

検 査 成 績 書

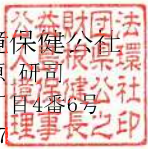
検第A2500788号
令和7年05月07日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社

様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207



検 体 の 名 称	イワガキ（浄化後）【春香】		
加 工 者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	隠岐保々見（菱浦）
検 査 年 月 日	令和7年04月30日		

令和7年04月30日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検 査 項 目	結 果	検 査 方 法
ノロウイルス（改良法）	検出せず	リアルタイムPCR法（改良検査法） （食安監発第1105001号 ノロウイルスの検出法について 準拠）
大腸菌	18 /100g 未満	EC発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
細菌数（生菌数）	300 /g 以下	標準平板菌数測定法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	アルカリペプトン水増菌培養法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
ー以下余白ー		
備 考 ： ノロウイルス検査は、改良検査法（東京都健康安全研究センター開発法）※で実施した。 ※中腸腺の10％乳剤に細菌（Klebsiella oxytoca）を添加し培養することでノロウイルスの回収率を高めた検査法。以降の操作については、全て通知法に準拠し行った。		
検査期間 ： 令和7年04月30日 ～ 令和7年05月02日		検査責任者 ： 下前 さおり

Shimane Environment & Health Public Corporation

1-4-6, Koshihara, Matsue-city, Shimane-pref., 690-0012 Japan

Tel +81-0852-24-0207 Fax +81-0852-55-4525

May 7, 2025

No. A2500788

EXAMINATION CERTIFICATE

This is to certify that the samples submitted by the applicant have been duly examined by our laboratory and the results are as follows;

Client : Ama Iwagaki Seisan Co., Ltd.
1521-2, Fukui, Ama-cho, Oki-gun, Shimane-pref., 684-0404 Japan
Name of Sample : Rock-Oyster (Crassostrea nippona) [HARUKA]
Growing area : Oki Hobomi
Bacterial depuration area : Oki Hishiura
Date of Receipt : April 30, 2025

Results of the Examination :

Item	Results
Norovirus ※1	Negative
E.coli	18 MPN /100g under
Aerobic plate count	300 cfu/g under
Vibrio parahaemolyticus	3 MPN /g under
-Blank-	
※1 Modified method with bacterial treatment	
Examination Period	April 30, 2025 ~ May 2, 2025
Persons Responsible for Examination	Bacteriological Inspections : Saori Shimomae



Taku Tanigawa

Director, Taku Tanigawa

Shimane Environment & Health Public Corporation

検 査 成 績 書

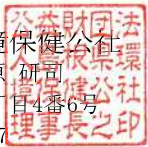
検第A2500789号
令和7年05月07日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社

様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207



検 体 の 名 称	イワガキ（浄化後）【春香】		
加 工 者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	隠岐知々井東（菱浦）
検 査 年 月 日	令和7年04月30日		

令和7年04月30日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検 査 項 目	結 果	検 査 方 法
ノロウイルス（改良法）	検出せず	リアルタイムPCR法（改良検査法） （食安監発第1105001号 ノロウイルスの検出法について 準拠）
大腸菌	18 /100g 未満	EC発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
細菌数（生菌数）	300 /g 以下	標準平板菌数測定法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	アルカリペプトン水増菌培養法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
ー以下余白ー		
備 考 ： ノロウイルス検査は、改良検査法（東京都健康安全研究センター開発法）※で実施した。 ※中腸腺の10％乳剤に細菌（Klebsiella oxytoca）を添加し培養することでノロウイルスの回収率を高めた検査法。以降の操作については、全て通知法に準拠し行った。		
検査期間 ： 令和7年04月30日 ～ 令和7年05月02日		検査責任者 ： 下前 さおり

Shimane Environment & Health Public Corporation

1-4-6, Koshibara, Matsue-city, Shimane-pref., 690-0012 Japan

Tel +81-0852-24-0207 Fax +81-0852-55-4525

May 7, 2025

No. A2500789

EXAMINATION CERTIFICATE

This is to certify that the samples submitted by the applicant have been duly examined by our laboratory and the results are as follows;

Client : Ama Iwagaki Seisan Co., Ltd.
1521-2, Fukui, Ama-cho, Oki-gun, Shimane-pref., 684-0404 Japan
Name of Sample : Rock-Oyster (Crassostrea nippona) 【HARUKA】
Growing area : Oki Chichihigashi
Bacterial depuration area : Oki Hishiura
Date of Receipt : April 30, 2025

Results of the Examination :

Item	Results
Norovirus ※1	Negative
E.coli	18 MPN /100g under
Aerobic plate count	300 cfu/g under
Vibrio parahaemolyticus	3 MPN /g under
-Blank-	
※1 Modified method with bacterial treatment	
Examination Period	April 30, 2025 ~ May 2, 2025
Persons Responsible for Examination	Bacteriological Inspections : Saori Shimomae



Taku Tanigawa

Director, Taku Tanigawa

Shimane Environment & Health Public Corporation

検 査 成 績 書

検第A2500790号
令和7年05月07日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司

〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207



検 体 の 名 称	イワガキ（浄化後）【春香】		
加 工 者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	隠岐御波（菱浦）
検 査 年 月 日	令和7年04月30日		

令和7年04月30日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検 査 項 目	結 果	検 査 方 法
ノロウイルス（改良法）	検出せず	リアルタイムPCR法（改良検査法） （食安監発第1105001号 ノロウイルスの検出法について 準拠）
大腸菌	18 /100g 未満	EC発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
細菌数（生菌数）	300 /g 以下	標準平板菌数測定法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
腸炎ビブリオ	3 /g 未満	アルカリペプトン水増菌培養法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの成分規格）
ー以下余白ー		
備 考 ： ノロウイルス検査は、改良検査法（東京都健康安全研究センター開発法）※で実施した。 ※中腸腺の10％乳剤に細菌（Klebsiella oxytoca）を添加し培養することでノロウイルスの回収率を高めた検査法。以降の操作については、全て通知法に準拠し行った。		
検査期間 ： 令和7年04月30日 ～ 令和7年05月02日		検査責任者 ： 下前 さおり

Shimane Environment & Health Public Corporation

1-4-6, Koshibara, Matsue-city, Shimane-pref., 690-0012 Japan

Tel +81-0852-24-0207 Fax +81-0852-55-4525

May 7, 2025

No. A2500790

EXAMINATION CERTIFICATE

This is to certify that the samples submitted by the applicant have been duly examined by our laboratory and the results are as follows;

Client : Ama Iwagaki Seisan Co., Ltd.
1521-2, Fukui, Ama-cho, Oki-gun, Shimane-pref., 684-0404 Japan
Name of Sample : Rock-Oyster (Crassostrea nippona) [HARUKA]
Growing area : Oki Minami
Bacterial depuration area : Oki Hishiura
Date of Receipt : April 30, 2025

Results of the Examination :

Item	Results
Norovirus ※1	Negative
E.coli	18 MPN /100g under
Aerobic plate count	300 cfu/g under
Vibrio parahaemolyticus	3 MPN /g under
-Blank-	
※1 Modified method with bacterial treatment	
Examination Period	April 30, 2025 ~ May 2, 2025
Persons Responsible for Examination	Bacteriological Inspections : Saori Shimomae



Taku Tanigawa

Director, Taku Tanigawa

Shimane Environment & Health Public Corporation

検 査 成 績 書

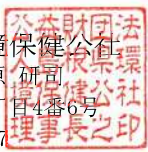
検第A2500787号 1
令和7年05月07日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社

様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207



検 体 の 名 称	海水（加工所取水口）		
加 工 者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	（菱浦）
検 査 年 月 日	令和7年04月30日		

令和7年04月30日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検 査 項 目	結 果	検 査 方 法
大腸菌群数	2 /100ml 未満	LB-BGLB発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの加工基準による）
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年04月30日 ～ 令和7年05月02日		検査責任者 : 下前 さおり

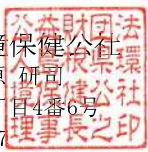
検 査 成 績 書

検第A2500787号 2
令和7年05月07日

〒684-0404
島根県隠岐郡海士町福井1521-2

海士いわがき生産株式会社 様

公益財団法人 島根県環境保健公社
理事長 田原 研司
〒690-0012 松江市古志原一丁目4番6号
TEL 0852-24-0207



検 体 の 名 称	海水（殺菌処理後）		
加 工 者	海士いわがき生産株式会社	採取海域又は生産海域	（菱浦）
検 査 年 月 日	令和7年04月30日		

令和7年04月30日 に依頼された上記検体について、検査結果は下記のとおりです。

検 査 項 目	結 果	検 査 方 法
大腸菌群数	2 /100ml 未満	LB-BGLB発酵管によるMPN法 （食品、添加物等の規格基準 生食用かきの加工基準による）
ー以下余白ー		
備 考 :		
検査期間 : 令和7年04月30日 ～ 令和7年05月02日		検査責任者 : 下前 さおり