



ツブ貝による 食中毒に要注意！！

ツブ貝による食中毒とは？

ツブ貝には「テトラミン」という毒が含まれています。特に「唾液腺」に多く含まれており、たくさん食べると、食後30分から1時間程度で、激しい頭痛、めまい、船酔い感、足のふらつきなどの症状が現れます。

有毒のツブ貝にはどんな種類があるの？

主な種類として、

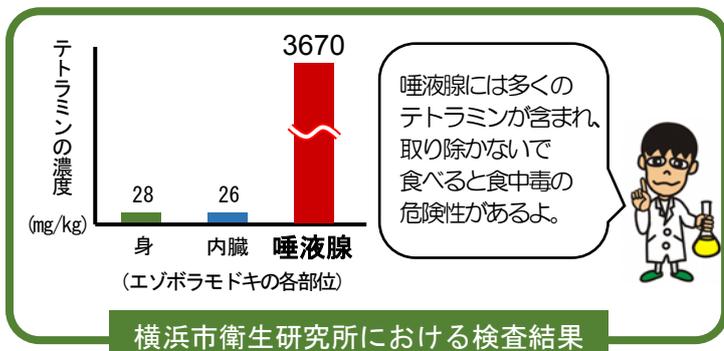
- ・エゾボラ
- ・エゾボラモドキ
- ・ヒメエゾボラ
- ・アヤボラ



写真：ヒメエゾボラの貝殻と蓋
出典：厚生労働省 自然毒のリスクプロファイル

などがあります

これら以外にも、様々な種類がありますが、地域によって呼び名が異なる場合や、毒を持っていない巻貝も「ツブ」や「ツブ貝」として流通している場合があります、注意が必要です



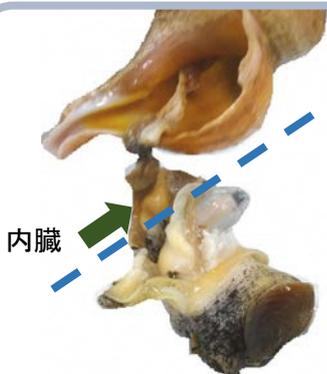
☀ 食中毒を予防するにはどうすればいいの？

テトラミンは加熱しても分解されないため、

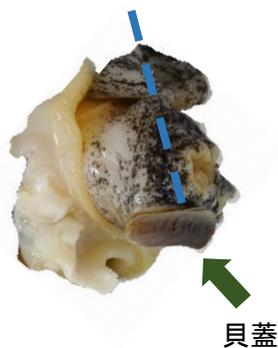
唾液腺を取り除きましょう！！

唾液腺はどうやって取るの？

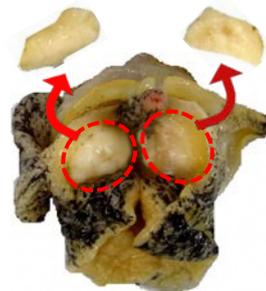
※ 事業者の方へ
ツブ貝をそのまま販売する場合は、唾液腺を除去するよう、消費者へ説明しましょう



① 殻から身を外して、内臓を切ります



② 貝蓋を下にして、身の真ん中に切れ目を入れます



③ 身を開き、唾液腺を指でくり抜くように取り出します