

有毒魚による食中毒にご注意

「シガテラ」を知っていますか？

県内の魚介類販売業者が販売した魚(シガテラ毒を含んだイッテンフエダイ等)を原因とした食中毒が発生しました。

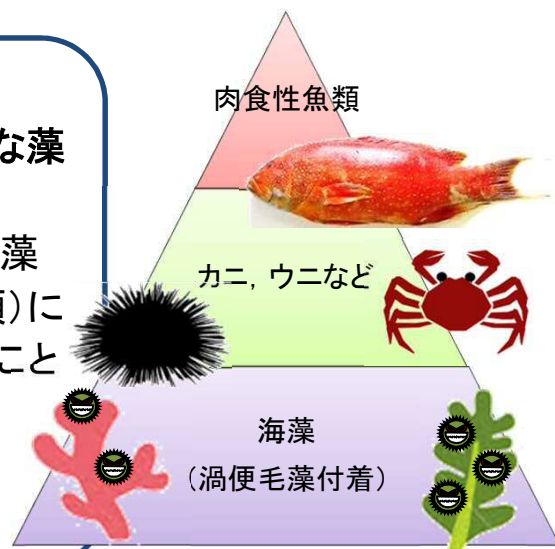
1 シガテラとは何ですか？



- シガテラとは、「熱帯・亜熱帯のサンゴ礁域に生息するシガテラ毒を蓄積した魚類を食べることによって起こる食中毒のこと」を言います。

2 シガテラの原因は？

- シガテラ毒は海藻や岩礁に付着する有毒の小さな藻類(渦鞭毛藻:うずべんもうそう)が産生します。
- シガテラ毒は、食物連鎖(海藻に付着した渦鞭毛藻→藻食性動物(魚, カニ, ウニなど)→肉食性魚類)によって魚類に蓄積され、これらの魚類を摂食することによってシガテラが発生します。
- シガテラ毒の蓄積は、**個体差や地域差が著しい**。(海域によって有毒魚の分布が異なります)



3 どんな食品でシガテラになっていますか？

- シガテラ毒が蓄積された魚の刺身やアラ汁, 煮魚など。
- シガテラ毒・・・
 - 加熱や冷凍, 乾燥しても無毒化することはありません
 - 内臓だけではなく, 身(筋肉)にも存在します
 - 魚の味やニオイを変えません
- 本県ではシガテラが, 奄美地方で6件(H10~H27)発生(推定含む)しています。大半が, 釣ったり, 譲ってもらったものを調理して発生しています。



4 どういう魚が毒化するの？

- ・ 日本におけるシガテラの主な原因魚種は、バラハタ、イッテンフエダイ、バラフエダイなど主に熱帯及び亜熱帯海域に生息する魚です。まれに、その他のハタ類、ドクウツボなどの肉食性魚類でもシガテラの報告があります。
- ・ これらの魚種の全ての個体がシガテラ毒を蓄積しているわけではありませんが、毒化しているかどうかは魚の外見などで判断することができません。



イッテンフエダイ



バラフエダイ

写真：厚生労働省HPより

5 シガテラの主な症状

〔 食べてから2～30時間で発症 〕

消化器系

・ 腹痛, 吐き気, 嘔吐, 下痢など

神経系

・ 口周辺や手足の知覚異常, 関節痛, 筋肉痛, ドライアイスセンサーション(温度感覚異常)など

循環器系

・ 血圧低下, 脈拍低下(徐脈)など

6 最後に

シガテラ毒については、個体差や地域差がきわめて著しいことから、上記等の魚を食べて、症状からシガテラを疑われる場合は、速やかに医療機関を受診し、適切な治療を受けることが大切です。

厚生労働省通知により措置が定められている魚

魚種名	措置	毒性分
オニカマス(カマス科)	販売禁止	シガテラ毒
オオクチイシナギ(イシナギ科)	肝臓を除去して販売	肝臓に含まれるビタミンA
バラムツ・アブラソコムツ(クロタチカマス科)	販売禁止	ワックスエステル
アオブダイ(ブダイ科)	販売自粛	パリトキシン様毒
ホシゴマシズ・ゴマシズ(マナガツオ科)	販売自粛	油脂

【問い合わせ先】鹿児島県生活衛生課又は各保健所