

フグの食中毒にならないために!

- ◆食べられるフグであっても、食べてはいけない部位があります。
- ◆釣ったフグを自分で調理したことによる食中毒や、知人からフグを譲り受けたフグを食べたことによる食中毒が毎年発生しています。
- ◆ふぐを調理するには、正しい知識と技術が必要です。自家調理は絶対に行わないでください。

一部食用可



クロサバフグ

可食部位: 筋肉(骨を含む)、皮(ヒレを含む)、精巢
※可食部位以外の部分(肝臓、卵巣、腸など)は安全性の確認ができていません。
特徴: 体の背面および腹面に小棘(とげ)がある。背面の小棘(とげ)は背鰭まで達しない。尾鰭の中央部は突出する点がシロサバフグと異なる。

一部食用可



シロサバフグ

可食部位: 筋肉(骨を含む)、皮(ヒレを含む)、精巢
※可食部位以外の部分(肝臓、卵巣、腸など)は安全性の確認ができていません。
特徴: 体の背面および腹面に小棘(とげ)がある。背面の小棘(とげ)は背鰭まで達しない(この点がドクサバフグと異なる)。尾鰭の下方は白か灰色。

食用不可



ドクサバフグ

ドクサバフグは筋肉を含め全ての部位が有毒なため摂食してはならない。
特徴: 背面および腹面に小棘(とげ)がある。背面の小棘(とげ)は背鰭まで達する。背鰭基部は黒い。尾鰭中央部は深く切れ込んだものが多い。
無毒種のシロサバフグと混獲されることが多い。シロサバフグとは背面の小棘(とげ)の分布と尾鰭の形が違うが、その他の形態がよく似ているため区別が難しい。