

⚠️ 注意 ⚠️

釣ったふぐの素人調理はやめましょう！！

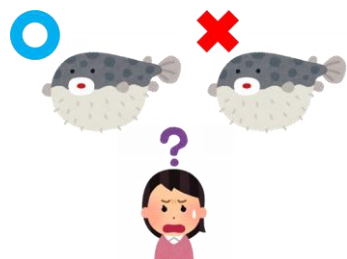
ふぐ中毒のほとんどが、家庭における素人調理が原因です。
次のことに注意し、ふぐを安全においしく食べましょう。

⚠️ ふぐの毒で死に至ることもあります。

- ・ ふぐの毒はテトロドトキシンと呼ばれ、青酸カリの約1000倍の毒性がある**猛毒**です。
- ・ 加熱などの調理では分解されません。
- ・ 毒のある部分を食べてしまうと、20分から3時間程度でしびれやおう吐などの中毒症状を起こし、**最悪の場合は死亡します。**
- ・ テトロドトキシンに**有効な解毒剤はありません。**



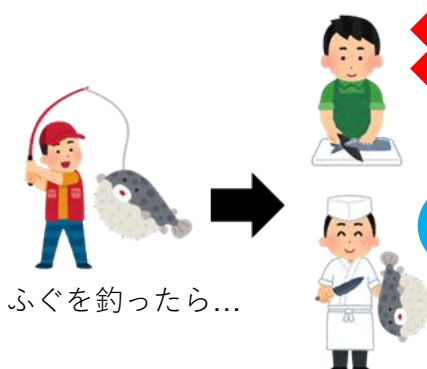
⚠️ ふぐを自ら調理することは非常に危険です。



- ・ ふぐの種類によって食べられる部位が異なります。
- ・ 専門の知識がないと、**ふぐの鑑別は難しく、処理にも高度な知識と技術が必要です。**
- ・ 釣ったふぐを人にあげるのもやめましょう。



⚠️ 釣ったふぐの調理は「ふぐ取扱者」に依頼しましょう。



ふぐを釣ったら...

❌ **素人調理は危険なので絶対にやめましょう**

ⓘ **ふぐの処理は「ふぐ取扱者」に依頼しましょう**

- ・ ふぐをさばいて有毒部位を除去するには「ふぐ取扱者」の資格（免許）が必要です。

- ・ 資格がない人が処理をしたふぐを貰わないようにしましょう。