

兵庫県水産技術センターだより

貝毒情報(アサリ) KD-31-16号

平成31年4月26日発行

プランクトン及び貝毒検査を4月25日～26日に実施しましたので、その結果をお知らせします。

【概況】これまでの検査で、**県下各所で採取されたアサリから、規制値を上回る麻痺性貝毒が検出されています。安全性が確認されるまでの間(3回連続規制値以下の確認＝国の定めた基準)、兵庫県の大阪湾(兵庫区以西の神戸市内の海岸を除く)、紀伊水道、播磨灘の沿岸域において、アサリ等自生(天然)の二枚貝の採取を行わないでください。**

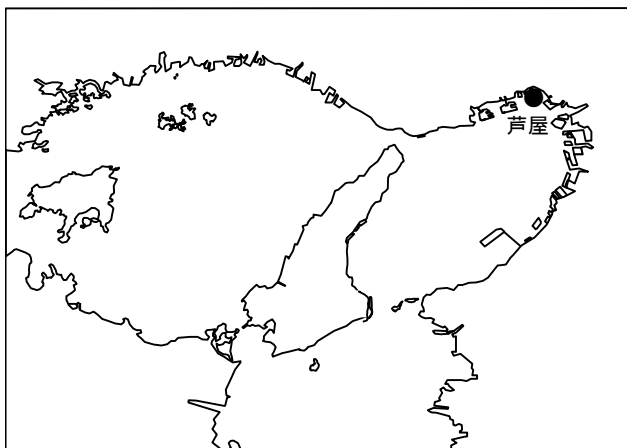
- ・今回の芦屋の検査結果は規制を下回っていましたが、まだ解除基準を満たしていませんので、この海域でも引き続き二枚貝の採取を行わないでください。
- ・管理された潮干狩り場等では、開設者の案内に従ってください。

【検査結果】

年月日(採水・採取)		H31.4.25
地点(St.)		芦屋
アサリの毒化状況 [マウスユニット/g]	麻痺性貝毒	2.4 規制中
麻痺性貝毒原因プランクトン (個数/mL)	アレキサンドリウム タマレンセ <i>Alexandrium tamarense</i>	0
下痢性貝毒原因プランクトン (個数/mL)	ディノフィシス フォルティ <i>Dinophysis fortii</i>	0
	ディノフィシス アクミナータ <i>Dinophysis acuminata</i>	0



※現在、自生(天然)のアサリについては、貝が小さく、資源量も少ないため、検査試料の調達が非常に困難になっています。今後、原因プランクトンの発生状況や他の貝類の毒化状況を参考にしながら、時機をみて解除に向けた試験を継続実施する予定です。



<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。