

アオブダイ

パリトキシン様毒 販売自粛

入荷事例



- ・ ブダイやカンダイ（コブダイの地方名）の名前で入荷したことがあります。
- ・ 幼魚が他の魚に混入して入荷したことがあります。

似ている
食用魚



ナンヨウブダイ、ブダイ

見分け方の
ポイント



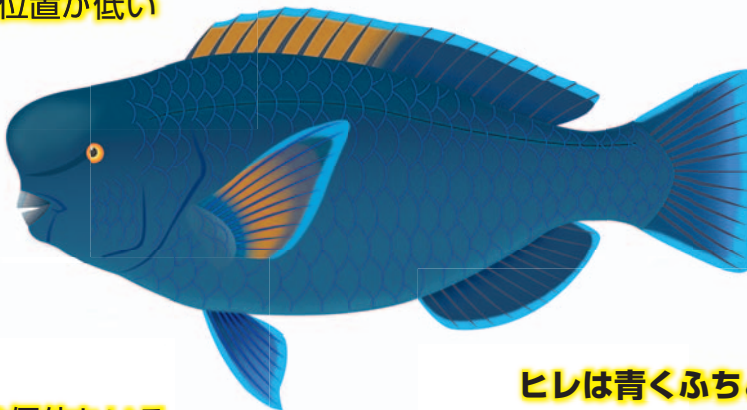
- ・ アオブダイ【毒魚】は両顎歯板がむき出しでクチバシ状です。
- ・ アオブダイ【毒魚】はヒレが青くふちどられています。

アオブダイ

国内の分布：八丈島、東京湾～九州（太平洋側）、屋久島、トカラ列島

目の位置が低い

両顎歯板がむき出しで
クチバシ状になっている



尾ビレは直線



体色は青緑～暗緑色

胸ビレや肩がオレンジ色の個体もいる

ヒレは青くふちどられる

アオブダイ成魚（写真）



アオブダイ若魚（写真1）



アオブダイ若魚（写真2）

よく似た食用魚の例

ナンヨウブダイ 食



ナンヨウブダイ成魚 (写真)

ナンヨウブダイ若魚 (写真)

ブダイ 食

歯の癒合は不完全



ブダイ (写真)



知っておきたい

パリトキシン様毒

毒の本体は、パリトキシンによく似た物質と考えられますが、化学構造等は解明されていません。水溶性で加熱調理しても毒性は失われず、加熱調理により毒成分は煮汁等に移行するものと考えられています。

国内では数十件の食中毒記録があり、**死亡事例もあります。**

☠️ パリトキシン様毒による食中毒の症状 ☠️

神経系・・・激しい筋肉痛（横紋筋融解症）、呼吸困難、歩行困難、胸部の圧迫、まひ、けいれんなど

泌尿器系・・・黒褐色の排尿（ミオグロビン尿症）など

食後約12～24時間で発症します。回復には数日～数週間かかります。