

ふぐの素人料理は危険です

ふぐの有毒部位は種類によって異なり、中には筋肉にまで毒をもつふぐもいます。外見の似かよったふぐも多いため、ふぐを食用とする場合には、ふぐの種類鑑別の知識が極めて重要です。

また、ふぐの有毒部位を確実に見分け、除去するためには、専門的な知識と技術が必要です。

釣ってきたふぐや、もらったふぐを素人が調理したことによる食中毒は、過去にも多く発生しており非常に危険です。ふぐの処理は、資格を持ったふぐ専門の調理師に依頼するか、依頼できない場合は食べないでください。

○ふぐの毒力

ふぐ毒はテトロドトキシンとよばれ、その強さは青酸カリの 1,000 倍以上ともいわれる猛毒です。

○症 状

ふぐ毒中毒の経過は非常に早く、食後 20 分から 3 時間までに、口唇、舌端、指先のしびれが始まります。その後、運動麻痺、知覚マヒ、言語障害、呼吸困難、呼吸停止などの症状が現れます。

(参考ホームページ)

- 釣りをされる皆様へ ふぐによる食中毒を予防しましょう (厚生労働省)
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000576564.pdf>
- 危険がいっぱい ふぐの素人料理 (東京都 食品衛生の窓)
<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/hugu/index.html>