

## 南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究 (第Ⅲ報)

岡村 洋 徳      岡村 俊 則\*      吉 留 吉 弘\*\*  
 精 松 紘一郎

### 1 はじめに

我々は、1999年度より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してきたが<sup>1),2)</sup>、2001年度をもって終了したので、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

##### 第1回

調査日：1999年8月4日～5日

調査地：喜界町、笠利町、龍郷町、名瀬市

対象者：漁協関係者、中毒体験者

##### 第2回

調査日：2000年2月7日～9日

調査地：龍郷町、名瀬市、大和村、宇検村、瀬戸内町、住用村

対象者：漁協関係者、中毒体験者

##### 第3回

調査日：2000年3月9日～10日

調査地：徳之島町、伊仙町

対象者：漁協関係者、中毒体験者

##### 第4回

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<sup>3)</sup>。

### 3 聞き取り調査結果

- (1) 調査したすべての地域で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は、バラフエダイ、イッテンフエダイ、バラハタ、スジアラ及びウツボであったが中でも、バラフエダイによる中毒が多かった。なお、4回の調査ではアオブダイ、イシガキダイによる中毒例は聞かれなかった。
- (3) 特有な中毒症状である、ドライアイスセンサーション<sup>4)</sup>や関節の脱力感、息苦しさなどの症状が多くの事例にみられた。
- (4) 発症は、食後4～5時間が多かったが、症状の改善期間は、2日～2年と人によって異なっていた。
- (5) 中毒時の調理方法は、生(サシミ)及び煮込み(内臓以外全て)であったが、味噌煮の方が症状の重い事例が多かった。
- (6) 地元で危険と言われる海域があった。
 

名瀬市	：小宿、赤崎及び有良近海
大和村	：特定の海域はない
宇検村	：特定の海域はない
瀬戸内町	：加計呂麻島徳浜近海
住用村	：住用湾の外海域
龍郷町	：東シナ海側(鯨浜～今井崎～安木場近海)
笠利町	：特定の海域はない
喜界町	：島中部の池治近海
徳之島町	：亀徳より南部
伊仙町	：喜念浜近海
和泊町	：特定の海域はない
知名町	：特定の海域はない
与論町	：島南部側(千子崎～与論港近海)

\* 鹿兒島県民健康プラザ鹿屋医療センター  
 \*\* 鹿兒島県川内保健所

〒893-0013  
 〒895-0074

鹿兒島県鹿屋市札元1-8-8  
 鹿兒島県川内市原田町8-1

(7) 摂食している人は、言い伝えにより危険な魚かどうか判断しているようであった。

- a やせている（腹の部分が通常よりも細い）魚は危険
- b 胸ビレを逆さにした時、胸ビレが頭から出る魚は危険
- c 大きい魚（約4Kg以上）は危険
- d 内臓の黒い魚は危険
- e チンガニと呼ばれるカニ（スベスマンジュウガニ）を食べている魚は危険

(8) 方言名は、表1のとおり

#### 4 検査結果

検査は表2のとおり4魚種12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、1MU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

1999年度からの聞き取り調査より、奄美大島、喜界島、

徳之島、沖永良部島及び与論島の奄美群島全ての市町村で南方毒魚が原因と見られる中毒の事例があり、また、検査でも毒を抽出でき、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。

以上のことから、今後は、保健所、市町村、マスコミ等を通じ、広く県民に対する南方毒魚による食中毒予防の啓発に努めるつもりである。

#### 参考文献

- 1) 岡村洋徳, 岡村俊則, 他; 南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究 (第1報), 本誌, 1, 81~82 (2000)
- 2) 岡村洋徳, 岡村俊則, 他; 南方毒魚による食中毒防止に関する調査研究 (第II報), 本誌, 2, 87~88 (2001)
- 3) 日本食品衛生協会; 食品衛生検査指針 理化学編, 309~312 (1991)
- 4) 橋本芳郎; 魚介類の毒, 学会出版セミナー, 96 (1977)

表1 南方魚方言名

	奄美大島	喜界島	徳之島	沖永良部島	与論島
ハ'ラフエダ'イ	ハ - ナ	ア - ナ	ア カ ナ	ア カ ナ -	ア - ナ
イッテンエダ'イ	ス - ビ	ス - ビ	ス - ビ	ス - ビ	イ ナ フ ク
バラハタ	ス ワ シ ン	ス ワ シ ン	不 明	ダ イ ノ ハ	ダ イ ナ バ -
スジアラ	ハ - ジ ン	不 明	ア - ジ ン	ア - ジ ン	ダ イ ナ バ - ジ ン
ウツボ	不 明	イ バ ラ	不 明	ウ ナ ギ	不 明
アオ'タ'イ	イ ラ ブ チ	不 明	不 明	オ オ バ チ	不 明

表2 検査結果

(単位: MU/g)

検体名	採取日	重量	採取場所	入手時の状態	検査結果			
					頭部	筋肉部	骨部	肝臓
イッテンエダ'イ	'99.10.12	不明	笠利町	*1	汁,皮を含む 0.200	皮を除く 0.100	0.050	検査できず
ハ'ラフエダ'イ	'99.11.3	1.3kg	住用村	*2	<0.050	<0.050	<0.100	検査できず
ハ'ラフエダ'イ	'00.2.8	2.4kg	名瀬市	*2	<0.025	<0.025	<0.050	検査できず
ハ'ラフエダ'イ	'00.2.14	4.9kg	龍郷町	*2	<0.025	<0.025	<0.050	<0.200
ハ'ラフエダ'イ	'00.3.21	3.1kg	瀬戸内町	*2	<0.025	<0.025	<0.200	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	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'ラハタ	'00.12.25	3.7kg	与論町	*2	0.025	0.050	0.025	0.300
ハ'ラフエダ'イ	'01.10.10	5.9kg	与論町	*2	<0.050	<0.025	<0.050	<0.134
ハ'ラフエダ'イ	'01.10.10	2.2kg	与論町	*2	<0.050	<0.025	<0.130	検査できず

(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