

● バラムツの取扱いについて

食品衛生関係法規集② P. 2966

昭和45年9月4日
環乳第83号

問 本都において、下記のようなバラムツによる食中毒が発生したが、バラムツにはロウ分（ワックス）が含有され、これを相当量喫食すると下痢、腹痛等の症状を呈するので従来は、ねり製品等に使用されていた。

しかし、最近では冷凍技術の発達によりバラムツが生鮮切身として市販され、食中毒の発生するおそれが多分に考えられるようになった。

このバラムツに含有されているロウ分は、食品衛生法第4条第2号に言う「有毒な又は有害な物質」に該当するか否か、或いは同法施行規則第1条第1号に該当するか否か、御教示願います。

記

食中毒発生状況

- 1 原因食 バラムツの煮付（しょう油、砂糖による）
- 2 患者数 11名（喫食者11名）
- 3 喫食量 最高3切（夜2切、朝1切）
最低2分の1切（1切約150g）
- 4 症状
特異な下痢（排便前に悪臭のある油状のものを排泄）、吐気、腹痛
- 5 潜伏時間 20時間前後
- 6 細菌検査 病原微生物すべて陰性

なお、このバラムツは魚介類販売業者が、中央卸売市場仲買より冷凍品（丸1本）を購入し、1切約150gの切身にして市販したもので、喫食者はカジキマグロと誤って喫食している。

答 昭和44年10月4日44衛公乳発第248号による照会にかかるロウ分を含んだバラムツは、食品衛生法第4条第2号に該当する食品と認められる。

従って今後当該バラムツが食用に供されることのないよう関係業界を十分指導されたい。

〔参考〕

バラムツ（*Ruvettus Pretiosus Cocco*）の検索方法

(1) 一般的性状

たまかますともいう、東京や三重県浜島でばらむつ、高知であぶらうお沖縄本島でいんがんだるみ（胃が緩むの意）という。皮膚は粗雑、上顎と鋤骨に強大な犬歯がある。第1背鰭13～15棘、第2背鰭15～18軟条と2離鰭腎鰭15～18軟条と2離鰭。全長3m殆んど世界中の温い海に分布し、やや深い所にいる。まぐろの延縄にもよくかかる。

(2) バラムツの特徴

- 1 腹鰭の基部は胸鰭の後端より前方にある。
- 2 脂鰭がない。
- 3 腹鰭は胸鰭の基部のわずか後方にある。
- 4 腹鰭の棘と軟条の数は合計6個またはそれ以下
- 5 腹鰭に1個の棘と5個の軟条がある。

- 6 胸鰭の下方の軟条も上方の軟条と同様一つづきの膜でささえられている。(分離していない。)
- 7 歯は隣りの歯から少なくとも一部が離れて1本づつ見えることが多い。
- 8 背鰭は2個
- 9 側線には楯鰭がない。
- 10 背鰭の後方に小さい離鰭が2個ある。
- 11 皮ふは粗雑で、側線は不明瞭、尾柄の両側に隆起線もない。

(3) 参考文献

バラムツの検索方法は「原色動物大図鑑Ⅱ」(北隆館、富山一郎、時岡隆、阿部宗明共著)及び「原色魚類検索図鑑」(北隆館、阿部宗明著)によるものである。

❖ 戻る

(c)copyright chuohoki publishers 2005