

アオブダイやソウシハギに 注意してください！

アオブダイやソウシハギは、熱帯域に生息する魚ですが、近年の地球温暖化にともなうと考えられる海水温の上昇により、佐賀県玄海域でもごくまれに漁獲されています。

これらの魚は、消化管や肝臓の他、筋肉にもパリトキシンという毒を含むことがあり、食べた場合は、筋肉痛・麻痺・けいれん・呼吸困難等の中毒症状を引き起こし、重症の場合は死に至ることがあります。

平成24年4月7日に、長崎県五島において、アオブダイを食べたことによる中毒死が報道されました。

これらの魚を漁獲した場合は、市場等に出荷しないように、また、自宅等で食用としないように、くれぐれもご注意ください。

問い合わせ先
佐賀県玄海水産振興センター
(0955) 74-3021

参 考 資 料

アオブダイの特徴

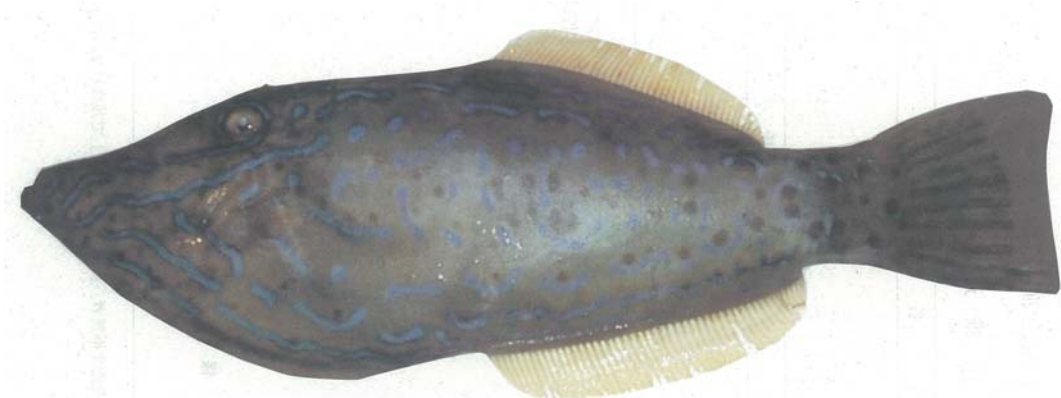
- ① 頭部に大きなこぶ状突起
- ② 体色は濃青色



↑アオブダイ

ソウシハギの特徴

- ① 大きな尾ビレを持つ
- ② 体側に青い波模様がある



↑ ソウシハギ