

-フグ毒-

冬の味覚の代表格と言え、やっぱりフグですね。しかし、フグの毒は怖いものがあります。フグ中毒のほとんどが毒性物質「テトロドトキシン」によるものです。他には、ハコフグの「パリトキシン様毒」がありますが、今回は、テトロドトキシンについてご説明します。

そもそもテトロドトキシンって？

テトロドトキシンとは、いわゆる神経毒の一種で、海洋中の細菌によって産生されることが明らかにされており、多様な分布とあいまって、食物連鎖によりフグの毒化が起こるとの説があります。しかしながら、フグの毒化機構は完全には解明されていません。食物連鎖の過程で体内に毒素を蓄積したフグをヒトが食べてしまうと、重篤な食中毒にかかり、最悪の場合、死亡事故にもつながります。

テトロドトキシンは煮たり焼いたりしてもその毒性を失うことはありません。しかもテトロドトキシンに対する解毒剤は存在しないので、誤って摂取すれば必ず中毒になります。

テトロドトキシンはどこに蓄積されるの？

日本で食用とされているフグの種類は 22 種類あり、筋肉・皮・精巢のすべてが可食とされているフグは、トラフグ等 10 種類しかありません。蓄積された毒の量や強さには個体差があり、フグの種類や漁獲海域、季節によっても変化します。



フグの種類が分かれば、自分で捌いて食べても大丈夫なの？

フグの処理を行うためには福岡県ふぐ取扱条例に基づく「ふぐ処理師」の資格を取得する必要があります。資格を取得していない人が捌いて食べることは非常に危険です。フグ中毒の約 8 割は家庭内で発生しており、その殆どが釣ったり貰ったりしたフグを素人が調理したことが原因とされています。

また、フグの外見は異なる種類でも似ているものがあります。例えば、食用とされるサバフグに外見がソックリでも筋肉・皮・内臓に猛毒を持つドクサバフグが存在します。

さらに、それぞれ毒の有毒部位が異なるトラフグとマフグの中間種や、ゴマフグとショウサイフグの中間種も確認されています。即ち、外見のみで判断してしまうと予想外の部位に毒が含まれていた。ということになってしまいます。フグの正確な知識・資格を持たずに調理することは絶対にやめましょう。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日）窓口業務を休ませていただきます。

【H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>