

「ほうじょう」コラム

題 真鶴町岩沖における貝毒プランクトン調査について

水産業改良普及指導員 主査 中川 研

真鶴町岩沖では、神奈川県初となるイワガキ養殖が行われています。

イワガキは、海中のプランクトン等を摂取し成長していく二枚貝の仲間です。そのため、毒を持ったプランクトンを大量に摂取すると毒化し、それを食べた人は、下痢や麻痺を起こす食中毒を起こすことが知られています。

そこで、神奈川県では月 1 回、養殖漁場周辺の海水を採取し、貝毒原因プランクトンの有無と量を調査しています。今回は、その調査方法等について紹介します。



真鶴町岩地先（イワガキ養殖漁場）での採水作業の様子

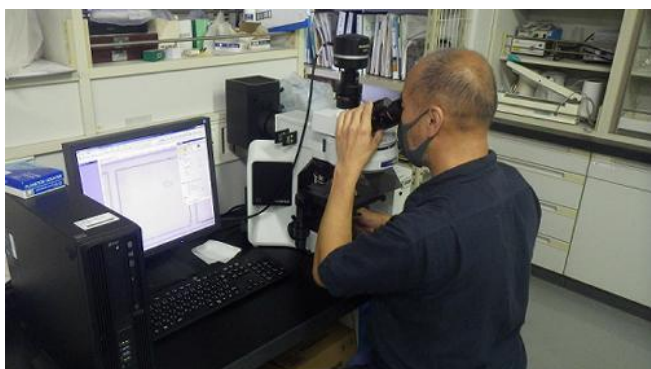
上の写真のように、真鶴町のイワガキ養殖漁場の周辺で、表面海水及び海面下 5 m の海水を採取します。（採取方法の詳細については、2020 年のほうじょうコラム [「北里大学との連携による貝毒安全対策」](#) を参照ください。）



採取した海水の濃縮作業

採水した海水は、水産技術センターに持ち込み、貝毒原因プランクトンの有無等を確認します。まず、採取した海水を良く攪拌し、メスシリンダーで500ml取ります。

この海水を10μm（マイクロメートル）の網目の濾器でろ過し、5mlに濃縮します。さらにそれを攪拌し、マイクロピペットで1mlをプランクトン計数プレパラートに注入します。



光学顕微鏡による計数作業の様子



貝毒原因プランクトン (*Dinophysis fortii*)

それを光学顕微鏡で貝毒原因プランクトンの有無を確認し、プレパラート内の計数柵に何細胞いるかを計数します。この計数柵内に1細胞（cell：単細胞生物）確認すると、1リットルの海水に100細胞存在する計算になります。

神奈川県では、麻痺性貝毒プランクトン10,000cell/l、下痢性貝毒プランクトン500,000cell/l以上が確認されたら、当該海域で養殖を行っている漁協等に貝毒が発生する可能性について情報を提供し、貝毒検査（貝の身の中の毒量の測定）を実施することになっています。

幸い、2021年10月現在、これらの数値を超える貝毒原因プランクトンは確認されていません。

今後も食の安全・安心を守っていくため、地道ではありますが貝毒プランクトン調査を続けていきます。