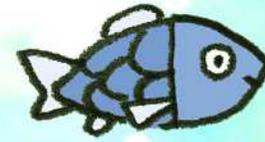


## カビ臭との仁義なき戦い ～アユが美味しく育つまで～



※本件は、局報令和6年度7月号で紹介した「東京大学大学院工学系研究科都市工学専攻下水道システムイノベーション研究室」の研究に関するものです。

7月吉日、下水道技術開発センターにて実施された、アユのブラインドテイस्टング（食味試験）なるものに参加しました。

下水二次処理水から「とある方法」で臭みを除去した水で飼育したアユと、脱塩した水道水で飼育したアユとを、局、TGS、大学、メーカーの50人程度の関係者が実際に食べ比べて、臭いや食味を評価する実験です。この「とある方法」が5パターン※あり、我々参加者は、目の前に出されたアユがどのパターンの水で飼育されたのかわからない状態で食します。まずは水道水育ちの鮎を食べ、その味を基準値に据えて残り5種類のアユを格付けしていきます。

正直、直前まで食指が動きませんでした。私の記憶が正しければ3年ほど前にも同じような実験が実施され、参加者は「処理水の臭いがする」、「反応槽の味がした」などという、おそろしい感想をただならぬ表情で発していたからです。

しかし意を決して口に運んでみると、予期せぬ展開でした。どれも（一部を除き）水道水育ちのアユと遜色ない美味しさで、自分の味覚を疑ったほどです。中には区別のついた参加者もいたようですが、私の周りの方々は「味の違いがわからない」と驚きを隠せない様子でした。

ともすると、今回の結果はここ数年の研究成果で通常の処理水から下水独特の臭いのもと—カビ臭物質—を除去する技術が格段に向上したことの証左と言えます。この研究に携わっている皆さまの血の滲む努力と飽くなき探求心、そして臭気除去技術の歩みを、アユを通じて痛感した一日でした。あゆだけに。

東大大学院研究室の皆さま、研究室にノウハウやフィールドを提供されているTGS、メーカーの皆さま、ありがとうございました！



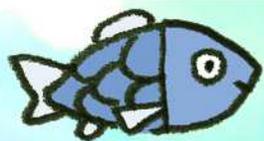
### ※とある方法5パターン

- ①紫外線照射×人工の餌
- ②オゾン処理×ゼオライト（少なめ）×人工の餌
- ③オゾン処理×ゼオライト（少なめ）×人工の餌+藻類
- ④オゾン処理×ゼオライト（多め）×人工の餌
- ⑤オゾン処理×ゼオライト（多め）×人工の餌+藻類

※紫外線照射には、殺菌効果があります。

オゾン処理には、殺菌に加え、臭気物質を分解する効果があります。

ゼオライトとは、臭気物質を吸着する物質です（次ページに写真あり）。



# カビ臭との仁義なき戦い ～アユが美味しく育つまで～



## 取材記録

最後に、研究に携わっている方への取材の一部をしたためます。

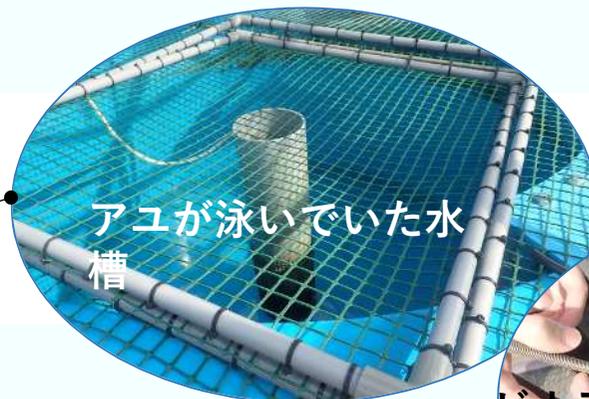
筆者A：この研究を始めた背景を教えてください。

実験者：下水処理水は、水環境創造や渇水対策、防災等に使用できる可能性があるなど、そのポテンシャルが注目されています。

様々な用途に活用するためには下水特有の臭気が障壁となるので、臭気をどこまで除去できるか、養殖システムで実験をすることにしました。

筆者A：アユを育てていた場所が見たいのですが・・・！

実験者：ご案内します！



アユが泳いでいた水槽

Close-up !



ゼオライトのハニカム（吸着剤）

筆者A：随分と頑丈な網でおおわれてますね？

実験者：アライグマに襲われないように・・・。

筆者A：！！！！

※周辺には野生のアライグマやハクビシン等が生息しているそうです。

カビ臭との戦いはまだまだ続きます！ To be continued……