

# 第11回 会報・ホームページ委員が 調査しました!

## とらぬふぐのかわざんまい!?

会報・ホームページ委員 渡 康

今回はフグについて調べてみました。フグには毒がありますが、悩ましいことに、食べたら美味しい。食べたいけれども命は惜しい。こうした悩ましい気持ちは「河豚食うて 北を枕に 寝たりけり」「河豚汁の われ生きている 寝ざめかな」と川柳や俳句に詠まれています。昔から人々を魅了するフグにまつわるあれこれを書いてみました。とってつけになります。関連する行政手続きもご紹介いたします。

### ■フク、フグ、河豚・・・

フグは関東地方では「フグ」と呼ばれますが、下関近辺では「フク」となります。縁起をかついで福にあやかったという説がありますが、それだけではなく、フグはもともと平安時代から「フク(布久)」または「布久閉(フクヘ)」と呼ばれていて、フグと濁ったのは江戸時代からのことらしいです。

漢字で「河豚」と表記されるのは、黄河や揚子江で釣り上ったフグが膨らんでプープーという様が中国から日本に伝わったことが由来とされています。

また、フグの異名は「鉄砲」といいます。それは、当たったら死ぬ、でも(当時の鉄砲は)めったに当たらないという意味がこめられていたようです。「てっさ」「てっちり」の料理名につながりますね。



ふぐ料理といえばこれ!

### ■君の名は・・・

フグの毒は、「テトロドトキシン」と呼ばれています。命名したのは1907年当時の内務省衛生試験所長の職にあった薬学者・田原良純です。毒を意味する「toxin」とフグの学名「Tetraodontidae」からとったそうです。商品としてのフグは歯切りされてしまい、わかりにくいですが、フグは4枚歯なのでTetraとなります。

フグ毒は、体内に入ってから早い場合は20分から30分、通常は3～6時間で発症します。まず舌や唇がしびれ、運動系が麻痺して歩行困難となり、やがて知覚が麻痺し、言葉がもつれるようになり、呼吸困難に陥り、そして血圧が低下し、呼吸が停止する、という具合に進行します。

酒酔いが進んで、歩行困難や言葉がもつれる経験をされる方は多いとは思いますが、初期で口のしびれというのがフグ毒の特徴ということになりますね。



もともとは4枚歯なのです

フグ毒は種類ごとに部位に分布する毒の有無や強弱が異なります。例えば、広く食用されるトラフグの場合、卵巣と肝臓に強い毒があり、精巣(白子)、皮、肉には毒がありません。一方マフグの皮には強い毒があり、トラフグの皮は食べられてもマフグの皮は食べられないこととなります。サバフグなどは、全ての部位が無毒の個体があれば、有毒の個体もあり、同じ種でも無害種と有害種が混在しており、こうなるともう収拾がつかえません。

## ■デトックス効果は・・・

フグ毒のテトロドトキシンは現在においても解毒ができないとされています。それでも、昔の人は涙ぐましい努力をしたようで、下記のような色々な毒消し(※毒は消えませんが!)の方法が記録されています。

- ・ 頭だけ出して土中に埋める
- ・ するめ煮汁を大量に飲む
- ・ 茄子のへたの黒焼きを食べる
- ・ 会津産の絵蠟燭を食べる
- ・ 烏賊墨を一気に飲む
- ・ 黒砂糖を沢山食べる
- etc...

ちなみに、上に列記した中の一つである「茄子がフグの毒を消す」という縁起にあやかって、フグ屋ののれんには茄子色の紺が多く見られます。

## ■さて本題・・・

フグが法律上どのように規制されているか、その根拠を調べてみました。以下、関連条文抜粋です。

### 食品衛生法 第6条

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 省略
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として、厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

### 食品衛生法施行規則 第1条

食品衛生法第6条第2号ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであって、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合

上記食品衛生法と同施行規則から、「その程度又は処理により一般に健康を損なうおそれがないと認められる場合」において、例えばフグ料理店において調理し、販売の用に供することができる、ということです。

具体的には、国の通達(昭和58年12月2日環乳第59号各都道府県知事・各政令市市長・各特別区長宛厚生省環境衛生局通知)にて都道府県知事等が認める者、施設に限って行うこと、とされています。この通達、A4用紙6頁程に渡る内容で、詳細な内容が書かれていますので、興味のある方は一読してみてください。

## ■北海道の場合・・・

飲食店でフグ料理を提供することとなった場合、食品衛生法による営業許可の取得及び衛生管理責任者の届出を住所地管轄の保健所に対して行うことはもちろんのこと、当該許可等に加えて「ふぐ処理施設の届出書」及び「ふぐ処理責任者(変更)届」を提出します。

ふぐ処理責任者届には、講習会の受講年月日、受講地を記載する欄があり、北海道が主催する講習を受けていることが大前提となります。

北海道におけるこれら手続きの担当部署は「保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループ」です。ホームページ上で、前述の様式をダウンロードできます。尚、札幌市、旭川市、小樽市、函館市の場合は、管轄外となりますので、直接各市の保健所等が窓口となります。

ちなみに、北海道で講習を受けた人が、他都府県でフグの調理を行うことができるかということ、否、できません。前述の通達の通り、都道府県等の単位での運用となっているので、場所をまたぐと、再度その地において必要な講習、免許等の資格を取得する必要があります。各都道府県によって難易度が異なるようで、東京都では、試験に合格しなければならず、調理士免許を保持しており、尚且つ東京都ふぐ調理師の下でのふぐ処理の業務に2年以上従事していることを受験資格に設けています。(ちなみに北海道

は講習の受講をふぐ処理責任者資格の要件としており、受講対象者は飲食店営業する施設等においてフグ処理の業務にするものといったもので、難易度の落差を感じます。

●ふぐ処理施設の届出書

ふぐ処理施設の届出書

年 月 日

保健所長 様

申請者 住所 (法人にあっては、その  
主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあっては、その  
名称及び代表者氏名)

年 月 日生

電話番号 ( )

ふぐの処理を行うので、食品衛生法施行細則第18条第1項の規定により、届け出ます。

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称、屋号又は商号
- 3 営業の種類
- 4 ふぐ処理責任者の氏名
- 5 ふぐの取扱内容
- 6 ふぐの取扱いを開始する日 年 月 日

●ふぐ処理責任者届

ふぐ処理責任者(変更)届

年 月 日

保健所長 様

申請者 住所 (法人にあっては、その  
主たる事務所の所在地)

氏名 (法人にあっては、その  
名称及び代表者氏名)

年 月 日生

電話番号 ( )

次のとおりふぐ処理責任者を定めた(変更した)ので、食品衛生法施行細則第18条第5項の規定により、届け出ます。

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称、屋号又は商号
- 3 営業の種類
- 4 ふぐ処理責任者の住所、氏名及び生年月日
- 5 ふぐ処理責任者講習会等の受講年月日及び受講地
  - (1) 受講年月日 年 月 日
  - (2) 交付都道府県市名
  - (3) 受講資格等の番号 ( )
- 6 ふぐ処理責任者を定めた日 年 月 日
- 7 前任者の氏名(変更の場合のみ)

備考

- 1 5の(3)受講資格等の番号欄は、その( )の前に記号を記入し( )内に番号を入力すること。
- 2 ふぐ処理責任者講習会終了書の写しを添付すること。

■ミックスといえば聞こえはいいですが

フグはもともと北海道にはなじみの薄い魚ですが、温暖化による影響で、フグの生息域が北上しているそうです。産地が近くなり北海道や東北で水揚げが増えてフグを食べる機会が広がることになりそうですが、良い事ばかりではないようで、フグの生息域の北上にともない、雑種化が進んでいるそうです。

もともと日本海側に生息する「ゴマフグ」が海水温の上昇に伴い北上し、津軽海峡を超えて太平洋側に生息域を広げた結果、太平洋側に生息する「シヨウサイフグ」との交雑が進みます。両者ともに皮に毒をもつフグですが、交雑の結果誕生する雑種は毒の含有部位が異なる可能性があるため、現時点では漁師が市場に出回らないようにしているそうです。今後、量が増えると、見た目の判別も難しく、流通する恐れもあり、調理師は今まで以上に高い技術と知識が必要になってくるのでしょうか。

こうした状況にフグ業界も危機感を強め、東京・築地で開かれた「ふぐサミット2018」ではフグの雑種の増加を巡って議論をし、厚生労働省に都道府県で異なる調理の資格を国家資格として統一するよう要望書を提出しました。もしかしたら今後北海道の資格要件は厳しくなっていくのかもしれない。

■五十にて河豚の味を知る夜かな・・・

皆さんはフグ料理を食べたことがあるでしょうか。私は、小林一茶に生意氣と叱られるかもわかりませんが、三十五過ぎに、フグ好きの知人に連れられて、初めて食べました。札幌某店ではふぐフルコースとして7,000円程(お酒は別です)で提供されています。6～8月の夏季は完全休業ですが、それ以外は正月の数日以外年中無休で営業しています。

決して安くはないので、おいそれと暖簾をくぐることはできませんが、独特の食感がたまりません。他で紹介されている表現では「これは食感が魚の肉じゃない。むしろ、カエルの脚や鶏に近い感じです。」「フグの身は、・・・ほかの魚ほど柔らかくなく、鶏肉よりは柔らかく、淡泊ながらコシがあつて・・・日くればかりは言いがたい」とあります。何か特別な日に今日はフグ!というご褒美はいかがなものでしょうか。