

平成 18 年度水産学技術賞受賞者
(水産物中のヒスタミン簡易測定法の開発*1)

佐藤 常雄氏*2



略 歴

- 1991 年 東京水産大学水産学部食品生産学科卒業
- 1993 年 東京水産大学大学院水産学研究科食品生産学専攻博士前期課程修了
- 1996 年 東京水産大学大学院水産学研究科食品生産学専攻博士後期課程修了
- 1996 年 東京水産大学水産学部研究員
- 1997 年 キッコーマン株式会社入社

研究内容

ヒスタミンは、微生物の作用によってマグロやサバなど赤身魚の腐敗過程で生成され、時にアレルギー様の食中毒を引き起こすことから、水産食品において特に注意しなければならない化学物質である。

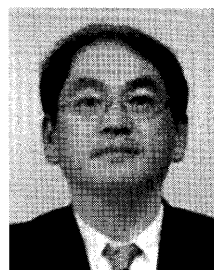
佐藤常雄氏は、アレルギー様食中毒の原因物質であるヒスタミンの蓄積機構について、ヒスタミン生成菌のほかヒスタミン分解菌の役割にも着目し、微生物学的観点からその蓄積機構を解明するなど、水産学ならび食品微生物学の分野において大きな成果を挙げた。

その後この研究の延長として、同氏は2種類のヒスタミン簡易測定法を開発し、水産をはじめとする食品業界に広く導入してきた。従来のヒスタミン測定法は、いずれも操作が煩雑で試薬や使用機器が高価であったが、同氏が開発した簡易法により、これまでコスト面ならびに技術面の問題でヒスタミンを測定する機会が得られなかった水産メーカーや研究機関にも普及し、水産分野の食品衛生向上に大きく貢献している。このように、基礎研究から実用性の高い技術開発にまで発展させたアレルギー様食中毒に関する一貫した研究成果は、水産分野において非常に高い評価に値すると考える。

(海洋大 藤井建夫)

平成 18 年度水産学技術賞受賞者
(底曳網漁業の海洋生態系への影響緩和技術開発*3)

松下 吉樹氏*4



略 歴

- 1986 年 東京水産大学海洋環境工学科卒業
- 1986 年 水産庁水産工学研究所漁業生産工学部
- 1997 年 水産庁水産工学研究所漁業生産工学部主任研究官
- 2006 年 長崎大学水産学部助教授

研究内容

底曳網漁業は着業統数・漁獲量が多く、その対象が底生性生物群集であることから、資源管理の観点からも混獲・投棄防止のための対策が急務とされ、数多くの研究例がある。しかし、それらの研究は現場の状況に十分即していないことなどから実際の漁業に応用されていないことが多い。松下吉樹氏は徹底した漁業現場での漁具や漁獲物調査に基づく混獲軽減・防止のための技術開発を行い、その結果を論文として纏め上げるかたわら漁業者の厚い信頼の元、粘り強く漁業現場への導入を進めてきた。その一部が千葉県において同氏が中心となって開発した改良型底曳網として普及し、また漁獲物を保持しつつエチゼンクラゲのみを排除する機構を有する底曳網の開発は漁業者からも注目されている。また、底曳網漁具と海底との摩擦による海底擾乱に着目し、伊勢湾を事例として漁具と海底面との接触面積低減装置の開発を行うなど、わが国における底曳網漁具の生態系への影響に関する研究とその軽減技術開発にも意欲的に取り組んでいる。以上のように、生態系保全型底曳網漁業の現場への普及確立に向けた様々な技術開発とともに、漁具の海底擾乱軽減・防止のための今後の展開が大いに期待される場所である。

(長大水 山口恭弘)

*1 Development of Simple and Rapid Method for the Determination of Histamine in Seafood.

*2 TSUNEO SATO.

*3 Research and Development of Trawl Fishing Technology for the Purpose of Mitigating Impacts to Marine Ecosystem.

*4 YOSHIKI YAMASHITA.