

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について

保健福祉部食品生活衛生課  
農林水産部水産課

令和2年4月5日（月）に採捕した本県産のムラサキイガイから規制値を超える麻痺性貝毒が検出され、本日、直ちに以下の措置を講じましたのでお知らせします。

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も毒化しているおそれがあることから採捕及び出荷の自粛を要請しましたので、一般住民の方々が海で採捕して食べないように注意喚起をお願いいたします。

なお、規制対象貝類及び自粛対象生物は市場流通はしておりません。

1 対 象

- (1) 規制対象貝類：ムラサキイガイ（規制海域：県下一円）
- (2) 自粛対象生物：トゲクリガニ及びイシガニ（自粛海域：県下一円）

2 措 置

(1) 保健福祉部

- ア 市場、販売店等に対する販売の禁止
- イ 旅館、飲食店等に対する使用の禁止
- ウ 一般住民に対する採捕自粛の啓発

(2) 農林水産部

関係漁協に対する採捕及び出荷の自主規制

※ なお、当該措置はムラサキイガイに関するもので、トゲクリガニ及びイシガニについては自粛となります。

3 検 査 機 関 一般財団法人日本食品検査 仙台検査所

4 検 査 結 果

【単位：MU（マウスユニット）/g】

	検 出 値	規 制 値
麻痺性貝毒	30	4.0

採捕場所：小名浜港（いわき市）

※麻痺性貝毒1MU（マウスユニット）/gとは、体重20gのマウスを15分間で致死させる毒量をいう。

## 【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、麻痺性貝毒と下痢生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。
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。

## 【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)