

令和6年6月14日(金)

【漁業操業及び出荷の自主規制関係】

水産課 総務・豊かな海づくりグループ

担当者：藤田(3954) 電話 087-832-3474

【貝毒による食中毒の防止関係】

生活衛生課 乳肉衛生・動物愛護グループ

担当者：平田(3264) 電話 087-832-3179

貝毒検査の結果について

● 二枚貝の出荷の自主規制の要請

令和6年6月14日に実施した貝毒検査において、播磨灘沿岸海域（裏面図参照）の養殖マガキに、国の定める規制値（4MU（マウスユニット）/g）を超える麻痺性貝毒（養殖マガキ 5.07 MU/g）が検出されたことから、当該海域で操業可能な関係漁業協同組合に対し二枚貝の出荷の自主規制を要請しました。

なお、播磨灘沿岸海域において6月13日及び6月14日に出荷実態がある天然イワガキについては、出荷業者が自主回収及び出荷自粛を行っています。現在同海域では、その他の二枚貝の出荷実態が無いことから、市場には播磨灘沿岸海域で生産された二枚貝は流通していません。

魚 類 等 は 安 心 し て 食 用 に で き ま す 。

● 県民の皆様へ

播磨灘沿岸海域の潮干狩りなどで採れた二枚貝は食べないようにしてください。

主に二枚貝が、人に有害な毒素を体内に蓄積させ貝毒をもつようになることがあります。国内では、麻痺性貝毒と下痢性貝毒が知られています。これら貝毒の成分は熱に強く、加熱しても毒性は弱くなりません。

麻痺性貝毒の症状としては、食後約30分で舌、唇などがしびれ、重症の場合は体が思うように動かなくなります。下痢性貝毒の場合は食後約30分から4時間以内に下痢等の症状が現れます。これらの症状が現れた場合は、速やかに医師の処置を受けてください。

該当する地域において安全性が確認されるまでの間、潮干狩りなどで採取された二枚貝は、食べないようにしてください。

詳しくは、『香川県ホームページ』でご確認ください。

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/eisei/kaidokukensa.html>

【貝毒による食中毒の防止に関するお問い合わせ先】

東讃保健所 衛生課 0879-29-8272

生活衛生課 乳肉衛生・動物愛護グループ 内線3264 直通087-832-3179

<今後の対応>

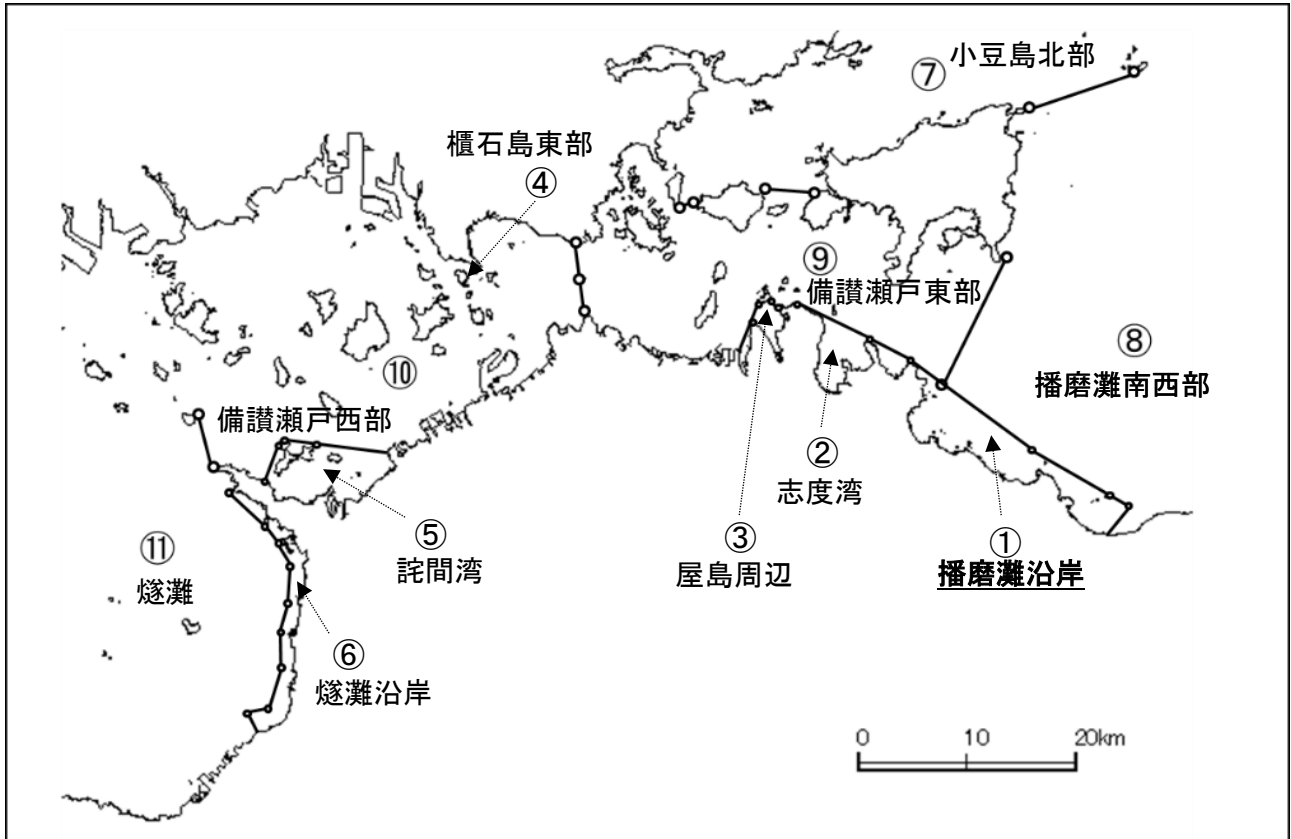
県は、国の定める規制値（4MU/g）を超えた海域の安全が確認されるまで、1週間に1回程度、貝毒検査を実施する。

（3週連続で国の定める規制値以下となった場合、規制を解除する。）

<参考>

- ・1MU/g（マウスユニット/グラム）：体重20gのマウスが15分で死ぬ毒量
- ・麻痺性貝毒の出荷自主規制値：4MU/g

二枚貝の出荷の自主規制を要請した播磨灘沿岸海域（下図 ① の区域）



【播磨灘沿岸海域】

東かがわ市一ツ島頂より同市松島北端を経て徳島県鳴門市北灘陸岸に至る直線、同市一ツ島頂とさぬき市小田馬ヶ鼻を結ぶ直線及び陸岸で囲まれた範囲

令和 6 年度の貝毒検査結果

判定日	海域	検査対象	結果	判定日	海域	検査対象	結果
4/2	燧灘	アカガイ	未検出	6/5	屋島周辺	マガキ アサリ	14 MU/g 14 MU/g
4/19	屋島湾 備讃瀬戸東部	マガキ マガキ	未検出 "	6/7	備讃瀬戸東部	マガキ	未検出
5/1	詫間湾	アカガイ	未検出	6/12	屋島周辺	マガキ アサリ	3.6 MU/g 6.4 MU/g
5/17	詫間湾	マガキ	未検出	6/14	播磨灘沿岸	マガキ	5.07 MU/g
5/23	備讃瀬戸東部	マガキ	未検出				

【参考】

○マガキ

殻長(大きさ): 約 10cm

