

○エゾボラを食べる前に気をつけること(アブラはきれいに除去しましょう！)



1 身を縦に切ります。



2 両側にある白いものが「アブラ」です。



3 両側の「アブラ」を取り出します。



4 「アブラ」がきれいに除去できました。

「つぶのアブラを食べると酔う」とよく言われます。

アブラと言っても、実は唾液腺(だえきせん)のことです。

寒い海に棲む肉食性の巻き貝のうち、幾つかの種類には、この唾液腺に人の神経を麻痺させる「テトラミン」という食中毒の原因となる物質を含んでおり、エゾボラの唾液腺にもテトラミンが含まれています。

エゾボラと似た性質を持つエゾボラモドキの場合、個人差はありますが1個食べるだけでも食中毒の症状が現れることがわかっています。

テトラミンは、加熱しても冷凍しても分解されないため、下処理の際には、必ず唾液腺を取り除いてください。

ちなみに、唾液腺さえ取り除けば、ワタ(内臓部分)も含めほとんど全て食べることができます。

【食中毒症状】

唾液腺(テトラミン)を除去しないで食べると、食後20分から2時間後に、めまいや吐き気、頭痛など、お酒に酔った時のような中毒症状が現れます。この症状は数時間で回復します。

比較的症状は軽く、死亡した例はありません。