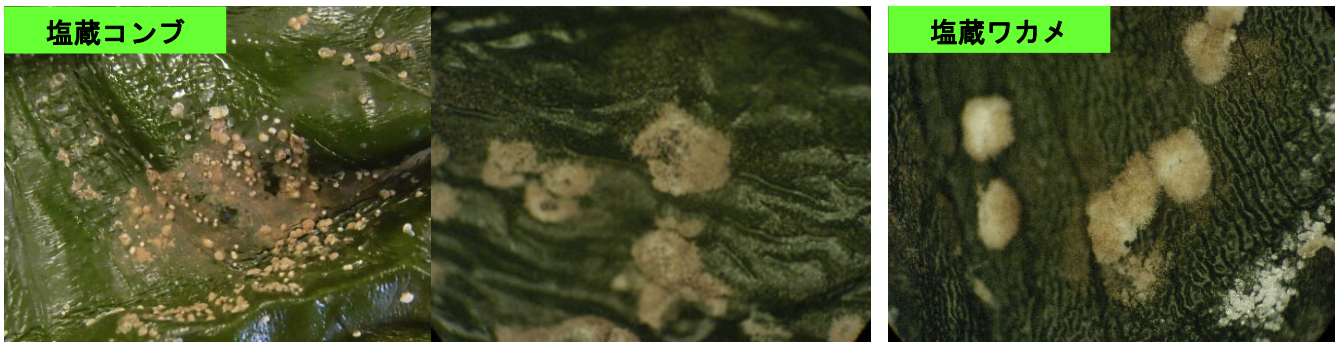


写真１　塩蔵海藻（異物クレーム品）の表面に増殖する *Wallemia ichthyophaga*

表１　ワレミアの増殖が確認された塩蔵海藻（異物クレーム品）の成分分析結果※1)

試料		水分（%）	灰分（%）	塩分（%）	水分活性	pH	異物形成微生物種
A	塩蔵コンブ（長切品、令和3年岩手産）	67.30	22.33	19.62	0.784	–	*Wallemia ichthyophaga*（ワレミア属のカビ）
B		65.40	25.11	18.92	0.798	7.09	
C	塩蔵ワカメ（芯抜品、令和3年岩手産）	56.65	22.40	17.79	0.756	6.54	

－記号は未測定を示す。



写真２　PDA 培地によるワレミアの嫌気培養※1)



写真３　種菌入り塩蔵ワカメ

表２　PDA 培地によるワレミアの培養（28 日目）のコロニーの発生状況※1)

	27℃ 好気	27℃ 嫌気	4℃ 好気	4℃ 嫌気
試料A	+++	×	△	×
試料B	+++	×	△	×
試料C	+++	×	△	×

×（増殖なし）、△（微量の増殖）、+++（画線部の全域で増殖）を示す。

表３　種菌入り塩蔵ワカメ（含気包装品）の冷蔵保管中の薄茶色の微生物の発生状況

保管期間（月数）				1.5	3	5
試料		保管温度	保管条件	薄茶色の微生物の発生（袋数）		
塩蔵ワカメ	D	10℃	好気	1	4	1
			嫌気			
	E	5℃	好気		2	
			嫌気			
	F	5℃	好気			1
			嫌気			

薄茶色の微生物が確認された試料（袋数）を示す。
空欄は同微生物が確認されなかったことを示す。

※１　データ提供（東京海洋大学）