福井県衛生環境研究センター活動報告　概要

発表演題名	サバを用いた糠発酵食品「へしこ」中のヒスタミンについて
発表学会名	令和４年度東海北陸支部衛生化学部会
発表者名	六戸部　真里（保健衛生部）
開催場所	オンライン開催（Webex 利用）
発表日時	令和５年２月９日（木）　　１３：００　～　１７：００
発表内容	ヒスタミンは食中毒の原因となる化学物質で、食品中に含まれるアミノ酸であるヒスチジンから生成される。ヒスチジンは、サバやイワシ等の赤身魚に多く含まれ、これらの魚を常温に放置する等、不適切な管理が行われると、細菌（ヒスタミン生成菌）が増殖し、この細菌が持つヒスチジン脱炭酸酵素によって、ヒスチジンからヒスタミンが生成する。ヒスタミンは熱に安定であることから、一度生成されると加熱調理によっても分解されず、多量に摂取した際には、アレルギー様症状を発症する。またヒスタミンと共存する不揮発性アミン類を同時に摂取することによりヒスタミンの代謝酵素を阻害してしまうため、毒性が強くなると言われている。 今回、ヒスタミンを含む不揮発性アミン類の一斉分析法を確立し、福井県の特産品であるへしこ製品について含有量実態調査を行った。 ヒスタミンの基準値は日本での規制はないが、Codex 委員会では、ヒスチジンが多い魚を対象に衛生及び取扱基準として 20 ㎎/100g と定められており、今回調査した 20 検体中 9 検体（45%）がその基準を超える結果であった。また、ヒスタミン含有量の多い検体は、その他不揮発性アミン類の検出量も高い傾向であった。さらに、製品ごとにヒスタミン含有量は大きく異なった。実際の食中毒では摂取量が重要な発生因子であることから、塩分を多く含み一度に多量を喫食しにくいへしこの安全性は一概には言えず、これまでへしこによるヒスタミン食中毒は県内で事例はない。ただし、糠発酵食品は細菌の生育に好条件の環境で作られるため、今後も注意が必要と考える。