

巻貝のテトラミンについて

2009年12月、長崎県南島原市において福岡市鮮魚市場から仕入れた巻貝（チョウセンボラ）を調理して食べた後、めまい等の症状を呈した有症事例が発生した旨の連絡が当所であり、その症状から貝の唾液腺に含まれるテトラミンが原因によるものと推定されました。以前から巻貝による食中毒は主に東北や北海道で起こっていましたが、近年では全国的に散発する事例がみられるようになりました。

テトラミン

テトラミンは神経毒の一種で、巻貝の唾液腺（通称あぶらと言われており、2個の黄色いつぶ状のものが頭部先端よりやや下の筋肉中に位置している）（写真2）に含まれていて加熱しても分解されません。テトラミンを多く含む貝を食べると、食後30分くらいからめまい、吐き気、頭痛、視覚障害等の症状が現れることがあります。エソバイ科の巻貝（一般にツブ貝と呼ばれるもの）に多く含まれ、東北や北海道などこの貝をよく食べる地域では唾液腺を除去してから調理・加工されています。

テングニシのテトラミン

福岡市鮮魚市場で一般的に取扱われているテングニシ（写真1）にも唾液腺にテトラミンが多く含まれていると報告されています。今回、テトラミンの含有量を測定したところ、貝1個あたりの含有量は1mg以下で、食中毒を発症するとされる量（10～50mg）を超える量ではありませんでした。

なお、テトラミン含有量の報告は様々であるため、今後も産地・季節別にテトラミンの含有量の調査を行っていく必要があると考えています。

監視・指導

当所では年に一度、有毒魚介類に関する衛生講習会を開催し、市場内の関連業者にテトラミンの食中毒および唾液腺の除去方法等について情報提供を行い、周知を図っています。

今回、南島原市での事例を受けて、注意喚起のチラシ（右図の『食品衛生検査所からのお知らせ』）を作成し、市場内外へ出入する業者へも注意喚起を行いました。



1. テングニシ



2. 唾液腺

北部九州産のテングニシの唾液腺中テトラミン量

唾液腺重量 (g) (産地)	テトラミン 含有量 (mg)
0.75 (対馬)	0.92
0.24 (玄海)	0.25
0.51 (志賀島)	0.67

食品衛生検査所からのお知らせ

平成 21 年 12 月

巻貝に注意！

平成 21 年 12 月 3 日に長崎県南島原市内の魚介類販売業者が福岡市鮮魚市場において巻貝を仕入れ、5 日に唾液腺を除去せずポイルしたものを食べて、めまい等の症状を伴うテトラミン食中毒（疑い）が発生しました。

◇テトラミン食中毒の原因となる主な貝

	エソボラモドキ	全長：15cm 殻は毛のようなものをかぶる。殻口と水管溝は広い。 鹿島灘（茨城県）以北、水深50～400mに棲息
	エソボラ	全長：15cm 殻は厚く、肩に丸みのごぶり。殻口は広い。 北海道以北、水深50～100mに棲息
	ヒメエソボラ	全長：10cm 殻口は広く、水管溝短く広い。 鹿島灘（茨城県）以北、水深10mに棲息

◇唾液腺（通称あぶら）の除去



唾液腺

貝の身を取りだし、内臓と肉を切断する。内側に残った唾液腺を除去する。

エソボラやヒメエソボラなどの巻貝の唾液腺にはテトラミンという毒素があります。加熱しても分解されないため、調理の前に唾液腺をきちんと除去してください。また、購入者にはその旨を説明し、販売してください。

不明な点、質問等は福岡市食品衛生検査所（市場会館 12F、711-6440）へ