



思わず教えたくなる！イイコト 5



釣ったフグは食べない！



素人の調理は絶対にダメ！

フグの処理はプロにお任せを



福岡県では、「ふぐ処理師」しかフグを処理できないのはなぜでしょうか。知っているようで知らないフグ毒のこと。フグによる食中毒は毎年、全国でも発生しています。死亡例も報告されており、そのほとんどが素人調理によるものです。フグの処理はプロに任せて、九州の冬の味覚であるフグをおいしく頂きましょう。

「ふぐ処理師」はフグのプロの証し



福岡県では、フグは「ふぐ処理師」の免許を持った人しか処理できません。フグの種類や毒のある部位を正しく理解して適正に処理しなければ、有毒部位を食べた場合フグ毒による症状が現れ、死に至ることもあるからです。

「ふぐ処理師」はフグの有毒部位を除去する実技試験と、筆記試験に合格した人が持っている、フグのプロの証しです。

フグ毒には解毒剤なし



ピリっときたら、すぐ119番！

フグ毒の正体はテトロドトキシンです。テトロドトキシンは、神経をまひさせる神経毒です。誤って有毒部位を食べてしまうと、食後20分～3時間程度の短時間でしびれやまひが現れ、重症の場合は呼吸困難で死亡することがあります。

フグ毒の解毒剤はなく、対症療法しかありません。病院では一般的に、人工呼吸による呼吸の確保や、胃洗浄などを行います。

フグ毒は壊れません



フグの体のどの部位に毒があるかは、フグの種類によって異なります(何と全身有毒のフグもあります!)。その毒の強さは猛毒とされる青酸カリの1,000倍以上。煮ても焼いても、通常の加熱では壊れません。

青酸カリの約1,000倍!



フグを見分けるのはとても難しい



フグは種類によって有毒部位が異なります。日本では22種類が食用のフグとして認められていて、その種類によって、食べられる部位が異なります。スーパーなどに並ぶ、比較的身近なシロサバフグ(カナトフグ)は、筋肉、皮、精巢が食べられますが、そのシロサバフグとそっくりなドクサバフグは全身有毒です。

また、2種類のフグが交雑した雑種のフグも発見されており、交雑種の場合、親に当たるフグと同じ部位に毒があるとは言い切れません。フグを素人の目で見分けることは困難です。釣ったフグを自分で調理したり、人にあげたりするのはやめましょう。

シロサバフグ



▲筋肉、皮、精巢は食べられる

ドクサバフグ



▲全身有毒

トラフグ



▲筋肉、皮、精巢は食べられる

マフグ



▲筋肉、精巢は食べられる

シロサバフグとドクサバフグ、トラフグとマフグはそっくり!

福岡市ホームページ「フグの取扱いについて」で詳しく紹介しています。 [福岡市 フグの取扱い 検索](#)