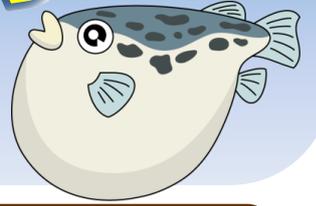


# 危険! フグの素人調理!



## フグによる食中毒発生状況は？

フグによる食中毒はフグの体内に含まれるテトロドトキシン(TTX)が主な原因であり、日本においては毎年、フグによる食中毒が発生し、死亡例も報告されています。



## フグ毒とは？

原因物質：テトロドトキシン

症状：食後20分～3時間で発症

第1段階	口唇部および舌端に軽い痺れ
第2段階	不完全運動麻痺
第3段階	全身の完全麻痺，呼吸困難
第4段階	意識消失，死亡

テトロドトキシンは神経毒で、毒性は青酸カリの1000倍とも言われています。「熱に強い」という性質のため、加熱しても無毒化しません。また、解毒薬もありません。

**死亡することもある!!**

# フグの毒はどこに含まれているの？

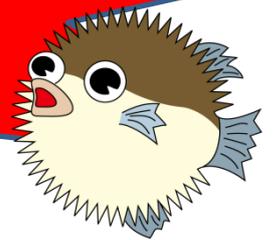
フグと一口に言っても、実はいろいろな種類のものがあります。フグは種類によって毒の強さや毒のある部位（肝、皮、筋肉など）が違います。

また、同じ種類のフグでも毒の強弱に個体差があります。別の種類と見間違ふこともあるので、**素人調理は大変危険**です！



トラフグだから皮も  
食べられるよね。

危険！危険！  
違う種類だから皮を  
食べちゃダメだよ！



たとえば…

クサフグです。**筋肉**  
しか食べられません。



トラフグです。  
**筋肉と皮と精巣**が  
食べられます。



詳しくは厚生労働省HPへ

[https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal\\_01.html](https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_01.html)

# フグによる食中毒は どうしたら防げるの？

フグによる食中毒のほとんどは、ふぐ処理師免許を持っていない素人の調理によって起こっています。

たとえば・・・



自分で釣ったフグを調理して・・・  
もらったフグを自宅で調理して・・・



★フグはふぐ処理師の免許を持つ人が調理したものしか  
食べないようにしましょう！

★フグは自分で調理して食べないように  
しましょう！

★種類を問わず、天然や養殖に関わらず、  
フグの**肝臓**と**卵巣**は有毒部位なので、  
食べないようにしましょう！



## 正しい知識を！！

フグによる食中毒になってしまうと、最悪の場合命を落とすことになってしまいます。フグを美味しく食べるためにも、フグの毒について正しく知り、素人調理は絶対にやめましょう。



資料等について

安全なフグを提供しましょう(厚生労働省)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>