

「フグの肝臓の食用禁止」と「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する
養殖トラフグの肝臓の可食化」に関するQ & A

Q 1 フグの肝臓が食用禁止とされている理由を教えてください。

フグは、フグ毒（テトロドトキシン）を持っています。このフグ毒（テトロドトキシン）は、非常に高い毒性を持つため、人が摂取すると死に至ることがあります。

そこで、厚生労働省では、食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域を定めています。

中でも、フグの肝臓は有毒部位であり、天然や養殖に関わらずその販売や提供は食品衛生法により禁止されています（違反した場合は、3年以下の懲役又は300万円（法人の場合は1億円）以下の罰金）。

→ 詳しくは、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）をご覧ください。

しかしながら、毎年、フグの素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食によりフグによる食中毒が発生しています。

フグの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。

Q 2 これまで、フグの肝臓の可食化について内閣府食品安全委員会で健康影響評価をされたことがありますか？

これまで、過去に2回、食品安全委員会で健康影響評価が行われました。

内閣府食品安全委員会 HP(健康影響評価結果)

<http://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/list?itemCategory=009>

これらの食品安全委員会の評価に基づき、厚生労働省は、佐賀県へは提案が認められないとの回答を行い、現在も、養殖フグを含むフグの肝臓の販売や提供は食品衛生法で禁止されています。

(参考)

1. 平成 17 年 8 月 5 日付け評価結果：

<経緯>

平成 16 年 12 月に佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区制度（いわゆる、特区制度）に基づき、養殖トラフグの肝臓の可食化を求める検討要請を内閣官房へ提出しました。

その検討要請に基づき、平成 17 年 1 月、厚生労働省は、「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」についてのリスク評価を、内閣府食品安全委員会に依頼しました。

<提案内容>

提案者は、テトロドトキシンはトラフグ自らが体内で産生するのではなく、*Vibrio alginolyticus* 等の海中の細菌が産生し、食物連鎖によりフグの体内に蓄積すること、その上で、毒性のないトラフグの養殖技術とされる囲い養殖法を応用し、トラフグの餌となる有毒生物を遮断して養殖されたトラフグの肝は無毒であると主張、提案する養殖方法によるトラフグの肝臓の無毒化が実証できた旨の提案を行いました。

<評価結果>

内閣府食品安全委員会でのリスク評価では、

- ・ 平成 17 年 8 月時点の知見において、フグ毒（テトロドトキシン）によるトラフグの毒化機構は十分に明らかとはいえない。
- ・ フグの毒化機構が十分に解明されていない以上、養殖方法における危害要因及び制御すべきポイントを特定することが不可能である。
- ・ また、提案された養殖方法について安全性確認のための実験データが現時点では十分

とは言い難いため、本養殖方法が恒常的にトラフグの無毒化に有効であるかどうかの判断が難しい。

との理由から、「佐賀県及び佐賀県嬉野町により提案された方法により養殖されたトラフグの肝」について、食品としての安全性が確保されていることを確認することはできない、と結論づけられました。

2. 平成 29 年 3 月 28 日付け評価結果：

<経緯>

平成 23 年 10 月、佐賀県内の事業者が佐賀県に対し、毒性検査で有毒ではないことを確認した養殖トラフグの肝臓を提供する提案を行いました。佐賀県は「第三者評価委員会」という委員会を設置し、審議を行った結果、妥当と判断し、当該事業者と共同で、平成 28 年 1 月、厚生労働省に対し提案書を提出しました。

厚生労働省は佐賀県から追加的なデータの提出を受け、平成 28 年 4 月 28 日、内閣府食品安全委員会へリスク評価を依頼しました。

<提案内容>

佐賀県は、佐賀県内事業者の提案に基づき、提案者である佐賀県内事業者の養殖場において陸上養殖されたトラフグの肝臓の一部（R4 部位）を 1 匹ずつとって検査（HPLC-FL 法）を行い、フグ毒（テトロドトキシン）が検出限界以下の場合、提案者のレストランに限定して提供する場合の安全性についてリスク評価を求めたものです。

<評価結果>

内閣府食品安全委員会でのリスク評価では、

- ・ フグの毒化機構に関する未解明な点を考慮すると、提案された方法により陸上養殖されたトラフグの肝臓について、その危害要因及び制御すべき点を特定することができず、現時点においては、食品としての安全性が確保されていると確認することはできない。
- ・ 提案された個別の毒性検査の方法が、特定事業者の管理下で陸上養殖されたトラフグの肝臓の食品としての安全性を確保するために十分な方法であるかについて、今回提出された資料から判断することはできない。
- ・ 今回提出された資料をもって、R4 部位を HPLC-FL 法を用いて検査することにより、提案の方法で陸上養殖されたトラフグの肝臓全体の安全性を保証できると判断することはできない。

- ・ 分析対象物質を TTX のみとすることが、陸上養殖トラフグの肝臓の安全性 を確保する上で妥当であるかについて判断することはできない。

上記の理由から、「現時点の知見及び提出された試験・検討結果からは、提案された方法により陸上養殖されたトラフグの肝臓について、個別の毒性検査を行うことにより、食品としての安全性が確保されると確認することはできない。」と結論づけられました。

Q 3 フグの肝臓が食べられるようになるのですか？

Q 1 のとおり、フグの肝臓一般の販売や提供は食品衛生法に基づき禁止しており、その原則を変更することはありません。