

アイヌタイムズ 第71号 日本語版

★ トリヒナ症 (せん毛虫感染症)

トリヒナという人間に感染するととても小さな寄生虫がいます。日本では、トリヒナの幼虫は、クマ、キツネ、タヌキのような動物の筋肉組織内にいます。人はこの寄生虫が体内にいる動物の肉を、生や加熱調理が不十分なまま食べて感染します。

欧米ではブタや馬のような家畜による感染がありました。日本国内では、家畜による感染はありません。しかし、野生のクマ肉による感染が、1974年に青森県で、1979年に北海道で、1981年に三重県で、2016年に茨城県でありました。

1974年の青森県では、野生のツキノワグマの肉をサシミで食べたハンターが感染しました。1979年の北海道では、郷土料理店でヒグマの冷凍肉を食べた人が感染しました。この時は-40℃で4ヶ月間凍結してあったにもかかわらず幼虫は生きていたことがわかりました。1981年の三重県では、ツキノワグマの冷凍肉を十分に加熱することなく、サシミで食べて感染しました。この場合も-30℃で1ヶ月間保存したものでした。

冷凍が有効な場合(種)もありますが、寒冷地由来のものや、野生動物のものでは、冷凍に強い種類のトリヒナの幼虫が寄生していることがあります。

2016年の茨城県では、飲食店において、加熱不十分な北海道のヒグマ肉を食べて食中毒になりました。(それまでのトリヒナの学名はTrichinella spp.でしたが、ここからTrichinella T9になりました)。

国際トリヒナ症委員会(ICT)や日本の食品安全委員会は、この食中毒の発生を防ぐには、中心部の温度が71℃で1分間以上、十分に加熱する必要があると述べています。

人の口から入ったトリヒナの幼虫は、2-4日目に成熟して体長2mm 前後の成虫となり、小腸粘膜に寄生します。この時期のものを「腸トリヒナ」といい、吐気、下痢、腹痛などを起こします。

雌の成虫は粘膜内で4-6週間にわたって1000匹程度の幼虫を産み、それらの幼虫は血流中に入って全身の筋肉に移動して、ナー

スセル（nurse cell; 宿主の免疫反応から身を守るための袋状の構造）に囲まれ、いわゆる「筋肉トリヒナ」になります。人が摂取した筋肉トリヒナの幼虫は長さが1.1mm、幅が0.04mm程度の大きさで、とても小さいものです。

汚染したものを食べて2週間たってから、この幼虫が原因で、筋肉痛、脱力感、発熱、上まぶたの腫れなどの症状が出ることがあります。8週間ほど続くこともあります。自覚症状がないものが多いですが、重症になることもあります。

この症状の程度は肉とともに摂取した幼虫の数で決まります。筋肉トリヒナが100～300で症状が出て、1000～3000程度で重篤な症

状を起こすと言われていています。重篤の場合には、感染4-6週後、呼吸麻痺を引き起こすことがあります。

2016年の茨城の事例では、ヒゲマ肉をほぼ生で食べた10人は全員が発症、加熱不十分で焼いて（ローストで）食べた21名では発症者は11名でした。

アメリカでもトリヒナ症は起きます。アメリカのCDC（疾病管理予防センター）でも肉の中心部の温度も1分以上71℃以上にすることを勧めています。

冷凍したものでもクマ肉はよく加熱して食べましょう！

[横山 裕之] 沙流・千歳

アイヌタイムズ 第71号日本語版（季刊）

発行所 アイヌ語ペンクラブ
〒055-0101 沙流郡平取町二風谷80-25
萱野 志朗 気付
発行責任者 萱野 志朗
編集責任者 浜田 隆史
<http://otarunay.at-ninja.jp/taimuzu.html>

◆ アイヌタイムズ日本語版は、基本的には原稿執筆者の日本語原文をそのまま表しています。ただし、原稿検討の際、より適切な言葉に言い換えたり、文の順序を替えていたりすることもあるため、原文のままだと大きな支障がある所に限って、編集で直した部分もあります。 [編]