

有毒魚

ハンドブック



札幌市

— はじめに —

このハンドブックは、札幌市中央卸売市場に入荷事例があり、また、国内において食中毒が発生している魚種を中心に、鑑別ポイントを解説したものです。

有毒魚の入荷時に、「この魚は産地で食べられているから大丈夫である」との話を聞くことがあります。産地では、漁獲海域、季節、魚体の大きさなどの経験則に基づき「食べられる」と判断している場合もあるようです。しかし、実際には、産地でもこれらの魚を原因とした食中毒が発生しています。

大消費地である札幌市の市場には、全国から多種多様な魚が入荷しています。それらの中には、有毒な個体が入荷する可能性もあります。このため、札幌市では、食中毒防止の観点から、このハンドブックで紹介している魚種を「有毒魚」と位置付けて、販売自粛などを求めています。

今回の改訂にあたり、新たに入荷事例を追加したほか、見やすい索引を加え、事業者の方々には、更に使いやすくなりました。また、一般の方々にも、市場における取組について知っていただきたいと考え、イラストで具体例を示しながらわかりやすく解説しています。

ぜひ、多くの市民の皆さまに、手に取って見ていただきたいと思っています。

— 目 次 —

① 厚生省通知により食用禁止の魚



オニカマス/ドクカマス ……8



イシナギ/オオクチイシナギ 10



バラムツ …………… 12



アブラソコムツ …………… 13

② 厚生省通知により販売を自粛する魚



アオブダイ …………… 14



ゴマシズ …………… 16



ホシゴマシズ …………… 16

3 札幌市中央卸売市場で食不適魚として扱う魚



ナガツカ/ワラツカ …… 17



タウエガジ …… 17

4 札幌市中央卸売市場で販売を自粛する魚

1 シガテラ毒 6頁で解説



ドクウツボ …… 18



バラフエダイ …… 19



イッテンフエダイ …… 20



イトヒキフエダイ …… 22



ヒメフエダイ …… 23



アオチビキ …… 24



ゴマフエダイ 25



ムネアカクチビ 26



バラハタ 27



マダラハタ 28



アカマダラハタ 30



オオアオノメアラ 31



カスミアジ 32



ギンガメアジ 34



サザナミハギ 35



テングハギ 36

2 パリトキシシン毒 **6** 頁で解説



ソウシハギ 37

5 札幌市中央卸売市場にて販売可能であるが、販売者に注意喚起を要請する魚



アブラボウス 38

6 フグについて：入荷実績が多い等、主なものを掲載



トラフグ 40



マフグ 40



交雑種(トラフグ×マフグ) 41



カラス 41



シマフグ 42



ヒガンフグ 42



ショウサイフグ 43



ゴマフグ 43



ナシフグ 44



クサフグ 44



コモンフグ 45



コモンダマシ 45



カナフグ 46



シロサバフグ 46



ドクサバフグ 47



ホシフグ 48

1 シガテラ毒

サンゴ礁域に生息する渦鞭毛藻というプランクトンが毒の起源と言われ、食物連鎖により魚が毒化する。世界中で毎年2万人以上が中毒している。症状は、頭痛、関節痛、下痢、倦怠感、麻痺、ドライアイスセンサーションなど。回復に数ヶ月かかることもあるが、死亡率は低い。

わが国では、南西諸島が主なシガテラ毒魚の生息海域であるが、千葉県でヒラマサ、イシガキダイにより、静岡県でカンパチにより、シガテラ中毒が発生している。現在、400種以上がシガテラ毒魚と言われている。同じ魚種でも毒性の個体差、地域差が著しい。食べると必ず中毒するわけではない。

2 パリトキシン毒

スナギンチャク類や魚類、一部のカニ類など、海産生物に広く分布する。毒成分は渦鞭毛藻類の一種により生成され、食物連鎖により生物が毒化すると考えられている。症状は、筋肉痛、舌や全身のしびれ、呼吸困難等で、重症の場合には死に至ることもある。

— このハンドブックの使い方 —

1.和名表示の凡例

フグ以外

赤:販売禁止又は販売自粛

紫:販売者に注意喚起

※**困いなし**:類似の食用魚

フグ

赤:食用不可

紫:海域又は処理方法を限定して食用可

青:食用可

2.札幌市中央卸売市場に入荷があった有毒魚

以下の例のとおり、「札幌入荷」マークにて示す。

例

オニカマス／ドクカマス〔カマス科〕

札幌
入荷



①