

シガテラ毒に注意！

同じ種の魚でも、日本近海に比べ熱帯地方では大きく育っていることがよくあります。しかし、その魚、食べるには注意が必要です。

同じ種の魚でも、ある地方では食用なのに別の地方では毒があって食べられない、ということがあります。特に熱帯域でとれた魚で中毒をおこすことが多いようです。

このように、おもに熱帯域のサンゴ礁周辺に住む魚を食べておこる中毒を「シガテラ」と呼びます。よく知られているシガテラ毒魚としては、バラフェダイやアオチビキが有名です。他にもイッテンフェダイやニセクロホシフェダイなども中毒の報告があります。

なぜ場所によって有毒だったり無毒だったりするのでしょうか？もともとこの毒は渦鞭毛藻うずべんもうそうという単細胞生物が作ったものです。これが海藻などにくっつき、これを小さな魚が食べ、この魚をさらに大きな魚が食べることにより、毒がどんどんたまっていきます。このようにして毒がたまっていくことを生物濃縮と呼びます（生体濃縮と呼ぶこともあります）。

有名なシガテラ毒魚



バラフェダイ



アオチビキ

