



第9回

「フグは食いたし命は惜しし」と言われるように、昔から恐れられているフグ毒。食中毒を防ぐために、フグは有資格者がいる専門施設で処理されたものを食べましょう。

フグを食べるときは流通品や有資格者がいる専門店で

問題：次のなかでフグの漢字として正しいものはどれ？

→ 解答は、P7

- ① 河豚
- ② 鰻
- ③ 鮠
- ④ 鮠
- ⑤ 鰻



© taa22 - stock.adobe.com

知っていますか？ 安全なフグを提供するための規制

フグは、体内にテトロドトキシンという猛毒を持っていることでも有名です。日本においては毎年、フグによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。

フグによる食中毒防止のため、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、フグ処理者の遵守事項などを定めています。フグの処理については、専門の知識、技術を持った資格者が専用の施設で有毒な部位を取り除いたうえで、消費者には安全なフグを提供しています。そのため、フグを食べる際は、専門のフグ処理者がいる施設で食べるか、スーパー等で販売されている流通品を食べるようにしましょう。

自分で釣ったフグを 自ら調理することは非常に危険です

前述したような規制があるにもかかわらず、フグの食中毒は、毎年20～30件程度発生し死亡例も報告されています。昨年は19件発生し、22人が食中毒になりました。これらの大部分は、専門の資格を持たない素人による調理が原因です。そのため、専門資格を持たない素人が自分で釣ったものを調理し、食べることやほかの人

に提供することは絶対にやめましょう。また、自分で釣ったフグを、フグの調理の資格のない飲食店に持ち込んで調理してもらい、食中毒になった事例もあります。

フグ毒による食中毒になると、食後20分から3時間ほどでしびれやまひの症状が現れます。まひは口唇から四肢、全身に広がり、重症の場合は呼吸困難で死亡します。フグ毒は、塩もみをする、水にさらす、加熱するなどの調理をしても無毒化されることはありません。

もし釣りに行った際にフグを釣り上げた場合は、自身の判断で調理せず、海に戻すようにしましょう。

過去のフグによる食中毒としては、以下があります。

◎60代男性

フグを釣り、自分でさばいて、フグの内臓の煮付けを食べた方が亡くなりました。

◎60代男性

釣り仲間が釣ったフグをもらい、自分で刺身にして食べた方が亡くなりました。

◎50代、60代の両親と10代の子

知人が釣ったフグをもらい、自分で刺身、煮付けに調理して食べた家族3人が手足のしびれを発症しました。

詳しくはこちらへアクセス→

