

フグ中毒では死なない

いよいよ「ふぐ」の季節である。

昔から、「ふぐは食いたし、命は惜しし」と言い慣わされてきたが、「命を賭けて食べるほど旨いものでもない」などと言われてきた。明治時代になって、伊藤博文が、下関の春帆楼で、公にフグを食べることを許可したという説があるが、それよりずっと以前から食べられてきた。そのためフグ中毒で命を落とすものがよくあった。フグの身そのものは、ほとんど味がないのだが、ポン酢の味で、旨いまずいが決まる。

テトロドトキシンが発見され、これを大量に含む肝臓、卵巣、眼、血液などは料理をするときによく取り除いて食べれば問題はない、ことになっているが、今でもフグ中毒で亡くなる人が後を絶たない。漁師町でもまれに発生する。

ところが、天然フグではテトロドトキシンが検出されるのに対し、養殖のふぐにはみられない。つまり、肝（キモ）も食べられる。大分県などでは、天然フグでも、てっさ（薄造り）でも鍋の身でも、必ず肝を揃ったものが一緒についてくる。

フグ中毒で有名になったのは、坂東三津五郎かだれかが、30年以上前に5人前を食べた後になくなったからで、単なるオッココチョコイに過ぎない。フグ毒の中毒は、舌の先からピリピリしてくるのだが、もみじおろしの味で消されてしまって手遅れになるのである。この毒の特徴は筋肉の弛緩で、自発呼吸ができなくなることである。……それから数年、やはりフグ中毒で入院して人工呼吸器を装着して、(つまり、この人たちは、処置が早かったのである)経過を見ている。このとき、医者がやはり無知で、家族に「これだけ待っても自発呼吸が出てこないから、諦めて人工呼吸器をはずしましょうか？」と相談をもちかけていた。たまたま、そのまま人工呼吸器をつけ続けることになったため、全員無事に生還した。……この「人工呼吸器をはずしましょうか？」という会話は、すべて患者たちに聞こえていたのである。筋肉を動かす以外の耳などにはまったく影響しない。当然ながら眼も開かない。患者はふるえあがって、やめてくれ！と言いたいが、筋肉が麻痺しているため、意思表示ができない。怖かったらしい。

テトロドトキシンの中毒には、人工呼吸器を装着し、重曹を水に溶かしたメイロンという血液をアルカリ性にする薬剤をこれでもか、というほど投与する。

まったくあとくされなく、フグ中毒から回復する。

また、北陸には、最も怖い「フグの卵巣の糍付けだか粕漬だかがある。」これは、年数とともにテトロドトキシンの濃度が下がり、食べても中毒しなくなる。0.5 mmくらいから5 mmくらいの黄色いたらこのような味である。おいしいです。てっさの肝和えも旨い。現在は大分県だけです。

ふぐ中毒では死なない、ことがわかっていれば、いかに早く人工呼吸器のある病院に連れていくことができるか、によって助かるか、亡くなるか、が決まる。

念のため、メイロン（重曹水）は日本人の発明で、もっとも威力を発揮したのは、戦争中、朝鮮は当時日本だったから満洲に渡る兵士が載る船は対馬海峡を渡らねばならない。玄界灘は荒波で聞こえた海である。ほとんどの兵士は船酔いになるのだが、メイロンを乗船前に注射しておく、船酔いが激減するのである。酔ってからは、まったく効かない。前もって打つ、ことが重要なのである。

このメイロンを大量に点滴すると、フグ毒が早く体外に排出されるから、これが治療の最善の方法と考えられている。

話がずれるが、牛乳の点滴で亡くなった、という報道がまれにあるが、牛乳を点滴しても、いのちに別条はない。ある看護婦が、自殺するつもりで、きっちり400mlを自ら注射したが、何も起こらなかった。