

貝毒に関するQ & A

Q 1 : どうして貝が毒を持つのですか？

A 1 : 海水中のプランクトン（浮遊微生物）の仲間には、食中毒の原因となる毒を持つものがあります。このような有毒プランクトンが海水中に発生すると、二枚貝は、そのプランクトンを食べて体内に毒を蓄積します。

二枚貝：アサリ、カキ、ホタテガイ、アカガイ、トリガイ、シジミ、
ムラサキイガイ（ムール貝）など

Q 2 : 大阪湾は、水が汚れているので、貝に毒がたまるのですか？

A 2 : そんなことは、ありません。北海道や岩手県のホタテガイやカキ（マガキ）でも貝毒が発生します。

Q 3 : 魚には、貝毒がたまりませんか？

A 3 : たまりません。魚やイカ、タコ、エビ、カニ（※）、海藻（ワカメ、コンブなど）、巻貝（アワビ、サザエなど）等は食べても大丈夫です。

※トゲクリガニ（大阪湾にはいません）及びイシガニについては、麻痺性貝毒を蓄積した二枚貝を食べることによって毒化することが知られていません。

Q 4 : 貝毒は、加熱すればなくなりますか？

A 4 : 貝毒は、ふぐ毒に似ていますので、一般家庭の調理法で、煮たり焼いたりしてもなりません。酢や薬味などもまったく効果がありません。

Q 5 : 貝毒による食中毒はどのような症状ですか？

A 5 :

○ 麻痺性（まひせい）貝毒

食後30分で発症。舌、唇、顔面、手足のしびれ、運動失調。

重症の場合には、1日以内に呼吸麻痺で死亡することがありますが、12時間を越えれば、回復に向かいます。

○ 下痢性（げりせい）貝毒 食後30分～

4時間で発症 下痢（水様便）や腹痛、嘔吐、はき気

通常は、3日以内に回復し、死亡例はありません。

