

カキ養殖海域の清浄性把握に向けた海水中のノロウイルス指標微生物に関する研究

- 国内におけるノロウイルス食中毒は、食中毒患者数の約6割を占め、病因物質別で最多。カキは海水中のノロウイルスを体内に蓄積するため、食中毒原因となりやすい。
- 効果的なカキのノロウイルス汚染対策の実施には養殖海域の衛生状況を正確に把握する必要があるが、**海域のウイルス汚染を直接評価する方法は確立されていない。**
- 諸外国でカキ中ノロウイルスの定量的管理が検討されており、産業への経済的影響を避ける観点からも、**代替指標を用いた養殖海域のモニタリング手法の開発が必要。**

現状と課題

- カキは摂餌の際に海水中のノロウイルスを体内に取り込み、蓄積させる。
- カキのノロウイルス汚染低減には、清浄な海域での養殖が重要だが、海域のノロウイルス汚染を直接的に判断する方法はない。
- 大腸菌群などの細菌指標を用いた海域の衛生管理がなされているが、ノロウイルスとの相関は弱く、ウイルスに係るリスク管理の観点からは不十分。
- カキのノロウイルスリスク管理高度化のため、代替指標を用いた海域モニタリング方法を開発する必要がある。
- EUにおいては、カキのノロウイルスの定量的管理の検討を開始しており、今後、輸出に際して、徹底したウイルス汚染対策の要求や着地検査の厳格化への対応も必要とされる。

必要な研究内容

<カキ養殖海域の代替汚染指標を用いたノロウイルスモニタリング手法開発>

- 環境要因によるノロウイルス指標微生物への影響
- カキ中のノロウイルス及び指標微生物の動態

本課題では、以下について実施。

- ① 環境要因（水深、水温、陸地からの距離、採材時期等）による海水中の指標微生物（トウガラシ微斑ウイルス、糞便系大腸菌等）及びカキ中のノロウイルスの変動を明らかにするとともに腸炎ビブリオ等の他のハザードによるリスク増大のおそれがないかについても併せて検証。
- ② ノロウイルス及び指標微生物について、カキへの蓄積や排出の相関を研究。また、環境要因がカキへの蓄積等に与える影響を検証。

研究成果の活用

- カキ養殖現場における、指標微生物を用いた海域モニタリング及びその結果を踏まえた海域区分管理の導入を検討。
- 上記の現場導入により、生食用カキのノロウイルス汚染低減を図る。
- また、研究で得られた知見は広く公開し、水産試験場等による活用寄予。

