



アサリ・ハマグリ・カキなどの下痢性貝毒について



貝毒～下痢性貝毒～

下痢性貝毒は 1976 年に宮城県で発生したムラサキイガイによる消化器系障害の食中毒を契機に発見されました。

日本では 1980 年代前半まで中毒事件が多数発生していましたが、自治体などによるモニタリングが実施されるようになってからは、市販品による中毒はおきていません。

今回は、(公財)北九州生活科学センターが検査を行っている「下痢性貝毒」について紹介します。

1. 下痢性貝毒とは？

主に二枚貝(カキ、アサリなど)は毒素を持った植物プランクトンを餌として食べ、体内に毒を蓄積することがあります。貝毒は症状によって分けられ、それぞれ原因となるプランクトンが異なります。下痢性貝毒は赤潮を形成する有毒渦鞭毛藻類(貝毒原因プランクトン)などを貝が食べることにより、徐々に毒を体内に蓄積し毒化していきます。このような貝を餌としている魚介類も、毒化する恐れがあります。下痢性貝毒は多成分発見されており、すべて脂溶性のポリエーテル化合物です。そのうち代表的な毒成分は、オカダ酸とその同族体のジノフィストキシン群です。オカダ酸類は強い下痢原性を有し、中毒の主成分と考えられています。

2. 主な症状

下痢性貝中毒症状は、消化器系の障害で、激しい下痢、吐き気、嘔吐などの症状を食後 30 分から 4 時間以内の短時間で起こしますが、致命的ではなく死亡例はありません。

3. 対策

外見から毒化した貝類の見極めはできず、一般的な加熱調理で毒素は分解されません。貝毒については、食品衛生法で貝の可食部に含まれる毒量の規制値が決められていて、規制値を超えたものは販売等が禁止されています。このため、毒化した貝による食中毒を防止するため、国産貝類については、生産海域の関係自治体が定期的に有毒プランクトンの出現を監視し、貝毒の毒性試験も実施しています。また輸入品の二枚貝については、国(検疫所)によるモニタリング検査や、命令検査によって毒性試験が行われています。なお、貝毒は貝の体内で生成されるものではないため、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ます。その後は次第に体内から減少し、毒量が規制値以下になれば再び貝を出荷することができます。

4. 試験法

貝の中腸線*からメタノールを用いて毒素を抽出し、アルカリ加水分解をした後、ミニカラムで精製を行い、高速液体クロマトグラフ質量分析計(LC-MS/MS)と呼ばれる高感度な機器を用いて定量を行います。(※肝臓とも呼ばれ、暗緑色ないし暗褐色を呈することが多い)

〔ご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【福岡市食品衛生協会からのお知らせ】

当協会は、平成 29 年度から 8 月 13 日、14 日、15 日をお盆休みとしまして、窓口業務を休ませていただいております。

* F A X 情報サービスの配信停止をご希望の方は、当協会本部 (TEL 092-651-5111) までご連絡下さい。