

二枚貝類の食中毒対策について

水産研究所では毎年、二枚貝の食中毒対策として、貝毒検査とノロウイルス検査を行っています。

貝毒検査は、4月から6月のマガキとアサリ、10月から翌年3月のマガキを対象に年間約30検体行ってきました。そして、養殖種類の拡大に伴い、令和8年度からは、夏季に出荷されるイワガキと3倍体のマガキを対象に加え、検体数は50検体を見込んでいます。貝の毒化が確認された場合、さらに増加します。

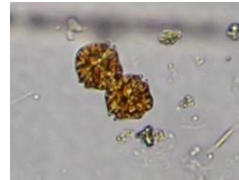
貝毒検査と平行して検体を採取した海域で採水を行い、貝毒原因プランクトンの発生状況のモニタリングも行っています(写真1)。さらに、毎月2回実施しているカキ漁場クロロフィル調査や、月1回の海洋観測でも貝毒プランクトンの確認を実施しており、貝毒発生の早期発見に努めています。

昨年度は、5月12日に笠岡市地先のアサリから5.40MUの貝毒が検出され、高梁川以西海域では6月5日まで出荷自主規制の要請が行われました(可食部1g当たり4MUを超える場合)。

ノロウイルス検査については、11月から翌年2月にかけてマガキを対象に、各漁場ごとに月1回行政検査を実施しています。令和7年度には合計98検体を検査しました。平成30年度以降、行政検査でノロウイルスは検出されていませんが、平成19年度には陽性率が13.7%を記録しました(図1)。

今後も貝毒原因プランクトンのモニタリングや、貝毒・ノロウイルス検査を定期的に継続

し、二枚貝類による食中毒防止に努めて参ります。(漁場環境研究室 古村)



*Alexandrium
pacificum*



*Alexandrium
catenella*

写真1 まひ性貝毒原因プランクトン

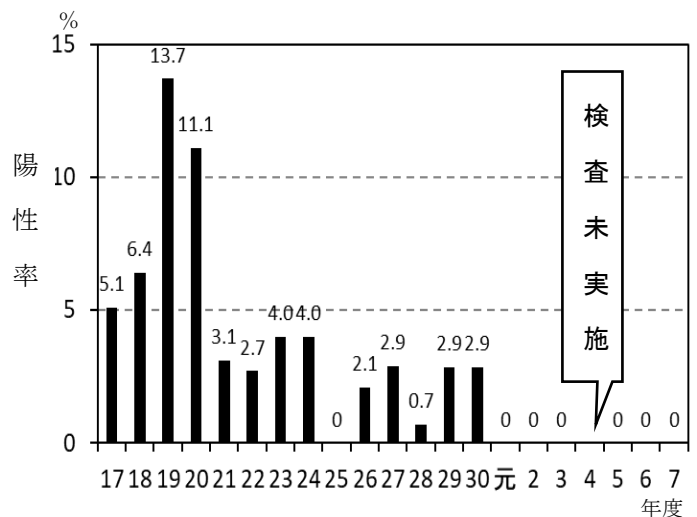


図1 ノロウイルス陽性率