

ツブ貝のテトラミンによる食中毒にご注意を！

ツブ貝とは？

- エゾバイ科エゾボラ属・エゾバイ属の巻貝類を総称して「**ツブ貝**」と呼ぶ
- 一部のツブ貝（真ツブ、青ツブなど）には**テトラミン**という貝毒が含まれている

テトラミンの食中毒ってどんな症状？

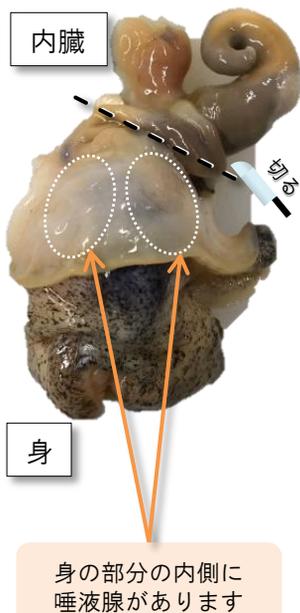
- 物が二重に見える、めまい、頭痛、船酔い感などが、食後30分程度で現れる
- 通常、数時間程度で回復する
- これまで死亡例はないが、毎年全国で数件程度中毒が発生している

テトラミンってどんなもの？

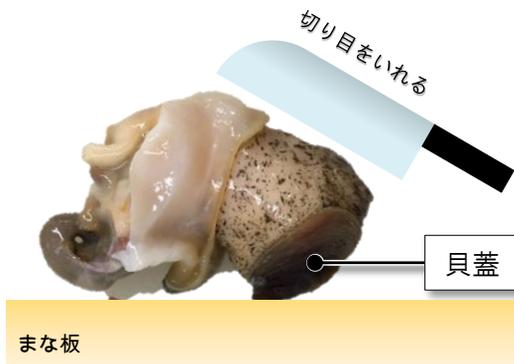
- 唾液腺**（通称：アブラ）に含まれている
- テトラミンは **加熱しても分解されない** = **きちんと取り除くこと**が大切です！

唾液腺の取り方は？

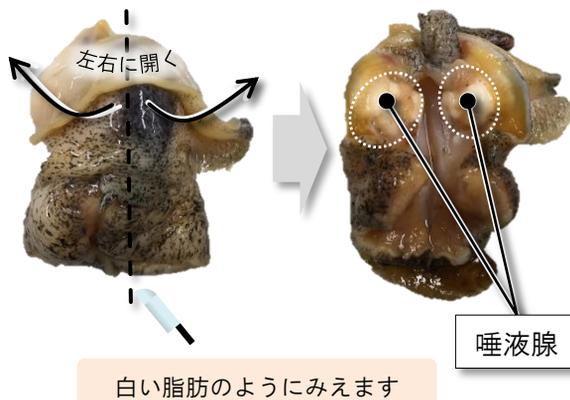
1 殻を外して中身を取り出し、内臓と身の部分に切り分ける



2 ①貝蓋をある面を下にして置き、中心に切り目を入れる



②切り目から左右に開く



3 指で押し出して、唾液腺を取り出す



左右2か所とも取り出したことを確認後、流水で洗浄して調理しましょう