

長崎県におけるナシフグの毒性調査

濱野敏一・山口仁孝・田栗利紹・石崎修造・田中省三

Toxicity of Nashifugu(*Fugu vermicularis*) in Nagasaki Prefecture

Toshikazu HAMANO, Yoshitaka YAMAGUCHI, Toshitugu TAGURI,
Syuzo ISHIZAKI, and Shozo TANAKA

Key word : Nashifugu(*Fugu vermicularis*), Toxicity
キーワード: ナシフグ、毒化

はじめに

ナシフグは、昭和 58 年 12 月の「フグの衛生確保について」(昭和 58 年 12 月 2 日付け環乳第 59 号厚生省環境衛生局長通知)において、その筋肉および精巢が食用可能な部位とされてきたが、昭和 63 年から平成元年にかけて発生した輸入ナシフグの食中毒や、本県産のナシフグから毒性が検出されたことにより、平成 5 年 2 月 3 日付け環乳第 23 号によりナシフグは販売可能なフグの種類から削除された。

しかし、本県においてナシフグは従来より広く一般的に食されてきたフグであり、食中毒事例は発生していなかったことから調査を実施したところ、ナシフグの産卵期にはフグ毒が規制値を超える個体があったものの、それ以外の時期には規制値を超える個体は認められなかった。¹⁾

この調査結果を踏まえ、漁連、漁協関係者からナシフグの販売解禁についての要望が厚生省に出され、専門家会議が開催された。その後、平成 7 年 12 月 27 日付け衛乳第 270 号「長崎及び熊本県のナシフグ解禁に関する局長通知」により、有明海及び橘湾で漁獲されるナシフグについては有毒部位から筋肉部への毒の移行を確実に防止するための措置が適切に実施されるもの限り、販売が認められることとなった。²⁾

ここでは、本年度より行った有明海及び橘湾海域で採取したナシフグの毒性検査の結果を報告する。

検査方法

1. 試料

試料は、県内 2 保健所(県央、県南)が収去した当

該海域のナシフグを用い、その筋肉部位を検体とした。

2. 試料採捕海域及び検体数

図1に示した有明海から 10 検体、橘湾から 8 検体の計 18 検体である。

3. 検査時期

1999 年 10 月～2000 年 3 月

4. 検査方法

厚生省環境衛生局監修、食品衛生検査指針Ⅱのフグ毒定量法(酢酸抽出による公定法)に準拠して検査した。

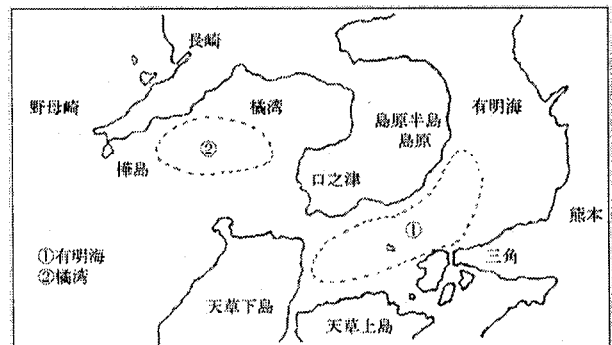


図1 検体採捕海域

検査結果

本年度に行った有明海及び橘湾で採捕したナシフグの検査結果を表1に示す。いずれの検体からも規制値(10MU/g)以上の毒力は検出されなかった。

参考文献

1) 梅原芳彦, 他: 長崎県におけるナシフグの毒化状況, 長崎県衛生公害研究所報 40, pp.141-142, (1994)

表1 毒性試験結果

番号	採取年月	体長(cm)	体重(g)	毒力(MU/g)	採捕海域
1	1999年10月	15.0	69.0	ND	有明海
2		14.0	62.0	ND	有明海
3		22.0	210.0	ND	橘湾
4		18.0	160.0	ND	橘湾
5	1999年11月	15.0	70.0	ND	有明海
6		15.0	63.0	ND	有明海
7	1999年12月	12.0	68.0	ND	有明海
8		11.0	63.0	ND	有明海
9		19.0	119.0	ND	橘湾
10		17.5	107.0	ND	橘湾
11	2000年1月	13.5	115.0	ND	有明海
12		13.0	108.0	ND	有明海
13	2000年2月	8.0	24.0	ND	有明海
14		8.5	28.6	ND	有明海
15		20.0	131.6	ND	橘湾
16		19.0	120.3	ND	橘湾
17	2000年3月	17.5	86.4	ND	橘湾
18		17.5	104.5	ND	橘湾

(備考)

MU/g : 体重 20 g のマウスを 30 分で死亡させる毒量。

ND : Not Detection

30 分経過後もマウスが生存。