

殻付きツブ貝の食べ方ご存知ですか？

通称「ツブ貝」と呼ばれる貝のだ液腺は、人の神経を麻痺させる「テトラミン」という有毒物質を含み、調理方法を間違えると食中毒の原因となります。北海道などの産地では、この貝毒のことはよく知られており、だ液腺を除去して食べているようですが、他の地域ではあまり知られておらず、時折食中毒が発生しています。

「だ液腺」の正しい除去方法を覚えて、食中毒を防ぎましょう！

テトラミンの特徴

<症 状>

- 潜伏期間：食後約 30 分から 1 時間後（通常 2～5 時間で回復する。）
- 主な症状：物が二重に見えるなどの視覚異常や、めまい、ふらつきなどお酒に酔ったような症状、吐き気、頭痛など

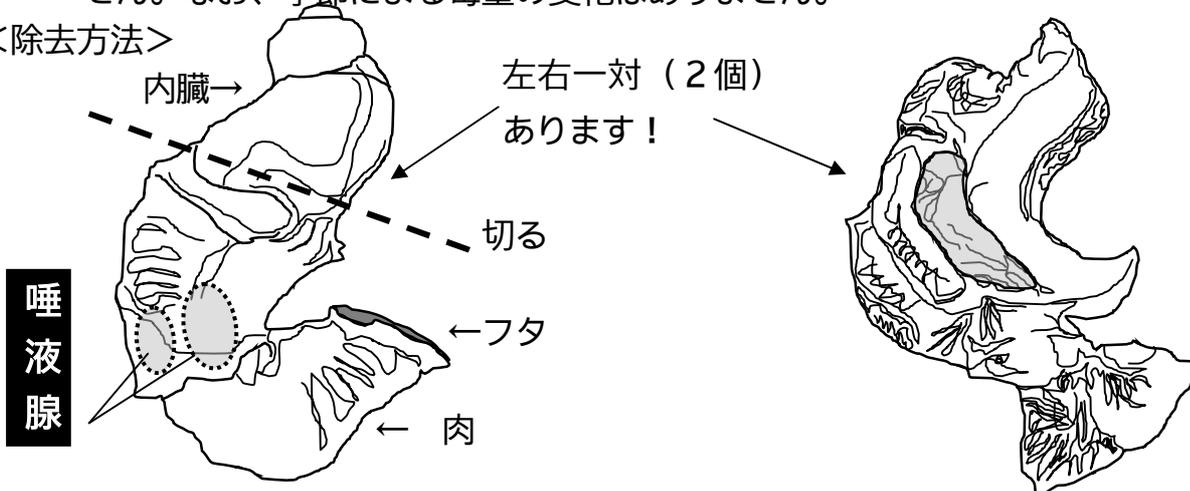
<原因食品>

- エゾバイ科エゾボラ属に属する種類の巻貝
ヒメエゾボラ、エゾボラモドキ、エゾボラ、ヒメエゾボラモドキなど

<予防のポイント>

- テトラミンを含む「だ液腺」を完全に取り除くことが必要です。
だ液腺と内臓を適切に除去し、肉（可食部）だけを食べてください。
- テトラミンは酸や熱に強いため、冷凍しても加熱しても毒性が消失することはありません。なお、季節による毒量の変化はありません。

<除去方法>



①貝の身を取り出し、内臓と肉に分ける

②縦に切り開き、黄白色の唾液腺を取出す

食品の卸売り・小売りなどをする関係者の皆様へ

- 食品業者は販売する際に購入者によく説明してください。

飲食店などの関係者の皆様へ

- 店で調理する際、きちんと除去してください。

問い合わせ先

郡山市保健所 生活衛生課 食品衛生係 TEL024-924-2157