

素人のフグ調理は危険です！

フグ中毒について

「魚の毒による食中毒」といえば、国内で最も多いのはフグによる食中毒(以下「フグ中毒」)です。厚生労働省による食中毒届出の統計データ¹⁾によると、フグ中毒は減少傾向にあるものの、過去10年間(2011~2020年)に203件の食中毒が発生しています。また、この10年間でフグ中毒により6名が死亡しており、同期間の食中毒による死亡者数全体の約10%となります。

フグ中毒の症状は、嘔吐、口唇や舌のしびれ、運動や知覚の麻痺、血圧低下、呼吸困難であり、症状が重くなると意識を消失し、麻痺による呼吸停止により死に至ります²⁾。

沖縄県内でのフグ中毒

2021年3月に、沖縄県内でセンニンフグ(図1)とみられる魚の食中毒の届出がありました。患者は刺身と卵巣の入った味噌汁とを食べており、口回りのしびれ、手のしびれ、ふらつき、吐き気等の症状がありました。

当研究所で食品残品を検査した結果、フグの筋肉からフグ毒の成分であるテトロドトキシンが検出され、その毒力は検体を370g程度食べることで致死量となる値でした。

なお、卵巣については、残品がなかったので検査は行いませんでしたが、フグの部位の中では最も危険な臓器とされており、さらに強い毒力を持っていたものと思われます。

沖縄県内のセンニンフグによる食中毒は2007年に発生しています³⁾。2007年の事例と今回の事例は共通点が多く、どちらも釣った本人の家庭でフグを調理し、患者は筋肉だけでなく卵巣まで食べています。さらに、どちらも患者はセンニンフグを食べたのは初めてではなく、以前食べて問題がなかったため今回も大丈夫だと認識していました。

センニンフグは細長く、サバのように銀色に光る外見を持ち、一見フグに見えませんが、法律上、食べていい部位は無しとされる危険なフグです。

当研究所が沖縄近海産フグの毒性調査を行った



図1. センニンフグ

結果、センニンフグの筋肉は36匹のうち11匹(31%)が、卵巣では18匹すべて(100%)が有毒だったという結果が出ています⁴⁾。

素人によるフグ調理は危険

フグは種類によって毒を持つ部位が異なり、また、同じ種類でも毒の量に個体差があります。以前食べて大丈夫だったからといって、そのフグが安全とは限りません。

フグを安全に調理するためには、フグに関する知識と技術が必要です。厚生労働省では通知により、フグの処理は有毒部位の確実な除去等ができる的都道府県知事等が認める者に限って行うこと、としています。

フグ中毒は、厚生労働省の統計データ¹⁾によると、全体の約75%が家庭内で起こっています。素人によるフグの調理は大変危険です。自分で釣ったフグを家庭で調理して食べることは決して行ってはいけません。

【衛生化学班】

<文献>

- 1) 厚生労働省「食中毒統計資料」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html
- 2) (一社) 山口県食品衛生協会「ふぐー正しい知識の普及啓発とフグ中毒防止のためにー」
- 3) 沖縄県衛生環境研究所(2007)「センニンフグにご用心」. 衛環研ニュース第14号
<https://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/eiken/news/documents/14page2.pdf>
- 4) 照屋菜津子他(2006) 沖縄近海産フグの毒性調査. 沖縄県衛生環境研究所報, 40, 93-97.