



～ 二枚貝（アサリ・ハマグリ・カキなど）の貝毒について ～

二枚貝の毒化は渦鞭毛藻など海水中の有毒プランクトンを捕食した二枚貝が毒を体内に蓄えることによって起こります。毒化した貝を食べる事で中毒症状が起こることがあります。これを一般的には「貝にあたる」と言います。この毒素は加熱により無毒化されることはありませんし、蓄積により貝の食味が変化することもあります。

今回は、(公財)北九州生活科学センターが検査を行っている「貝毒」について紹介します。



1. 貝毒による中毒とは？

毒化した貝を食べることで神経系や消化器系に起こる中毒症状のことです。

毒性をもつプランクトンは熱帯海域から温帯海域まで広く分布しており、日本でも北海道から沖縄までの各地で中毒が発生したことがあります。二枚貝だけでなくこれらのプランクトンを餌にする動物は全て毒化する危険性をはらんでいます。そのため国では定期的に海水中のプランクトンや貝の検査を行い、貝に含まれる毒の量を検査し安全を確かめています。麻痺性貝毒の規制値は可食部1グラムあたり4マウスユニット、下痢性貝毒の規制値は可食部1kgあたり0.16mgオカダ酸当量と定められています。いずれの貝毒も規制値を超えて検出された場合は出荷停止措置が執られます。この措置は、貝自身の代謝により貝毒がなくなったことが検査で確認できれば解除されます。

2. 主な症状

麻痺性貝毒中毒症状は、フグ毒の中毒症状に類似しており、食後30分程度から軽度の麻痺が始まり、次第に全身に広がります。重症の場合には呼吸麻痺を起こして死に至る事もあります。

下痢性貝毒中毒症状は、消化器系の障害で、激しい下痢、吐き気、嘔吐などの症状が食後30分から4時間以内の短時間で起こります。通常は3日以内に回復することが多く、後遺症はなく、死亡例もありません。

3. 分析方法

麻痺性貝毒は「食品衛生検査指針、理化学編」に従い、マウス毒性試験法で定量分析しています。

下痢性貝毒は、国際的に機器分析法が導入されています。当センターでも液体クロマトグラフ・タンデム型質量分析計を用いた機器分析でオカダ酸群を定量分析しています。



※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

北九州本所

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4F

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002