

LIVE

今月のテーマ

フグ毒

フグといえば古くから高級食材として知られる一方、非常に強い毒を持っていることでも有名です。このため調理に際しては『フグ調理師免許』の資格が必要とされているのですが、一方で釣ったフグを持ち帰って行う素人調理による食中毒は毎年のように報告されています。先日もスーパーマーケットでフグの肝臓が販売されていたことが問題となったことは記憶に新しいところです。この機会にフグの毒について改めて見ていきましょう。

● 非常に強い毒を持っています

フグの毒は『テトロドトキシン』という毒で、青酸カリウムのおよそ850倍の強さがあるとされています。このテトロドトキシンは体内で細菌によって生成され、餌としているヒトデや貝類によって濃縮されていくという説が最近の研究で有力となっています。このことから同じ種類でも生息地域や季節により毒の有無や箇所には差異が生まれてしまうのが厄介なところ。



またこのテトロドトキシンはフグ以外にも一部のタコやカニ、ハゼなどが持っており、特にヒョウモンダコというタコは咬む時に毒を流し込みます。オーストラリアなどでは磯遊びなどで咬まれる人が多く、深刻な事態の報告もなされています。

● フグ調理には資格が必要です

こうしたことからフグの取扱いには各都道府県知事認可の調理師にのみ取扱い資格が授与されています。取得方法は各地域によって異なり講習会の受講のみで認定される自治体もあれば、試験を受けないと認定されない自治体もあります(東京都ではフグ調理師試験の受験資格に調理師免許が必要条件の一つとされています)。同様に処理をする場所に関しても認可が必要で、調理時に出た有毒箇所は鍵のかかる容器に納め、焼却、中和といった作業が必要となります。

● 食べて良いところも決まっています

食べられる箇所は筋肉、皮、精巣の三か所ですが種類によっては皮や精巣にも毒を持つ種類も。最近起きている中毒事故はそのほとんどすべてが素人調理によるもので、自分が釣り上げたものを調理して起きています。肝臓や卵巣については原則すべての種類について食用とすることが禁止されています。

※ 卵巣の練漬けについて

食品衛生法に基づいて食用が禁止されている卵巣ですが、例外があり石川県の一部では卵巣を2年以上糠と塩につけることで減毒化し珍味として販売しています。何故毒が減るのかなど不明な点が多いのですが、出荷される前には検査を受けて人体に影響がないことを確認してから出荷されています。