



エゾボラ属の巻貝※の だ液腺には毒があります

※ エゾボラモドキ、ヒメエゾボラモドキなどの種類があります。

丸物のエゾボラ属の巻貝で食中毒

エゾボラ属の巻貝の だ液腺には、テトラミンという毒成分が含まれています。

だ液腺を除去せずに食べて食中毒を起こす事例が発生しています。



◀ 殻(から)の状態

む
剥いた状態 ▶



除去された だ液腺

食中毒の症状

食後30分から1時間で発症し、激しい頭痛、めまい、船酔い感、おう吐感などがみられ、通常数時間で回復し、死亡することはありません。

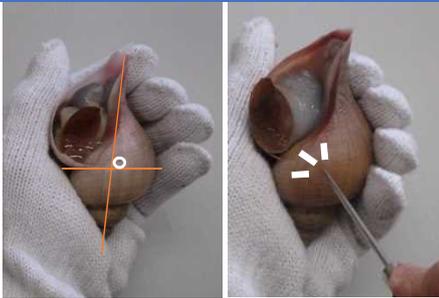
エゾボラ属の巻貝の調理時の 注意点（だ液腺の除去）



除去の手順 (県ホームページにも掲載中)



①殻から身を出す



図の位置に穴を開けアイスピック
等で貝殻から取り出します。
※ハンマーなどで割る場合も。

②身の中心を切り開く



内臓
(食べない方が良く)

包丁

③だ液腺が露出した状態



白っぽい脂肪のように
見えるものがだ液腺

④だ液腺を除去する



指や包丁等
で、だ液腺を
丁寧に
取り出
します。

※ テトラミンは、だ液腺から肉に移行することがあるので、流水
で十分に洗ってから食べましょう。