

# 有毒魚

近年、食文化の多様化と流通の発達、世界中の魚介類を食べることができるようになりました。

その反面、知らずに有毒な魚を食べて食中毒になってしまうことも少なくありません。魚の種類や大きさ、水揚げされた海域によって、毒性が異なる場合もあります。

また、「有毒魚」といってもその毒の種類によって、症状、潜伏期間や販売に関する取り扱い等、さまざまな違いがあります。その一例をご紹介します。

## 1. シガテラ毒をもつ魚類

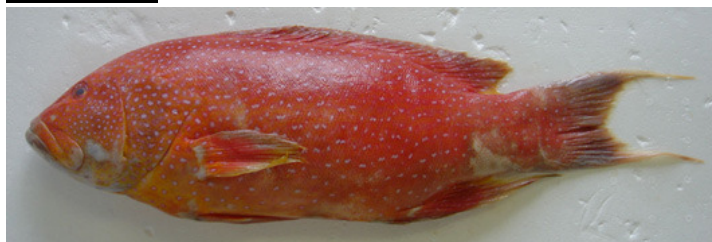
シガテラ毒をもつ魚類は数百種にのぼるといわれています。シガテラ毒による食中毒は熱帯や亜熱帯で発生しており、日本でも沖縄県や鹿児島県の奄美地方から報告されています。原因物質はシガトキシン類で付着性微細藻類から作られ、食物連鎖により毒化するといわれています。

【主な症状】神経系の症状が特徴的で、ドライアイスセンサーン言われる温度感覚の異常（冷たい刺激に対して、電気刺激のような痛みやビリビリを感じる。）をきたします。

その他、倦怠感、激しい痛み、かゆみ、しびれや消化器系及び循環器系の症状として下痢、おう吐、腹痛、不整脈、血圧低下などが起こります。

なお、神経系の症状は1週間～数ヶ月、一年以上続くことがあります。

### バラハタ



昨年4月、東京築地市場で販売され話題になった。

体色は、赤色又は黒褐色。

尾びれは、三日月状で後縁は黄色。

体側に縁取りされた小桃斑が散在。

体長：60～70cm

### オニカマス（ドクカマス）



昭和28年、厚生省通達により販売禁止  
体側上半分に横縞がある。（中央部に縞があるのはオオカマス。）

尾びれの形が特徴的。

カマス類ではとりわけ大型に成長する。

体長：約1.5m

## ドクウツボ



体側に不規則な黒褐色斑があるが、成長と共に薄れていく。

えら孔（あな）の周辺が、黒斑で覆われている。

主に甲殻類を食性としている。

近づきすぎると場合によっては怒って噛み付いてくることもある。

体長：約1.5m、最大で3mに達する。

## マダラハタ



背面を中心にまだら模様があり、体側全体に細かい斑点が網の目状に存在する。

背びれの少し後ろに黒斑がある。

胸びれ全体に斑点がある。

頭部背縁はなめらかで丸い。

甲殻類、イカ・タコなどを捕食する。

体長：約60cm

## アカマダラハタ



赤みを帯びた茶褐色。

体側全体に細かい斑点が網の目状に存在する。

背びれの少し後ろに黒斑があるが、マダラハタほど鮮明でない。

眼の後ろがくぼんでいる。

体長：約50cm

## バラフェダイ



体色は、暗い赤色。

両眼前部に溝がありその中に鼻腔がある。

各ひれは暗色。

成魚の体側には、目立つ横帯や縦帯などはない。

肉食性で魚類や無脊椎動物を捕食する。

サンゴ礁域や岩礁域に生息する。

体長：約1m

## イッテンフェダイ



体色は灰色から茶褐色で、体側に黒色斑があるが小さく、無い個体もある。

若魚はひれが黄色。成長すると体色は赤みを増す。

小魚や甲殻類などを捕食する。

体長：約60cm

## 2. パリトキシンもしくはパリトキシン様毒をもつ魚類

パリトキシンはシガテラ毒素と同様、猛毒です。その毒性はフグ毒のテトロトキシンの約20倍（青酸カリの約2万倍）の強さがあります。

中毒の原因となる魚は、アオブダイ、ハコフグ、ブダイやウミスズメなどがあります。過去60年間で少なくとも39件の食中毒が発生し、患者数は121名（うち死亡7名）に達しています。

【主な症状】食後約12～24時間で、激しい筋肉痛、腰や四肢のしびれが起こります。呼吸困難、歩行困難、胸部圧迫、麻痺、けいれんなどを起こすこともあります。

回復には数日から数週間を要します。重篤な場合には、半日から数日で死に至ることがあります。

### アオブダイ



平成9年、厚生省通達により販売禁止  
体色は濃青色で、雄は各ひれが橙色になる。

ひれの縁が青い。

歯は完全に癒合して、鳥のくちばし状。

犬歯が発達している。

温帯域にも成魚が普通に見られる。

藻類のほか甲殻類などを捕食する雑食性である。

体長：約80cm

### ハコフグ



体色は黄褐色で、大きな雄は背方が非常に鮮やかな青色となる。

眼上棘、腰骨棘、背隆起をもたない。

腹びれがない。

雑食性。

普通は浅海にみられる。

体表からパリトキシンという水溶性の毒を出して天敵から身を守っている。

体長：約25cm

### 3. ビタミンAを過剰にもつ魚類

ビタミンAは人間にとって不可欠な栄養素ですが、脂溶性（油に溶けやすい）のため体内から排泄されにくく、過剰に摂取すると、体内にビタミンAが多量に取り込まれ健康被害をもたらします。

ハタ科のイシナギが特に有名で肝臓にビタミンAを過剰に含んでいます。その他、サメ類、マグロ類、ブリ、カンパチなどの大型魚も過剰に含んでおり、食中毒が発生しています。

【主な症状】食後30分から12時間で発症激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐、顔面の浮腫がみられ下痢、腹痛を伴うこともあります。その後、約1ヶ月にわたり顔や頭、手足の皮がむける特異な症状が現れます。

#### オオクチイシナギ



昭和35年、厚生省通達により販売禁止  
ただし、肝臓を除去したものは販売可

体色は、灰褐色。

背びれのとげと柔軟部との境は深く切れ込んでいる。

えらぶた下部にとげがない。

尾びれの縁が直線状。

体側に4-5本の白色縦帯があるが、成長につれて消失してしまう。

肝臓はビタミンAが大量に含まれ、肝油がとれるが、食べ過ぎるとビタミンA過剰になる。

魚類や甲殻類、頭足類を捕食する

体長：大型種で最大2m

### 4. ワックスエステルやリン脂質をもつ魚類

筋肉中に、大量のトリグリセリドやワックスエステル等の脂肪酸やリン脂質等を含んでいます。これらのワックスや脂質を摂取すると、体内では消化できないため食中毒が起こります。

【主な症状】ワックスを含んだ魚を大量に食べると、18~56時間で腹痛や下痢などを起こします。また、リン脂質を含んだ魚を30~50g食べると、約2時間で腹痛、吐き気、嘔吐、その後下痢、じんましん、倦怠感や脱力感が現れます。

## アブラソコムツ



昭和56年、厚生省通達により販売禁止  
側線が著しく波状に曲がっている。  
肌は滑らかで、大きなうろこのまわりを  
小さな円形のうろこがとりまいて、網目状  
に見える。

水深200～500mに棲息する。

肉食性である。

体長：大型種で1.3mに達する。

## バラムツ



昭和45年、厚生省通達により販売禁止  
体表に骨性のトゲがあり、逆なですると  
痛い。

アブラソコムツによく似ているが、尾柄  
部には隆起線がなく、側線はアブラソコム  
ツのように激しく波打たない。

500m以深に棲息する。

肉食性で小魚、頭足類、浮遊性の甲殻類  
などを捕食する。

体長：2mを超える大型種もある。

## アブラボウス



背びれが2基あり間隔は眼径より狭い。

幼魚は、暗色地に白色の斑紋がある。

成長に伴って一様に暗色になっていく。

寒海の200～600mに棲息する。

肉食性で、小型魚類や軟体動物、ヒトデ  
類などを捕食している。

体長：約2m

## ホシゴマシズ



平成11年、厚生省通達により販売自粛  
同年、長野県及び大阪府においてホシゴ  
マシズが原因食品と推定された食中毒が発  
生した。

体型はイボダイに似ている。

体上半部に小さな黒斑が散在している。

脂質成分であるジアシルグリセリルエー  
テルの含量が高い。

体長：約25cm