

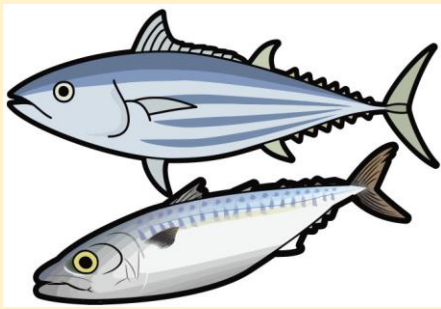
シン・アニサキス症？

(いえ通常のアニサキス症のお話です。しかしその痛みは荒ぶる神の怒りに匹敵します。)



総合内科医 川村 誠

最近のグルメブームを反映してか、芸人さんの腹痛が治らないため胃カメラをしたところ、胃の中にアニサキス寄生虫が多数存在していたという番組がありました。この21世紀になっても食中毒の原因となる寄生虫疾患、アニサキス症が存在します。原因としては



サバ(最も多い)、サンマ、アジ、イワシ、ヒラメ、サケ、カツオ(高知ではここが重要)イカなど魚介類を主に生で食べることで感染します。アニサキスの成虫は最終的にはクジラやイルカの体内に移動します。そこから産卵された卵は糞便とともに海中へ放出されます。そしてオキアミと呼ばれる小さなエビに食べられさらにサバ、サンマ、イカなどに食べられます。人がその魚介類を食べると衛生状況によってはアニサキス症を引き起こします。近代的冷凍技術、生鮮品処理技術が発達してきた現在にまだこのような事態が生じることは、何となく皮肉めいた感じがします。また人間の食に対する欲望も果てしないことかもしれません。

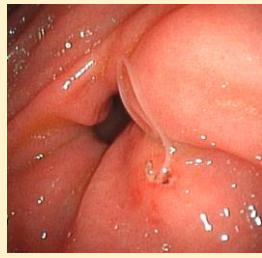
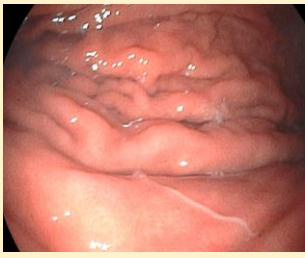


胃アニサキス症、腸アニサキス症、消化管外アニサキス症、アニサキスアレルギーなどの症状がありますが、主に問題となるのは胃に寄生する胃アニサキス症です。食後数時間から数日にかけて激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が出現します。今日では胃カメラが発達していますので、寄生虫そのものを胃カメラで取り除きます。アニサキスは長さ2-3cm、幅0.5-1mm程度ですがその痛みは強烈で、荒ぶる神の化身であるゴジラの武器に匹敵します。胃カメラで見るとかなり大きく見えますが、以前はその激しい痛みを伴い、現在でも腸閉塞となる場合は外科的処置をされる例もあります。

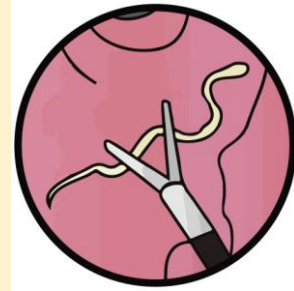
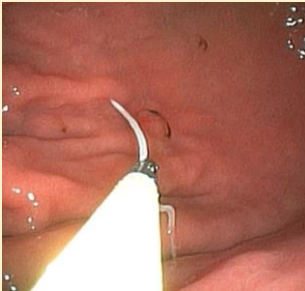


胃アニサキス症、腸アニサキス症、消化管外アニサキス症、アニサキスアレルギーなどの症状がありますが、主に問題となるのは胃に寄生する胃アニサキス症です。食後数時間から数日にかけて激しい腹痛、吐き気、嘔吐といった症状が出現します。今日では胃カメラが発達していますので、寄生虫そのものを胃カメラで取り除きます。アニサキスは長さ2-3cm、幅0.5-1mm程度ですがその痛みは強烈で、荒ぶる神の化身であるゴジラの武器に匹敵します。胃カメラで見るとかなり大きく見えますが、以前はその激しい痛みを伴い、現在でも腸閉塞となる場合は外科的処置をされる例もあります。

白い線状の生物がアニサキスです。(岡村病院消化器内科 植村 信隆先生提供)



胃カメラの鉗子でアニサキスをつかんで取り除いています。



映画のゴジラは血液凝固剤によって凍結状態となりました。アニサキスに対しては -20°C で 24 時間の冷凍処理、あるいは 60°C で 1 分以上の加熱処理でアニサキスは死にます。内臓は早めに除去してください。またよくかんで食べれば良いなどと言われていましたが、厚生労働省が進めるのは次の三点です。

- 1) 加熱、冷凍すること
- 2) 目でしっかり確認すること
- 3) 新鮮なうちに食べましょう

医学が発達した現在でも寄生虫に悩まされる状態が続いています。最近のグルメ志向を反映しなかなかアニサキスとの縁は切れそうにありません。日本いや世界はもはや凍結されたゴジラと共存するしかないように、現時点ではアニサキスと共存するしかないのでしょうか。医学も万能ではありません。十分気をつけましょう。