

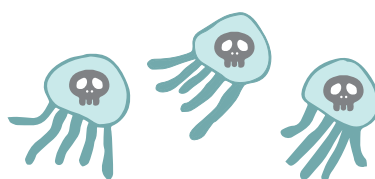
貝の毒に気をつけよう!



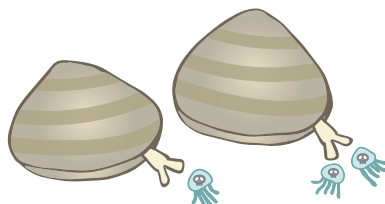
アサリやホタテガイなどの二枚貝は、毒をもつプランクトン^{に まい がい}を食べて体内に毒が蓄積^{ちく せき}し「貝毒」をもつことがあります。貝をとるときは、その海域^{かい いき}で貝毒が発生していないか都道府県のウェブサイトなどで確認^{かく にん}しましょう。

どうして貝毒をもつようになるの?

1 毒をもつプランクトンが増える



2 二枚貝がプランクトンを食べる



3 二枚貝の身に毒がたまる



夏は毒をもつプランクトンが増えやすいシーズンだけど、地域や種類によって発生する時期が違うんだ。毒をもつプランクトンが減ると貝毒も減るよ。



貝毒はどんな毒なの?

貝毒があるかどうかは
見た目では分からない



加熱してもなくなる



食べると下痢^{げり}になったり、唇や舌がしびれたりする

下痢性
貝毒



麻痺性
貝毒



麻痺性貝毒は、全身に広がって
亡くなる場合もあるんだ。



ここが大切!



- 都道府県は貝毒やその原因となるプランクトンの発生状況を監視し、多いときには貝毒が蓄積した二枚貝の販売を差し止め、潮干狩りなどもしないように呼びかけています。
- 貝毒は毎年発生していますが、販売されている二枚貝による食中毒は近年報告されていません。



毒がある魚もいるのかな?

調べてみよう

キッズボックス

検索

令和4年(2022年)5月 内閣府食品安全委員会

<http://www.fsc.go.jp/kids-box/>