

# 兵庫県水産技術センターだより

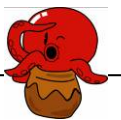
## 貝毒情報(アサリ) KD-30-1号

平成30年4月5日発行

プランクトン及び貝毒検査を4月2日～5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(4/5)の結果、**芦屋市及び洲本市で採取したアサリから前回検査(3/29)に引き続き規制値(4マウスユニット/g)を上回る麻痺性貝毒が検出されました。**

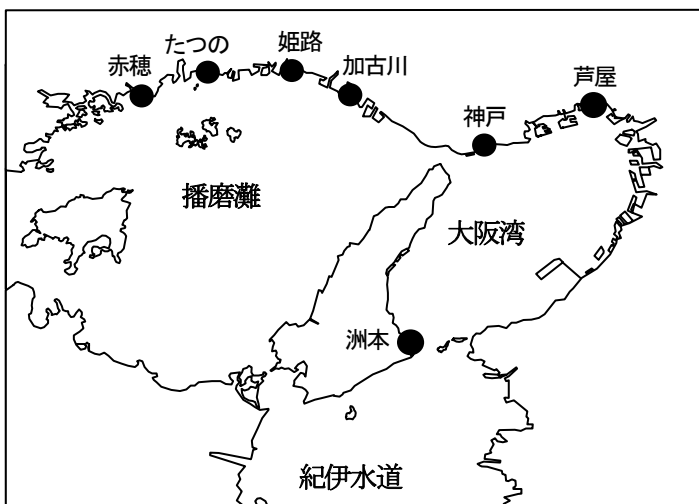
- ・また、**播磨灘(姫路～赤穂)で採取したアサリからも規制値を上回る麻痺性貝毒が検出されました。**
- ・**安全性が確認されるまでの期間、兵庫県の瀬戸内海海域全域において、管理された潮干狩り場を除き、アサリ等の二枚貝の採取を行わないでください。**
- ・なお、プランクトンによる水生生物の毒化は、プランクトンを餌とする二枚貝やその捕食生物であるイシガニに起こることが知られています。**二枚貝以外の貝類(アワビ・サザエ)、魚類やその他のカニは安心して食べていただけます。**
- ・兵庫県では、安全性が確認されるまでの期間、貝毒検出地点において毎週調査を行います。調査結果がわかり次第、貝毒情報としてお知らせします。



### 【検査結果】

年月日(採水・採取)	H30.	H30.	H30.	H30.	H30.	H30.	H30.	
年月日(採水・採取)	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2	
地点(St.)	芦屋	神戸	加古川	姫路	たつの	赤穂	洲本	
水温(°C)	15.2	12.4	14.5	14.6	14.2	14.1	12.5	
塩分	12.0	30.7	22.5	29.5	30.5	30.4	31.7	
貝類の毒化状況 [マウスユニット/g]	麻痺性貝毒		24		17	7.3	6.8	170
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/斗) 1斗	40	11,240	1,120	8,080	2,960	200	2,050
	アレキサンドリウム カテナラ <i>Alexandrium catenella</i> (個数/斗) 1斗	0	0	0	0	0	0	.0
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/斗) 1斗	0	0	0	0	0	0	0
	ディノフィシス アクミナータ <i>Dinophysis acuminata</i> (個数/斗) 1斗	0	0	0	0	2,700	100	0

※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 オカゲ酸当量/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* 5,000 個数/斗以上  
アレキサンドリウム カテナラ  
*Alexandrium catenella* 50,000 個数/斗以上
- ・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* 50,000 個数/斗以上

## 【今後の情報予定】

- ・4月9日の週にアサリの臨時調査（大阪湾・紀伊水道・播磨灘）及びマガキの臨時調査（播磨灘）を予定しています。調査結果がまとまり次第「貝毒情報KD-30-3号」及び「貝毒情報KD-30-4号」としてお知らせします。

§ お問い合わせ先 § 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 都倉・宮原）  
Tel : 078-941-8602 Fax : 078-941-8604 Homepage : <http://www.hyogo-suigi.jp/>

## 【参考】

### 貝毒とは？

ホタテガイ、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。

### 毒化する貝の種類

アサリ、カキ、ムラサキイガイ、バカガイなどの二枚貝類のみ

### 毒の持続期間

毒化した貝を、原因プランクトン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(=マウスユニット)/g、下痢性貝毒は0.16mgOA(=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。



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 tanarense*  
(大きさ1mmの1/30)

