

株式会社 木村海産 より 皆様に大切なお知らせ

世界中の海で漁獲されるいわし。その種類や大きさは、多岐にわたります。

私達は、そのいわしの稚魚であるちりめんじゃこ、しらす干し、釜揚げしらす、いりこ、煮干しを1年を通じて大切に大切に取り扱い、加工し、お客様に喜んでいただける商品づくりに毎日精進しています。

いわしの稚魚を漁獲する際、海に漂っているいろいろなものが一緒に漁獲されます。例えばタコや、鰻などの魚、海藻等が混ざっていることもしばしばです。

お客様に安心して召し上がっていただける商品を作るため、いわしの稚魚から、いわし以外のものを除去する作業はとても重要な工程です。

最近、この魚は何ですか？食べても大丈夫でしょうか？というご質問を受けることが多くなりました。ご自分だけでなく、ご家族や大切な人たちが直接口にするものを心配され、安心・安全なものを美味しく食べたいと思うのは当然のことです。

食品の製造会社である私達も、お客様がいわしの稚魚の興味を持っていただいたり、質問やご意見をいただける事は、大変な喜びでもあります。

私達は日々、漁師様、第一次加工業者様、そして私達のような最終加工業者、漁獲から製品まで、それにかかわる業者すべてで、安心・安全な商品を作ることに努力しております。

まだまだ道半ばで絶対に100%の確立で除去できません、と言えないのも事実です。それは、これからも業界全体で取り組んでいく、最大の課題と言っても過言ではありません。

是非、皆様にもご理解頂きたいと切に願っておりますし、これからもその努力を惜しむことはありません。

その中で、時々ニュースや新聞で取り上げられる、「フグの稚魚」について、皆様に知っていただきたい事があります。

添付の資料を是非ご参照下さい。(資料①～③)

ちりめんや煮干しに入っている小フグは命にかかわる危険なもの!という認識が間違っていることが分かります。このような文献、論文、調査結果は他にもたくさんあります。

もちろん、いわしの稚魚の中に、フグや異物が入っていることは良いことではありません。

私達は、業界全体を上げて、この問題に何10年も向き合ってきました。

そしてこれからも、お客様に安心・安全な商品をお届けできるよう、改善の努力を続けていく所存です。

尚、お客様におかれましては、商品につきまして万が一不都合がありました場合、弊社は、調査・ご返答に最善の努力を誠心誠意をもって対応させて頂いております。




九州大学 大学院  
農学研究院 動物資源科学部門  
海洋生物生産学講座 水産増殖学分野

平成17年3月 14日

長崎県漁業協同組合連合会  
製品販売課

梶原 充監 殿

九州大学大学院 農学研究院  
動物資源科学部門 水産増殖学分野

望岡 典隆 

#### 煮干しに混入したフグ種の同定について

2004年7～8月頃、長崎県北松浦郡小佐々木町沖の小型まき網で漁獲され、煮干しに混入したフグ検体の同定について以下、報告します。

検体は、体に顕著な模様を有さず、腹部は白色、背部は濃紺色を呈し、これらの特徴および体型からサバフグ属魚類と考えられた。本検体の背面の小棘域は背鰭起部に達しておらず、有毒のドクサバフグの可能性は無く、シロサバフグかクロサバフグのいずれかと判断された。両種の同定には尾鰭の形態と色彩を用いるが、本検体は尾鰭を欠損しており、形態からの種同定は不可能であった。そこでDNAによる同定を行った。

検体筋肉より、DNAを抽出し、ミトコンドリアDNAのチトクロームb領域約330bpの塩基配列を決定し、本研究室のフグ目魚類ミトコンドリアDNAライブラリーと照合したところ、検体はクロサバフグの同領域塩基配列と100%一致した。

以上より、本検体は下記クロサバフグと同定された。

フグ目フグ科サバフグ属

標準和名：クロサバフグ

学名：*Lagocephalus gloveri* Abe and Tabeta

本種は北海道以南の太平洋側、東シナ海～インド洋に分布し、わが国近海産の筋肉・精巢、皮は無毒である。

付記：今回の場合、無毒種であったので食中毒の恐れは無いが、有毒種であったとしても煮干し程度の大きさの小型フグの毒性は低いこと、フグ毒は水溶性であり、煮干し加工時にかなり取り除かれること、だしをとる段階でさらに希釈され、だしを取ったあとの魚を食用にすることは少ないことから、煮干しに混入する小型フグで食中毒を起こす可能性は低いと考えられる。

## 資料②

### シラス干の フグ稚魚混入

#### 「健康被害 考える必要ない」

最新論文発表の長島氏

科学データ、貴重な資料

築地3者が勉強会を開催

東京・築地市場の日々の取引でシラス干を扱う卸売業者、仲卸業者、売買参加者の3者は3月23日、フグ毒を専門とする東京海洋大学海洋科学部食品生産科学部門の長島裕二教授を築地に招き、一昨年に話題となつたシラス干へのフグ稚魚混入の最新の知見を学ぶ勉強会を開いた。長島教授は、膨大な検体の調査を元に執筆した最新の論

文を解説。「健康被害への影響は考えなくていい」と結論付けた。

講演は、日本食品衛生学会が1月に発行した「食品衛生学雑誌」掲載の長島教授の最新論文「しらす加工品に混入したフグ稚魚の種判別と毒性」を基本に行われた。

平成26年には築地市場関係者らの協力で、シラス干8245キロ(33ロット)から検出されたフグ稚魚27・2グラム(10・4キロにフグ稚魚1尾の割合)から得た検体を調査。昨夏には全試料が無毒のフグ種か、フグ毒が機械で測れる検出限界未満であると報告していた。加えて今回、前年の最新調査も話題にした。

2年目の27年も、1年目をロット数では上回る46ロットのシラス干を調査。1ロットごとくわずかなフグ毒(テトロドトキシン)が認められたが、健康被害を及ぼす量に比べてはるかに小さいことから、「フグ稚魚が混入したシラス干によるフグ毒中毒の可能性は極めて低い」と指摘した。

長島教授は、「フグ稚魚をすべて除去するのは無理。フグ稚魚の有無よりも、人の健康に悪影響があるのかないのかが重要」と強調し、毒性の強さと一度に食べた量に注目するよう訴えた。

また、一般的にフグ種の産卵とふ化は4-6月がピークで、フグ稚魚の混入は7-9月に起こりやすいと解説。場所も限定されることから「混じりやすい時期や場所では漁を避けたり、そうした時期の加工時には入念に検査したりすれば、混入は防げる」と提言した。

ただ、長島教授は「今回の論文は1年目の速報段階」とも断りを入

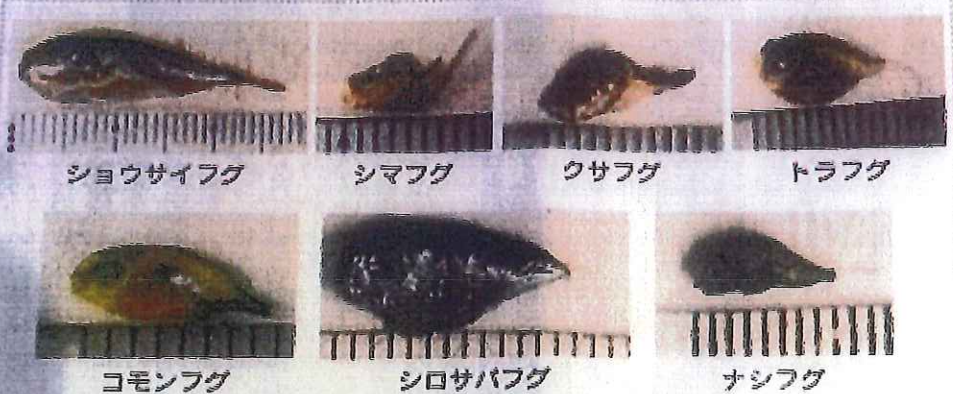
れ、厚生労働省の研究費の助成を受けつつ、向こう2か年は調査を継続していくことも示唆していた。

水産仲卸でつくる塩干魚業会の山田晃会長は、「過去にフグ稚魚混入へはさまざまな対策を講じてきたが、科学的データが必要と実感した。今回の最新論文が解決の貴重な資料になることを期待したい」と話していた。

(3月25日 水産経済新聞)

平成28年

## 「食品安全上問題なし」



混入していたフグ稚魚のほとんどは無毒だった

# シラス加工品混入のフグ稚魚

### 新潟 食農大

## 長島教授らが発表

シラス加工品へのフグ稚魚の混入問題について、「食品安全の観点からシラス加工品にはフグ稚魚の混入問題はない」とする研究結果を新潟食農学部の長島伸二教授らが発表した。東京・江戸川区で4日まで開催された日本食料衛生学会でホスター発表し、「自治体の保健所や衛生研究所の方などから多くの問い合わせを受けた(長島教授)という。

シラス加工品にはタコやイカの幼虫をはじめ多様な生物が混入するが、2014年に死傷でフグ稚魚の混入が確認されるなど、消費者がフグ稚魚に誤る知覚がないこともあって、大きくクローズアップされた。長島教授は東京海洋大学在任中から加工業者の協力を得てフグ稚魚の種類判別と毒性を調査してきた。

14年からの4年間で日本沿岸の12府県でシラス加工品に混入していたフグ稚魚63ロット・71検体を調査。加工種と加工日

が同じものを1ロットとし、全国各地からサンプリングを求めた。魚種を特定すると、内訳はシロサバフグ44、シマフグ10、ナシフグ7、コモンフグ5、ショウサイフグ3、トラフグ1、クサフグ1で、最多だったシロサバフグはすべて毒素、テトロドトキシン不検出。検出されたフグでもほとんどが食品安全の基準である10MU/kgを超えなかった。

長島教授は「何れもテトロドトキシンが検出されたフグ稚魚だけをたたくん真べれば安全性に影響を与える可能性も考えられるが、有毒なフグ稚魚だけを大量に集めるのは現実的ではなく、シラス加工品に混入される程度

全国のイカ水揚げ集計

(単位=数量・トン)

1~8月

新

新潟・佐渡  
養殖力干が被害

飼育はしてきたが、今回の台風は向きが異なり、東北東方向から強い波が押し寄せたため被害が拡大した

相模湾のイカ水揚げ集計  
0.201.026.470円