



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 5 月 6 日 (火)

発行 館長 加藤 智 一

カタツムリ

「蝸牛とも気永に不士へ上る也」



小林一茶の句。蝸牛とはカタツムリのこと。不士は富士山。富士山のように高い目標であったとしても、カタツムリが少しずつ上を目指すように、一步一步ゆっくりと成果をあげていきましょうという、前向きな持ちが伝わってくる句で、私は好きです。さてカタツムリと言えば、先日もサイゼリアに行きまして、コスパが良くてなかなか美味しい赤ワインをデカンタで注文し、アテに頼んだのはエスカルゴのオープン焼き。見た目はまさしく「エスカルゴのブルゴーニュ風」。それなりのレストランに行ったら 2000 円はするよ。それがなんと 400 円。こちらこそコスパ最高。エスカルゴは栄養学的にみても、銅・カルシウム・タウリン・マグネシウム・亜鉛・鉄などが含まれ、鉄は貧血の予防に有効で、亜鉛は味覚に深く関わりのある味蕾の形成に必要な成分で味覚を正常に保つ働きがあり、タウリンは交感神経に働きかけて血圧を正常に戻す働きがあるので、高血圧予防にも効果的。他にも肝機能を向上させたり、糖尿病や動脈硬化予防に有効だとされています。

そんな栄養豊富で美味しいカタツムリ（エスカルゴ）、どんな種類でも食べて良いというわけではないようで、一般に食用に供されるものは、主にリンゴマイマイ（別名エスカルゴ・ド・ブルゴーニュ）とプティ・グリ、グロ・グリの 3 種類なのですが、リンゴマイマイは繁殖力の低さから利用が減少して絶滅危惧種となる状況にあり、代用品としてアフリカマ

イマイが用いられることもあるのだとか。食用カタツムリとして流通しているものは、ほとんどが穀物などの飼料を与えて養殖したものですが、ブドウ畑などに生息する、食用に適した野生のカタツムリが利用される場合もあるのだそうなのです。しかし、野生のカタツムリを材料とする場合は、どんな餌を食べていたのかわからないので、数日間絶食させるか清浄な餌を与えて、消化管に残っている未消化物などを排泄させる処理が必要となるそうです。

では、日本のカタツムリは食べたらダメなのか？ということになるのですが、どうやらダメらしい。その一番の理由は、「寄生虫がいる」かもしれないから。野生のカタツムリには「広東住血線虫（カントンじゅうけつせんちゅう）」と呼ばれる人には有害な寄生虫がいる場合があります。人間に寄生した場合は、脊髄や脳の血管、髄液の中で寄生虫が死ぬまで存在することになります。こうなってしまうと広東住血線虫症。最悪の場合は、好酸球性髄膜脳炎（こうさんきゅうせいずいまくのうえん）を引き起こす可能性があります。好酸球性髄膜脳炎の症状には、「激しい頭痛・発熱・嘔吐・知覚異常・昏睡」などの危険なものが多く、感染虫数が多く重篤な場合は死亡することもあり、治ったとしても後遺症として「てんかん・失明・知能の遅れ」などの症状が残る可能性があります。日本での広東住血線虫感染の症例は少数なのですが、寄生が確認されたカタツムリやナメクジは全国で見つかったので注意が必要です。そもそも日本のカタツムリは日本独自の品種。フランスのエスカルゴと品種は全く違います。また先にのべたように、フランスのエスカルゴは、ブドウ畑でブドウの葉を食べて育ったものだったので、美味しいのだと思います。一方、日本のカタツムリは雑食性でコンクリートさえも食べてしまいます。また、除草剤や汚れが付着した葉っぱを食べて育っている可能性もあるので、日本のカタツムリは食用には向かないのでしょうか。美味しくないとはいえませんが、ブドウの葉っぱを与えて、養殖したらどうなるのか？それはわかりません。

