

フグによる食中毒事例

城間博正・上原隆・大城善昇

A Case of Food Poisoning from the Pufferfish

Hiromasa SHIROMA, Takashi UEHARA and Zensho OSHIRO

I 事件の概要

平成2年12月27日18時頃、浦添市牧港の割烹において、会社同僚6名（男性3名、女性3名）でフグ鍋を喫食したところ、その内の男性2名が食後すぐから5時間にかけて口唇麻痺、呼吸困難等の症状を発症した。1名は口唇麻痺のみの軽症であったが、他の1名は口唇麻痺、手足のしびれ、吐き気、嘔吐、呼吸困難、全身麻痺による臥床等の症状が有り、県立中部病院救命救急センターに運ばれフグ中毒第3段階（完全運動麻痺）と診断され入院した。翌日夕方には回復し退院した。

コザ保健所の調査で、調理したフグはシマフグと判明した。

表1. 検体及びシマフグの毒性試験結果

試料	臓器名	重量(g)	毒量(MU/g)
食べ残りの切身	肉	—	19
	卵巣	7.5	1716
	皮	10.0	16
シマフグ	肉	255.2	<2
	卵巣	40.8	1530
	肝臓	86.3	660
	皮	140.7	29
	腸	34.5	20

II 調査方法

1. 検査試料

- (1) 食べ残りのフグの切身（未調理、109g）
- (2) 仕入れ先から収去したシマフグ1匹(860g)

2. フグ毒の抽出方法及び毒性試験法

食べ残りの切身については肉、卵巣、皮を、

収去したシマフグについては肉、卵巣、肝臓、皮、腸を酢酸メタノール法で抽出し、マウスによる定量試験法（食品衛生検査指針II1978）を行った。

ただし、マウスは入手の都合上ICR系を用いた。

III 結果及び考察

毒性試験結果を表1に示す。

本検査中に卵巣らしきものが混入しており、その毒量は1716MU/gであった。これは、およそ6gの摂食で致死量に達する量である。料理した調理人は、精巢を供したと言明していたが、その形状及び毒量から卵巣であることは間違いなかった。

表2に示すようにこの卵巣を食べた2名だけが中毒しており、肉及びその他を食べた4名は発症しなかった。また、食べた卵巣の量と重症度が一致している事より、本食中毒はシマフグの卵巣を摂食したことによるフグ中毒と決定された。

シマフグは、卵巣と肝臓が強毒で腸が弱毒、肉、皮及び精巢は無毒（10MU以下）とされている（食品衛生検査指針II1978）が、今回の試験結果は肉、皮に10MU以上の毒量が検出された。これは、混入した卵巣からの汚染、凍結解凍に伴う毒の移行（田口博人 1984）等によると考えられた。

本県においては、これまでフグ料理（ハリセンボンを除く）を提供する飲食店はほとんどなく、フグによる食中毒の発生も希であった。近年、食生活の本土化に伴いフグ料理を

