

# 貝毒 Q & A

和歌山県環境生活部食の安全局  
農林水産部水産局

- Q 1 貝毒とは何ですか？
- Q 2 貝毒には、どんな種類があるの？
- Q 3 毒化した貝を食べたらどうなるの？（症状について）
- Q 4 MU（マウスユニット）って何？
- Q 5 なぜ二枚貝に貝毒が蓄積するの？
- Q 6 貝毒の原因となる有害プランクトン？
- Q 7 一度毒化した貝は二度と食べられないの？
- Q 8 貝毒は加熱すればなくなりますか？
- Q 9 サザエやアワビ、魚は大丈夫なの？
- Q 1 0 売られている貝は食べても安全なんですか？
- Q 1 1 貝毒について、和歌山県はどのような取組をしているのですか？
- Q 1 2 貝毒の規制値はいくつですか？
- Q 1 3 貝毒による食中毒対策について、消費者ができることは何ですか？
- Q 1 4 貝毒の規制解除はどのようにしてなされますか？

Q 1 貝毒とは何ですか？

A 1 貝毒とは、主に二枚貝（ヒオウギガイやアサリなど）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り体内に毒を蓄積させる現象のことをいいます。

また、蓄積する毒そのものや、その毒によるヒトの食中毒症状のことを指して貝毒と呼ぶ場合もあります。

Q 2 貝毒には、どんな種類があるの？

A 2 貝毒は、その症状により麻痺性貝毒、下痢性貝毒に分けられます。

・麻痺性貝毒の代表的な毒成分は、ゴニオトキシンとサキシトキシンです。

これらの毒成分は、水溶性の毒で、フグ毒（テトロドトキシン）に匹敵する毒力を持ち、神経系等を強力に麻痺させます。

・下痢性貝毒の代表的な毒成分はディノフィシストキシンとオカダ酸です。

これらの毒成分は、脂溶性の毒で、下痢などの消化器系の障害を引き起こします。

いずれの毒成分も熱に強く、加熱処理しても毒性は弱くなりません。

Q 3 毒化した貝を食べたらどうなるの？（症状について）

A 3 麻痺性貝毒の症状は、食後30分ほどで舌、唇などがしびれてきます。

やがて全身に広がり重症の場合、体が思うように動かなくなります。

また、最悪の場合、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時間を超えれば回復に向かいます。

ヒトの致死量は、体重60kgの人で約3千～2万MU（マウスユニット）と言われています。

下痢性貝毒の症状は、食後30分から4時間以内に下痢、おう吐、腹痛の症状が起こります。およそ3日ほどで全快します。

Q 4 MU（マウスユニット）って何？

A 4 麻痺性貝毒の場合、体重20グラムのマウスが15分で死亡する毒の量を1MUとしています。

一方、下痢性貝毒の場合、体重20グラムのマウスが24時間で死亡する毒の量を1MUとしています。

Q 5 なぜ二枚貝に貝毒が蓄積するの？

A 5 海水中のプランクトンの中には、貝毒の原因となる毒をもつものがあります。

このような有毒プランクトンが海水中に発生すると、そのプランクトンを食べた二枚貝の体内に毒が蓄積されます。

一度毒化した貝でも、海水中の有毒プランクトンの密度が低くなると、しだいに貝の体内から毒が排出されて無害になります。

有毒プランクトンによる毒化は、二枚貝以外の貝類や魚類、イカ、タコ、エビ、海藻類などにはおこりませんので、これらの海産物を食べても問題はありません。

Q 6 貝毒の原因となる有毒プランクトン？

A 6 貝毒の原因となるのは特定の種類の有毒プランクトンです。

通常は海中にあまり発生しませんが、時として密度が高くなることがあります。

有毒プランクトンには、アレキサンドリウム・タマレンセ、アレキサンドリウム・カテネラ、ディノフィシス・フォルティなどがあります。

Q 7 一度毒化した貝は二度と食べられないの？

A 7 貝毒は、もともと貝の体内にあるものではありませんので、貝毒原因プランクトンが海域からなくなると毒の蓄積は止まり、後はしだいに体内から減っていきます。

毒がなくなれば、再び貝を食べることができます。

Q 8 貝毒は加熱すればなくなりますか？

A 8 貝毒は、煮たり焼いたりという一般家庭の調理方法ではほとんどなくなりません。

また、お酢や薬味等も全く効果がありませんので注意してください。

Q 9 サザエやアワビ、魚は大丈夫なの？

A 9 貝毒が蓄積されるのはプランクトン食性の二枚貝類に限られ、サザエ・アワビなどの巻き貝類では貝毒が蓄積されることはありません。また、魚に貝毒が蓄積されることもありません。

Q 1 0 売られている貝は食べても安全なんですか？

A 1 0 現在では、全国で貝毒に対する監視体制が出来ています。

具体的には、年間を通し定期的に貝類を採取、分析し、貝毒値が基準以上になった場合には出荷規制を実施することにより、安全性の確保を図っています。

このため、現在市場に出回っている貝類については安全だといえます。

ただし、ムラサキガイ（シュウリガイ）やカキを磯や岸壁などで採取して食べる際には、必ず貝毒が発生しているかどうかの情報を確認して下さい。

貝毒発生時には、絶対に発生海域での二枚貝を採取して食べてはいけません。

Q 1 1 貝毒について、和歌山県はどのような取組をしているのですか？

A 1 1 和歌山県では、潮干狩りの時期や二枚貝の出荷時期に定期的な監視を行っており、規制値に達した時には、生産者に出荷自主規制並びに採捕自主規制の呼びかけを行うとともに、マスコミや県のホームページを通じお知らせすることになっています。

また、発生海域の海岸線を巡回し、一般の方にも注意を呼びかけます。

Q 1 2 貝毒の規制値はいくつですか？

A 1 2 貝毒の毒量は、MU（マウスユニット）という単位で表され、規制値が決められています。

貝の可食部重量1グラム当たり、麻痺性貝毒では、4 MU、下痢性貝毒では、0.05 MUを超えた場合です。

Q 1 3 貝毒による食中毒対策について、消費者ができることは何ですか？

A 1 3 市場や小売店で販売されている貝類は、定期的に検査して出荷されたものですが、潮干狩りのように自分で海から採捕する場合は、その海域の貝毒発生状況を確認してください。

Q 1 4 貝毒の規制解除はどのようにしてなされますか？

A 1 4 貝毒値が基準以上になった場合には、通常より定期検査の回数を増やしますが、検査結果が規制値を下回ってから2週間連続して2回規制値を下回ると規制が解除となります。