

バラフェダイ

シガテラ毒 販売自粛

入荷事例



- ・ ゴマフェダイに混入して入荷したことがあります。
- ・ アカタマメ（長崎）やアカマス（小笠原）などの名前で入荷したことがあります。

似ている食用魚



ゴマフェダイ

見分け方のポイント



- ・ バラフェダイ【毒魚】は眼の前に溝があり、溝の中に鼻孔があるという点が、ゴマフェダイと異なります。
- ・ バラフェダイ【毒魚】の特徴であるVカットの尾ビレは、上下に開くとゴマフェダイのように直線状にも見えるので注意してください。

バラフェダイ

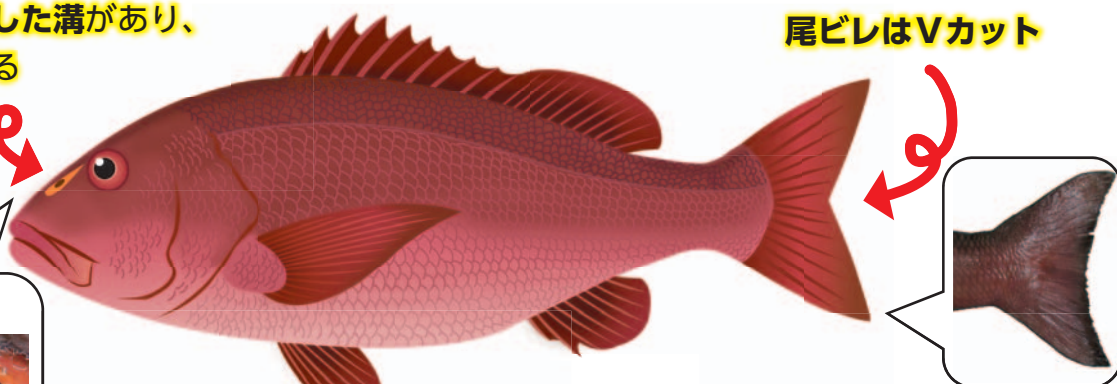


国内の分布：南日本（太平洋側）、沖縄、八丈島、小笠原

眼の前にはっきりした溝があり、溝の中に鼻孔がある

尾ビレはVカット

眼の前の溝



全身が赤い
ウロコに黒い模様はない

開いているときは
直線に見えるので注意

✓ 個体によって
体の赤色は
さまざま

バラフェダイ（写真1）



バラフェダイ（写真2）



バラフェダイ（写真3）

よく似た食用魚の例

ゴマフエダイ **食**

ウロコに黒い模様がある

眼の前に溝がない

尾ビレは直線



ゴマフエダイ (写真1)

尾ビレは閉じると
Vカットに見えることもある



ゴマフエダイ (写真2)



シガテラ毒とは!?

シガテラ毒とは、「**熱帯・亜熱帯海域に生息する、ある種のプランクトンがつくる毒成分**」のことです。

食物連鎖によって魚の筋肉や内臓にシガテラ毒が大量に蓄積され、これらの魚を人が食べると、食中毒を起こします。シガテラ毒は加熱をしても分解されないため、煮つけやフライなどに調理をしても毒性は失われません。シガテラ毒による食中毒は世界中で季節を問わず発生しています。

💀シガテラ毒による食中毒の症状💀

神経系・・・**ドライアイスセンセーション**（温度感覚の異常：冷水に触れると、電気刺激のような痛みを感じる。冷気に当たると肌に痛みを感じる、など）、口や舌・四肢のまひや痛みなど

消化器系・・・おう吐、腹痛など

循環器系・・・不整脈、血圧低下など

食後概ね24時間以内に発症します。回復まで数か月以上かかる場合もあります。