



ひびこれこうじつ 日々是好日 7月号

発行/ ミチヒロ胃腸内科クリニック 〒010-0041 秋田市広面字鍋沼 93-1

☎018-893-6655 ホームページ <http://www.michihiro-clinic.com>



「アニサキス症」

夏は食中毒の季節です。食中毒というと腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター腸炎などが有名ですが、最近は寄生虫も食中毒の範疇で取り扱われるようになり、報告も多くなってきています。

寄生虫というと、昔のおしりから出てくる寄生虫が浮かぶ方も多いと思いますが、腸管の寄生虫は衛生状態が良くなり、あまりお目にかかることがなくなっていますが、胃の寄生虫としてアニサキスという寄生虫が話題に上がることが多くなりました。

アニサキス症の原因として、サバ、イカが有名ですがそれ以外でも報告があり、生であればマグロ以外すべての魚を疑った方が良いでしょう。冷凍や加熱で死滅させることが可能ですが、近年では輸送方法の進歩などで新鮮な魚が届くようになって、生で寿司や刺身を食べることが増えてきており、こうした食生活の変化がアニサキス症増加の原因になっているようです。

アニサキス症では、魚を食べてから数時間で激しい胃痛や嘔吐が起こります。胃壁に入り込んだ虫体にアレルギー反応をおこして胃壁が張れるため、強い痛みとして症状が現れます。治療は、基本的に内視鏡で摘出することになります。よく噛んで歯で切断できないかと考えがちですが、なかなか難しいと思われますし、不確実ですので、加熱するか冷凍してから、魚を食べることをお勧めいたします。

