

シラスへの混入物(甲殻類)について

愛知県水産試験場
漁業生産研究所

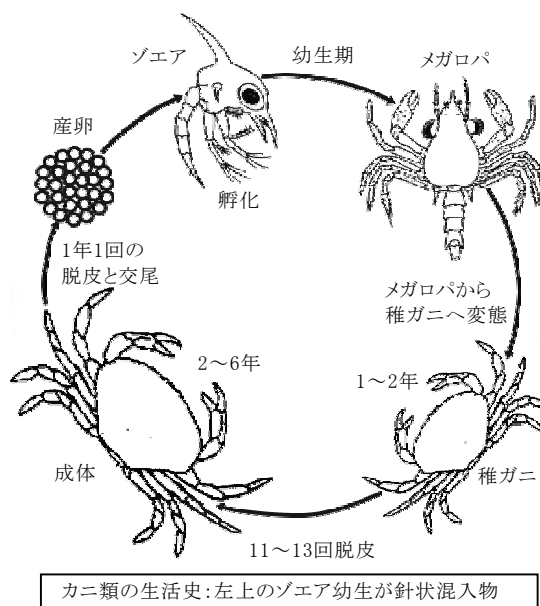
1 混入物の特性

(1) 生物名

甲殻類(特にカニ類)の幼生

(2) 混入経路

エビ・カニ等の甲殻類はその幼期に浮遊する時期があり、その時期にはカタクチイワシ・イカナゴシラスと同一場所に生息する。そしてそれら浮遊幼生は魚などに捕食されないために多くの種類で針状の突起が発達するという形態的特徴が見られる。そして分布場所、時期が重なるため揚網時にシラスとともに混入することがある。しかしこの混入物は陸上に生息する生物あるいは加工機械の金属くずではない。そのため加工時、天日乾燥時あるいは保存時に混入したとは考えられない。



(上);カニダマシ類のゾエア幼生

2 食品としての安全性

浮遊性の甲殻類はサクラエビ、アミエビをはじめ多くが食用とされている。このことから毒性はないと考えられる。また今までには近縁種から生物毒の報告例はない。

今回シラス製品に混入された甲殻類幼生は、混入経路からも分かるようにシラスと同様、熱湯で煮沸された後乾燥されている。従って腐敗していることはない。

ただ針状の突起があるため、食感上は異物感があるので、加工業者もこの針状混入物には特に注意を払い除去するようにしている。しかし、ごく少量は取り除けずに残っている場合がある。シラスは、生のカタクチイワシ幼魚を塩ゆでし乾燥したものであり加工のシンプルさに自然食品としての良さがある。そのため極力注意していてもカタクチイワシ幼魚と同じ場所に分布する甲殻類幼生の混入があり得る。

シラスへの混入物(ウミシダ)について

愛知県水産試験場
漁業生産研究所

1 混入物の特性

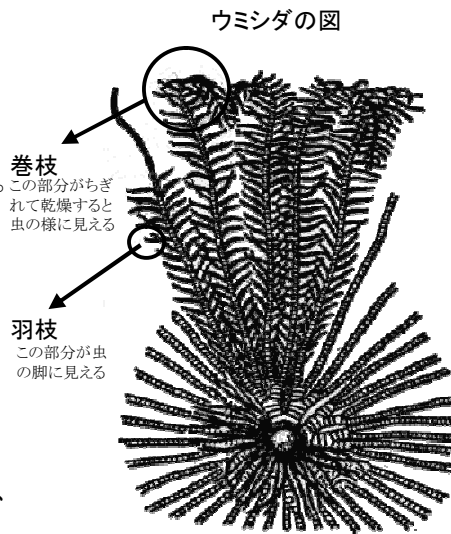
(1) 生物名

棘皮綱クシウミシダ科

ニッポンウミシダまたはその近縁種

ウミシダ類は沿岸の砂泥底に分布する。ヒトデ類と近縁であるため、中心部が円板状になり、そこから放射状に腕が伸びた形をしている。その腕からさらに、1cm程度の羽枝が多数生えている。

この羽枝がちぎれて、シラスに混入した場合、紫色とクリーム色の縞模様で、さらに羽枝には、櫛状の突起があるため、ケジゲジのような虫に見えることがある。



(2) 混入経路

ウミシダ類は、シラス漁場が形成される渥美外海沿岸から伊勢湾中南部にかけて極く普通に分布している。通常は腹面にある脚で海底の岩礁、石などに固着している場合が多く、底引き網のゴミに多く入るが、しばしば表中層を浮遊・遊泳することもあり、知多半島南部の港湾でもその様子が見られることがある。シラスへの曳網中に混入することがあり、船上で除去作業を行っても破片が残ってしまうことがある。肉眼で見ると虫のように見えるが、陸上に生息する生物ではなく、加工時、天日乾燥時、あるいは保存時に混入することはない。

2 食品としての安全性

有毒有害海中動物図鑑(白井祥平著)および魚介類の毒(橋本芳郎著)によると、これまでウミシダ類による中毒例は報告されていない。

シラス製品に混入したウミシダ類は、シラスと同様に熱湯で煮沸された後、乾燥されている。したがって、腐敗していることはない。ただ、外見上は虫を連想され、さらに食感上も異物感があるので、加工業者も混入物には特に注意を払い、除去するようにしている。

シラスへの混入物(黒い虫)について

愛知県水産試験場
漁業生産研究所

1 混入物の特性

(1) 生物名

甲殻綱等脚目グソクムシ科のグソクムシかその近縁種

(2) 混入経路

グソクムシ類は、遊泳性の海産生物で、カタクチシラスと同一場所に生息する。そのため、揚網時にシラスとともに混入したと思われる。陸上に生息する生物ではないので、天日乾燥時、あるいは保存時に混入したとは考えられない。

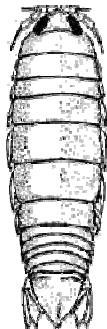
2 食品としての安全性

グソクムシ科の近縁種であるシオムシは、乾燥して養魚飼料にしている。このことから、毒性はないと考えられる。また、今までには、近縁種から生物毒の報告例はない。

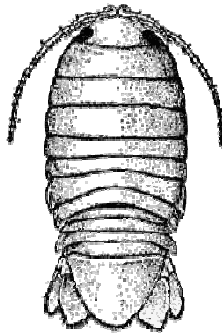
今回シラス製品に混入したグソクムシ類は、混入経路からも分かるように、シラスと同様、熱湯で煮沸された後、乾燥されている。従って、腐敗していることはない。

ただ、やや大型で、外殻が硬いため、食感上は異物感があるので、気づいたものは取り除いた方がよい。しかし、気づかないほど少量の場合は、食べても特に問題はないと思われる。

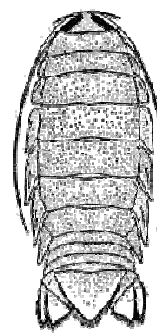
グソクムシ



エビノコバン



ニセウオノエ



シラスへの混入物(黒い筒)について

愛知県水産試験場
漁業生産研究所

1 混入物の特性

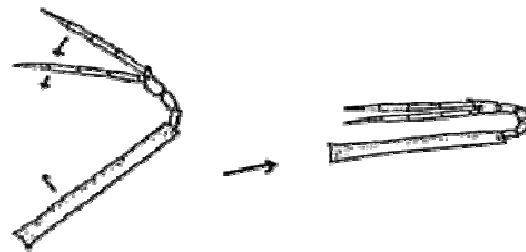
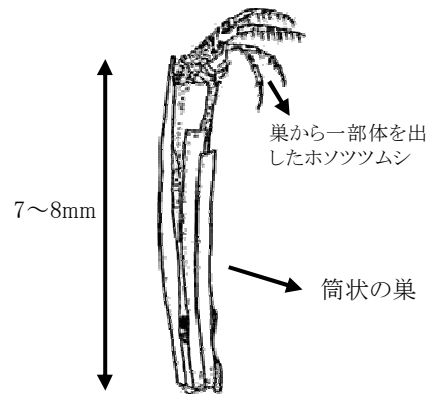
(1) 生物名

ホソツツムシ

(甲殻類のヨコエビの仲間)

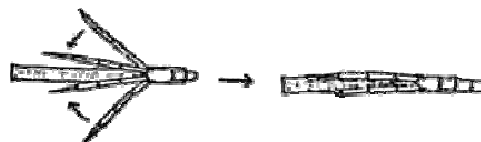
(2) 混入経路

この混入物は陸上に生息する生物あるいは加工時に混入した陸上生物のふんではない。ヨコエビ類のなかでもホソツツムシは筒状の巣を作り、遊泳することが知られている。そして、分布場所、時期が重なった場合、揚網時にシラスとともに混入することがある。つまり、加工時、天日乾燥時、あるいは保存時に混入したものではない。



2 食品としての安全性

この筒状物は、ホソツツムシの分泌した粘液と、海藻片を混ぜて作られたものであると思われる。筒状物質そのものの毒性について不明だが、多量に摂取しなければ問題はないと考え



遊泳時の触角の動き

られる。今回シラス製品に混入したホソツツムシとその筒状の巣は、混入経路からも分かるように、シラスと同様、熱湯で煮沸された後、乾燥されている。従って、腐敗や雑菌の心配はない。

ただ、黒く目立つため、加工業者もこの筒状混入物には特に注意を払い、除去するようにしている。しかし、ごく少量は取り除けずに残っている場合がある。シラスは、生のカタクチイワシ幼魚を塩ゆでし、乾燥したものであり、加工のシンプルさに自然食品としての良さがある。そのため、極力注意していても、カタクチイワシ幼魚と同じ場所に分布するこのホソツツムシの混入があり得るが、食品衛生上は問題はないと考えられる。