

釣りをされる皆様へ

フグを自ら調理することは非常に危険です。

最悪の場合、死亡するおそれがあるので絶対にしないで下さい。

釣ったフグの処理は、フグを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼して下さい。

自分で釣って調理したフグによる最近の死亡事例

○平成19年12月 男性60代
広島湾でフグを釣り、帰省先の実家で、フグの内臓とカレイと一緒に煮付けにして食べた方が死亡しました。

○平成19年8月 男性40代
長崎県において、漁で取れたウミスズメ(推定)を持ち帰り、筋肉と肝臓をみそ焼きにして食べた方が死亡しました。

【食中毒による死者の発生状況】

	食中毒全の死者数	うち、フグによる死者数	うち、釣りが関係する死者数
平成14年	18	6	1
平成15年	6	3	1
平成16年	5	2	0
平成17年	7	2	2
平成18年	6	1	1
平成19年*	5	2	2

近年のフグによる死亡事例は全て釣り関係

(* 平成19年は速報値)