



ツブ貝の貝毒にご注意下さい!!



エゾボラ類の唾液腺(通称アブラ)には、テトラミンという毒が含まれています。必ず、調理する前に唾液腺を除去しましょう。

● ツブ貝とは

エゾバイ科のエゾボラ属およびエゾバイ属の巻貝を総称して「ツブ」または「バイ」と呼んでおり、県内の海域でも水揚げされ、流通しています。

● テトラミンとは

肉食性の巻貝の唾液腺だえきせんに含まれる毒で、ツブ貝がエサを捕食する際に、テトラミンでエサを麻痺させると考えられています。

この毒は加熱しても分解されないため、生食・加熱食に関係なく、調理の前に、唾液腺をきちんと除去することが必要です。

貝の種類や個体によって含まれているテトラミンの量は異なりますが、1個分の唾液腺でも症状がでることがあります。

● 主な症状

食後30分くらいで、物が二重に見えるなどの視覚異常やめまい、頭痛、船酔い感などが現れます。これまでには死亡例はなく、通常数時間で回復しますが、人によっては症状が重くなることもあります。

● 原因となる主な貝

- エゾバイ科エゾボラ属
 - エゾボラ(マツブ)
 - ヒメエゾボラ(青ツブ)
 - エゾボラモドキ
 - クリイロエゾボラ
 - アツエゾボラ
 - チヂミエゾボラ
- フジツガイ科
 - アヤボラ(ケツブ)
- カンムリボラ科
 - テングニシ など



チヂミエゾボラ