発研究

(要 約)

松原 久・山中 崇裕・中村 靖人

ホタテガイの毒化現象を、生物学的即面、化学的側面から掘り下げて解毒手法に結び付くと考えられる基礎的知見を蓄積し、次にこれらの知見を整理することにより、解毒手法を案出し、ホタテガイの安定出荷の拡大に役立てようとするものである。なお、詳細は平成2年度生鮮貝類有効利用技術開発研究報告書に報告する。

1. ホタテガイの毒化原因と目されるプランクトン *Dinophysis fortii* の出現環境を調査したところ、*Dinophysis fortii* が500 (cells/ℓ) 以上観測されたのは水温10.4~12.6℃、塩分33.635~33.916、リン酸態リン0.05~0.16 μg-atom/ℓ、硝酸態窒素0.045~0.249 μg-atom/ℓ、ケイ酸塩0.000~0.321 μg-atom/ℓだった。
2. 天然毒化したホタテガイを1 μm以上の粒子 (*Dinophysis fortii* を含む) の存在しないろ過海水で飼育することにより、マウス毒力を低下させる試みを行った。ろ化海水飼育の効果としては中腸腺1gあたりの毒力を飼い始めの平均1.5MUから39日後の平均0.8MUに低下させる方向が認められたもののその効果は小さく、今後さらに有効な方法を検討する必要がある。