

春の味覚！

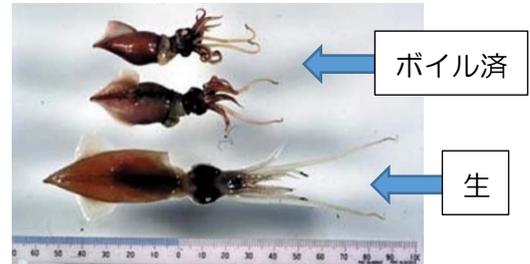
## ホタルイカを安全に美味しく食べましょう！

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まも店頭に並ぶこともあります。

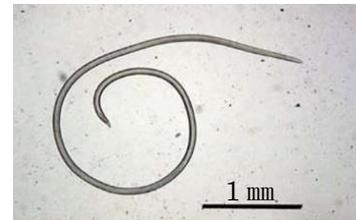


出典：国立感染症研究所

### 2. せんびせんちゅう (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…。



※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！！

名古屋市食の安全・安心情報ホームページ(旋尾線虫による食中毒を予防しましょう！)

<http://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000105165.html>