

もっと知りたい食べ物のこと

今月は しらす干



カタクチ鱚の幼魚のこと。体長 15~20 ミリの小さなしらすが育つのは、成育条件の整った三河湾や駿河湾のみで、とくに駿河湾で取れるしらすは質、量ともに日本一といわれています。しらす干は、漁れたての新鮮なしらすの旨味と栄養素を逃さぬように、「海水」を使って大きな釜で茹で上げています。あつあつご飯にかけて食べれば食欲不振の夏には最適です。

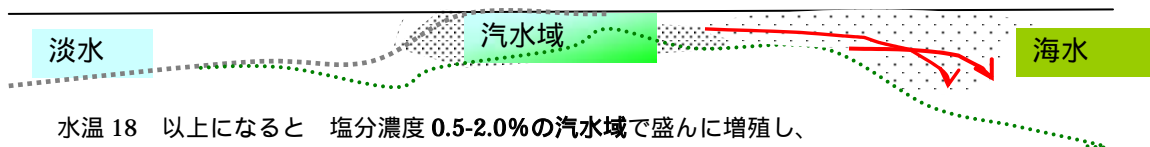


近海魚類の美味しい時期に注意しよう 食中毒（腸炎ビブリオ）

腸炎ビブリオの発見と命名の歴史

腸炎ビブリオは日本で発見された細菌です。1950 年（昭和 25 年）に、岸和田市から泉佐野市で「シラス食中毒事件」が発生しました。行商で売られたシラス干しが原因で、患者 272 名、死亡者 20 名にのぼる大事件が発生しました。毒物混入の疑いを含めてさまざまな方面から検査が行なわれた結果、阪大微研の藤野恒三郎博士がそれまでは知られていなかった細菌が検査材料（シラス干）に沢山付いていることを発見しました。この菌は、1955 年に国立横浜病院の滝川巖博士が確認した好塩菌と同一種であり、パスツレラ・ヘモリティカと命名されました。さらに 1963 年ビブリオ属の定義が確立されるとビブリオ・パラヘモリティカとなり、ビブリオが男性名詞であることから現在のビブリオ・パラヘモリティカスと落ち着きました。福見秀雄博士が和名「腸炎ビブリオ」を提唱し、1964 年官報で正式に和名が決定しました。 *Vibrio parahaemolyticus*（ビブリオ・パラヘモリティカス）

腸炎ビブリオの生活史 なぜ夏に多いのでしょうか



水温 18 以上になると 塩分濃度 0.5-2.0%の汽水域で盛んに増殖し、

こうして沿岸海域に流れ込みます

腸炎ビブリオ菌は動物性プランクトンに付着する性質を持ちます。また動物プランクトンの餌となる植物性プランクトンは、沿岸海域を主として生息していますこのために遠洋海域で捕獲される魚種からは、ほとんど検出されません。マグロなどからは検出されず、近海の鰹・鯖・鰯や貝類が原因となることが多いのです。海水温が低いときには汽水域の底質に潜んで生きながらえます。

ほとんど世界中の沿岸に生息しますが、人の腸管に接着し病原性を発揮する菌は、全体の 10%に満たないといわれています。また、海外では急性腸炎として扱われ、腸炎ビブリオとして同定されることが少ないようです。

なぜ海水浴に行っても腸炎ビブリオ症にならないのでしょうか

夏場 100mlの海水中には、 10^3 個程度の腸炎ビブリオが含まれていますが人がお水を飲む場合でも 200-400mlが一般的で、通常の海水はしょっぱくてこんなに沢山飲めません。中毒発症には 10^5 - 10^6 個が必要といわれています。このくらい一時に胃の中に入りませんと胃酸で溶菌されてしまうということです。
だから海に入っても発症することはありません。 (太田建爾)

月別発生状況

図1の「2002年～2004年月別発生状況」から分かるように、毎年食中毒発生件数が多いのは7月から9月です。

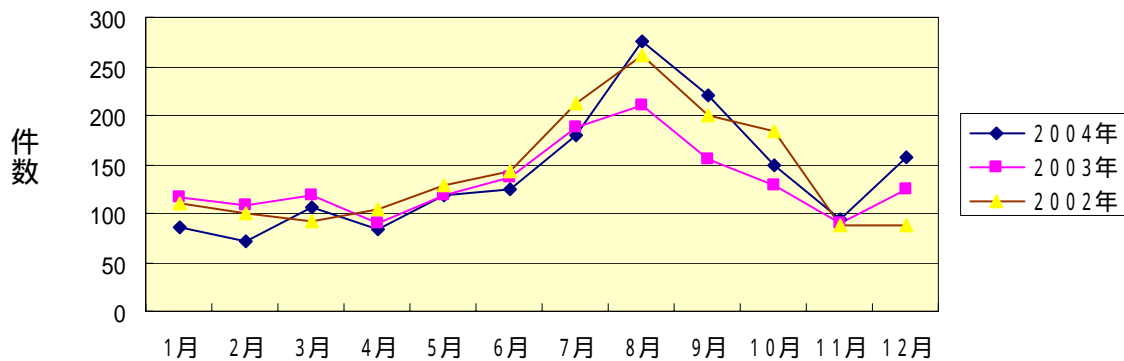


図1 2002年～2004年月別発生状況(厚生労働省調べ)

腸炎ビブリオ食中毒の予防法

1. 腸炎ビブリオは真水が大嫌い
鮮魚は新鮮でも必ず、鰓・内臓を下処理したら浄水で洗いましょう
2. 海産魚介類を直接さわった手指で別の食品を調理したり盛りつけをしない。
調理品ごとこまめな手洗いを習慣づけましょう
3. 海産魚介類で汚れたまな板、包丁、ザルなどの調理器具を用いて調理や保管をしない。
二次汚染を防止し、清潔な容器(水洗い・熱湯消毒・速乾性アルコール)を使用しましょう
4. 魚介類は生鮮野菜とは一緒に調理しないこと。
食材の保管場所は明確に区分しましょう

情報共有のための複写を許可します、但し無断転用は禁じます

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646