

この時季 気になる この 症状

冬場に発症が増えるアニサキスによる食中毒。原因は、新鮮な海の魚介類を生食することによって起こる。国立感染症研究所によれば、年間の推定発症件数は2000-3000件。熱かんのおいしい季節、新鮮な刺し身料理を酒のさかなにするなら注意しておこう。

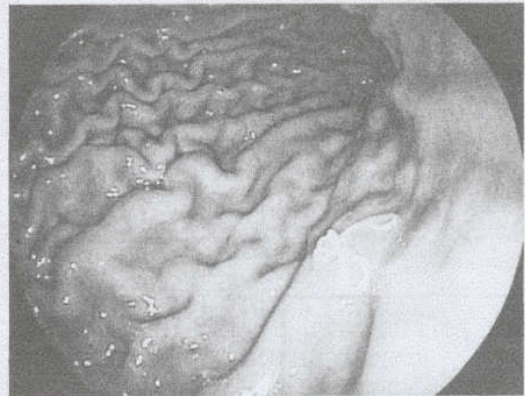
【寄生虫が胃をカブリ】

食中毒といえば細菌やウイルスが病原体になることが多いが、アニサキスは海の魚介類の体内に寄生している寄生虫だ。

日本消化器内視鏡学会専



アニサキス症



門医・指導医で「山村クリニク」(東京・小石川)の山村進院長が説明する。

「アニサキスは新鮮な魚介類の内臓や筋肉にいます。それを生きたまま食べた人の胃壁に食いつき、侵入しようとして腹痛が起こる。ですから、細菌やウイルスの食中毒のような強い下痢症状は起こりません」
ほとんどは胃に発症するが、まれに腸管に行ったり、腸を破って腸管外に出ることもあるという。

【取れ立てほど注意】

もともとアニサキスの成虫は、クジラやイルカなど海産哺乳動物の胃に寄生している。その卵が糞(ふん)と一緒に海中に放出され、それを食べたオキアミ(動物プランクトン)の体内

寄生虫除去で治るがアレルギーの原因に

- 《胃アニサキス症の症状の特徴》
- ★新鮮な魚介類を生食して数時間のうちに腹痛が起こる
 - ★腹痛は、みぞおち周辺に差し込む激しい痛み
 - ★吐き気、嘔吐(おうと)を伴うことがある
 - ★下痢症状は、ほとんどない
 - ★市販の胃薬を飲んでも、症状はまったく改善しない

で幼虫に発育する。さらに、そのオキアミをエサとする魚介類を経由して人の胃袋に入る。
「食後数時間のうちに、みぞおち周辺に差し込む激痛が起こります。アニサキスは人の体内では生きられません、生きていくつちは腹痛が続く。未治療では長くて2-3日は苦しめられる」

原因になる魚介類は、サバ、カツオ、サンマ、イワシ、サケ、イカ、タラなど取れ立てのもの。加熱調理をしたり、マイナス20度以下で48時間以上の冷凍処理がはしてください」

してあれば予防できる。
【治療は内視鏡で除去】
診断は、「生の魚介類を食べた後の腹痛」という経緯で大体見当がつき、内視鏡で調べる。

「アニサキスの幼虫は長さ1.5-2センチほどの白っぽいヒモ状で、肉眼で分かります。一度に2-3匹見つかる場合もある。その場で内視鏡の鉗子(かんし)でつまんで取り除けば、腹痛はすぐ

「アニサキス症の症状は強いが、治療ですぐ治る病気。腹痛は、他の多くの病気の症状でもあるので、我慢せずに必ず受診してください」