

消費者勧告: フグは安全と判明している調査源のもののみ食べること

2007年10月17日; 2014年1月17日更新*

連邦食品医薬品局 (FDA) は既に安全と判明している二つの調査源からのフグ (パファーフィッシュ、ボック、プロウフィッシュ、グローブフィッシュ、スウェルフィッシュ、及びシースクワブとも言われる) のみ食べるよう、消費者に呼びかけています。

(1) 日本の下関市で特別な訓練を受け資格を与えられた魚捌き業者から輸入した加工フグ、そして (2) バージニア州とニューヨーク州の間の米国大西岸で捕獲されたフグが安全な調査源です。

ほかの全ての調査源からのフグは死に至る危険のある毒素を含んでいる可能性があり、安全とみなされません。

フグの中には、肝、生殖腺 (卵巣及び精巣)、腸、そして皮にテトロドトキシン及びサキトキシンという毒素を含んでいるものもあります。

これらの毒素はシアン化物の毒より致命的で、人の中枢神経系に影響を及ぼすこともあります。

これらの毒素に対する解毒剤はまだ明らかになっていません。

フグは毒素を含んでいる内臓が注意深く取り除かれるよう、そして魚の身が二次汚染されないように、適切にさばき準備する必要があります。これらの毒素は調理及び冷凍しても破壊できません。

これらの毒素のうちのどちらかを消費した結果発生する症状としては、唇や口の痺れに始まり、その後めまい、四肢のしびれ、ろれつが回らない、バランス感覚の崩れ、筋肉の弱みや麻痺、嘔吐、及び下痢などが続きます。こういった症状は、毒性のある魚を食べた20分後から2時間後には始まります。

重症の場合は呼吸麻痺によって死亡することもあります。

日本政府はフグの加工および取り扱いのため、特別な訓練を受けた魚捌き業者に資格を与えています。

これらの魚は、FDA・日本政府の同意下にある唯一のニューヨーク輸入業者であるワコウ・インターナショナルにより、特別な機会に年に2、3回米国に輸入されます。

これが唯一認可されている輸入フグの調査源です。

それらはレストランにのみ販売され、それらの魚を含む料理は非常に高価であることが多く、完全な食事が数百ドルすることもあります。

米国中部大西岸水域で捕獲されるフグには、このような致命的な毒素は含まれておらず、食べるのに安全と見なされています。それらは輸入フグほど高価でないため、市場やレストランで見かけるかもしれません。しかしフロリダ州の東岸沖で捕獲されるフグは魚全体に毒がある可能性があるため、食べるべきではありません。

フグを注文したり購入する前に、安全と分かっている調査源からのものであると確かめるため、どこに由来するのか質問するべきです。由来が確認できない消費者は、フグを食べるべきではありません。

*毒素の危険性に関する説明は2014年1月17日に修正されました。