



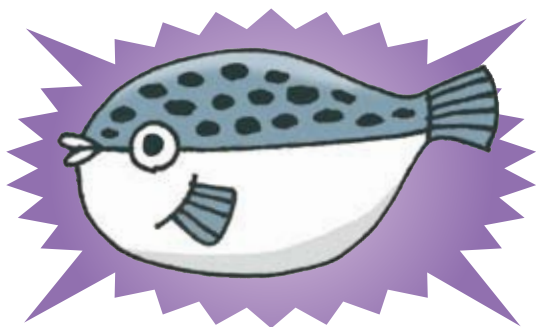
どく さかな ほん どう 毒がある魚がいるって本当？

本当だよ。よく知られているのはフグの^{どく}毒。
ほかにも体に毒を持つ魚がいるからおぼえておこう！

どく フグの毒ってどんなもの？

フグにはテトロドトキシンという毒があります。食べると体がしびれるなどの^{しょうじょう}症状が出て、ひどいときには呼吸ができなくなり死亡します。

フグの毒は、^{ないぞう}内臓などに含まれていて、^に煮たり焼いたりしても消えません。ほんの少し^{あらい}食べても症状が現れる大変強力な毒なんです。



毒があるのに食べてもいいの？

フグを調理できるのは特別な^{とくべつ しかく}資格を持った人だけと決められています。フグにはいろいろな種類があり、毒のある部位もいろいろです。フグのことをよく知っていて、毒のある部分をきちんと^と取り除くことができる資格を持った人が調理などを^{のぞ}するから食べられます。

フグ調理できます！
資格を持っています！



ほかにも毒がある魚はいるの？

フグのほかにも毒を持つ魚はいます。シガテラ毒^{*}を持つオニカマスなどは毒のある部分を食べると、手足のしびれなどを引き起こします。オニカマスは販売が禁止されています。ほかにも毒のある魚はいます。くわしいことは、下のホームページを見てね。



オニカマス

^{*} シガテラ毒
熱帯・亜熱帯の海のサンゴ礁の周りなどにいる魚が持つ毒

魚の体に毒がたまる仕組みは？

その仕組みは、まだ^{かんぜん}完全にわかっていません。中には毒のあるプランクトンを食べるために毒がたまる魚もいると言われています。

魚の毒については、わからないことも多いので魚つりで見なれない魚をつったときや、魚の名前がわからない時などは特に気をつけましょう。



参考 ※厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/index.html>

※東京都福祉保健局東京都市場衛生検査所 百貝万魚 市場の水産物情報 <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/itba/suisanbutu/dokutop.html>