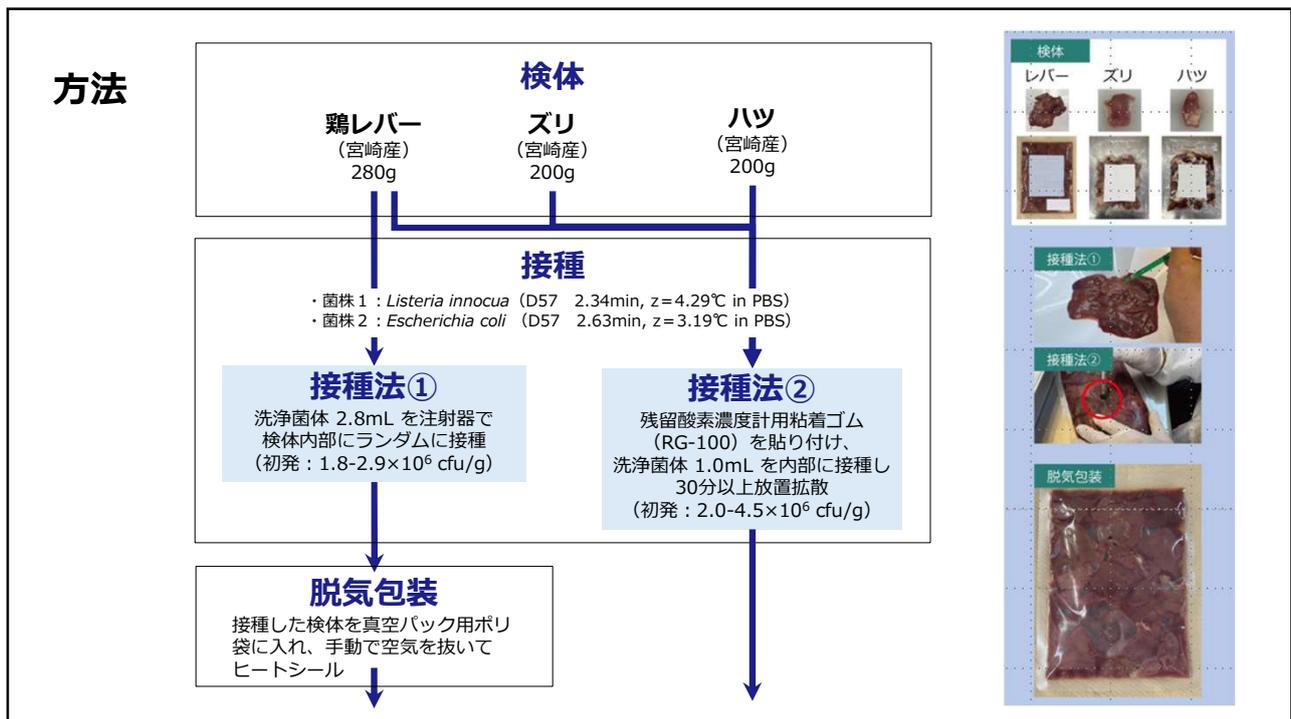


# 鶏レバ刺しの食味特性を活かした 低温調理の安全性検証

日本細菌検査株式会社  
李 鎮熙

**目的** 九州地方では、鶏肉を生や半生で提供する「鶏刺し」が伝統的な食文化として根付いており、その独特の食感や風味を求める消費者も少なくない。しかし、十分な衛生管理が行われない場合には病原微生物、特にカンピロバクターによる食中毒リスクがあり、その安全性確保のために低温調理が注目されている。今回、鶏刺しの代表的な部位であるレバー、ズリ（砂肝）、ハツ（心臓）に対する低温調理の実効性を評価するとともに、低温調理食品の安全性を構築、評価するためのシステムの検討を試みた。





## 考察

本研究で用いた *Listeria innocua* は非病原性で、食中毒を起こす *Listeria monocytogenes*、サルモネラ、カンピロバクターに比べ耐熱性が高いことが多数報告されており、接種法②のように包装済みの食品を非破壊で安全性を評価する際の指標菌として有用と思われた。また、耐熱性の高い *Escherichia coli* を活用することで、より厳格な安全性評価も可能であると考えられた。

鶏刺しは低温調理で生に近い食感を楽しめるが、安全性を担保できる加熱条件を一律に決めるのは困難である。

今回得られた知見は、鶏刺しの食味特性を活かしつつ安全性を確保していく科学的根拠となり、低温調理を活用した食文化継承に寄与しうると考えられる。