

資料提供

和歌浦湾のマガキから麻痺性貝毒が検出されました

平成31年 3月14日

平成31年3月12日(火)に、海南市下津町塩津の塩津漁港で採取した養殖マガキから、農林水産省消費・安全局長通知に基づく自主規制値(4マウスユニット/g)を超える、16マウスユニット/gの麻痺性貝毒が検出されましたので、安全性が確認されるまでの期間、和歌山市大川から和歌浦湾(和歌山県と大阪府の県境から海南市下津町大崎荒崎の鼻)にいたる海域におけるマガキをはじめとする二枚貝の採捕や出荷について自主規制をお願いしています。

なお、この毒は基本的に二枚貝特有のものであり、二枚貝を捕食しないサザエ・アワビ等のまき貝、魚類、エビ類、海藻類等は食べても安全です。

今後、規制海域での貝毒検査を継続して実施する予定です。

1 検査結果

採取年月日	結果判明日	採取場所	毒性(麻痺性貝毒)
平成31年3月12日	3月14日	海南市下津町塩津 塩津漁港	16マウスユニット/g

2 貝毒プランクトンの調査結果

調査年月日	採取場所	麻痺性貝毒プランクトンの密度
平成31年3月12日	和歌浦湾 海南市下津町塩津 塩津漁港	<i>Alexandrium</i> 属 : 6.7cells/ml
	和歌浦湾 海南市下津町塩津地先	<i>Alexandrium</i> 属 : 0.2cells/ml

※麻痺性貝毒プランクトン発生密度注意基準値 (cells/ml)

Alexandrium tamarense : (5cells/ml)

Alexandrium catenella : (50cells/ml)

3 参考

- ・貝毒とは、主に二枚貝が毒素を持った植物プランクトンを餌として食べることによって、体内に毒が蓄積した状態のことで、麻痺性貝毒と下痢性貝毒の二種類があります。
- ・麻痺性貝毒の症状としては、食後約30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合、体が思うように動かなくなります。最悪の場合には、12時間以内に呼吸困難などで死亡に至る場合がありますが、12時間を超えると回復に向かいます。
- ・人の致死量は、体重60kgの人で約3千~2万マウスユニットとされており、16マウスユニット/gの貝毒を含む10グラムのマガキでは、約19個以上食べると致死量に至る計算となります。
- ・1マウスユニットとは、麻痺性貝毒では体重20グラムのマウスが15分間で死亡する毒量です。
- ・貝毒の毒成分は熱に強く、加熱処理しても毒性は弱くなりません。
- ・貝毒は、海水中から原因プランクトンが減少すれば、貝の体内の毒素も少なくなり、規制値を超えていた貝でも規制値を下回ります。この場合、規制値を下回ってから2回連続して規制値を下回ると規制が解除となります。
- ・貝毒検査は、(一財)日本食品検査が、貝毒プランクトン調査は、和歌山県水産試験場が実施しました。

担当：和歌山県 農林水産部 水産局 資源管理課 漁業取締班 堀木、平野 電話 073-441-3013 FAX 073-432-4124

※共同発表元 食品・生活衛生課 食品衛生班
担当：坂本、梶本
電話：073-441-2624