

ツブ貝の唾液腺には注意しましょう！

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、ヒメエゾボラなどがあります。

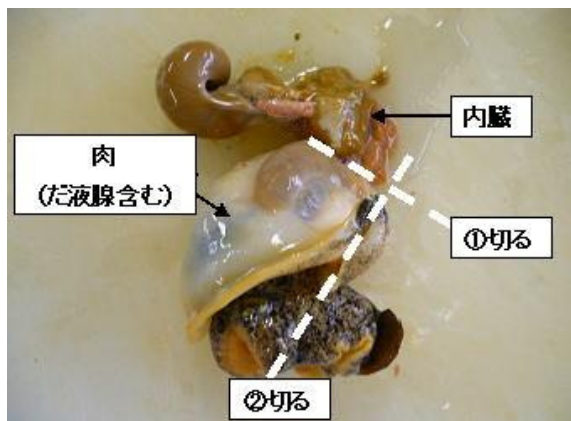
ツブ貝の唾液腺（※テトラミンという毒素を含有している）を食べると、ものが二重に見えるなどの視覚異常、めまい、ふらつきなどの酩酊感、吐き気、頭痛などの食中毒症状が現れることがありますので注意が必要です。

※テトラミンは煮ても分解されず、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ので、必ず調理前に除去することが必要です。

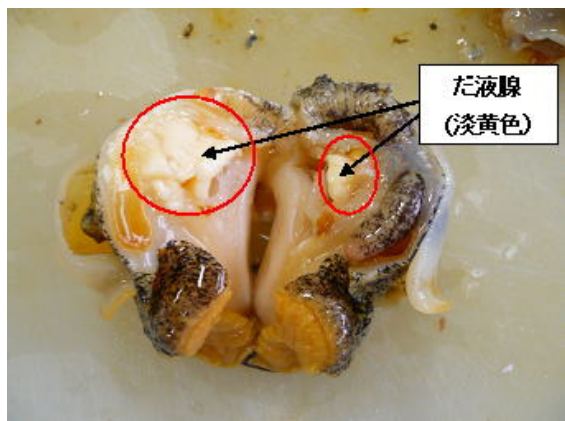
ツブ貝を販売する際には、下記除去方法を参考にして、唾液腺を除去するか、唾液腺の除去方法の伝達を行ってください！



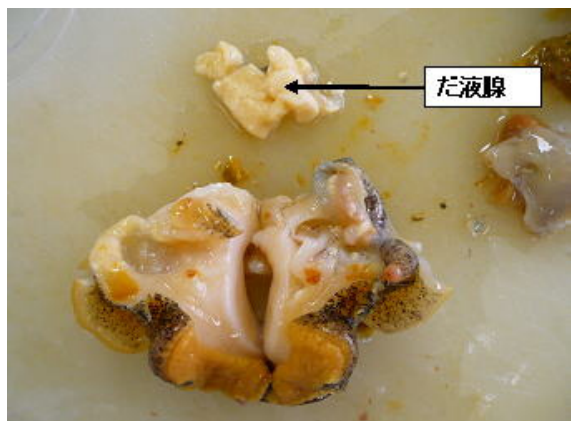
(1) 貝から身を取り出し、内臓と肉を切断する。唾液腺は肉質部分に残っている。



(2) 貝のフタを下にして切り口を入れ開く。



(3) 唾液腺を確認し、取り出す。



(4) 肉に唾液腺が残っていないか確かめ、十分水洗いしてから食べる。

写真: 川崎市 (神奈川県) 提供