

(釣りをされる方へ)

# ドクサバフグに注意！！

**猛毒**を持つドクサバフグが鹿児島県沿岸で釣られ、素人調理による食中毒事故も発生しています。

シロサバフグ、クロサバフグに容姿が酷似しており、誤って食べた場合には生命に関わる重大な事故に繋がりますので、注意が必要です。

## ドクサバフグ (魚体全てが有毒)



注)実際の体色については、写真の色とは必ずしも同じとは限りません。

**※背びれのつけ根まで小棘(トゲ)があるのが最も分かりやすい特徴です。**

注)シロサバフグも背中にトゲがありますが、背びれのつけ根まで達していません。

### トゲの範囲(ドクサバフグ)

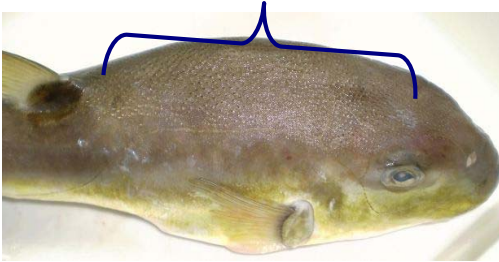


写真:宮崎県提供

### 背びれ付近の特徴



つけ根の色が特に黒い

### 尾びれの特徴



シロサバフグよりも切れ込みが深いものが多い

## ふぐの素人調理は非常に危険です 絶対にやめましょう

ふぐの種類を見極めるのはとても難しく、また、ふぐの適切な処理を行うには高度な専門知識と技術が必要です。素人判断、素人調理は大変危険です。

～～ 自家調理によるふぐ中毒を防止するために ～～

釣ったふぐは持ち帰らない！

他人へ譲らない！

他人からもらわない！

問い合わせ先：鹿児島県生活衛生課 TEL099-286-2786 又は 各保健所  
鹿児島県水産振興課 TEL099-286-3435