

フグ食中毒に注意しましょう！

新年を迎えました。今年は比較的暖かい冬ですが、これから新年会等でフグを食べる機会も多いことと思います。そこで今回は、フグの取扱い～食べる際の注意点等について解説します。

厚生労働省の統計によると、平成26年1～12月に日本全国でフグによる食中毒は、27事例、33名の患者（うち死者1名）が発生しています。

新春早々、フグ食中毒という不幸な事態にならないよう、以下の注意点を守りましょう。



1. フグ食中毒の特徴は？

- ・フグ毒は、テトロドトキシンという青酸カリの1,000倍以上の毒力をもつ神経毒です。ヒトの致死量は、10,000MU（マウスユニット）、約1～2mgと推定されています
※1MUは、体重約20gのマウスを30分で死亡させる毒量をいいます
- ・無味無臭で、水には溶けず、加熱しても無毒化しません（煮ても焼いてもダメ）
- ・日本近海には、約20～30種類のフグが生息しているとされ、その種類ごとに可食部位が細かく決められています。また漁獲された時期や、海域によって可食の可否が異なるので、注意が必要です。（特に、ナシフグ等）
- ・基本的に全てのフグの内臓、特に卵巣（まこ）、肝臓（きも）は絶対に食べてはいけません。またヒレ酒に用いられるフグのヒレは「皮」に準じて扱われ、ヒレ酒を作る場合には皮に毒素が含まれていない種類をよく吟味して用いる必要があります
- ・フグ食中毒の症状は、食後20分～8時間で、口唇・舌のしびれ、知覚障害、言語障害、意識消失、呼吸困難などを起こし、場合によっては死亡するケースもあります

2. フグ食中毒を防ぐには？

- ・「ふぐ処理師」の資格を持ったヒトが処理したフグ（身欠きフグ）を信頼のおけるお店で購入してください
- ・未処理のフグ（丸体）を、「ふぐ処理師」のいない飲食店や、一般消費者に販売してはいけません
- ・釣ってきたフグは、決して自宅で素人調理をして食べないでください
- ・「前回当たらなかったから、今回も大丈夫だろう？」「ほんの一切れか二切れだから大丈夫だろう？」ということは絶対にありません