

## 日本海に遊ぶ

京都大学水産実験所職員  
上野 正博

### イガイ毒

ヨーロッパや北米から昭和の初めに日本にやってきた侵略者。本家のヨーロッパと北米では古くから中毒の記録があり、イガイ毒として知られている二枚貝。赤潮プランクトンが大発生するのは水温の高い季節。Rのつかない5月から8月には、カキを食べるなどという

ある動物には強い毒性を示しますが、イガイを持つプランクトンを食べた二枚貝に毒が蓄積していくのです。赤潮プランクトンが

ヨーロッパの言い伝えや夏の貝は食べるなどという日本の言い伝えは、貝毒の危険から身を守る生活の知恵だったのです。

もちろん、夏だからといって全部の貝が危険なわけではありません。アワビやサザエなど海藻を食べている貝は決して毒化しません。それに日本ではきめ細かい貝の毒化監視が行われているので、毒化の兆候が少しでもあればすぐに出荷が停止されます。市場に出回る二枚貝は真夏でも大丈夫。でも、小さな魚は人間よりもずっと少しの毒でも影響を受けてしまいます。二枚貝の中でもイガイの仲間とはとくに毒化しやすいので、夏の間は魚の餌などに使わない方が無難でしょう。

クサフグの遡上(そじょう)がご縁でお知り合いになった宮津のMさんから気になるメールが舞い込んできました。水槽で飼っている稚魚にムラサキイガイ(ムール貝)のむき身を与えたところ全滅してしまったということです。ムラサキイガイなどの二枚貝はときどきものすごく強い毒を持つことがあります。稚魚が死ぬくらいの量では人間に害はないのですが、少し毒化しているのかも知れません。ムラサキイガイは、

て恐れられていました。麻痺性の毒と下痢性の毒の2種類があるのですが、怖いのは麻痺性の毒。フグの中毒とよく似た症状を起こし、最悪の場合は死に至ります。日本でも平成元年に東北地方でイガイを食べて1人が亡くなっています。

イガイの毒化の原因は赤潮プランクトン。赤潮を起こすプランクトンはたくさんいますが、その中には毒を持っている種類もいます。厄介なことに、この毒は魚や人間など背骨の



美味しそう、でも心配なムール貝(ムラサキイガイ)