



館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 8 月 1 日(木)

発行 館長 加藤 智 一

アニサキス

毎日ムシムシと、お暑うございます。

こんな日は夕方から、生ビール片手に刺身盛りで一杯なんてのも良いではないか。ホッケの開きなんてのも良いな。旨いものを目の前にしたら、あとは何も考えずに、食べて吞んでバカ騒ぎしてというのが一番健康的なのかもしれませんが、要らん事考えますのが私の悪いところ。

そう言えば年間を通してたまに話題に上るのが、アニサキスによる食中毒（アニサキス症）です。別にお盆前のこの時期に思い出さなくても良いと思うのですが、なぜか気になってしまいます。

アニサキスは、魚介類に寄生する寄生虫で、生で食べると食中毒を引き起こす場合があります。別に食べたらずそうなるという訳ではないのですが、アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。飲み屋さんの刺身盛りで、そいつを見たことはないのですが、たまに自分でイカやアジ、サバなんかをさばいたりしたときに、見てしまうことがあります。

ニョロニョロとした、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、白色の少し太い糸のように見える白い線虫（アニサキスライトという名のブラックライトをあてると結構分かります）。急性胃アニサキス症（みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐）や急性腸アニサキス症（激しい下腹部痛、腹膜炎症状）を引き起こします。予防策として、新鮮な魚を選び、内臓を取り除いたり、内臓を生で食べないようにしたり

することが重要ですが、実はこのアニサキス低温と高温に弱いのです。-20℃で24時間以上冷凍したり、60℃以上以上で1～3分加熱処理すると死滅します。一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、醤油やわさびを付けても、アニサキスは死滅しません。だから、気になる人は、一旦冷凍したホッケやイカを焼いて食べるとか、サンマは焼いたものしか食べないとか、刺身を食べたかったら冷凍マグロを解凍してから食べると良いのではということになります。また、養殖ものにはもともと寄生虫は付きにくいそうので、廻るお寿司屋さんで提供されているサーモンは安全ということになるのでしょうか。なんと安上がりでけっこうなこと。私は庶民の味方。

科学の祭典 in 山形 2024

7月27日（土）今年も「科学の祭典」大盛況のうちに終了することができました。事務室のカウンターで4,173名が来館されました。

怪我なく順調に過ごせたこと、心から感謝いたします。

