

春の味覚！

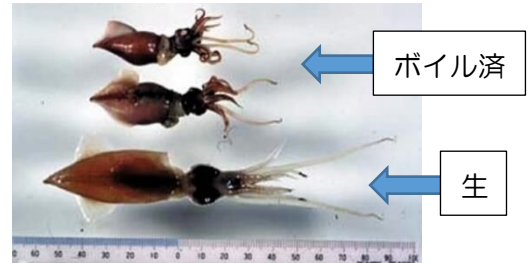
ホタルイカを安全に美味しく食べましょう！

～^{せん び せんちゅう}旋尾線虫による食中毒を予防するために～

1. ホタルイカの旬は？

ホタルイカは一般的に3月から5月が旬で、北陸地方等では、春の味覚として楽しまれています。

スーパー等では、主にボイルしたものが売られていますが、旬の時期には生のまかも店頭に出ています。

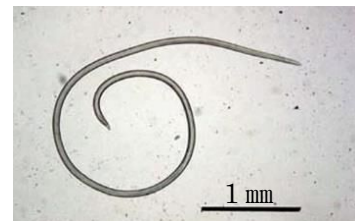


出典：国立感染症研究所

2. ^{せん び せんちゅう}旋尾線虫（幼虫）とは？

大きさ5～10mmの肉眼では見つけにくい寄生虫で、ホタルイカの内臓（胃と腸）に寄生しています。

生のホタルイカを「踊り食い」等、内臓ごと食べ、旋尾線虫の幼虫に感染すると、嘔吐、腹痛等を発症します。最悪の場合には「腸閉塞」や腹部にミミズばれができる「旋尾線虫幼虫移行症」になることもあります。



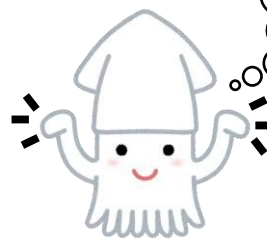
出典：国立感染症研究所

3. 自分で調理する時の注意点は？

①沸騰水で30秒以上もしくは中心温度60℃以上で加熱

②-30℃で4日間以上もしくはそれと同等の条件で冷凍
→家庭用の冷凍庫では十分な冷凍は難しい…。

③適切に内臓除去
→取り残しが少し心配…。



①加熱が
おすすめ

※生のホタルイカを購入したときには、必ず、表示を確認しましょう！！

出荷される前に適切に冷凍処理がされていない場合、加熱や内臓除去等の必要性が記載されています。

※生のホタルイカを釣り上げたときには、踊り食いはやめましょう！！