

バラフェダイ

シガテラ毒 販売自粛

入荷事例



- ・ ゴマフェダイに混入して入荷したことがあります。
- ・ アカタマメ（長崎）やアカマス（小笠原）などの名前で入荷したことがあります。

似ている
食用魚



ゴマフェダイ

見分け方の
ポイント



- ・ バラフェダイ【毒魚】は眼の前にはっきりした溝があり、溝の中に鼻孔がある点が、ゴマフェダイと異なります。
- ・ バラフェダイ【毒魚】は尾ビレがVカットである点が、ゴマフェダイと異なります。

バラフェダイ



国内の分布：南日本（太平洋側）、沖縄、八丈島、小笠原

眼の前にはっきりした溝があり、
溝の中に鼻孔がある

尾ビレはVカット



全身が赤い
ウロコに黒い模様はない

眼の前の溝



✓ 個体によって
体の赤色は
さまざま

バラフェダイ（写真1）



バラフェダイ（写真2）



バラフェダイ（写真3）

よく似た食用魚の例

ゴマフエダイ

ウロコに黒い模様がある

眼の前に溝がない

尾ビレは直線



ゴマフエダイ (写真1)

尾ビレは閉じると
Vカットに見えることもある



ゴマフエダイ (写真2)



知っておきたい

シガテラ毒とは!?

シガテラ毒とは、「**熱帯・亜熱帯海域に生息する、ある種のプランクトンがつくる毒成分**」のことです。

食物連鎖によって魚の筋肉や内臓にシガテラ毒が大量に蓄積され、これらの魚を人が食べると、食中毒を起こします。シガテラ毒は加熱をしても分解されないため、煮つけやフライなどに加熱調理しても毒性は失われません。シガテラ毒による食中毒は世界中で季節を問わず発生しています。

シガテラ毒による食中毒の症状

神経系・・・**ドライアイスセンセーション**（温度感覚の異常：冷水に触れると、電気刺激のような痛みを感じる。冷気に当たると肌に痛みを感じる、など）、口や舌・四肢のまひや痛みなど

消化器系・・・おう吐、腹痛など

循環器系・・・不整脈、血圧低下など

食後概ね24時間以内に発症します。回復まで数か月以上かかる場合もあります。