

くすりと健康のはなし

薬包紙

第64回



一般社団法人岐阜県薬剤師会
（日本中毒学会・認定薬剤師）

理事 森 博美

高級料理と言えば「ふぐ料理」です。ふぐ刺し、ふぐ鍋、ふぐ雑炊、から揚げ、白子料理、ひれ酒とコースは最高です。しかし、昔から「ふぐは食べたし、命は惜しし」といわれ、ふぐに当たれば死ぬことから「鉄砲」とも呼ばれ、その関係で、ふぐ刺しやふぐ鍋を、てっさ（鉄刺）、てっちり（鉄散り）とも呼んでいました。

ふぐの毒は、有名なテトロドトキシシン（以下、TTX）ですが、神経の伝達が障害されて、ひどい時には呼吸ができなくなり、死亡してしまいます。最近のふぐ中毒患者数は厚労省によれば、平成27年は全国で46名、平成28年は31名であり、それぞれ死亡者数は1名、0名となっています。

ふぐは自分自身では、毒成分のTTXを作らないことが分かっています。これは海中にいる、ある種のバクテリアがTTXを作り、これを海底の微小生物が食べ、それをもう少し大きいヒトデやヒラムシなどが摂取し、これらをふぐが食べるためであると言われています。これを

ふぐ中毒

食物連鎖と言っており、食べたTTXがふぐの肝臓や卵巣などに蓄積します。したがって、TTXを含まない餌で育てた養殖ふぐは、理論上無毒であるはずですが、完全にバクテリアから隔離できなかったり、有毒のふぐから移ったりして、本当に無毒なふぐかどうか分からないと言われています。

ふぐ中毒の症状は通常、摂取後20分〜3時間で現われ、口唇や舌先のしびれから始まり、指先にもそれが及びます。次いで、歩行困難、吐き気や嘔吐、言語障害、呼吸困難、血圧低下が続いて起きます。

もし、ふぐ中毒を疑った場合は、一緒に食べた人にも連絡し、一刻も早く病院へ行き、ふぐを食べたことを医師に話し、診察と適切な治療を受ける必要があります。

予防策としては、個人で釣ったふぐは食べないこと、好奇心で有毒部位を食べないことです。

正しい知識を持ち注意を守れば、決して怖がることはありません。あと数ヶ月で、ふぐの美味しい季節となりますので、ご賞味ください。