

有毒魚「ソウシハギ」に注意！！

- 近年石川県沿岸でソウシハギが獲れるようになり、今年も10月に石川、富山の両県で水揚げされたとの報告がありました。
- この魚は肝臓や消化管にパリトキシンという有毒物質があり、食べると、筋肉痛、しびれ、呼吸困難、不整脈などを起こし、死亡することもあります。
- 今後も、石川県沿岸全域で混獲される可能性がありますので、食べたり販売したりすることがないようにご注意願います。
- ウマツラハギ（かわはぎ）やウスバハギ（うまづら）に似ていますが、体全体に青いまだら模様があり、尾びれが大きく長いことから、見分けることは容易です。

