

# 水産の窓

29年 - No. 30  
平成29年10月24日  
茨城県水産試験場

## 平成29年貝毒モニタリング結果について

鹿島灘はまぐり、ホッキガイなどの二枚貝は、主に海水中の植物プランクトンを餌にしています。植物プランクトンの中には毒を持つものもあり、これらを大量に取り込み、一時的に毒を蓄積した貝を人が食べると中毒を起こすことがあります。

貝毒には「麻痺性貝毒」と「下痢性貝毒」の2種類があります。麻痺性貝毒はアレキサンドリウム属のプランクトンが原因で、口唇、舌などのしびれなどの症状を起こし、重症になると呼吸困難により死亡することがあります。下痢性貝毒はディノフィシス属を原因プランクトンとし、下痢、吐き気、腹痛などの症状を起こします。

水産試験場では、貝毒による事故を未然に防止するため、貝毒原因プランクトンのモニタリング調査を実施しています。例年、貝毒が発生しやすい2月から9月にかけて、鹿嶋市地先で海水を採取し、プランクトンの種の同定と計数を行い、貝毒発生の予測情報を集めています。

表-1に、今年の貝毒原因プランクトンの調査結果を示しました。

アレキサンドリウム属は、3月下旬～4月上旬、5月中旬、8月上・中旬にやや増加しましたが、最大166個体/ℓで、警戒密度とされる5000個体/ℓを大きく下回りました。また、ディノフィシス属は、4月上旬、7月中・下旬、8月中旬に比較的多く見られましたが、こちらも最大93個体/ℓで、警戒密度である1000個体/ℓを大きく下回りました。

表-2に、今年の鹿島灘はまぐり、ホッキガイ及びイワガキの貝毒検査の結果を示しました。いずれも、麻痺性貝毒、下痢性貝毒ともに検出されませんでした。

表-1 麻痺性貝毒及び下痢性貝毒原因プランクトンの同定・計数結果（平成29年）（単位：個体/ℓ）

採取 年月日	水温 (°C)	アレキサンドリウム属			ディノフィシス属						
		A. t 単体	A. spp 単体	合計	D. f	D. a	D. n	D. ru	D. t	D. c	合計
H29.2.13	10.3	8	21	29		4					4
H29.2.27	10.9	3	17	20		3					3
H29.3.29	10.4	13	43	56		10	3	3	3		19
H29.4.10	11.3	7	40	47		27			3		30
H29.5.1	13.8	10	20	30		7		3	3		13
H29.5.15	15.9	13	153	166	7	13				7	27
H29.5.25	16.6	3	37	40		7			3	3	13
H29.6.13	19.1	7	30	37	7			10	3	3	23
H29.6.26	19.9		40	40	3	3		3	10	3	22
H29.7.11	19.9		43	43	3	20	10		47	13	93
H29.7.25	14.9	7	30	37	27				43	3	73
H29.8.7	23.1		53	53	7	10	7				24
H29.8.21	24.4	10	57	67		3	10	10	3	7	33
H29.9.5	22.3		17	17	3				10	7	20
H29.9.26	21.9	7	23	30				13	7	7	27

A. t : アレキサンドリウム タレンセ, A. spp : アレキサンドリウム属の1種, D. f : ディノフィシス フォルティ,  
D. a : ディノフィシス アキミナータ, D. n : ディノフィシス ノルベジカ, D. ru : ディノフィシス ルジエ,  
D. t : ディノフィシス トロポス, D. c : ディノフィシス コウダータ

表-2 鹿島灘はまぐり、ホッキガイ及びイワガキの貝毒検査結果（平成29年 県漁政課）

採取場所	貝の種類	採取月日	麻痺性貝毒 (MU/g)	下痢性貝毒 (mgOA 当量/kg)
			可食部	可食部
大津	ホッキガイ	4/28, 5/16, 6/1, 7/27, 8/10	いずれも <2.0	いずれも <0.01
鹿島灘	鹿島灘はまぐり	4/15, 5/12, 6/14, 7/7, 8/30	いずれも <2.0	いずれも <0.01
鹿島灘	ホッキガイ	4/15, 5/12, 6/14, 7/7, 8/30	いずれも <2.0	いずれも <0.01
那珂湊	イワガキ	8/29	—	いずれも <0.01

(参考) 麻痺性貝毒 採捕及び出荷自主規制値：可食部 4.0MU/g 超（警戒値：可食部 2.0MU/g 超）  
下痢性貝毒 採捕及び出荷自主規制値：可食部 0.16mgOA 当量/kg 超

(定着性資源部 岩崎 順)

[次回予告] H29.10.31 発行の「水産の窓」は、「霞ヶ浦産ワカサギの成分調査結果」を予定しています。