

## マガキの安全安心対策について

県では、水産物の食の安全安心を目的として定期的にマガキ（以下、カキ）のノロウイルス（図1）検査、貝毒原因プランクトン（図2）（以下、貝毒プランクトン）のモニタリング、貝毒検査を行っています。カキのノロウイルス検査については、出荷期間の10月下旬から翌年の3月に週1回程度、カキ漁場別にサンプリングを、貝毒プランクトンのモニタリングは周年、カキの貝毒検査はカキ出荷時期に行っています。

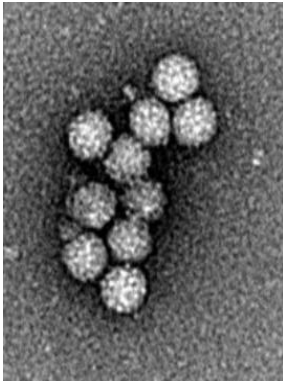


図1 ノロウイルス  
顕微鏡写真

(国立感染症研究所 HP 引用)

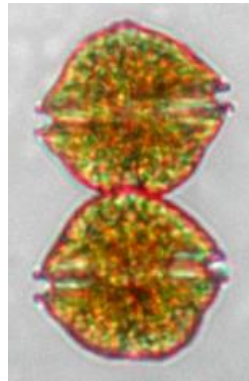


図2 貝毒プランクトン  
(アレキサンドリウム属)

平成14年から令和2年度のマガキのノロウイルス陽性率は図3のとおりで、平成18、19年度は、陽性率が10%以上検出されていましたが、直近3年間は0%と検出されていません。漁協協同組合ではノロウイルスが検出された場合は、検出された漁場で生産された生食用カキの出荷停止し、再度検査を実施して陰性になるまでの間、出荷停止を継続しています。

麻痺性貝毒は、貝毒プランクトンを貝類が摂餌して体内に蓄積することで生じ、そ

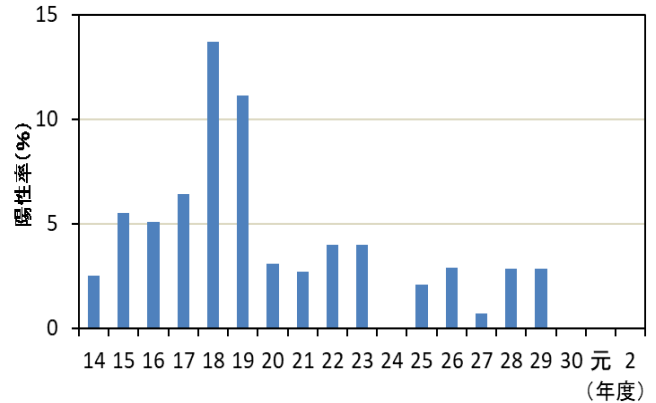


図3 マガキのノロウイルス陽性率の推移  
(岡山県水産研究所調べ)

れを人が食べて手足のしびれ等の食中毒症状を起こすため、毒はプランクトン数に密接に関係します。このため、貝毒プランクトンのモニタリングが重要な情報となるため、自県の調査だけでなく広域的な貝毒プランクトンの出現動向および貝毒発生情報の収集を行っており、貝毒プランクトンの多発時期には臨時調査も行っています。

県ではノロウイルス検査に対する支援や貝毒検査を行っており、引続き水産物の食の安心・安全のために、調査体制の維持に努めて参りますので、関係機関等の皆様のご協力をよろしくお願いいたします。

(漁場環境研究室：古村)