

Press Release



8. 1. 28
南予地方局

麻痺（まひ）性貝毒の発生について

- 1 1月26日に水産研究センターが実施した愛南町御荘湾のプランクトン調査において、二枚貝に麻痺性貝毒を蓄積させる貝毒プランクトンの「ギムノディニウム・カテナータム」が、危険濃度（0.1細胞/ml）を超える0.112細胞/mlが確認されたため、同海域の二枚貝（養殖マガキ）を（一財）食品環境検査協会神戸事業所で貝毒検査を行ったところ、本日（1月28日）、厚生労働省の定める規制値（4マウスユニット/g）を超える4.8マウスユニット/gの麻痺性貝毒が検出されました。
- 2 このため、南予地方局では直ちに、御荘湾内を規制区域とし、「二枚貝の採取や自家消費をしないよう」立看板を設置して地域住民等に注意を喚起したほか、愛南町と愛南漁協に対し安全性が確認されるまで同湾で採れた二枚貝を取り扱わないように指導を行ったところです。
- 3 県としては、今後も水産研究センターによるプランクトン調査を実施するとともに、愛南町と愛南漁協との連携を図りつつ、迅速な情報収集に努めることとしています。

※この毒は二枚貝特有のものであり、アワビやサザエ等の巻貝や魚類、エビ、タコ、イカ、海藻類等は毒化しないので、食用にしても安全です。

○お問い合わせ先

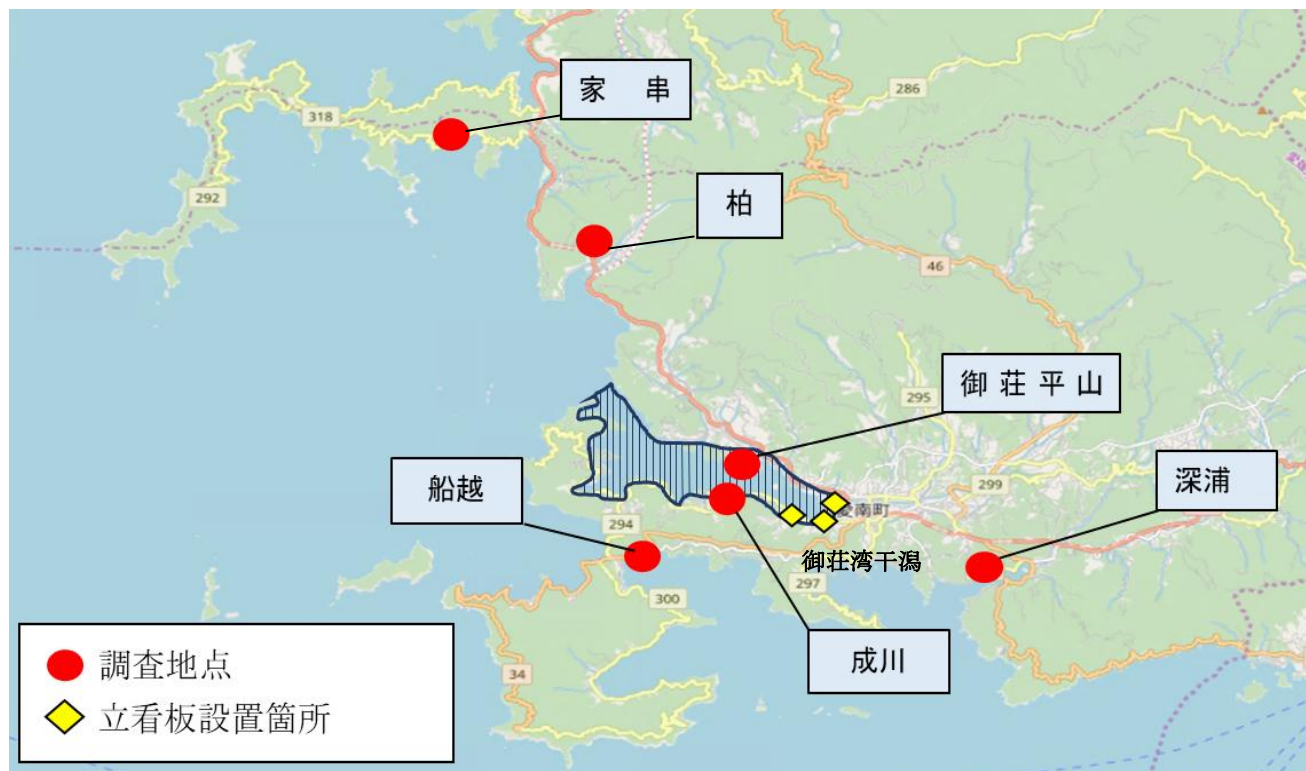
南予地方局農林水産振興部愛南水産課

担当者：課長 高島 景

技師 荒木豪士

TEL 0895-72-1322

採捕規制区域、貝毒プランクトン調査地点及び看板設置箇所



※斜線は今回規制区域

貝毒プランクトン濃度（細胞/ml）

	① 家 串	② 柏	③ 御荘平山	④ 成 川	⑤ 船 越	⑥ 深 浦
R8年 1 月 6 日	0	0	0.042	0	0	0
R8年 1 月 15 日	—	—	0.136	0	—	—
R8年 1 月 20 日	—	—	0.141	0.056	—	—
R8年 1 月 26 日	0	0	0.112	0	0	0.004

※注視濃度:0.05 細胞/ml

危険濃度:0.1 細胞/ml

近年の愛媛県における麻痺性貝毒による出荷規制事例

発生 年度	発生日	終息日	継続期間 (日)	発生場所	発生 プランクトン種	最高貝毒量 (MU/g)	最高細胞数 (cells/ml)	毒化貝類種	出荷 規制日	解除日	継続期間 (日)
H28	4/11	7/26	107	愛南町	カテナータム	5.8	0.44	天然二枚貝	H28.4.14	H28.7.26	104
H29	5/9	8/2	86	愛南町	カテナータム	5.2	10.4	天然二枚貝	H29.5.25	H29.8.2	70
R元	4/5	7/9	96	愛南町	カテナータム	140	8	天然二枚貝	H31.4.10	R1.9.19	152
	4/5	6/26	83	愛南町	ハシフィカム		600				
R2	3/18	9/16	183	愛南町	カテナータム	38	0.932	マガキ・ヒオウギ 天然二枚貝	R2.3.18	R2.9.16	183
R3	4/22	6/11	51	吉田湾	アレキサンドリウム属	46	3,720	天然二枚貝	R3.4.26	R3.6.11	47
	5/19	7/26	69	愛南町	カテナータム	9.2	0.119	天然マガキ	R3.5.19	R3.7.26	69
R6	4/24	8/20	119	岩松湾	カテナータム	4.2	2.108	天然マガキ	R6.4.26	R6.8.19	116
R7	3/4	7/29	148	宇和島市三浦	ハシフィカム	150	8,700	天然マガキ	R7.3.4	R7.7.29	148
	6/9	7/29	51	三瓶湾	ハシフィカム	15	630	天然マガキ	R7.6.9	R7.7.29	51

麻痺性貝毒プランクトンについて



ギムノディニウム・カナテータム 8 連鎖体

形態の特徴

渦鞭毛藻の一種で、単独遊泳状態の細胞は伸長した卵型で、長さ 48～65 μm 、幅 30～43 μm で、横溝が深くて幾分上方に位置する。本種はしばしば長い連鎖群体を形成し蛇のようにクネクネと泳ぐ。

生態的特徴

出現時の水温は 10～27℃、塩分は 26～35psu で、特徴的なシスト（植物でいう“タネ”のこと）を形成し、発芽して海水中を漂う。このシストは直径約 50 μm の球形で表面には微小な網目模様があり、海泥中に眠っている。

特記事項

二枚貝類の麻痺性貝毒原因種。発生密度が 0.01cells/ml 程度で二枚貝が毒化する恐れがあり、0.1cells/ml で毒化の危険が高まる。

麻痺性貝毒について

- 毒 値 : 単位はMU（マウスユニット）
（1 MUとは、体重20 gのマウスが15分で死ぬ毒量）
- 規制値 : 4 MU／g が食用の貝肉としての基準値
（昭和55年7月1日環乳第9号厚生省環境衛生局長通知「麻痺性貝毒等により毒化した貝類の取り扱いについて」）
- 致死量 : ヒトの致死量は、3,000 MUと言われている。
- 症 状 : 食後30分程で口唇、顔面のしびれ、痛みを発生し、続いて四肢の麻痺が起こり、重傷の場合は、呼吸麻痺により死亡する。
- 参 考 : 規制の解除については、貝毒の検査結果が3回連続して規制値を下回らなければならない。