

イシナギの肝臓毒について

イシナギとは、成長すると体長150cm程度、体重50kg以上に達するハタ科の魚です。

京都府沿岸では漁業で漁獲される他に船釣り遊漁の対象ともなっており、刺身、煮付け、ムニエル、鍋等にして食べられ、美味と評価されている魚です。

しかし、イシナギの肝臓には大量のビタミンAが含まれており、肝臓を食べると急性のビタミンA過剰症により食中毒を引き起こします。

症状は食後30分から12時間で発症し、激しい頭痛、発熱、吐き気、嘔吐、顔面の浮腫がみられ、下痢、腹痛を伴うこともあります。2日目ごろから顔面や頭部の皮膚の剥離が始まり、回復には20～30日を要します。

このため、イシナギの肝臓は1960年に食用禁止とされています。市場で販売されている物は食品衛生法に基づき肝臓が除去されていますが、遊漁等で採捕された場合には肝臓を除去してから食べてください。

