

テングニシの唾液腺毒（テトラミン）による中毒について

テングニシ（コウカイ）には、唾液腺にテトラミンという神経毒が含まれており、食べると頭痛、めまい、吐き気、視覚障害などの症状を引き起こすことがあります。

この毒のある巻貝には、沿岸域で漁獲されるニシ貝、バイ貝などの一般的にツブ貝と呼ばれるものも含まれます。

そのため、テングニシ（を含む毒のある巻貝）を調理する時は、唾液腺を除去し、十分洗淨した後、食べるようお願いします。唾液腺の毒は加熱しても分解されません！

唾液腺の除去について



テングニシ（コウカイ）



テングニシのむき身

テングニシを調理する時
唾液腺を除去し、十分洗
淨してください。唾液腺
の毒は加熱しても分解さ
れません！



テングニシの唾液腺

【唾液腺除去方法】

※唾液腺は肉質部分にあります。

- ①むき身を肉質部分と内臓部分に切断します。
- ②貝のフタを下にして、肉質の中央部分を切り開くと、
中から淡い黄白色の唾液腺が1対（2個）あります。
- ③この唾液腺を除去し、十分洗淨します。

※ テングニシ以外にも、テトラミンをもつ巻貝がいます。巻貝の毒に関する詳しい情報は、厚生労働省のホームページ「自然毒のリスクプロファイル」を参照ください。

厚生労働省HP http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/poison/animal_det_14.html

【問い合わせ先】

福岡県農林水産部水産局水産振興課	092-643-3561
福岡県水産海洋技術センター	092-806-5251
同上 有明海研究所	0944-74-0530
同上 豊前海研究所	0979-82-2151