

フードコミュニティ いしかわ

第16号

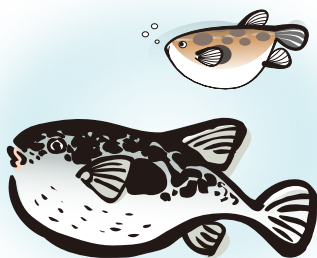
2013年3月発行

有毒魚介類による食中毒を防ぐための基礎知識

石川県は、背後に白山連峰、眼前には日本海を望み、能登半島から加賀には長い海岸線が走っています。日本列島のほぼ中央に位置することから、対馬暖流や冬の季節風の影響を受けるなど、日本でも指折りの変化に富んだ自然を持っており、甘エビやカニ、ブリ、ヒラメなど、四季折々、200種以上の魚が食卓にのぼると言われています。

しかし、豊かな海の幸をもたらす石川県の海ですが、釣ったフグを自ら調理して発生した食中毒や近年の海の温暖化の影響などにより、石川県の沿岸や近海ではあまりなじみのない魚を目にする機会が増えています。なかには有毒な魚（ソウシハギ）や咬まれると危険なタコ（ヒョウモンダコ）もいるので注意が必要です。

フグの素人調理は危険です！絶対にやめましょう！



フグは「テトロドトキシン」という猛毒を持っており、フグの種類によって有毒部位が異なり、筋肉や皮に毒を持つ種類もあります。また、毒量はフグの種類や部位によって異なります。フグ毒は熱に強く、煮ても焼いてもなくなることはありません。

石川県内のフグによる食中毒は、過去20年（平成5年～24年）に8件（患者数9名）発生しており、そのほとんどは、無資格者による販売や釣ったフグを家庭で素人調理して起きており、残念なことに1名の方が亡くなっています。フグの素人調理は、絶対にやめましょう。

石川県ではフグによる食中毒を防止するため、平成18年に条例を制定し、フグを処理する場合は、免許を持つ資格者が許可のある施設において行うこととしました。また、石川県の特産品であるフグの卵巣の糠漬けなど塩蔵加工品は、出荷前に検査を行い基準に適合していることを確認することとしました。

フグによる食中毒の発生状況（石川県内：平成5年～24年）

発生年月	患者数	食中毒の概要
H 9. 4	1	無資格者によるクサフグの卵巣の販売（患者死亡）
H11. 9	1	家庭でのマフグの調理（販売者不明）
H14. 5	1	無資格者によるフグ（種類不明）の販売
H17. 3	1	無資格者によるフグ卵巣糠漬けの製造販売
H17.11	1	資格者自身がマフグの肝臓を調理して自ら喫食
H21. 4	1	釣ったフグ（種類不明）を自ら調理して喫食
H21. 4	1	捕ったフグ（種類不明）の卵巣を自ら調理して喫食（一時呼吸停止）
H21. 5	2	資格者によるフグ（トラフグ、マフグ）の調理、提供

丁貝(テイガイ)(ツブ貝)による食中毒を防止しましょう!

石川県で「丁貝(テイガイ)」、「赤バイ」、「ツブ貝」と呼ばれて市場に流通している、エゾボラモドキ、ヒメエゾボラ、エゾボラは、**唾液腺にテトラミンという毒を含んでいます。**

テトラミンは、肉食性の巻貝の唾液腺に含まれる毒で、丁貝がエサを捕食する際に、テトラミンでエサを麻痺させると考えられています。この毒は加熱しても分解されないため、**調理の前に、唾液腺をきちんと除去することが必要です。**貝の種類や個体によって含まれているテトラミンの量は異なりますが、1個の唾液腺に含まれる量でも症状がでることがあります。石川県では、平成20年と21年にそれぞれ1件のあわせて2件の食中毒が発生しています。

なお、石川県でよく食べられるバイ貝(白バイ)はエッチュウバイ、オオエッチュウバイ、ツバイのことで、毒を含んでいないので安心して食べられます。

食中毒の主な症状

食後30分くらいで、物が二重に見えるなどの視覚異常、めまい、頭痛、船酔い感などが現れます。人によっては症状が重くなることもありますが、これまでに死亡例はなく、通常は数時間で回復します。

ていがい だえきせん

丁貝の唾液腺の取り除き方

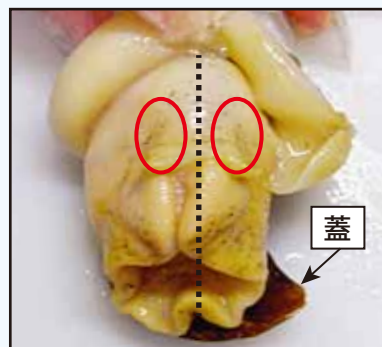
唾液腺は、乳白色から淡黄色の器官で1対あります。肉質部位に内包されているので、縦に切り口を入れ、開いて唾液腺を取り除きます。唾液腺は、肉質部位より柔らかく、手でしごくと容易に取り除けます。肉に唾液腺が残っていないことを確認し、十分に水洗いして食べます。



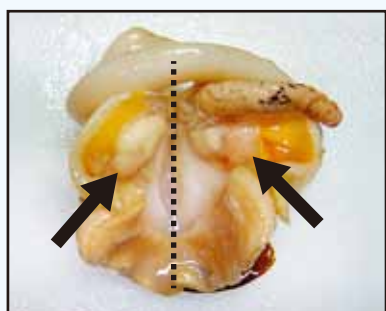
① 丁貝(ツブ貝)
[エゾバイ科の巻貝]



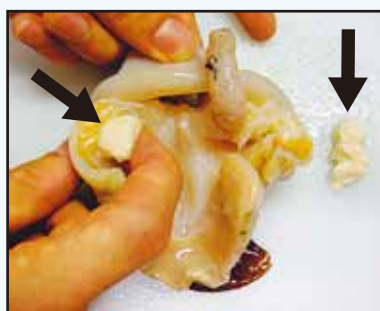
② 貝の身を取り出し、
内臓と肉を切断する。



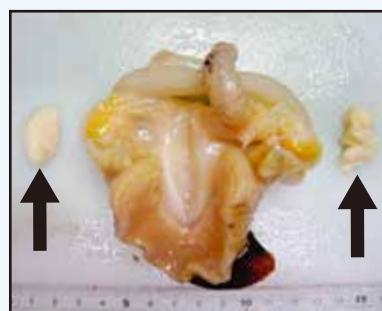
③ 外套膜下部の**赤丸**で囲んだ部分の内部に唾液腺がある。
点線の部分を包丁で切り開く。



④ 縦に切り口を入れると左右に1対ある唾液腺が確認できる。(矢印)
点線は包丁を入れた部分。



⑤ 手でしごくと容易に取り除けます。(矢印)



⑥ 唾液腺を取り出し、肉に唾液腺が残っていないことを確認する。



左の写真は、石川県でよく食べられるバイガイ(エッチュウバイ)です。バイガイは、殻が丁貝に比べ薄く割れやすいので区別が付きまます。また、購入する際に魚屋さんに確認してください。

近年、石川県の沿岸や近海で目にする有毒魚介類に注意しましょう！

ソウシハギ

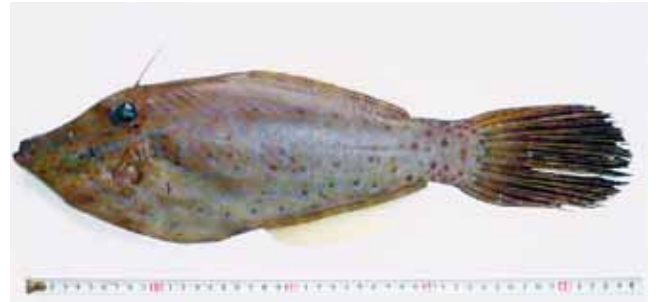
平成22年以降、石川県沿岸でソウシハギが獲れたとの報告があります。

この魚は肝臓や消化管にパリトキシンという有毒物質があり、**間違っ**て食べた場合、**筋肉痛、しびれ、呼吸困難、不整脈などを起こし、死亡することもあります。**

カワハギの仲間であるウマツラハギやウスバハギに似ていますが、体全体に青いまだら模様があり、尾びれが大きく長いことが、見分ける際の特徴です。

今後も、石川県沿岸全域で混獲される可能性がありますので、食べたり販売したりすることがないようにご注意願います。

また、海が時化した後にソウシハギが海岸に打ち上がっているとの報告もあります。海岸で見つけても、決して拾って食べないでください。



特 徴

- ・大型（50センチ）になる。
- ・黄色っぽい体色が多い（左）が、灰色の場合（右）もある。
- ・黒い点と青い波模様が特徴。
- ・うちわ状の大きな尾ビレ

ヒョウモンダコ



上：色が変わる前のヒョウモンダコ
下：色が変わったヒョウモンダコ
（写真提供：京都府水産事務所）

ヒョウモンダコは、南日本の岩礁やサンゴ礁に生息する小型のタコですが、近年、長崎県壱岐市、福岡県、兵庫県、福井県など九州北部から日本海西部の海域でも報告されています。

ヒョウモンダコの唾液にはフグの毒と同じテトロドトキシンという有毒物質が含まれています。**咬みつかれたり、食べたりすると、しびれ、血圧低下、呼吸困難などを起こし、死亡することもあります。**

体長は10cmほどの小型のタコで、通常は茶っ色ですが、興奮させると体全体が黄色に変化し、青いまだら模様が現れることが特徴です。

石川県沿岸では報告されていませんが、海での遊びやタコ漁などで青色の模様のあるタコを発見した場合は、絶対に素手で触らないでください。

また、死んだ後にも毒が残るので食べたり販売することはできません。

なお、咬まれてしまった場合は、流水を流しながら毒を絞り出し、安静にして速やかに医療機関（救急病院）で治療を受けてください。

その他の有毒物質を含む魚介類

これまで、フグ、丁貝(ツブ貝)、ソウシハギ、ヒョウモンダコの4種類の有毒物質を含む魚介類を紹介しました。しかし、有毒物質を含む魚介類はこれだけではありません。注意を要する魚介類を一覧にしました。見慣れない魚介類には十分注意してください。

有毒物質を含む主な魚介類

区分	有毒物質	有毒物質を含む主な魚介類	主な症状
魚類	フグ毒 (テトロドトキシン)	フグ類	口・舌のしびれ、頭痛、おう吐、手足のまひ、言語障害など 呼吸困難で死亡する場合あり
	パリトキシン	アオブダイ ハコフグ ソウシハギ など	呼吸困難、歩行困難、胸部の圧迫、けいれんなど 重篤な場合には十数時間から数日で死に至る
	シガテラ毒	シガテラ毒魚 〔ドクウツボ オニカマス バラハタ バラフエダイ など〕	口唇部・舌の痛み、手足口のまひ、吐き気、おう吐、 温度感覚の異常(ドライアイスセンセーション) など 回復まで数ヶ月以上かかる場合あり
	ビタミンA (過剰摂取)	イシナギ(肝臓) など	ビタミンAの過剰摂取による症状(激しい頭痛、 発熱、吐き気、おう吐、皮膚のはく離など)
	異常脂質 〔トリグリセリド ワックスエステル〕	アブラボウズ アブラソコムツ バラムツ	下痢
二枚貝	まひ性貝毒	貝毒となる物質を 産生する渦鞭毛藻類 を摂取した貝類	口唇や手足のしびれ、運動失調、言語障害など 死亡例の報告あり
	下痢性貝毒		下痢、吐き気、おう吐、腹痛など
巻貝	唾液腺毒 (テトラミン)	エゾバイ科巻貝 〔ヒメエゾボラ エゾボラモドキ など〕	めまい、吐き気、おう吐、 ^{めいてい} 酩酊感、 手足のしびれなど
	フグ毒 (テトロドトキシン)	キンシバイ類などの 肉食性巻貝	口・舌のしびれ、頭痛、おう吐、手足のまひ、 言語障害など 呼吸困難で死亡する場合あり



ハコフグ(パリトキシンを含む)

ハコフグは、近年、石川県の海で見られるようになってきました。注意が必要です。



キンシバイ(フグ毒を含む)

[出展：厚生労働省ホームページ(自然毒のリスクプロファイル)]

◎詳しく知りたい方は、厚生労働省ホームページをご覧ください。
アドレス：<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/>

石川県健康福祉部 食品安全対策室

〒920-8580 石川県金沢市鞍月1丁目1番地 電話 076-225-1445

メールアドレス foodsafety@pref.ishikawa.lg.jp

ホームページ http://www.pref.ishikawa.lg.jp/syoku_anzen/syoku_jyohou_index.html