

南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究 (第Ⅱ報)

岡村 洋徳 岡村 俊則 吉留 吉弘*
 精松 紘一郎

1 はじめに

前年度¹⁾に引き続き、奄美諸島近海の南方毒魚による中毒の発生状況を把握するために聞き取り調査及び危険魚種として疑いのある魚についての毒量調査を本年度も実施したので、その結果を報告する。

2 聞き取り調査及び検査方法

2.1 住民に対する聞き取り調査

調査日：2000年12月13日～20日

調査地：和泊町，知名町，与論町

対象者：漁協関係者，中毒体験者

2.2 検査方法

試料をアセトンで抽出後、精製し得られた抽出液を ddY系雄マウス(17～20g)の腹腔内に注射し、24時間後の生死を観察して毒量を求めた。²⁾

3 聞き取り調査結果

(1) 沖永良部島と与論島でも南方魚による中毒が発生していたことが明らかになった。

(2) 中毒を起こしている南方魚の種類，中毒症状，発症までの経過及び中毒時の調理方法等は，前年度の調査と同様であった。

(3) 地元で危険と言われる海域があった。

沖永良部島：特定の海域はない

与論島：島南部側(チチ崎～与論港近海)

(4) 方言名は，表1のとおり

4 検査結果

検査は表2のとおり3魚種5検体で行った。

検査対象部位は，頭部，筋肉部，骨部及び肝臓と分け

ておこなったが，試料によっては，検体量が少なく，検査できないものもあった。

なお，1 MUとは，供試マウス1尾を24時間で死亡させる量と定義されている。

5 考察

前年度，調査されていなかった沖永良部島や与論島でも南方魚による中毒は発生していることから，奄美諸島全域で中毒が発生していたことが明らかになった。

また，今回，初めて生魚から毒を抽出でき，なおかつ他の臓器より肝臓の毒量が高いのが確かめられた。

今後は，これまで同様部位毎の検査及び聞き取り調査により得られた言い伝えの検証を行っていく予定である。

参考文献

- 1) 岡村俊則，宮ノ下耕一他：南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究(第1報)，鹿兒島県環境保健センター所報，1, 81～82(2000)
- 2) 日本食品衛生協会；食品衛生検査指針 理化学編，309～312(1991)

表1 南方魚方言名

	沖永良部島	与論島
ハラフエグイ	アカナー	アーナ
イツソフエグイ	スービ	イナフク
バラハタ	ダイノハ	ダイナバー
スジアラ	アージン	ダイナバージン
ウツボ	ウナギ	不明
アオブグイ	オオバチ	不明

*鹿兒島県川内保健所 〒895-0074 鹿兒島県川内市原田町8-1

表2 検査結果

(単位: MU/g)

検体名	採取日	重量	採取場所	入手時の検体の状態	検査結果			
					頭部	筋肉部	骨部	肝臓
ハラフエダイ	'00. 6. 4	1.4kg	龍郷町	*2	<0.050	<0.050	<0.100	検査できず
ハラフエダイ	'00. 6. 4	1.4kg	龍郷町	*2	<0.050	<0.050	<0.100	検査できず
ハラフエダイ	'00. 6. 4	4.1kg	龍郷町	*2	<0.025	<0.025	<0.050	<0.100
スシアラ	'00.10.27	不明	瀬戸内町	*1	汁,尾,皮を含む <0.050	<0.050	検査できず	検査できず
ハラハク	'00.12.25	3.7kg	与論町	*2	0.025	0.050	0.025	0.300

(注) *1 魚の味噌煮を凍結したもの(中毒が起こり持ち込まれた検体)

*2 生魚を凍結したもの

検出限界は検査材料の重量によって異なる