

アニサキスにまつわるエトセトラ

令和になっても食中毒発生件数トップに君臨するアニサキスの、巷にはびこる噂を集めてみました。

●1匹いるだけでも危ないの？ 1匹だけの寄生は珍しく、1匹見つけたら複数匹いると思って下さい。因みに、アニサキスは「匹」ではなく、「隻(せき)」と数えます。

●寄生しているのはサバだけでしょ？ 寄生が見つかった魚種は現在約160種ともいわれています。主な種類をあげると、サバの他にアジ、イワシ、カツオ、サワラ、サンマ、スズキ、スルメイカ、タイ、ヒラメ、ブリ、メジマゴロ等々。昨晚、美味しくいただいたお刺身はありましたか？

●日本海側はアニサキス食中毒発生件数が少ないと聞いたけど？ 福岡に、生のマサバの切り身を使った「ごまさば」という郷土料理があります。しかし、福岡の県別発生件数は他県と比べ低めです。その理由は、日本海産の魚に寄生しているアニサキスは、太平洋側と種類が異なり、寄生した魚が死ぬと筋肉(=可食部)に移動する割合が、太平洋側の種類に対して100倍以上低いと言われています。しかし、日本海産でも太平洋側に多いアニサキスが存在したり、筋肉から見つかった事例もあるため、必ずしも日本海産が安心とは言いきれません。

●激しい胃痛は虫体が胃壁へ潜り込もうとするから？ アレルギーが主な原因とする説もあります。日常的に魚を食べる日本人は、アニサキスに対する抗体を既に持っており、アニサキスの分泌する抗原が胃壁で反応することで、アレルギー反応による激痛を生じるとの事です。

●アニサキス症を防ぐ方法は冷凍だけ？ 近年、大学と企業の共同研究により電気パルスを用いたアニサキスの不活化に成功しています。電気パルスとは、超短時間に発生させる大電流の事で、雷の仕組みと同じです。その処理後の刺身は、冷凍処理にくらべて、品質劣化が抑えられるそうです。

●正露丸が効くってホント？ 正露丸の効能・効果にはアニサキス症への記載はありませんが、アニサキス症に有効として、ラッパのマークの大幸薬品(株)が2014年に特許を取得しています。主成分である「木(もく)クレオソート」を用いた研究でアニサキス症状が改善した症例が、わずかですが報告されています。お刺身好きのご家庭には、1本あると安心かもしれません。