

協議会だより

DHA・EPA協議会
〒151-0062
東京都渋谷区元代々木町 32-7
一般財団法人日本水産油脂協会内
TEL & FAX: 03-3469-6931
URL: <http://www.dhaepa.org/>
E-mail: dha_epa@par.odn.ne.jp

マルハニチロ株式会社 今村 英雄

アニサキスによる食中毒の報告件数が急増しています -----。

最近、新聞や雑誌などの報道でもよく目にします。魚介類に寄生する寄生虫のアニサキスによる食中毒(アニサキス症)がこの10年で20倍以上に急増したとの事です。厚生労働省によると、2016年1年間で10年前の20倍を超す124件、126人の患者が確認されたとの事。2013年からアニサキスによる食中毒が届け出対象に明示されたのが急増の一因だそうです。原因の魚を特定できた49件のうち、27件はサバで、他にもアジやサンマ、イワシなども報告されています。

食中毒はアニサキスの幼虫が寄生した魚介類を刺身などで生食する事で起こります。幼虫は酢や塩につけても死なず、厚労省は予防対策として、

- ・70度以上での加熱、
- ・零下20度で24時間以上の冷凍
- ・幼虫がないか目で確認して取り除く
- ・新鮮な魚を選び早めに内臓を除く

などを挙げています。

海外では、1960年から2005年までの45年間の累計患者数が欧州で約500人、アメリカで約70人で、日本に比べるとかなり少ないのですが、近年の世界的なすしブームで欧米でも増加していく可能性がある事がイギリスの医学雑誌で報告されているとの事です。

ただ、日本で魚を生食するのは今に始まった事ではないのになぜ今、日本でアニサキス症が増えているのでしょうか？

東京都のアニサキス症の届け出数は2009年までは1年で1~2件だったものが、2011年には10件と2桁になり、2016年には21件と倍増しています。

都の福祉保健局は「低温流通システムの整備に伴い、冷凍しなくても魚介類が新鮮なまま都内に運ばれるようになり、この結果以前なら食べる前に加熱していたものを生食する人が増えた」としています。確かに昔は産地でしかなかったと思われる、サンマの刺身もスーパーに並ぶようになっています。輸送形態が冷凍ではなく、チルド輸送であればアニサキスが生きてまま魚体にいる可能性があると思われます。

一方、サケやマスを凍ったまま味わう北海道の郷土料理「ルイベ」はアニサキスなどの寄生虫がいる事を前提にした調理法で食中毒を起こさないための先人の知恵とも言えましょう。

ただ、アニサキス症が怖いから魚を食べるのをやめる、となるのは実にもったいない。健康のためにも魚食は大事です。生食も以上のように冷凍した後の魚であればその危険性も減るので、工夫しながら、今まで通り魚料理を楽しみたいですね。

《幹事会のうごき》 平成29年5月12日(金)15:00~17:00に一般財団法人日本水産油脂協会新館において平成29年度第2回幹事会が開催された。

- ・総会開催にあたり、最終的な打合せが行われた。
- ・秋に開催される、公開講演会の講師について検討した。