

見慣れない魚に **ご用心!**

～ 有毒魚介類による食中毒 ～

アオブダイによる食中毒



<アオブダイの特徴>

- 体色は青緑色
- 歯は青く、鳥のくちばし状
- 頭部は大きく、大型魚ではコブがある
- 老成魚では体長 80cm、体重 12kg 程度
- 東京から沖縄の岩礁域やサンゴ礁に生息

※ 沖縄県の「イラブチャー」ってなに？

沖縄県では、アオブダイなどが「イラブチャー」と呼ばれ、食べられているとされていますが、実は、これはナンヨウブダイやヒブダイなど別の種類のブダイです。アオブダイは、沖縄県でも食べられていません。

都内の飲食店で、従業員4名が、賄い食としてアオブダイの頭部や内臓をカレーにして食べたところ、食後4時間から筋肉痛、呼吸困難などを起こし、全員が入院しました。このアオブダイは、都内業者を通じ、「ブダイ」として宮崎県内から飲食店に直送で仕入れられており、調理・喫食した従業員には、有毒な魚であるという認識がありませんでした。

★ 症状は？

筋肉（横紋筋）の融解による激しい筋肉痛、黒褐色の排尿、呼吸困難、歩行困難など。 **重篤な場合、死に至ります。**

★ 食中毒の予防法は？

アオブダイに含まれる有毒成分「パリトキシン様毒」は、主に肝臓に分布し、筋肉部位にも存在することがあります。加熱や水洗いでは毒性は失われないため、 **食べることを避ける以外に対策はありません。**

有毒部位を除去しないで販売されていた **ハコフグ**

都内の鮮魚店において、ハコフグが、有毒部位である肝臓、皮が取り除かれないうまま消費者に販売されました。所管の保健所は、ただちに販売の中止を指示し、都民への注意喚起を行いました。

フグは、フグに関する専門知識を持った「ふぐ調理師」が、有毒部位の除去などの調理加工をしてから販売することになっています。この鮮魚店には「ふぐ調理師」がいましたが、別の従業員が独自の判断で有毒部位を取り除かずに販売していました。

★ 症状・食中毒の予防法は？

アオブダイによる食中毒と同様の症状です。食用ができる部位は筋肉と精巣ですが、 **素人料理はとて危険です。** 資格のある「ふぐ調理師」が調理加工したフグを食べてください。

<ハコフグの特徴>

- 体は骨質の固い甲羅になっていて、棘はない
- 体長約 30cm
- 岩手から九州の岩礁域に生息



魚介類には有毒なものもあります。

見慣れない魚には十分ご注意ください。

アオブダイ、ハコフグによる食中毒を防ぐには…



- ★ **アオブダイ**と思われる魚は食べない。
- ★ **ハコフグ**は、「ふぐ調理師」が調理加工したものを食べる。
- ★ 産地直送で魚を購入する場合は、魚種を確認し、見慣れない魚については販売者に毒性、食用ができる部位などを問い合わせる。

その他、有毒成分を含む魚

ソウシハギは、消化管や内臓に有毒成分「パリトキシン」をもち、ヒトでは食中毒事例はありませんが、家畜の死亡例があります。通常は、相模湾以南に生息しているとされていますが、平成24年10月に北海道で漁獲されました。食べると命にかかわる恐れがありますので、アオブダイと同様に、食べることは避けてください。

〈ソウシハギの特徴〉

- 尾びれは長く、後端が丸い
- 体側に黒斑と青い波状紋がある
- 成魚は体長70cmを超える
- 相模湾以南の沿岸部に生息



その他の魚介類における主な有毒成分

	原因となる物質	食中毒の原因となる主な魚介類	主な症状
魚類	フグ毒 (テトロドトキシン)	フグ類	口・舌のしびれ、頭痛、おう吐、手足のまひ、言語障害など 呼吸困難で死亡する場合あり。
	シガテラ毒	熱帯及び亜熱帯海域の、主にサンゴ礁周辺にすむ魚（ドクウツボ、オニカマス、バラハタ、バラフエダイ、イシガキダイなど）	口唇部・舌の痛み、手足口のまひ、吐き気、おう吐、温度感覚の異常（ドライアイスセンサーション）など 回復まで数ヶ月以上かかる場合あり。
	ビタミンA	イシナギ（肝臓）など	ビタミンAの過剰摂取による症状（激しい頭痛、発熱、吐き気、おう吐、皮膚のはく離など）
	異常脂質 (トリグリセリド、ワックスエステル)	アブラボウズ、アブラソコムツ、バラムツ	下痢
二枚貝	まひ性貝毒	貝毒となる物質を産生する渦鞭毛藻類 ^{べん} を摂取した貝類	口唇や手足のしびれ、運動失調、言語障害など 死亡例の報告あり。
	下痢性貝毒		下痢、吐き気、おう吐、腹痛など
巻貝	唾液腺毒 (テトラミン)	エゾバイ科巻貝（ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなど）	めまい、吐き気、おう吐、 ^{めいてい} 酩酊感、手足のしびれなど
	フグ毒 (テトロドトキシン)	キンシバイ類などの肉食性巻貝	口・舌のしびれ、頭痛、おう吐、手足のまひ、言語障害など 呼吸困難で死亡する場合あり。

東京都の食品安全情報サイト「食品衛生の窓」 <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/>

たべもの安全情報館

検索

※「たべもの安全情報館」中のコンテンツ

「見慣れない魚にご用心！～有毒魚介類による食中毒～」をクリック！

→ このリーフレットに関するお問合せ先

東京都健康安全研究センター 企画調整部 健康危機管理情報課 食品医薬品情報係 TEL03-3363-3472