

# 麻痺性貝毒の分析を行っています

食品科学研究部 島田 小愛

## 麻痺性貝毒について

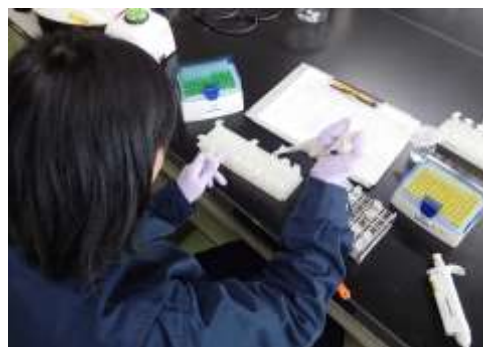
貝毒は、カキやアサリ等の二枚貝が有毒プランクトンを餌として食べ、毒素を体内で濃縮することにより発生します。日本では、下痢性貝毒と麻痺性貝毒が知られていますが、本県では下痢性貝毒が発生した事例はなく、麻痺性貝毒のみが発生しています。特に、麻痺性貝毒による食中毒は、体の痺れや呼吸麻痺等の症状を引き起こし、最悪の場合には死に至ることもあるので、大変危険です。また、加熱をしても毒性は失われません。

麻痺性貝毒の規制値は4MU/g（MU：マウスユニット、1MUは20gのマウスが15分で死亡する毒力）で、それを超えるものは食品衛生法で販売が禁止されています。

そのため、本県では、安全な二枚貝を流通させるためにエライザ法という方法を使って貝が毒化していないか定期的な調査を行っています。

## 調査内容について

本県では、一部の海域でほぼ毎年のように麻痺性貝毒が発生している状況ですが、エライザ法は高感度に速く検査ができるため、貝毒が発生する予兆を発見することができます。また、万が一規制値を超える毒化が起きた場合には、毒化した二枚貝が決して流通しないよう徹底しています。



貝毒分析の様子

## 今後について

水研では、今後もエライザ法を使った麻痺性貝毒調査を継続し、安全な二枚貝が流通するよう引き続き頑張りますのでご安心ください。



県内のある地点での毒力の推移