



ハイブリッド・フグ にご注意 !!

雑種増加中 毒の部位不明 外見の判別難しく

地球温暖化の影響で、食用の「ゴマフグ」と「ショウサイフグ」による雑種のフグが太平洋沖で増加していることが、山口県の水産大学の調査で判明した。

両方とも、筋肉と精巢“白子”はいずれも食用であるが皮は危険。雑種は「親」と同じ場所に毒があるとは限らず、毒がどこにあるか現在の所、明確にはなっていない。そのため、市場では模様などの外見で判断・選別して廃棄している。外見では、「純正」との区別が難しい個体もあり、今後雑種が増えれば市場に紛れ込むリスクも増える恐れがあるという。

雑種の見分け方は、ゴマフグは背と腹にトゲがあり、尻ビレが鮮やかな黄色なのに対して、ショウサイフグは背と腹がツルツル、尻ビレは白っぽい。ところが雑種は、両方の特徴を備えていたり、どちらか一方に似ていたり様々である。

ゴマフグ・ショウサイフグは、両方ともトラフグの仲間で、ゴマフグは主に日本海に生息している。しかし、温暖化による海水温の上昇で生息域が北に広がり、津軽海峡を越えて、ショウサイフグの棲む太平洋側に移動したため、両種の雑種が増えたとみられる。雑種が市場経由で、消費者に渡る恐れもあり、「今後は、科学的な選別方法を早急に開発する必要がある」と研究者は指摘している。

ハイブリッド (= hybrid) とは？
「異なった要素を混ぜ合わせたもの・組み合わせたもの」又は「雑種」「混合」という意味。



種類が不明なフグは釣っても「確実に排除」を !!

厚労省は『種類不明なフグは釣っても「確実に排除 (=リリース)」を !!』と訴えている。

厳禁 フグの素人料理はダメ !!

毒を持つフグを扱うためには、各都道府県の定めるフグ条例に基づいた講習を受け、学科・実技試験等に合格した者に与えられる”フグ調理師免許・フグ処理師免許”が必要です。残念ながら、平成 28 年にも、フグによる食中毒は 17 件（患者数は 31 名、死者 0 名）発生しています。この大半が、一般人が釣ってきたフグやおすそ分けで貰ったフグを家庭内で調理して起こったものです。