

海岸等で採取した海藻（オゴノリ）は、食べないでください！

海岸等で採取した海藻（オゴノリ）は、食べないでください！

4月から7月は、潮干狩りのシーズンです。

日本の沿岸では海藻のオゴノリはよく見られるものですが、オゴノリの生食による食中毒は国内で過去に数件発生しており、死亡例もあります。

万一、オゴノリと思われる海藻等を食べて、食中毒症状を呈した場合には、早急に医療機関を受診してください。

その際、食べた海藻等が残っていれば、受診の際に持参し、治療の参考にしてもらってください。

なお、食用として市販されているオゴノリは、毒成分を除去するため、加熱やアルカリで処理を行った後に流通しています。



オゴノリ（生）