

最近増えつつある食中毒の原因

東洋産業だより

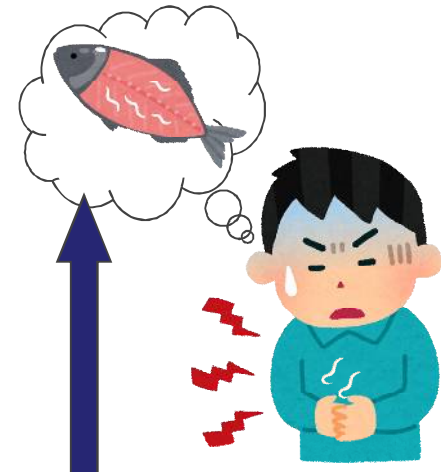
Vol. 184
2019年5月号

気候が暖かくなり、微生物の活動も活発になる季節です。これに伴い、食中毒事故も増えることが懸念されます。

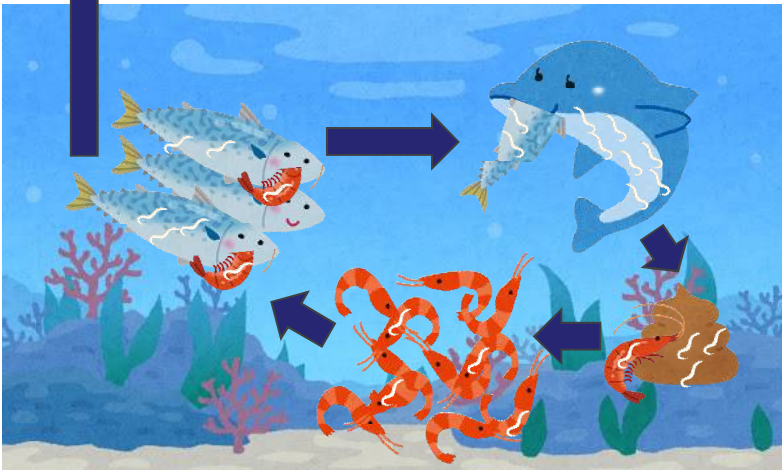
ところで厚生労働省が発表した「二〇一八年食中毒発生状況」では、食中毒発生原因物質の1位が初めて「アニサキス」となりました。（2位は「カンピロバクター」、3位は「ノロウイルス」）。

※これは食中毒の発生件数であり、被害者数を表したものではありません。

アニサキスは長さ2〜3cm、幅0.5〜1mm程度で白色の糸くずのような生き物で、海の中の食物連鎖の中で様々な生物を介して生活しています。食中毒は魚類（カツオ、サバ、サンマなど様々な魚）の内臓や身に寄生している生きたアニサキスを食べてしまうことで起こります。生きた状態で食べられたアニサキスは、消化管などに食い込んで穴をあけて傷つけるため、通常、食後8時間以内に激しい腹痛や吐き気が起こるとされます。



アニサキスによる食中毒事故が増加した原因として、近年では生鮮食品の低温流通システムの発達により、遠隔地で水揚げされた新鮮な生の魚介類を容易に食べることができるようになったことに加え、昨年は宿主であるカツオが豊漁であったことがあげられます。一方で、芸能人にも被害があったことでニュースでも取り上げられ、この感染を食中毒として届出をするという認識が医療関係者の間で広まったからとも考えられています。このため、近年アニサキスの被害自体が急増したわけではないという説もあります。



アニサキスによる食中毒を防ぐためには、いくつかの注意点があります。まず、原因となるのは魚介類（主に魚）です。新鮮な魚を選んで速やかに内臓を取り除き、内臓は生で食べないようにしましょう。生食の場合は目視で確認して、アニサキスを除去しましょう。そして冷凍ならばマイナス20度で24時間以上、加熱ならば芯温70度以上、または60度で1分以上処理しましょう。一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびではアニサキスは死滅しません。正しい知識をもっておいしい魚を食べ、食中毒にならないようにしましょう！


今月の豆知識：初鯉

初夏であるこの時期に有名な食材に「初鯉」があります。例年であれば一本釣りで有名な高知県では5〜6月ころでしょうか。そろそろ初物が市場で紹介される時期です。

鯉は日本では古くは4000年〜2000年前くらいの遺跡からその骨が出土しており、5世紀ころには鯉節の原型ができたといわれています。その後の江戸時代には初鯉は縁起物として重宝されたそうです。鯉は傷みやすく、冷凍技術のない昔は生での保存がきかないためとても高価で、一説には初鯉は江戸時代後期では現在の価値で一尾10〜25万円もの高値で取引されていたこともあるようです。

そんなお高い初鯉、そのエピソードもいくつか残っています。「春の末 銭へからしをつけて喰い」粋で気風がいい江戸っ子たちは高額な銭を食べるように初鯉を買い求め、「初鯉 銭と辛子で 二度涙」その価格に涙、さらには当時はからし醤油で食べていた鯉、その辛さでも涙を流したようです。なんとかして、という気持ちは「女房を 質に入れても 初鯉」と詠まれました。しかし「おちぶれるものは鯉の 値段なり」カツオは鮮度が落ちるのが早い魚なので、その日の風過ぎくらいには大きく値崩れして庶民でも買うことができたようです。しかし、「はすかしや 医者に鯉の 値が知れる」なんとか安くなった鯉を手に入れたのはよかったのですが、おなかを壊したのでしょうか。

そんな昔から身近で縁起のいい初鯉。見かけたらこんな話も思い出しながらご賞味下さい。


東洋産業株式会社
 本社 岡山市北区新屋敷町3-19-20
 TEL 086-2241-8080
 FAX 086-2241-8094
 拠点 高松・姫路・岡山・倉敷・福山・広島
 高松・松山・金沢
www.to-yo-s.co.jp
 (バックナンバー掲載中)