

有毒魚を販売しないように注意しましょう

ソウシハギとは

ソウシハギはカワハギ科の魚で、日本では主に本州中部以南の暖かい海に生息していますが、近年では、福井県沖でも漁獲されています。この魚は消化管や肝臓などの内臓にパリトキシンという毒を蓄積していることがあります。パリトキシンの中毒症状は、筋肉痛、呼吸困難、けいれんなどであり、重篤な場合は死に至ることもあります。

販売前に目視で確認！

ソウシハギの特徴

見た目は同じカワハギ科の魚であるウマヅラハギやウスバハギに似ていますが、ソウシハギは体に青い波状の模様と斑点があることや、尾びれが長く大きいことで他種と見分けることができます。

秋田県HPより抜粋



魚の見分けに迷ったら、必ず調べましょう！

◆近年地球温暖化により海水温度が上昇し、本州近海への来遊が増加しています。

※フグ毒の数十倍の毒性がある「パリトキシン様毒」は、加熱調理をしても毒性は失われません！

動物性自然毒に注意しましょう

食中毒に関与する動物性自然毒の多くは、魚貝類由来ですので注意しましょう。

魚類	フグ毒	フグ類
	シガテラ毒	シガテラ毒魚（ドクウツボ、オニカマス、バラハタ、バラフェダイなど）
	パリトキシンおよび関連毒	アオブダイ、ハコフグ、ソウシハギなど
	卵巣毒	ナガズカなど
	胆のう毒	コイ類
	血清毒	ウナギ類
	ビタミンA	イシナギなど
	異常脂質（トリグリセリド、ワックスエステル）	アブラボウス、アブラソコムツ、バラムツ
二枚貝	麻痺性貝毒	
	下痢性貝毒	
	記憶喪失性貝毒	
	神経性貝毒	
	アザスピロ酸	
巻貝	唾液腺毒（テトラミン）	エゾバイ科巻貝（ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなど）
	フグ毒	キンシバイ類などの肉食性巻貝
	光過敏症	アワビ類

詳しくは厚生労働省HPをご覧ください。