

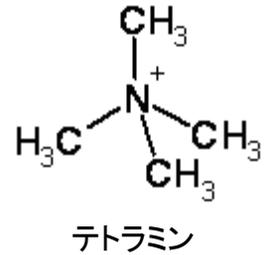
ツブ貝による食中毒に注意しましょう。 ツブ貝を食べる際には、唾液腺を除去しましょう！

ツブ貝

エゾバイ科の巻貝を総称して「ツブ貝」と呼んでおり、代表的なものにエゾボラ、ヒメエゾボラ、エゾボラモドキなどがあります。



右：エゾボラ
左：エゾボラモドキ



テトラミン

ツブ貝の唾液腺にはテトラミンという毒素が含まれています。テトラミンは貝の種類や個体によりその量は異なりますが、1個分の唾液腺でも食中毒を引き起こすことがあります。また加熱しても分解されず、筋肉や内臓、調理工程で煮汁などに一部移行することがあります。なお、季節による毒量の変化はありません。

テトラミンによる症状

唾液腺を除去せずこれらの貝を食べると、通常、食後30分から2時間後に、物が二重に見えるなどの視覚異常、めまい、ふらつきなどの酩酊感、唇のしびれ、吐き気、嘔吐、頭痛などの食中毒症状が現れることがあります。症状は一過性で、通常数時間で回復し、これまでに死亡事例はありませんが、基礎疾患を有する場合、重症化することも考えられ、注意が必要です。

唾液腺を取り除くことで、テトラミンによる食中毒を防ぐことができます。

ツブ貝を食べる際には、下記除去方法を参考にして、唾液腺を除去してください！



取り出した身と内臓



身と内臓を分ける



身を開く
赤丸部分が唾液腺



唾液腺を取り除く

(参考)

写真の貝の大きさは高さ120mm、径60mmあり、身の重さは約73g、唾液腺の重さは約5.3gでした。この唾液腺のテトラミン量を和歌山市衛生研究所で測定したところ、18.6mgでした。ヒトのテトラミン中毒量については、報告により差はありますが10～450mgとされています。