平成25年2月22日発行

県央かわら版 第6号

発熱・嘔吐・下痢…ダニ媒介感染症で初死亡の男性

発生の中国渡航歴なし

フクトゲチマダニ（国立感染症研究所提供）

msn 産経ニュース

厚生労働省は30日、中国で2009年ごろから発生が報告されているダニが媒介する新しいウイルス感染症「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」が国内で初めて確認されたと発表した。山口県の成人が感染し、死亡した。

厚労省によると、患者は昨秋、発熱、嘔吐、下痢などの症状を訴え、約1週間後に原因不明で死亡。その後、患者の血液からSFTSウイルスが検出された。

同ウイルスは日本を含むアジアやオセアニア諸国などの森林に広く生息するとみられ、マダニが媒介して人に感染する。ダニにかまれるだけでなく、患者の血液や体液からの感染例もある。治療は対症療法に限られ、中国では致死率約10%とされている。

09年以降、中国遼寧省や山東省などの農村地域で数百例が確認されているが、今回死亡した患者に海外渡航歴はなかった。中国で確認されているウイルスとは遺伝子の塩基配列が一部異なることから、日本にもともといたウイルスに感染したとみられる。

マダニは、春から秋にかけてが活動期。国立感染症研究所は、マダニが生息する草むらや藪などに入るときには、長袖の服などを着てダニにかまれないよう注意を呼びかけている。

寄生虫　アニサキス

締めさばで食中毒、寄生虫原因と断定　米沢の店、営業停止

県は6日、米沢市本町2丁目の魚介類販売業あなぐま商店（後藤正美社長）が加工、販売した締めさばを食べた30代男性が嘔吐（おうと）や胃痛など食中毒の症状を訴えたと発表した。県は検出された寄生虫アニサキスが原因と断定した。

県食品安全衛生課によると、男性は5日午後7時ごろ、家族2人と締めさばを食べた。午後9時ごろ、男性が食中毒の症状を訴え、医療機関を受診。胃の中からアニサキスが見つかった。さらにあなぐま商店が同じ日に加工した別の締めさばからもアニサキスが検出された。

置賜保健所は食品衛生法に基づき、同店を6日から3日間の営業停止処分とした。

山形新聞社　最終更新:2月7日(木)9時21分

岡山のすし店　男性が食中毒　4日間営業停止

岡山市保健所は6日、同市北区厚生町の飲食店「あっぱれすし丸」ですしを食べた男性が食中毒を発症したと発表した。

同保健所によると、先月29日夜、同市内の40代の男性が同店でアジやサバのにぎりすしを食べた後、腹痛や嘔吐などを訴えた。診察の結果、魚介類に付着する寄生虫アニサキスによる食中毒と判明した。

アニサキスは海産魚介類の生食で感染することが多い。同保健所は、同店を6日から4日間、営業停止処分にした。

産経新聞

ノロウイルス感染相次ぐ

＜集団食中毒＞秋田の小中6校で237人がノロウイルス感染

秋田で！

毎日新聞 2月4日(月)19時34分配信

秋田県は4日、同県大仙市内の小中学校6校の児童生徒199人と教職員38人の計237人がノロウイルスによる食中毒を発症したと発表した。いずれも軽症。県は同市中仙（なかせん）学校給食センターが作った給食が原因と断定し、14日間の業務停止処分にした。

県によると、今月1日から市立中仙中の生徒らが下痢や嘔吐（おうと）の症状を訴え、同センターから配食を受けている他の5校でも食中毒を確認。同センターの従業員5人からノロウイルスが検出された。【小林洋子】

毎日新聞

最終更新:2月4日(月)19時34分

食中毒：北上の飲食店で客13人が症状　ノロウイルス検出　／岩手

岩手で!!

毎日新聞 2月11日(月)12時0分配信

県は10日、ノロウイルスによる集団食中毒を起こしたとして、北上市立花の飲食店「仕出し料理桜舞」を食品衛生法に基づき、3日間の営業停止処分にした。

県民くらしの安全課によると、3日昼に同店ですしや刺し身を食べた客のうち、10～70代の男女13人が下痢や吐き気などの症状を訴え、4人が通院した。いずれも軽症で、全員が快方に向かっているという。

中部保健所が調べたところ、複数の患者や調理者の便からノロイルスが検出された。調理者から食品を介して感染したとみられる。【浅野孝仁】2月11日朝刊

最終更新:2月11日(月)12時0分

毎日新聞

食の話題：新潟県田上町発

曽根ニンジンで町おこし　牛蒡のような細長～い!!

伝統ニンジンで町PR　料理開発に着手

田上・曽根地区で栽培

湯田上温泉旅館　料理開発に着手

伝統野菜の「曽根ニンジン」。手前にあるのはマリネとジェラート＝22日、田上町のホテル小柳

Q 曽根ニンジン　田上町曽根地区の有志らが1920（大正9）年、フランス原産の長根種を改良したのが始まり。地中深く育つため、土壌が軟らかく石が少ない信濃川沿いの畑は適地だった。「曽根農地保全会」によると、最盛期の昭和初期には、曽根地区で約20戸の農家が生産していた。冷蔵庫の普及とともに、長くて野菜室に入らないといったことも敬遠され、80年すぎに生産者がいなくなった。

田上町曽根地区でかつては多く作られていたゴボウのように細長い「曽根ニンジン」を町おこしにつなげようと、町商工会と湯田上温泉旅館協同組合が取り組んでいる。5年前に地元農家が生産を再開したことに着目した。温泉旅館で曽根ニンジンを使った料理を出したり、商品化したりして観光資源や町のPRにつなげたい考えだ。22日には試食会も開かれた。

曽根ニンジンは地元では「ゴボウニンジン」とも呼ばれてきた。一般的な ニンジンにおされ、栽培が途絶えたのは約30年ほど前という。しかし伝統野菜を復活させようと、「曽根農地保全会」の諸橋忠亜さん（76）が5年前から再び作付けしている。今冬は約千本を収穫した。諸橋さんは「手間のかかるものを増やしていきたい」と話す。

旅館協同組合の4旅館はこれまでも、梅や桃といった地元の食材を使った料理や創作スイーツ作りに取り組んできた。今回、曽根ニンジン約600本を初めて仕入れ、半数を1年間ぬか漬けにした。各旅館は今年秋以降、食材として活用する予定でいる。

組合では現在、長い形状や強い香りをどのように料理に生かすか検討している。ホテル小柳の野沢院義社長（40）は「普段知ってもらいたい」と意気込む。旅館「わか竹」の女将塚野陸子さん（51）は「温泉も飲める湯田上温泉で、健康志向の料理を提案できれば」と期待を寄せる。

町商工関係者らを集めて開かれた試食会では、曽根ニンジンを使ったマリネ、クリーム煮、ジェラートの3品が登場した。参加者からは「けっこうとよく適応えもいい。作っている農家はまだ1軒だが生産者拡大につなげたい」と話した。

新潟日報

病院食で52人食中毒　目黒の厚生中央病院　ノロウイルス検出

東京で!!

産経新聞 2月13日(水)11時6分配信

東京都は12日、厚生中央病院（目黒区、約300床）で入院患者33人と職員19人が腹痛や吐き気などの症状を訴え、院内の調理場での食事を原因とするノロウイルスでの食中毒と断定したと発表した。重症者はおらず、全員快方に向かっているという。区は14日までの食事提供停止処分とした。

都によると6日午前から発症、全員がこの調理場の4日と5日の昼食を食べたと判明。発症者と調理場職員からノロウイルスを検出したという。

仙台のホテルで集団食中毒

仙台で!!!

産経新聞 2月15日(金)7時55分配信

仙台市は14日、太白区秋保町の岩沼屋ホテル（橋晴哉社長）で集団食中毒が発生したと発表した。6日夜に同ホテルで飲食した74人のうち男女46人が下痢や腹痛を訴え、検査したところ、ノロウイルスが検出された。全員がほぼ回復しているという。

太白保健所は食中毒と断定し、食事を調理した同ホテルの主厨房（ちゅうぼう）を14日から当分の間、営業禁止処分にした。同ホテルは13日から主厨房の営業を自粛している。

最終更新:2月15日(金)7時55分

産経新聞

【放射能検査のご案内】

弊所では、様々な検体に対して、正確・迅速な検査をおこなうことを目的に、新たにゲルマニウム半導体検出器を導入し、γ線スペクトロメータ法による検査を開始しました。

◇ゲルマニウム半導体検出器による精密検査

測定項目　・・・　ヨウ素131　セシウム134　セシウム137

検査対象　・・・　一般食品　飲料水　牛乳・乳児用食品

お気軽に
お問い合わせください。

今後も皆さまからの情報や、ご意見をお待ちしております。

一般社団法人
県央研究所
URL:http://www.kenoh-labo.or.jp