

フグ毒（テトロドトキシン）

1 フグ毒の特徴

フグの毒成分はテトロドトキシンで、フグの肝臓や卵巣などの内臓、フグの種類によっては皮、筋肉、精巣にも含まれ、通常の加熱では壊れません。極めて強い神経毒で、その強さは青酸カリの1,000倍ともいわれます。

2 症状

食中毒症状は一般的には食後30分から5時間で始まります。唇、舌先のしびれ、指先のしびれがあり、歩行がおぼつかなくなります。頭痛、腹痛などを伴い、激しいおう吐が続くこともあります。知覚麻痺、四肢の麻痺、言語障害、呼吸困難となり、血圧降下が起こります。その後、全身が完全な運動麻痺になります。意識消失後まもなく呼吸、心臓が停止し、死に至る場合もあります。

フグ中毒は他の食中毒に比べて致死率が高く、全国で過去10年間（平成22年から令和元年まで）に起こったフグによる食中毒の致死率は1.5%となっています。

フグ毒に対する特効薬はなく、胃洗浄と呼吸の確保といった応急処置しかできません。

3 フグの素人調理は危険です

フグの有毒部位（フグ毒を多く含む部位）は種類によって異なるため、フグを調理するには、フグの種類鑑別の知識が重要です。外見が似かよったフグも多く、中には筋肉に毒を持つものもあります。また、季節によって毒力が大きく変動し、同じ種類のフグでも漁獲海域による毒力の差や個体差があります。

フグの種類を鑑別し、有毒部分と食用可能な部分を分け、食用になるよう調理するには専門的な知識や技術が必要です。素人が生半可な知識でフグを調理にしたことにより、多くの食中毒が起きています。釣ってきたフグやもらったフグを素人判断で調理することは、とても危険です。特に卵巣、肝臓等のほとんどの内臓は、フグの種類に関わらず有毒ですので、絶対に食べないでください。

危険がいっぱい！

ふぐの素人料理

ふぐによる死亡事故は

素人料理によるものがほとんどです。



釣ったふぐを自分で調理して食べるのはやめましょう。
ふぐの調理には正しい知識と技術が必要です。

