

令和3年6月10日

県内産ムラサキイガイの毒化に伴う採捕及び販売等の規制並びに
トゲクリガニ及びイシガニに係る自粛要請の解除について

保健福祉部食品生活衛生課
農林水産部水産課

県内産ムラサキイガイについては、令和3年4月8日に規制値を超える麻痺性貝毒が検出されたことから、採捕及び販売等の規制を行ってきたところですが、下記のとおり規制解除の基準（3回連続して規制値を下回る。）に達したため、本日をもって、全ての規制が解除になりました。

また、ムラサキイガイを捕食するトゲクリガニ及びイシガニについても、併せて、採捕及び出荷の自粛要請を解除しましたので、お知らせします。

なお、県内産ムラサキイガイ、トゲクリガニ及びイシガニは、市場流通はしておりません。

記

1 規制を解除する貝毒の種類 麻痺性貝毒

2 ムラサキイガイの検査結果（採捕場所：小名浜港（いわき市））

採捕年月日 （判明日）	麻痺性貝毒 （規制値：4 MU/g）	規制海域
4月5日 （4月8日）	30MU/g 規制	県下一円
4月19日 （4月21日）	9.3 MU/g	
5月10日 （5月13日）	<u>2.0 MU/g</u> 未満	
5月24日 （5月27日）	<u>2.4 MU/g</u>	
6月7日 （6月10日）	<u>2.5 MU/g</u> 解除	

（検出下限値：麻痺性貝毒 2.0MU/g）

3 検査機関 一般財団法人日本食品検査仙台検査所

4 規制（自粛）年月日 令和3年4月8日（麻痺性貝毒）

5 解除年月日 令和3年6月10日（麻痺性貝毒）

（裏面あり）

【貝毒】

本来無毒であるホタテガイなどの貝類(ムラサキイガイ、カキ、アサリ等)は有毒プランクトンが原因となって毒化することがあります。毒化は、貝毒を生産する有毒プランクトンが貝類に取り込まれて毒が蓄積されて起こります。毒の種類及び食中毒症状により、麻痺性貝毒と下痢性貝毒に分けられます。

貝毒の種類	原因物質 (プランクトン)	症 状
麻痺性貝毒	アレキサンドリウム属 <i>Alexandrium</i> spp.	1. 通常、摂食後 30 分～3 時間 30 分程度で、舌、唇のしびれが現れ、やがて手指や手足におよび、四肢の末端に広がり運動失調が起きる。 2. 言語障害、流涎、頭痛、口渇、嘔吐。 3. 重症の場合は、呼吸麻痺のため死亡する。 4. 1 MU (マウスユニット) /g とは、体重 20 g のマウスを 15 分で致死させる毒量をいう。
下痢性貝毒	ディノフィシス・フォルティイ <i>dinophysis fortii</i>	1. 下痢が 98.9%、嘔吐、腹痛、嘔吐の順で、いずれも 50%以上の発現率で発熱はない。 2. 通常、摂食後 30 分～4 時間以内で発症する。 3. 症状は、ほぼ 3 日以内で回復する。 4. 毒性の単位 (mgOA 当量/kg) は毒性成分であるオカダ酸及びその同族体の総量をオカダ酸として換算した値

【ムラサキイガイ】

流通名 ムール貝
学名 *Mytilus galloprovincialis*
大きさ・特徴 殻長 5.4cm 殻幅 2.5cm
分布 地中海原産で、1920 年代以来日本に定着した。北海道～九州



(画像提供：福島県農林水産部水産課)