

沖縄で発生している

魚の毒による食中毒を知ろう！

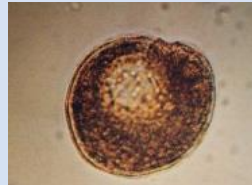
シガテラ

🪷 釣った魚によるシガテラが毎年起きているよ！残念！

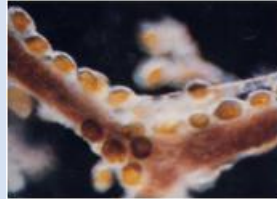
シガテラとは、熱帯、亜熱帯のサンゴ礁にいる毒化した魚を食べることによって起きる食中毒のことなんだ。

シガテラの原因

シガテラの毒は、シガトキシンと言って、とても小さな藻類がつくるんだよ。



シガトキシンをつくる小さな藻類
(渦鞭毛藻・うずべんもうそう)
写真掲載許可:安元健 先生



渦鞭毛藻が付着した海藻
写真掲載許可:安元健 先生

カニやウニ、藻類を食べる魚が食べる。

その生物を肉食の魚が食べる。
(食物連鎖)

シガトキシンが肉食魚に移るんだ。

過去の食中毒で食べられた魚は釣った魚。ほとんどの魚が大きく成長していたよ。

主なシガテラ魚

大きく成長した魚は、たくさんのえさを食べているから、たくさんシガトキシンを貯めている可能性があるね。



バラハタ

バラハタの特徴
①体の色が赤色。ピンク色の小さな斑点が多数ある。
②尾びれの形が三日月形で長い。
③尾びれ、胸びれ、尻びれ、背びれの縁が黄色。



イッテンフエダイ

イッテンフエダイの特徴
①体の色がオレンジ色がかった赤色。
②側線の尾びれより小さな黒色斑点がある。
③体に縦線はない。



バラフエダイ

バラフエダイの特徴
①体の色がピンク色からバラ色。
②目の前に溝がある。

食中毒の症状

- お腹が痛くなる
- 下痢
- ドライアイスセンサーション
(冷たいものを触ったらビリビリと痛くなったりするよ。)

そのほか、だるくなったり、関節が痛くなったりもするよ。ひどいと歩けないほどだるくなり、救急車で病院に運ばれるんだ。



シガテラ食中毒にならない大切なポイント

- ①釣った魚の種類がわからないときは、その魚は食べない。
- ②大きな個体が釣れた場合は、その魚は食べない。

フグ中毒

🎣 釣ったフグによる食中毒が2、3年に1回起きているよ！

フグは釣れても、決して自分で調理してはいけないよ！

フグ中毒の原因は、フグ類に含まれている**フグ毒**（**テトロドトキシン**）なんだ。

食中毒の症状

最初は**口や舌がしびれて**、**だんだんと体がマヒ**してきて、ひどい場合は、**呼吸ができなくなって**、**死んでしまうよ**。

フグを調理するためのルール

- **フグ毒は、いろいろなフグの筋肉、皮、内臓**にあって、**フグの種類によって、毒の量が違うよ**。なので、

国が、食べることができるフグの種類と部位などを指定しているよ。

- **フグ毒を完全に**取り除かないと**中毒になってしまうよ**。なので、

フグの処理は、有毒部位の確実な除去等ができると**県知事が認める人だけが行うことができるよ**。

沖縄の海ではいろいろなフグが釣れるよ



クロサバフグ



カナフグ

食べることができないフグ



センニンフグ



モヨウフグ



ケシヨウフグ



オキナワフグ

フグ中毒にならない大切なポイント

- ① 釣った魚の種類がわからないときは、その魚は食べない。
- ② 釣った魚がフグだったら、自分で調理して食べない。