

磯釣りの魚の毒に中る

所長 大西圭二

Key word ; イシガキダイ, シガテラ, アオブダイ, 中毒

よく「○○にアタル」と云いますが、広辞苑を引くと「中る」と書いて「飲食物や悪気が身体にさわる。」とあります。それで、「中毒」というのは毒に中るということなのですね。魚を食べて中るというと、まず、刺身などによる細菌性の食中毒を考えますが、この他に少数ですが、フグなどの魚の毒による場合があります。

昨年ウェブマガジンに、遊漁者が本州沿岸で釣ったイシガキダイを食べて食中毒になった例が紹介され(釣りサンデー, 2008), 県内の釣り仲間の中で話題になったようです。折しも、日本水産学会によって魚の毒化に関するシンポジウムが開催され、この中で、これまで珍しかった魚の有毒化がこのところ本州沿岸でも広がりつつあるのではないかとされています(日本水産学会ミニシンポジウム記録, 2008)。

流通経路に乗ってスーパー等に並んでいる魚については食品衛生に関する規定と何重もの流通業者の厳しい目のお陰で安心ですが、食中毒を起こすのは遊漁で釣った魚を家庭で料理して食べた場合が多いようです。

魚の毒にはフグ毒の他にシガテラ毒, アオブダイ毒, ワックスエステル, 過剰なビタミン A 等があります。今回はこのうち、あまりにも有名なフグ毒は別の機会に譲って、それほど馴染みがありませんが磯釣りの対象魚が毒化する可能性のあるシガテラ毒とアオブダイ毒について調べてみました。ワックスエステルについては以前この「水研だより」の中でバラムツやアブラソコムツが漁獲されたことに併せて紹介したところ(水研だより 61 号「食用禁止の魚～バラムツとアブラソコムツ」), なお、特に出典の記載のない部分は主に東京医療保健大学 野口玉雄教授の著作(野口, 2007)を参考にさせていただきました。

シガテラ

熱帯や亜熱帯海域の主に珊瑚礁の周辺に生息するある種の魚を食べると食中毒を起こすことがあります。この中毒を総称してシガテラと言います。日本国内では特に沖縄での発生が目立っており、バラフエダイ, ドクウツボ, バラダイによる中毒が多いと記録されています(野口, 2007)。シガテラ毒の起源は熱帯及び亜熱帯の石灰藻という藻類に付着している単細胞の底生性渦鞭毛藻類です。この藻類はごく微量の毒を含んでおり、これを食べる藻食魚がまず毒化し、さらにはこの魚を食べる肉食魚類が毒化します。これらの毒化した魚を人が食べると食中毒を起こします。食中毒になると頭痛, 関節痛, 下痢, 倦怠感, 麻痺等の他に、重傷になると冷たいものに触れると電気刺激に似た疼痛を感じるドライアイスセンセーションという特異な症状を示すことが多いと言われています。この中毒による死亡率は低く我が国での死亡例はないようですが、回復は一般に非常に遅く、完全回復に数ヶ月を要する場合もあると言われています。

毒は一般に筋肉より内臓に多く、小型魚や若年魚より大型魚や高齢魚に多い傾向がありますが、個体差や地域差が大きく、食中毒の危険を予測することは難しいようです。また、その魚が毒化しているかどうかを見た目で判断することは出来ないとされています。

最近では、宮崎, 鹿児島, 千葉(以上野口, 2007), 三重(三重県, 2008)などで沿岸性魚類のイシガキダイによる中毒が発生しており、先のウェブマガジンには和歌山県で釣られた事例も取り上げられました。温かい海に生息する原因藻類が、海水温上昇の影響で温帯域にまで分布を広げてきたためとも考えられています。



写真 1 徳島産イシガキダイ。餌のバフンウニを刺した針が口元に掛かる。

さて、それではイシガキダイはどれほど危険なのでしょうか。イシガキダイはイシダイと並び最も美味しい磯釣りの人気魚種であり、本州の磯では年間相当数が釣り上げられ食べられています。また、徳島県内でも水産研究所が調べる本県海部郡沿岸の標本漁協では 2000 年以降年間 1 トン以上が水揚げされています(図 1)。しかし、最近 10 年間に全国で発生したイシガキダイによる食中毒はわずか数例であり、四国で捕れたイシガキダイではこれまで全く報告されていないようです。したがってイシガキダイによる食中毒の危険性は相当に低いと考えられます。

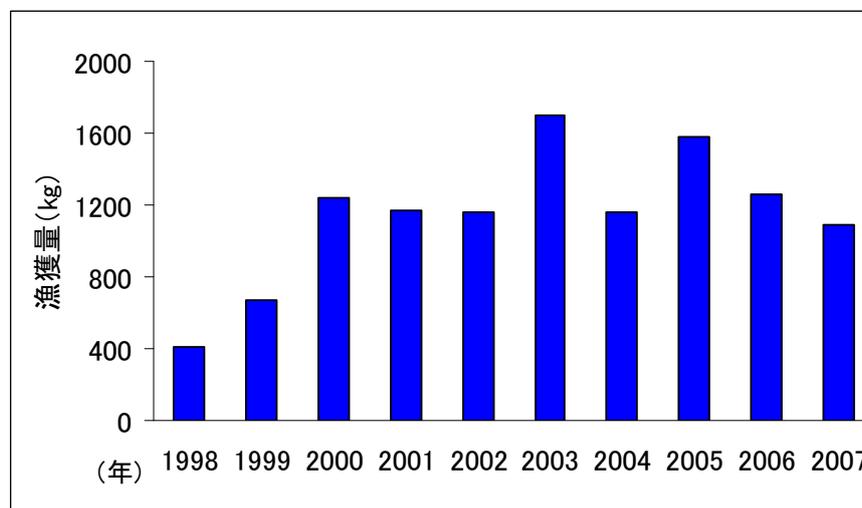


図 1 徳島県海部郡沿岸の標本漁協におけるイシガキダイ漁獲量の経年変化

アオブダイ中毒

アオブダイはこれまで時として肝臓や筋肉に毒を持ち中毒を起こしてきました。以前は、中毒を引き起こす毒素はアオブダイのみに見られると考えられていましたが、ブダイ、ハコフグ、大型のハタ科魚類などもよく似た毒を持つ場合があることが知られてきました。原因はシガテラと同様に、ある種の底生性渦鞭毛藻類をアオブダイ等が食べ、魚体内に毒が蓄積することによります。中毒の症状は、激しい筋肉痛や黒褐色の尿などで、重い中毒の場合は死に至ります。

この中毒については 1997 年に本県産のアオブダイによる集団食中毒が大阪で発生した事件を記憶されている方もあると思います。

なお、アオブダイは 1997 年から厚生省(現厚生労働省)の通知(衛乳第 281 号)により販売が自粛されています。

中毒を防ぐには

魚の毒には下記のいくつかの特徴があります。

- ①外観上、毒を持っているかどうか判別できない
- ②毒は多くの場合、もともと魚が持っているのではなく食物連鎖によって蓄積するため、毒化の機構は画一的でない。したがって、予想外の毒化魚が出現することがある
- ③環境変化により、有毒生物の分布が広域化している
- ④毒は耐熱性であるものが多く、普通の加熱調理では毒力は失われない

などです。このため、魚毒に起因する食中毒を完全に予防することは今のところ難しいと考えられています。

一方、内閣府に設けられた食品安全委員会の資料によると、平成 14～18 年に全国で発生した食中毒は、年平均で 1,677 件、患者数は 30,241 名、死者数は 8 名にのぼります。このうちのほとんどは細菌やウイルスによるもので、魚毒などの「動物性自然毒」によるものの割合は事件数で 45 件(2.7%)、患者数で 74 名(0.2%)、死者数で 3 名(38%)と報告されています。また、「動物性自然毒」による中毒のほとんどはフグによるもので、死亡原因が明らかになっているものはすべてフグです。シガテラ及びアオブダイ毒によるものは、発生件数で 4 件(0.2%)、患者数で 15 名(0.04%)、死亡者数で 0 名(0%)の割合と報告されています(荒川, 2007 一部改変)。

したがって、ここで取り上げたシガテラやアオブダイ中毒の発生は全国的にみてもかなり珍しいことと思われます。全く安全と言うことはありませんが、といて無闇に恐れることもないというところでしょうか。

私たちにとってあまりに身近な存在なのでつい忘れてしまいがちですが、海の魚は野生動物です。したがって、山のキノコ等と同じく中には食べると健康を損なうものもあります。野生の命を頂いて食べるに際しては謙虚な気持ちとそれなりの慎重さが必要です。今回取り上げた魚の毒に中ることは滅多にないようですが、これらの自然物を食べることはあくまで自己責任の範疇として、具体的には地元の人々の情報によく耳を傾ける、知らない魚を闇雲に食べない、万一食後に異常が見られたら直ちに医師に相談するといったことに注意して釣りを楽しまれては如何でしょうか。

参考文献

釣りサンデー・ニューススパイラル(2008) 堺市で発生していたシガテラ中毒 原因はイシガキダイ!?, 廣済堂(http://www.tsurisunday.jp/news_spiral/post_4.php).

日本水産学会 ミニシンポジウム記録(2008) 熱帯/亜熱帯産有毒魚類と底生性有毒微細藻に関する緊急の課題. (西尾幸郎・荒川修・浅川学(編)), 日本水産学会誌. 74(5), 908-918.

野口玉雄(2007) 水産食品の安心・安全について—魚介毒(マリトキシン)による中毒予防など. 水産振興479, 東京水産振興会.

三重県(2008) イシガキダイのシガテラ毒が疑われる健康被害事例について. 三重県HP. H20. 8. 20 お知らせ情報(<http://www.pref.mie.jp/TOPICS/2008080485.htm>).

荒川 修(2007) かび毒・自然毒等に関する最近の動向及び今後の展望—'貝毒'以外の海洋性自然毒— 食品安全委員会 第8回かび毒・自然毒等専門調査会資料, 食品安全委員会HP (http://www.fsc.go.jp/senmon/kabi_shizen/k-dai8/kabi8-siryou3.pdf).