

疫学情報 2016年12月7日

<http://www.hazardlab.jp/know/topics/detail/1/7/17951.html>

ハザードラボ 2016年11月23日

「本マグロの若魚の刺身から新種の寄生虫 新潟県で食中毒相次ぐ」

新潟県でこの夏、クロマグロの幼魚の刺身を食べた2つのグループが、新種の寄生虫クドアによる食中毒を相次いで発症していたと国立感染症研究所が明らかにした。

クドア属は、主にヒラメなどの魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫で、5枚の花びらのような形の「セプテンクタータ」という種類が一般的。

新潟県保健環境科学研究所によると、今年6月下旬から7月上旬にかけて、寿司店でクロマグロの若魚（メジマグロ）の刺身や寿司を食べた別のグループ計11人が、食後8～11時間後に下痢や嘔吐などの症状を訴えて医療機関を受診した。

患者が食べたメジマグロは残っていなかったため、保健所が患者の便を採取して解析した結果、7人からクドアの寄生虫「ヘキサプンクタータ」の陽性反応が確認された。

同研究グループによると、2つのグループは冷凍されていないメジマグロを刺身や寿司で食べたという。また残ったメジマグロをまかないで食べた寿司店の調理スタッフ2人の便からも寄生虫の陽性反応が確認されたが、食中毒症状はなかったという。

国立感染症研究所によると、「クドア・ヘキサプンクタータ」は、東京大学大学院の横山博助教授らが2012年に発表した、クロマグロに寄生する新種で、まだ食中毒の原因物質に指定されていないことから報告されたケースも数少ない。

表. クドア属粘液胞子虫（97種以上）のうち、日本国内で知られている種類（20種）

クドア種	極嚢数	寄生部位	症状	宿主魚種
<i>K. amamiensis</i>	4	筋肉	シスト	ブリ、カンパチ、スズメダイ他
<i>K. cruciformum</i>	4	筋肉	融解	スズキ
<i>K. hexapunctata</i>	6	筋肉	無症状	クロマグロ、キハダ
<i>K. igami</i>	6	筋肉	無症状	ブダイ
<i>K. intestinalis</i>	4	腸管	シスト	ボラ
<i>K. iwatai</i>	4	筋肉	シスト	マダイ、イシガキダイ、クロダイ、スズキ、キチヌ、ブリ他
<i>K. lateolabracis</i>	4	筋肉	融解	タイリクスズキ、ヒラメ
<i>K. megacapsula</i>	4	筋肉	シスト/融解	ブリ、アカカマス、シイラ
<i>K. musculoliquefaciens</i>	4	筋肉	融解	メカジキ
<i>K. neothunni</i>	6	筋肉	融解	キハダ
<i>K. ogawai</i>	4	筋肉	シスト	メダイ、ヒラメ
<i>K. pericardialis</i>	4	心臓	シスト	ブリ
<i>K. prunusi</i>	5	脳	シスト	クロマグロ
<i>K. septempunctata</i>	5-7	筋肉	無症状	ヒラメ
<i>K. shiomitsui</i>	4	心臓	シスト	トラフグ、カンパチ、ヒラメ、クロマグロ
<i>K. thalassomi</i>	6-7	筋肉	無症状	ブダイ
<i>K. thunni</i>	4	筋肉	シスト	キハダ
<i>K. thyrsites</i>	4	筋肉	融解	ヒラメ
<i>K. trachuri</i>	4	筋肉	シスト	マアジ
<i>K. yasunagai</i>	6-7	脳	シスト	スズキ、トラフグ、ヒラメ、ブリ、マダイ、イシガキダイ、クロマグロ

3

クドア属の寄生虫には日本国内だけで20種

また、同じクドア属でも、「セプテンプンクタータ」のヒラメへの寄生率が0.06%と低い一方、「ヘキサパンクタータ」のマグロへの寄生率は6割を超えているが、どれだけの量を食べたら食中毒を発症するのかなど、不明な点も多い。

横山助教によると、クドア属の寄生虫は全部で100種類近くおり、そのうち日本では20種類が確認されている。淡水ではイトミミズ類、海水ではゴカイ類を宿主として、エサとして食べた魚の筋肉に寄生するといわれている。

<http://www.pref.okayama.jp/page/398879.html>

岡山県備前県民局健康福祉部 2014年9月10日

ククルビタシンが原因と強く疑われた事例について

(ズッキーニに含まれる「ククルビタシン」が原因と強く疑われた苦情が発生)

平成26年7月、岡山県備前県民局の保健所管内でズッキーニに含まれる「ククルビタシン」が原因と強く疑われた苦情が発生しました。

調査したところ、同じ産地で生産されたズッキーニについて、他にも同様の苦情があったことがわかりました。これらの事例に使用されたズッキーニの栽培状況等は不明ですが、同時期に同じ地域から出荷されたズッキーニを使用し、「苦い」という苦情があったことから、何らかの原因で一部のズッキーニに含まれるククルビタシン量が多くなり、通常は苦みのないズッキーニでも食べられなくなるほどのククルビタシンが含まれた可能性が考えられました。

ウリ科植物の調理をする場合には、調理前の味見が重要です。

ククルビタシンが多く含まれていれば、食べたときに苦みに気づくことが可能ですから、苦くないか確認してから調理に取りかかってください。もし、苦みを感じたら食べないよう注意してください。

追加 参考資料 日経メディカル 2016/11/10 ズッキーニを食べて消化管出血!?

薬師寺泰匡 (岸和田徳洲会病院救命救急センター) 先生文章より

実際に、14人に腹痛や下痢症状が出たということです。ちなみに学会報告レベルですが、消化管出血の例も報告されていました。