

【知ってますか？】

# シガテラ食中毒について

沖縄県では、毎年シガテラ毒による食中毒が発生していますので、発生防止のために以下内容について留意して下さい。

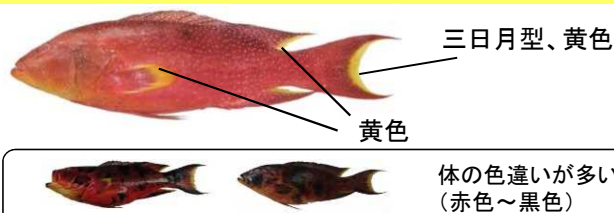
## 1 シガテラ食中毒発生のリスクについて

シガテラ食中毒発生の原因は、上位3魚種(バラハタ、イッテンフエダイ、バラフエダイ)で全体の約6割を占めており、その取扱い(販売等)は食中毒のリスクを伴うことを理解する必要があります。

### ■シガテラ原因魚別の発生件数(H17~H26)

原因魚種	件数 (患者数)	割合 (%)
バラハタ	14 (53)	35.0
イッテンフエダイ	6 (21)	15.0
バラフエダイ	5 (10)	12.5
その他	5 (21)	12.5
不明	10 (29)	25.0
合計	40 (134)	100

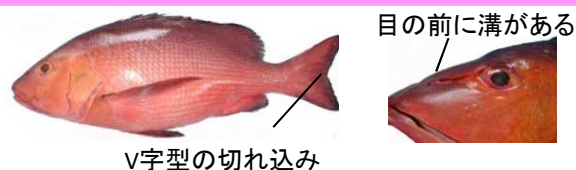
和名:バラハタ 方言名:ナガジューミーバイ



和名:イッテンフエダイ 方言名:・ヒシヤマトツビー または・カースビー



和名:バラフエダイ 方言名:アカナー



写真提供:沖縄県衛生環境研究所



- シガテラ毒の成分「シガトキシン類」は、熱に強く、加熱しても壊れません。
- シガテラ毒を保有する確率は、魚の種類や生息海域、季節などによって異なります。
- シガテラ食中毒の症状は、消化器系(嘔吐、下痢、腹痛)、神経系(知覚異常)、循環器系(徐脈、血圧低下)などがあります。

## 2 シガテラ毒に関する言い伝えについて

沖縄県衛生環境研究所で検証を行った結果、以下の言い伝えでは、シガテラ毒の保有等に係る判断はできないことが分かりました。

<検証した言い伝えの内容>	<検証結果>
○冷凍保存すると毒は無くなる	: 冷凍保存でシガトキシンは減少しない。
○痩せた魚は有毒である	: 太った魚と痩せた魚の間に、差はない。
○黒ずんだバラフエダイは有毒である	: 色による明確な差は見られない。 など

引用:沖縄県衛生環境研究所ホームページ「シガテラに関する言い伝えの検証」<http://www.eikanken-okinawa.jp/shokug/sigatera/iituraae.htm>



言い伝えによる判断では、シガテラ食中毒発生の危険性が有ります。

シガテラ毒について正しく理解して対応を検討すると共に、仲買人等流通に係わる方への「シガテラ食中毒」の周知に努めて下さい。

沖縄県中部保健所 食品衛生広域監視班  
連絡先:098-894-6530