

フグの素人調理は危険です

食中毒事故の中でも特にフグによる食中毒は死亡例が多く、その多くは、釣ったフグを家庭などで調理し食べたことによるものです。

特に、**卵巣、肝臓等の内臓は、ふぐの種類にかかわらず、絶対に食べてはいけません。**

フグ毒の特徴

○主成分：テトロドトキシン

- ・通常の加熱では毒性はなくなる
- ・毒性の強さは青酸カリの千倍以上
- ・致死率が極めて高い

○フグの毒性

- ・フグの種類や部位（臓器等）、海域、季節によって異なる
- ・同種のフグでも毒の分布には個体差がある



- 調理するにはフグを鑑別する専門的な知識と確実に有毒部位を除去できる技術が必要です。
- 前に食べた時には大丈夫だったからといって、その次も大丈夫という保証はありません。

フグを釣っても、食べない・あげない・持ち帰らない！

**フグを釣っても、持ち帰ったりせず、
その場で海に返してあげましょう**

**釣ったフグを人からもらっても、
絶対に食べないで処分してください**