

●アブラソコムツの取扱いについて

☞ 食品衛生関係法規集② P.2983

昭和56年1月10日
環乳第1号

問 ワックスを多量に含有する魚（アブラソコムツ）は、宮崎県、高知県等で相当量水揚げされていますが、この取扱いについて、さきに本県で開催された瀬戸内沿岸関係府県市食中毒対策協議会（1府12県4市出席）で協議したところ、下記事項について結論を得ることができなかつたので、何分の御教示をお願いします。

記

- 1 食品衛生法第4条第2号に抵触する可能性があると思料されるが、同条違反の食品として措置してよいか。
- 2 同条に抵触しない場合に、その流通上の取扱いをいかにすべきか。

答 昭和55年11月12日付環第1030号をもって照会のあったアブラソコムツについては、食品衛生法第4条第2号に該当する食品として取扱うべきものと解する。

参考資料

アブラソコムツ (*Lepidocybium flavobrunneum*) について

1 検索法

体側を走る側線がいちじるしく波状に曲がり、鱗の形も大鱗は小さい孔のある管状鱗でとり囲まれ、全体として網状の模様をなしてならんでおり、第1背鱗は9棘、第2背鱗は18軟条と6離鱗、臀鱗は15—18軟条と5離鱗よりなっている。

(参考文献(1)及び(2)による。)

2 筋肉中の油の性状（バラムツとの比較）

| 魚種 | 筋肉中の含油量 (%) | 油中のワックス含有量 (%) |
|---------|-------------|----------------|
| アブラソコムツ | 19.0 | 89.4 |
| バラムツ | 23.1 | 89.3 |

(参考文献(3)による。)

3 分布

太平洋と大西洋に広く分布し、我が国近海では福島県以南高知県まで分布することが知られている。(参考文献(1)及び(2)による。)

4 その他

主にまぐろ延縄の混獲物として水揚げされる。

なお、アブラソコムツは食べるとそのワックスにより下痢を起こすことが多く経験されている。(参考文献(2)及び(3)による。)

5 参考文献

- (1) 原色魚類検索図鑑（北隆館、阿部宗明著）
- (2) 原色動物大図鑑Ⅱ（北隆館、富山一郎、時岡隆、阿部宗明著）
- (3) 魚貝類の毒（東京大学出版会、橋本芳郎著）

❖ 戻る

(c)copyright chuohoki publishers 2005