

## 【食用ふぐの種類(標準和名)と可食部位】

### 筋肉・皮・精巢

トラフグ



カラス



シロサバフグ



クロサバフグ



シマフグ



#### その他

カナフグ、ヨリトフグ、イシガキフグ、ハリセンボン、ヒトヅラハリセンボン、ネズミフグ

### 筋肉・精巢

ショウサイフグ



ナシフグ



ナシフグは、有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたものの筋肉並びに、有明海および橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものの精巢に限ります。

ゴマフグ



マフグ



#### その他

メフグ、アカメフグ、ハコフグ

### 筋肉

コモンフグ



岩手県越喜来湾および釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたコモンフグは食用にすることができません。

クサフグ



#### その他

ヒガンフグ、サンサイフグ

岩手県越喜来湾および釜石湾並びに宮城県雄勝湾で漁獲されたヒガンフグは食用にすることができません。

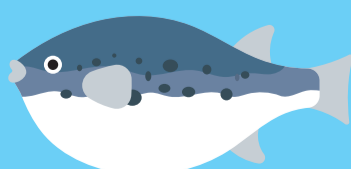
ふぐの毒を食べると、食後20分から3時間でしびれや麻痺が現れます。麻痺は口から体全体に広がり、重症の時には呼吸困難で死亡することがあります。

# 安心・安全なふぐ調理を!!

卵巣(まこ)、肝臓(きも)、その他有毒部位の提供・販売は禁止されています!!

### 営業者の方へ

- ふぐの処理(有毒部位の除去)は、保健所に届け出をした、ふぐ処理者がいる施設しかできません。
- 未処理のふぐや、種類が判別できないふぐは、一般消費者に販売・提供できません。



### 消費者の方へ

- 卵巣(まこ)、肝臓(きも)その他有毒部位を求めるとや、食べることはやめましょう。
- 釣ったふぐは「調理しない・食べない・人に譲らない」を守りましょう。

神戸市のホームページもご覧ください。

神戸市 ふぐの取扱い



リサイクル適性(A)  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。  
令和5年度改訂