

「フグの肝臓の食用禁止」と「佐賀県及び佐賀県内事業者が提案する  
養殖トラフグの肝臓の可食化」に関するQ & A

Q 1 フグの肝臓が食用禁止とされている理由を教えてください。

フグは、フグ毒（テトロドトキシン）を持っています。このフグ毒（テトロドトキシン）は、非常に高い毒性を持つため、人が摂取すると死に至ることがあります。

そこで、厚生労働省では、食べることができるフグの種類、その部位、漁獲海域を定めています。

中でも、フグの肝臓は有毒部位であり、天然や養殖に関わらずその販売や提供は食品衛生法により禁止されています（違反した場合は、3年以下の懲役又は300万円（法人の場合は1億円）以下の罰金）。

→ 詳しくは、「フグの衛生確保について」（昭和58年12月2日付け環乳第59号）をご覧ください。

しかしながら、毎年、フグの素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食によりフグによる食中毒が発生しています。

フグの毒は、塩もみ、水にさらす、加熱などの調理では、無（弱）毒化されることはありません。

Q 2 平成28年4月に厚生労働省が内閣府食品安全委員会にリスク評価を依頼した「佐賀県及び佐賀県内事業者の提案する養殖トラフグの肝臓の可食化について」とはどのような内容ですか？

佐賀県は、佐賀県内事業者の提案に基づき、提案者である佐賀県内事業者の養殖場において陸上養殖されたトラフグの肝臓の一部を1匹ずつって検査を行い、フグ毒（テトロドトキシン）が検出限界以下の場合、提案者のレストランに限定して提供する場合の安全性についてリスク評価を求めるものです。

Q 3 どのような経緯でリスク評価を依頼したのですか？

平成 23 年 10 月、佐賀県内の事業者が佐賀県に対し、毒性検査で有毒ではないことを確認した養殖トラフグの肝臓を提供する提案を行いました。佐賀県は「第三者評価委員会」という委員会を設置し、審議を行った結果、妥当と判断し、当該事業者と共同で、平成 28 年 1 月、厚生労働省に対し提案書を提出しました。

厚生労働省は佐賀県から追加的なデータの提出を受け、平成 28 年 4 月 28 日、内閣府食品安全委員会へリスク評価を依頼しました。

Q 4 これまで、フグの肝臓の可食化について内閣府食品安全委員会で評価されたことがありますか？

平成 16 年 12 月に佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区制度(いわゆる、特区制度)に基づき、養殖トラフグの肝臓の可食化を求める検討要請を内閣官房へ提出しました。

その検討要請に基づき、平成 17 年 1 月、厚生労働省は、「佐賀県及び佐賀県嬉野町が構造改革特別区域法に基づき提案した方法により養殖されるトラフグの肝」についてのリスク評価を、内閣府食品安全委員会に依頼しました。

内閣府食品安全委員会でのリスク評価では、

- ・ 平成 17 年 8 月時点の知見において、フグ毒（テトロドトキシン）によるトラフグの毒化機構は十分に明らかとはいえない。
- ・ フグの毒化機構が十分に解明されていない以上、養殖方法における危害要因及び制御すべきポイントを特定することが不可能である。
- ・ また、提案された養殖方法について安全性確認のための実験データが現時点では十分とはいえないため、本養殖方法が恒常的にトラフグの無毒化に有効であるかどうかの判断が難しい。

との理由から、「佐賀県及び佐賀県嬉野町により提案された方法により養殖されたトラフグの肝」について、食品としての安全性が確保されていることを

確認することはできない、と結論づけられました。

→ 内閣府食品安全委員会 HP

<https://www.fsc.go.jp/fsciis/evaluationDocument/show/kya20050111180>

このため、厚生労働省は、佐賀県へ提案が認められないとの回答を行い、現在も、養殖フグを含むフグの肝臓の販売や提供は禁止されています。

Q 5 今後はフグの肝臓が食べられるようになるのですか？

Q 1 のとおり、フグの肝臓一般の販売や提供は食品衛生法に基づき禁止しており、その原則を変更することはありません。今回の佐賀県内事業者の養殖場において陸上養殖されたトラフグの肝臓の一部を 1 匹ずつとって検査を行い、フグ毒（テトロドトキシン）が検出限界以下の場合、提案者のレストランに限定して提供するという提案については、食品安全委員会のリスク評価結果に基づいて個別に対応を検討することとなります。