

「アニサキス食中毒」都市部で増加

サバやイカの生食による食中毒の原因となる寄生虫アニサキス。かつては漁村など漁獲地に近い地域に多い食中毒だったが、最近は都市部での患者も増えている。アニサキスによる食中毒は、冷凍や加熱など調理法の工夫のほか、良く噛んで食べることでも予防が可能。刺し身は柔らかいためあまり噛まないで食べる人も多いが、しっかりと噛んで食べるようにしたい。

アニサキスは、鮫やイルカなど海洋哺乳類の胃の中で成虫になる寄生虫。幼虫がサバやスルメイカなどに寄生し、それを生で食べることで食中毒を起こす。幼虫は魚介類が生きているときは内臓に移動。刺し身などを生食したとき、良く噛まないで幼虫が生きたまま胃や腸まで行ってしまう。すると幼虫は人の胃や腸の中で暴れ、歯で胃の粘膜を突き破ったりする。おなかが痛くなるのはこのためだ。

食品衛生法では医師が食中毒患者を診察したら最寄りの保健所に報告するよう定めている。厚労省によると平成20年に14件だったアニサキスによる食中毒は、24年は65件と約5倍に増加。東京医科大学病院浜田教授は「アニサキスによる食中毒は強い痛みを伴うが、多くは約1日で痛みがなくなる。病院を受診しない人も多く、実際の患者は年間2千〜3千人いるだろう」とい

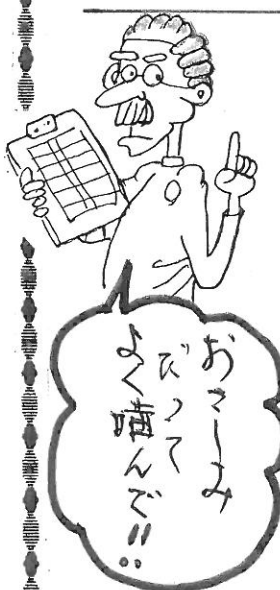
幼虫が寄生するのは、サバ、サケ、スルメイカ、イワシ、サンマなどが良く知られる。アニサキスの幼虫は加熱や一度凍らせることで死滅する。

幼虫は白色で約1センチ、肉眼で見ることができ。シメサバなど酢しめにしてても幼虫は死なないが、サケやマスを凍ったまま味わう北海道の郷土料理「ルイベ」や刺し身を細かく刻む「タタキ」は食中毒対策にもなる調理法だ。

刺し身の用アジやイワシを家庭で調理する時は内臓を早めに取り除き、幼虫がいないか目でよく確認することが大切だ。

浜田教授は細菌による食中毒を防ぐには加熱など調理の工夫が必要だが、アニサキスによる食中毒は良く噛んで食べることも予防ができる。生魚を食べるときは良く噛むようにしてほしいと話している。

産経新聞 平成25年6月25日配信より

山菜等の誤食事故
有毒植物による食中毒情報

コバイケイソウがウルイに混入

新潟県妙高市内の山林で採取した山野草のオオバギボウシ（ウルイ）に有毒植物のコバイケイソウが含まれていたため、上越市内の男性ら4人が食中毒にかかり、4人とも入院した。

三条新聞 7月3日配信

イヌサフランで食中毒

石川県白山市内の女性2人がイヌサフランを食べ食中毒を発症した。自宅横の畑で採取し、球根をスライスして茹でて食べ、嘔吐の症状が出た。採取した女性は入院中だが回復傾向にある。

イヌサフランの葉はギボウシ（ウルイ）、行者ニンニク、球根は皮をむくとジャガイモにも見えるという。

北国新聞 6月7日配信

イヌサフランをミョウガと間違え

札幌市内 60 代女性が有毒の観賞用イヌサフランの球根をミョウガと間違えて食べ肝機能障害などで入院した。意識はあるが重症という。

毎日新聞 6月26日配信

・集団食中毒情報

修学旅行生ら、長野県飯田市で

長野県飯田保健所は大阪府から修学旅行で訪れ、飯田市のドライブインで食事をした中学生と教諭 86 人が腹痛や頭痛などを訴え、うち 9 人の便からノロウイルスを検出したと発表した。

同保健所によると、中学生らは計 197 人で、18 日昼に同店で牛陶板焼きや茶わん蒸しなどを食べた。症状は軽く全員が快方に向かっている。従業員 2 人の便からもノロウイルスを検出した。このドライブインでは 18 日に 13 グループ計 646 人が食事をしており、他に患者がいないか調べている。

毎日新聞 6月27日配信

「1時間で漬物に」乳酸菌も6倍…

浅漬け容器「根拠なし」

テレビ通販で「乳酸菌が1時間で6倍以上」と漬物が早く出来上がる旨を宣伝したのは根拠がなく、景品表示法違反（優良誤認）に当たるとして、消費者庁は27日、通信販売会社のアークセルクリエーション（東京・中央）に再発防止を求める措置命令を出した。

消費者庁によると、同社は漬物容器「浅漬け名人△菜漬器（さしき）」をテレビショッピングや自社のウェブサイトを通じて1万3800円で販売。「タウマリン鉱石が遠赤外線を放出するので自然発酵のスピードが早い」「30分〜1時間ほどで漬けられる」などと説明していたが、同庁が提出を受けた資料では、裏付けるデータが確認できなかった。

容器は2012年2月までの1年間に約14万個を販売し、約19億円を売り上げた。同社は「合理的な根拠がある」と認識してしまっていた。表示を改め、要望があれば返金する」としている。

日本経済新聞 6月28日配信



朝日新聞デジタルより

ノロウイルス情報

感染症胃腸炎で入院患者2人死亡

新潟東病院で集団発生

新潟市は6月28日、新潟市中央区の新潟東病院で感染症胃腸炎が集団発生し、入院患者で80代から90代の男女2人が死亡したと発表した。新潟市保健所によると6月16日以降、同病院の入院患者33人と職員9人が嘔吐、下痢などの症状を訴え、この内3人の便からノロウイルスを検出した。患者の死亡とノロウイルスとの因果関係は不明という。他の感染者は快方に向かっている。

毎日新聞 6月29日配信

ミドリムシのスイーツ発売へ
寒天1食に2億匹

ミドリムシを培養するベンチャー「ユークレナ」と飲食店経営の「甘や」は、7月から、豊富な栄養を売りにミドリムシ入りの寒天やとろろを売り始める。寒天1食140グラムにミドリムシ粉末0.2グラム（2億匹）を練り込むなど、200品目のメニューで展開する。「甘や」が全国38カ所を持つ「麻布茶房」などの飲食店で提供する。

ミドリムシ（緑虫）

ミドリムシ網ミドリムシ目に属する単細胞生物。鞭毛による運動を行う動物の性質と、葉緑体で光合成を行う植物の性質とを併せ持つ。「虫」ではなく「藻」に近い存在。有機物の多い水溜りや池沼に生育する。「ユークレナ」とも。

食用として

ビタミン・アミノ酸・不飽和脂肪酸など59種類の豊富な栄養素を人体が吸収しやすい形で含有している。食糧危機を救済する食品として、また美容・健康食品としても注目されている。

環境改善として

高濃度CO2環境でも問題なく生育し、樹木の数倍の能力でCO2を吸収が可能であるため、地球温暖化対策に有効だとされている。

皆さまからの情報・ご意見を

お待ちしております

県央かわら版では食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、旬な話題等がありましたらお気軽にご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局

電話 (0256) 46 8311
FAX (0256) 46 8310

E-Mail info@kench-labo.or.jp