

ツブ貝による食中毒にご注意!!

1. ツブ貝とは？

エゾバイ科のエゾボラモドキ、ヒメエゾボラ等の巻貝を総称してツブ貝（バイ貝）と呼んでいます。この巻貝の**だ液腺（だえきせん）**と呼ばれる部分には**テトラミン**という毒があり、これを除去しないと食中毒の原因となります。



2. テトラミンによる食中毒とは？

中毒症状

... 食後30分位で頭痛、吐き気、船酔い感、視覚異常を呈しますが、回復は早く死亡例はありません。

中毒最小量

... ヒメエゾボラでは3~5個分、エゾボラモドキでは1個分の**だ液腺**でも中毒症状が出ることがあります。

食中毒を防ぐには

- ... ①**テトラミン**は加熱しても分解されないため、調理前に必ず**だ液腺**を取り除いてください。
- ②**テトラミン**は**だ液腺**から食用とする肉の部分に移ることがあるため、**だ液腺**を取り除いても**大量に食べない**でください。

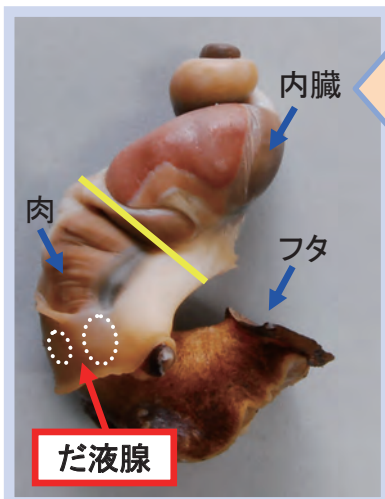


テトラミンは加熱しても分解されないんだね。

そうね。ツブ貝はきちんとだ液腺を取って、食べ過ぎにも注意しなくちゃね。



3. だ液腺の除去方法



①身を取り出すと、**だ液腺**は内臓部分ではなく、食用とする肉の部分に小豆くらいの大きさで**一対(2個)**あります。

②フタを下にして切り開きます。白色の**だ液腺(2個)**を取り出し、**だ液腺の取り残しがないよう十分に水洗い**してください。



仙 台 市

テトラミンをもつ代表的なツブ貝の例

ヒメエソボラ



大きさ 殻長10センチ前後
特徴 紫褐色、らせん状に脈をめぐらしコブを持つ

エソボラモドキ



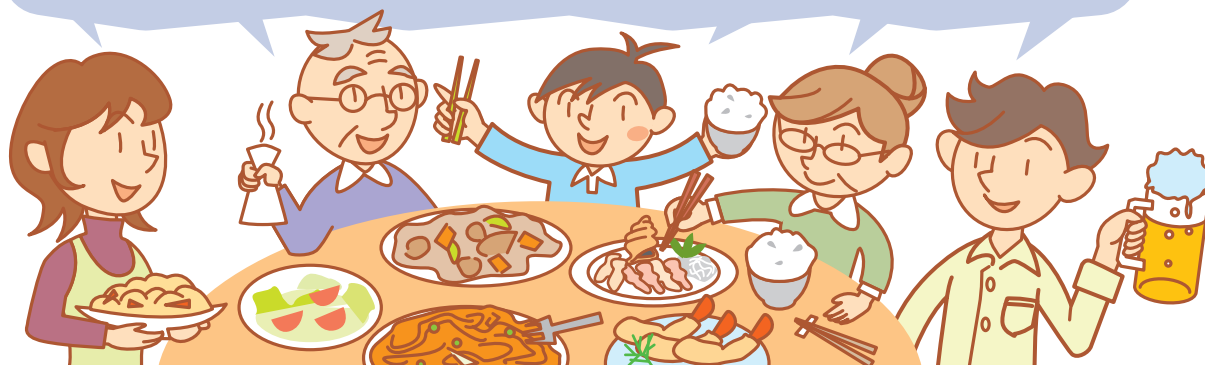
大きさ 殻長15センチ前後
特徴 淡褐色、ら状肋（貝殻にある筋）は比較的目立たない

エソボラ



大きさ 殻長20センチ前後
特徴 褐色もしくは肌色、成長脈（貝殻のたてに走る筋）はひれ状に立ち上がる

● だ液腺をきちんと取って、ツブ貝をおいしく食べよう！！ ●



● お問い合わせは各区保健福祉センター衛生課または食品監視センターへ

青葉区	電話	022-225-7211	内線	6721~6726
宮城野区	電話	022-291-2111	内線	6721~6723
若林区	電話	022-282-1111	内線	6721~6723
太白区	電話	022-247-1111	内線	6721~6723
泉区	電話	022-372-3111	内線	6721~6723
食品監視センター	電話	022-232-8155	内線	—

ホームページ「仙台市 食の情報館」もご覧ください
<http://www.city.sendai.jp/seikatsu/food/>