

兵庫県水産技術センターだより

貝毒情報(イワガキ) KD-01-39号

令和元年6月19日発行

プランクトン及び貝毒検査を6月17日～19日に実施しましたので、その結果をお知らせします。

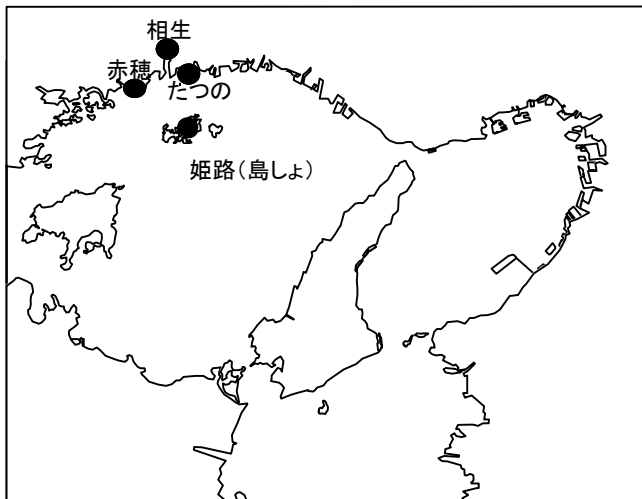
- 【概況】・貝毒検査(6/19)の結果、赤穂、相生、たつの、姫路で採取したイワガキから、規制値(4マウスユニット/g)を上回る麻痺性貝毒は検出されませんでした。
- ・原因プランクトンは減少傾向にあります。今後の動向にご注意ください。

【検査結果】

年月日(採水・採取)		R1.6.17	R1.6.17	R1.6.17
地 点(St.)		赤穂	相生	たつの
貝の種類		イワガキ (養殖)	イワガキ (養殖)	イワガキ (養殖)
貝の毒化状況 [マウスユニット/g]	麻痺性貝毒	2.1	ND	ND 規制中
麻痺性貝毒 原因プラン クトン	アレキサンドリウム タマレンセ <i>Alexandrium tamarense</i> (個数/mL)	0	0	0
	アレキサンドリウム カテネラ <i>Alexandrium catenella</i> (個数/mL)	0.12～	0	0.12
	※類似種を含む	0.24		
下痢性貝 毒原因プラ ンクトン	ディノフィシス フォルティ <i>Dinophysis fortii</i> (個数/mL)	0	0	0
	ディノフィシス アキュミナータ <i>Dinophysis acuminata</i> (個数/mL)	0	0	0



※海水調査は、複数調査地点の結果を範囲で示しています。 ※NDとは、検出限界以下のことです。



＜規制の基準＞

可食部の毒量が

麻痺性貝毒:4マウスユニット/g

下痢性貝毒:0.16mg オカダ酸当量/kg }を超えた場合

＜注意が必要なプランクトン密度＞

・麻痺性貝毒原因プランクトン(代表的な種)

アレキサンドリウム タマレンセ

Alexandrium tamarense 5 個数/mL 以上

アレキサンドリウム カテネラ

Alexandrium catenella 50 個数/mL 以上

・下痢性貝毒原因プランクトン(代表的な種)

ディノフィシス フォルティ

Dinophysis fortii 50 個数/mL 以上

【今後の情報予定】

- ・調査結果がまとまり次第「貝毒情報」としてお知らせします。

§お問い合わせ先§

- ・貝毒による規制等に関すること：兵庫県農政環境部農林水産局水産課資源増殖室(担当：漁場整備班)

Tel:078-341-7711 (内 4163、4164)

- ・貝毒調査に関すること：兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター(担当：水産環境部 中桐・宮原)

Tel : 078-941-8602

Fax : 078-941-8604

Homepage : <http://www.hyogo-suigi.jp/>

貝毒とは？

カキ、アサリ等の二枚貝が有毒プランクトンを食べることで毒化し、毒化した貝を人間が食べることで食中毒を起こすことがあります。貝毒には、症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒などがあります。

貝毒の原因

二枚貝は海水中のプランクトンなどを餌としています。一部の毒をもつプランクトンを摂取することによって、貝自体が毒素を中腸線（肝すい臓）に蓄積することにより起こるとされています。よって、プランクトンがいなくなれば、毒は貝から排泄されます。



貝毒原因プランクトンの一種
アレキサンドリウム タマレンセ
Alexandrium tamarense
(大きさ1mmの1/30)

種類	原因プランクトン	発生時期	発生水温の目安
麻痺性貝毒	アレキサンドリウム・タマレンセ	2～5月	12～15℃
	アレキサンドリウム・カテネラ	4～8月	20～23℃
下痢性貝毒	ディノフィシス・フォルティ	2～8月	15～20℃



※その他の時期や水温帯でも発生する恐れがあります。

※貝毒プランクトンの分類については、科学的な再検討が進められていますが、本資料では農林水産省消費・安全局のガイドラインに沿った種名を使用しています。

貝毒の症状

1. 麻痺性貝毒

- ①症状：フグ毒による中毒と非常に良く似ており、急性です。食べてすぐに異常を感じ、早い時には2時間以内で亡くなることもあります。筋肉が麻痺し、頭痛・めまい・吐き気を伴い、手足のしびれ、麻痺、呼吸困難を引き起こす神経性の食中毒です。
- ②特性：水溶性で熱に安定しており、家庭料理程度の加熱処理では毒性は落ちません。
- ③人間の致死量：3,000～20,000 マウスユニット(MU)以上といわれています。(例えば、1.0MU/gは、可食部1g中に体重20gのマウスを15分で死亡させる毒量があることをいいます。)
- ④救急法：できるだけ早く、胃中のものを吐き出させて病院へ。

2. 下痢性貝毒

- ①症状：嘔吐、下痢、腹痛を伴う急性の胃腸炎を起こします。
- ②特性：麻痺性貝毒同様、熱に安定しており、家庭料理程度の加熱処理では分解しません。
- ③人間の致死量：通常食べる量では死亡しません。

毒化する貝の種類

プランクトンによる水生生物の毒化は、プランクトンを餌とする二枚貝（アサリ、カキ、ムラサキイガイ、など）やその捕食生物であるイシガニ等に起きることが知られています。**二枚貝以外の貝類（アワビ、サザエ）や魚類は安心して食べていただけます。**

毒の持続期間

毒化した貝を貝の毒化が発生していない海域に移動すると、2週間程度で無毒になる例がありますが、地域、条件によって異なるようです。

毒化した貝の出荷規制

食品衛生法第6条に有害食品等の販売等の禁止が規定されており、罰則もあります。

その可食部の毒量が、麻痺性貝毒は4MU/g、下痢性貝毒は0.16mg オカダ酸当量/kg を超えるものの販売等を禁止しています。この規制値を超えた場合に出荷自主規制処置を取り、県民の皆様に情報提供を行います。

貝毒量が一定期間連続して規制値未満であった場合、出荷自主規制処置を解除し、注意体制をとります。