

# 貝で食中毒を起こすことがあります！

貝類は、美味しさだけではなく、アミノ酸やミネラルなどが豊富に含まれ、健康によい食品として知られています。しかし、食用とされている貝類でも、昔から何度も食中毒事件を起こしています。

これらの原因は、有毒なプランクトンを摂取して蓄積するという外因的な要因、つまり食物連鎖によって有毒化した貝や、餌を捕獲するため放出すると言われ、人にも影響する物質を持つ貝などがあるためです。人がこれらを食べることにより、中毒を起こすことがあります。

## 1 毒化した貝

二枚貝（ホタテガイ、アサリ、カキ、ムラサキイガイなど）は、毒化することが希にあります。

### 麻痺性貝毒

貝を食べてから30分程度後に、唇の痺れから始まり、麻痺が全身に広がります。重症の場合、運動失調や言語障害、時には呼吸困難で死に至ることもあります。

### 下痢性貝毒

貝を食べて30分から数時間の間に腹痛、下痢、嘔吐などの症状が現れ、消化器系の障害を引き起こします。

### 貝毒による食中毒を防止するために！

生産地では、毒化した貝が流通しないよう、定期的に貝毒の検査を行っています。定められた規制値を超えた場合、自主的に出荷を止めるなどの措置を行っています。

潮干狩りに行かれる場合、地元自治体やマスメディアなどの貝毒情報を確認してください。貝毒は加熱しても毒性は消えません。



## 2 有毒成分を持つ貝

「ツブ貝」「バイ貝」と呼ばれる肉食性巻貝であるエソバイ科貝類の一部には、食べると数十分程度で目まいなどの食中毒症状を起こすことがあります。これは、テトラミンという有毒成分によるもので、貝の唾液腺という部位で作られます。京都市でも数件、テトラミンによる食中毒が発生しました。

### 有毒成分

テトラミン（加熱しても毒性は消えません。）

肉食性の巻貝が、エサを麻痺させて捕獲するために使うと考えられています。

## 中毒症状

頭痛、目まい、ふらつき（船酔い感）、視力減退、唇の痺れ、吐き気、嘔吐など。  
これらの症状は、通常は数時間で回復し、重篤になった事例はありません。

## 唾液腺

外套膜（腹巻きと呼ばれる）をめくった筋肉内に一対存在する、アズキ粒大淡黄色部分です。

## テトラミンを持つ貝類

エゾバイ科のエゾボラ属、エゾバイ属の巻貝を総称して「ツブ」又は「バイ」と呼ばれ、市場に流通するのは30種類を超えます。

エゾボラモドキ、エゾボラ、ヒメエゾボラモドキ、ヒメエゾボラ、チチミエゾボラなどからテトラミンが検出されています。

（特に殻の高さが10cmを超えるものから、検出されることが多いようです。）

## テトラミンによる食中毒を防止するために

エゾバイ科の巻貝を食べるときは、必ず唾液腺を取り除いてから、よく水洗いしましょう。



エゾボラ

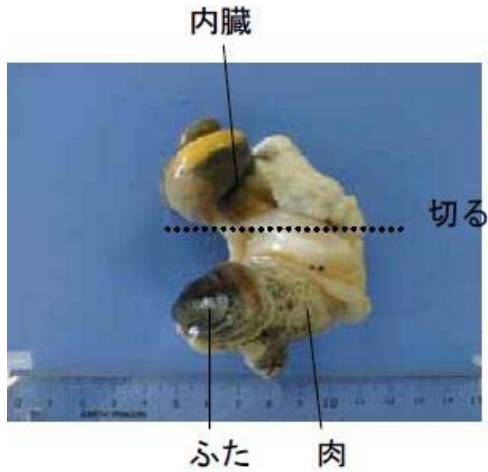


エゾボラモドキ

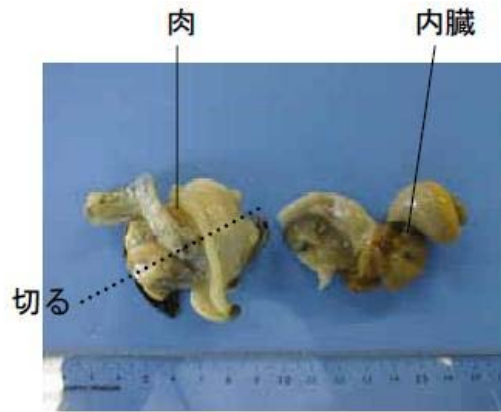
# 唾液腺の取り除き方 (エゾボラモドキ)

(写真提供) 札幌市保健所  
京都市衛生環境研究所  
第一検査室

① 貝の身を取り出す。



② 内臓と肉に切り分ける。



③ 蓋が下になるように置き  
肉を縦に切り開く。



(点線の部分に唾液腺がある。)

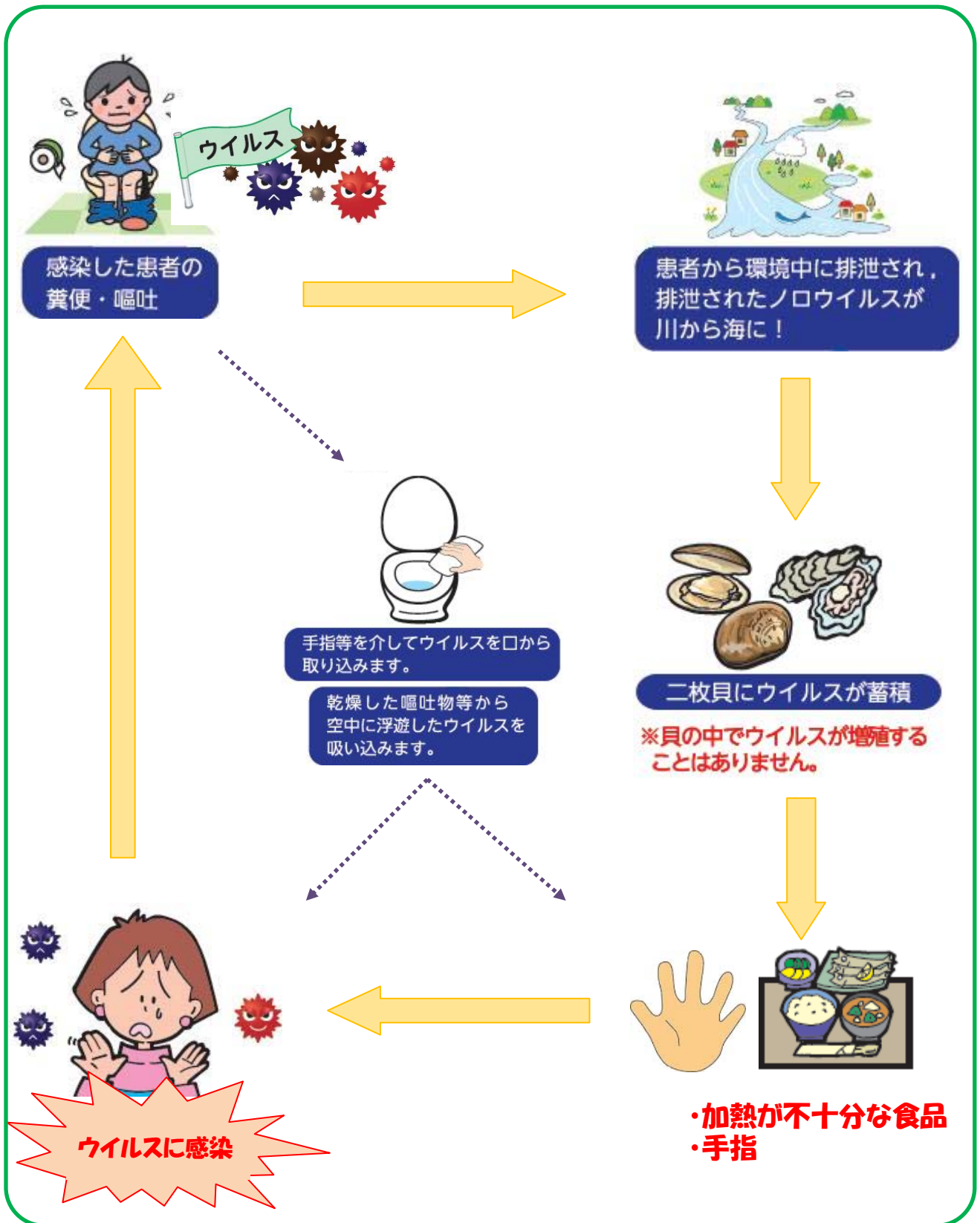


④ 残らないように唾液腺を  
取り除く。





# ウイルスの食物連鎖



詳しくは、「暮らしの安全・安心情報」「健康を害するウイルス！」をご覧ください。