

十勝産つづ

■ ツブ貝とは？

北海道では、主としてエゾバイ科に属する食用の巻貝を総称して「ツブ(ツブ貝)」と呼んでおり、ツブ類は貝類の仲間で、二枚貝やタコ、イカと同じ軟体動物に属しています。

ツブ類はエゾボラ類とエゾバイ類の2つの主要なグループに分けられ、市場に流通しているものは30種を超えます。

十勝の代表的なツブとしては、刺し身向きの真ツブ(エゾボラ・エゾボラモドキ)、おでんや鍋の食材とされる灯台ツブ(ヒマキバイ・シライトマキバイ・材カラフトバイ・ケビバイ)、加工用の毛ツブ、煮ツブ用のエゾバイ・コエゾバイがあげられます。

■ ツブ貝の漁獲方法と漁期

ツブ類は、餌として魚肉を入れた『ツブ籠(かご)』と呼ばれる籠を海底に沈めておき、なおいに引き寄せられて籠に入ったところをとらえる『ツブかご漁業』で漁獲しています。

また、ツブ類の漁期は、

- 真ツブ・灯台ツブ・毛ツブ 11月下旬～4月下旬
- エゾバイ・コエゾバイ ほぼ周年

となっています。

■ ツブ類の漁獲数量と生産金額

平成25年の北海道における『ツブ類』の漁獲数量は『7,379トン』、生産金額『約32億円』であり、漁獲数量・生産金額ともにホタテガイに次いで、貝類の中で2番目となっています。

また、平成25年の漁獲数量を振興局別で見ると、十勝、日高、釧路の3振興局で全体の約69%を占めています。十勝は、漁獲数量・生産金額ともに『全道3位』です。

《平成25年》近隣振興局別『ツブ類』漁獲数量及び生産金額

「平成25年 北海道水産現勢」より

	日 高	十 勝	釧 路
漁獲数量(トン)	2,588	954	1,562
生産金額(百万円)	1,281	605	795

《注》 各振興局管内で水揚げされるツブ類の種類別構成比に違いがあるため、漁獲数量と生産金額で相対比が異なります。

十勝のツブ類



エゾボラ

真ツブ

- ・標準和名は、主に「エゾボラ」。
- ・水深70m前後の砂泥域に生息。
- ・ツブの中でも大型。紡錘形で殻質は厚く堅牢。殻の先端（螺塔）は短い各層は太い螺肋（らろく）によってゴツゴツ角張り、殻表は通常やや赤みがかって褐色である。
- ・ツブの中のツブと言われ、肉量も多く刺身で食べれば身のコリコリとした食感に磯の香りと甘みが良い。
- ・エゾボラ類は共通して淡黄色の唾液腺（俗称：アブラ）にテトラミンという毒をもっており、加熱しても分解されないため、生食・加熱食に関係なく食べる前に必ず「アブラ」を除去する必要がある。ちなみに食べるとめまいなど船酔感に似た中毒症状を起こす可能性があるので注意！



ヒモマキバイ

灯台ツブ

- ・灯台ツブの標準和名は「オオカラフトバイ」、「ヒモマキバイ」、「シライトマキバイ」、「クビレバイ」とされ、これら複数の巻貝の総称として「灯台ツブ」と言われている。
- ・水深30m～70mの砂泥域に生息。
- ・殻は薄く壊れやすく殻表は黄土色の殻皮を覆っているが殻皮がはがれて殻表が現れると白い。
- ・身（肌）にエゾバイ科特有の霜降り状の黒いソバカスがありもっちりとした歯ごたえ、値段も味も庶民的で家庭料理として使いやすい。
- ・ツブには珍しく「アブラ」にテトラミンを含有しないので、安心して食べられる。



アヤボラ

毛ツブ

- ・標準和名は「アヤボラ」。
- ・磯場から水深100m前後の深みまで生息。
- ・〇〇ボラと言えば、エゾバイ科の巻貝とわれがちだが、アヤボラはフジツガイ科。
- ・アヤボラは、殻ごと煮ると渋味があり生のうちに内臓を除去し水にさらして煮るとよい。
- ・食べる際には、「アブラ」を除去する必要があるので注意！



エゾバイ

バイツブ

- ・標準和名はエゾバイ。沿岸域、水深10m～20mの砂泥域に生息。殻高5cm、殻幅4cmくらいと小型のツブ。
- ・殻は堅牢でふくらみがあり栗色、螺塔はあまり高くならず、殻口は広く殻口外唇はやや厚い。
- ・アブラにテトラミンを含有せず、主に殻付きのままゆでて食べる。味はツブの中でも良い。

◆◆◆ MEMO ◆◆◆

地方名	標準和名
真ツブ	「エゾボラ」、「エゾボラモドキ」など
灯台ツブ	「ヒモマキバイ」、「シライトマキバイ」、「オオカラフトバイ」、「クビレバイ」
毛ツブ	「アヤボラ」
バイツブ	「エゾバイ」
磯ツブ	「コエゾバイ」

(注) 地方名は十勝の浜での呼称。各地域で様々な俗称が付けられており、同じ名前でも地域によって対象も異なる場合が多い。