

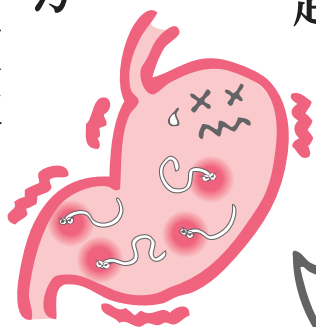


最近、食中毒の原因で増えている アニサキス症について教えてください。



カツオ、サバ、イカなどの海の生き物の内臓には

体長が2〜3センチほどの白い糸くずのような寄生虫アニサキスがいます。刺し身など生で食した際に、それが胃や腸に吸い付き（食いつき）、アレルギー反応（おとし）が起き、腹痛、嘔吐（おとし）と、発熱やじんましんなどを起こすのです。頻度は胃の場合が多く、食べてから7、8時間内に症状が起きます。診断は胃カメラで確認し、鉗子（かんし）で取り除きます。もともと4日以内には自然に剥がれ落ちますが、それまで我慢するのは至難の業ですね。予防のためには火を通



すことですが、

生が希望ならマインナス20度で1日ほど冷凍することです。目視で確認やよくかむこともいいですが、万全ではないです。またアニサキス症にかかった後も注意、アニサキスの死骸を含む魚を食しただけでもアレルギー反応が起き、最悪の場合、アナフィラキシーになることもありますからね。アニサキスのキスは痛いですよ！

ね。予防のためには火を通

朝倉病院
理事長／院長
田辺 裕久さん