

－ツブのアブラにご注意!!－

「ツブ貝を食べ過ぎて、アブラにあたって酔っぱらった」という話をよく聞きます。ツブの通称アブラの部分は、貝の唾液腺で「テトラミン」という毒が含まれています。これは、エサを補食するときに麻痺させる物と考えられており、除去しないで食べると、「乗り物酔い」に似た症状に襲われます。この毒は、加熱しても冷凍しても分解されないため、完全に除去してから調理しましょう！

1



加熱したツブです。フタの付け根部分にフォークなどを刺し、引っ張り出します。

2



竹串でもできますが、フォークを使うときれいにとれます。

3



フタの部分を下にして持ちます。

4



タテに切れ目を入れます。

5



身の中の左右にある、身とは色が違うところがアブラです。

6



指で取り除きます。左右両方ともとります。

7



少量でも中毒になるのできれいに除去し、水で洗い流します。

● お刺身で食べるには… ●

新鮮なツブ貝が手に入ったら、是非ともお刺身で食べたいところです。殻から身をきれいにはずすのはかなり難しいので、思い切ってカナヅチで殻をたたき壊しましょう！

あら塩をまぶして身のヌメリをとり、水洗いして食べやすい大きさに切ってできあがり！

アブラをとるのを忘れなく！！