

有毒ガニによる食中毒に注意！

有毒ガニによる食中毒とは？

カニは海の幸として親しまれていますが、中には食べることで健康被害を引き起こすものがあります。その原因の一つが「マリトキシン」と呼ばれる海洋毒素です。マリトキシンとは、海洋生物が持つ毒素の総称です。これらの毒素を産生する有毒なプランクトン(渦鞭毛藻など)をカニが食べることで、カニの体内に毒素が蓄積されて「有毒ガニ」となります。このカニをヒトが食べることで食中毒を起こします。

有毒ガニによる食中毒の主な原因物質として、麻痺性貝毒(サキシトキシン類)やフグ毒(テトロドトキシン類)などがあります。どちらの原因物質も、口や手足の痺れ、言語障害などの神経系症状を引き起こし、重症の場合は呼吸麻痺になり、命に関わることもあります。また、海外では赤潮の原因となるプランクトンが作る、記憶喪失性貝毒(ドウモイ酸)による食中毒も発生しています。名前のとおり、重症になると記憶喪失を引き起こし、最悪の場合、死にいたることもあります。どちらの原因物質も酸や熱に強く、加熱調理では分解されません^{1,2)}。加えて、毒を持つカニと持たないカニは、外見で見分けることはできません。

沖縄県では過去に2例の有毒ガニによる食中毒事例が確認されています。

食中毒の原因となる有毒種は？

麻痺性貝毒を持つカニとしては、ウモレオウギガニ、スベスマンジュウガニ、ツブヒラアシオウギガニ、トゲクリガニなどが、記憶喪失性貝毒を持つカニとしては、ダンジネスクラブなどが報告されています^{1,2)}。このうち、沖縄に生息しているのは、ウモレオウギガニ、スベスマンジュウガニ、ツブヒラアシオウギガニの3種です³⁾。

沖縄県における有毒ガニによる食中毒事例

2024年に県内離島の海岸で旅行客がカニを採取し、宿泊先でカニ汁に調理して食べたところ、舌・唇・手に痺れが生じ、救急搬送されました。

残っていたカニ汁を当研究所で検査した結果、麻痺性貝毒が25.6 $\text{M U}^{\ast}/\text{g}$ 検出され、フグ毒は検出されませんでした。食品衛生法では貝類に対する麻痺性貝

毒の出荷規制値として4 MU/g が設定されており、本事例の検出値は規制値の約6倍に相当しました。また、残されていたカニの甲羅からウモレオウギガニであることが確認されました。

※ 1 MU : 体重20gのマウスを15分で死に至らしめる毒量(麻痺性貝毒の場合)



図1. 食中毒の原因となったカニの甲羅(調理済み)

食中毒を予防するためには？

有毒ガニによる食中毒を防ぐには、地元の市場や鮮魚店等の信頼できる販売元から購入すること、自分で採ったカニを素人判断で食べないことが重要です。

有毒ガニによる食中毒は、命に関わる恐ろしい症状を引き起こすことがあります。海辺や海岸で、カニを採って食べる際には十分にご注意ください。

参考資料

- 1) 厚生労働省 HP「自然毒のリスクプロファイル」麻痺性貝毒。〈https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/poison/animal_det_09.html〉.2025年12月アクセス
- 2) 厚生労働省 HP「自然毒のリスクプロファイル」記憶喪失性貝毒。〈https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoushokuhin/syokuchu/poison/animal_det_11.html〉.2025年12月アクセス
- 3) 永井誠二・野村恵一(1988).沖縄海中生物図鑑 甲殻類(カニ). 新星図書出版.P103,P160,P163.

【衛生科学班】