



埼玉県マスコット  
「コバトン」

# ツブ貝による食中毒に 気をつけましょう！

**注意!**

## ツブ貝を原因とした食中毒が 発生しています。

ツブ貝とは、エゾバイ科のエゾボラ属及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、市場に流通しているものは30種を超えます。

ツブ貝の<sup>だえきせん</sup>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。

**テトラミン**は煮ても分解されず、筋肉や内臓、煮汁に一部移行するので、**煮る前に唾液腺を除去しておく**必要があります。

### 原因となる主な貝

- ・アヤボラ（ケツブ）
- ・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
- ・チチミエゾボラ
- ・テングニシ

# 「テトラミン」とは？

- ☑ テトラミンとは、肉食性の巻貝の唾液腺に含まれる毒で、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。
- ☑ 北海道や東北地方などの産地では、この貝毒のことはよく知られており、唾液腺は除去されて食べられているようですが、他の地域では、あまり知られておらず、時折、食中毒が発生しています。
- ☑ テトラミンは水に溶けやすく、加熱しても分解されず、筋肉や内臓、煮汁に一部移行しますので、調理する前に唾液腺を除去しておく必要があります。唾液腺は、乳白色から淡黄色を呈する器官で、1対あり、肉質部位に内包されておりますが、指でしごいて除去し、流水でよく水洗いするなど、きちんと下処理することで、ツブを安全に食べることができます。

## 主な症状は？

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。

## 注意点！

唾液腺は厚い外套膜がいとうまくの下に隠れて分かりにくいのですが、食品業者は、ツブ貝を販売する際に、購入者によく説明すること、料理店や消費者も調理する際にきちんと除去することが重要です。



ヒメエゾボラの貝殻



むき身(矢印は唾液腺)

【写真は厚生労働省ホームページから引用】

《この情報の問い合わせ先》

埼玉県食品安全課特別監視担当

TEL 048-830-3618

FAX 048-830-4807

