

たかがアニサキス、されどアニサキス

アニサキス症の患者数は日本が世界一

日本で最も多い寄生虫による食中毒は、海産魚の刺身等に紛れたわずか 1 cm 程度のアニサキス線虫 (*Anisakis simplex*) の幼虫 (以下、アニサキスと略、図 1、2) を食べて発症するアニサキス症です。未届出の事例もあることから正確な患者数は不明ですが、年間 2,000 ~ 3,000 人ももの患者がいるとの報告もあり、日本の患者数は世界一多いことが知られています。

アニサキスとじんましん

その発症には生きた幼虫の感染が必要？

アニサキス症には強い腹痛をとともなう劇症型と、軽症かしばしば自覚症状を欠く緩和型の 2 種類が知られています。これらの差異は、過去の感染歴によって現れます。感染して感作されたことのあるヒトは、再感染により強い即時型過敏反応を起こして劇症型となります。初感染では異物反応にとどまるため軽症に経過するとされています。このため、劇症型はアニサキスによる機械的な胃腸管粘膜の障害だけでなく、アレルギー反応が強く関与していると考えられています。

一方、患者の一部では腹痛以外にじんましん等のアレルギー症状を合併することもあります。最近の報告によると、アニサキスは熱や酸に安定な抗原を分泌、排泄することから、海産魚の調理中にアニサキスが死んだとしても、感染歴のあるヒトではそれを含む食品を摂取することでじんましんを発症するのではないかと推測されています。

くらしのサイエンス講演会では

くらしのサイエンス講演会では、寄生虫による食中毒の中で、日本の食習慣と最も密接に係わるアニサキス症について、最近の調査研究でわかってきたことを解説し、その予防のために気をつけておきたいことなどを紹介します。

(微生物保健グループ 阿部仁一郎)

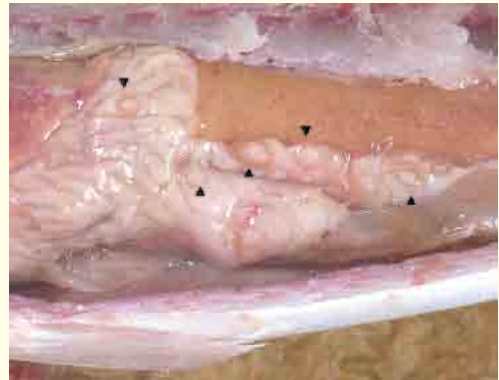


図 1 サバの内臓に寄生するアニサキス幼虫 (矢頭)

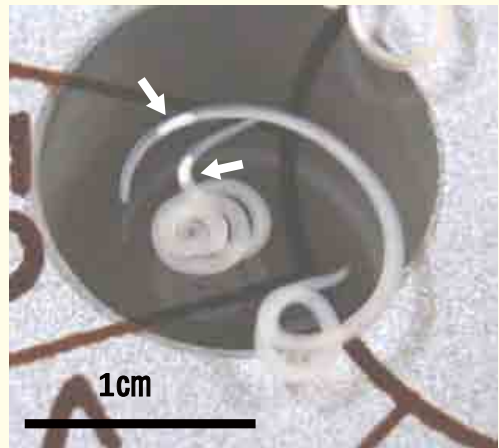


図 2 内臓から取出した同幼虫。白い長方形の構造物はアニサキス幼虫の胃 (矢印)。それより先端の短い部分が頭部。アニサキスにはたくさんの種類があり、食中毒の原因となるアニサキスは、このような胃の形をしたアニサキス (*Anisakis simplex*) です。

大阪市立環境科学研究所では、大阪府立公衆衛生研究所との平成 26 年 4 月の統合に向けて準備を進めています。今号 2・3 面には、大阪府立公衆衛生研究所からの記事として、第 15 回くらしのサイエンス講演会『古くて新しい寄生虫 ~魚に潜む危険を減らすには!~』の講演内容の一部を掲載いたしました。