

## 市販食材から検出される食品媒介寄生虫の調査報告

～インターネットサイトで購入できる食材を用いて～

◎小林 浩二<sup>1)</sup>、渡邊 徳秀<sup>2)</sup>、山内 英寿<sup>3)</sup>、松村 隆弘<sup>4)</sup>、小野 篤史<sup>5)</sup>、北野 亨<sup>6)</sup>、金子 博司<sup>1)</sup>、小丸 圭一<sup>1)</sup>  
 北里大学 健康科学部<sup>1)</sup>、公益財団法人 磐城済世会 松村総合病院<sup>2)</sup>、DPR株式会社<sup>3)</sup>、学校法人北陸大学<sup>4)</sup>、済生会新潟病院<sup>5)</sup>、医療法人 徳洲会 岸和田徳洲会病院<sup>6)</sup>

【はじめに】公衆衛生の向上に伴い国内土着の土壤媒介寄生虫に新規感染することは無に等しい。一方、食品、海外旅行、性行為、動物や衛生害虫に起因する寄生虫症に関しては症例報告がなされている。特にコールドチェーンが発達した現在、容易に購入できる新鮮な魚介類は寄生虫感染のリスクとなることが推測できる。これまで我々は、再興・新興感染の側面から、食品衛生の向上を目的として市販食材からヒトに病害をもたらす食品媒介寄生虫を検出してきた。今回はその疫学調査結果を画像とともに報告する。

【方法】①ターゲットの食材は感染力を維持した状態で購入できる9種の魚介類とクマ肉（冷凍）である。全てインターネットサイトで購入した食材を調査対象とした。②各食材を観察に適した大きさに切断後、目視にて感染部位を確認し虫体を摘出した。③形態学的同定には無染色の虫体を確認後、HE染色やカルミン染色を実施した。④一部サンプルの遺伝子同定にはPCR検査を実施した。

【結果】検出された主な寄生虫

・ *Dibothriocephalus nihonkaiensis* (plerocercoid)

寄生割合：時鮭 23.1% (3/13)、桜鱒 26.5% (9/34)、  
秋鮭 0% (0/12)

\*全59尾から *Anisakis.spp* (third-stage larva)を検出

・ *Paragonimus.spp* (metacercaria)

寄生割合：モクズガニ A 県 60.7% (119/198)、モクズガニ B 県 12.4% (12/97) \*調査個体数は706匹 (15 府県)

・ その他 (*Microsporidia*, *Myxosporea*)

【まとめ】インターネットサイトで購入した食材からヒトに病害をもたらす寄生虫を検出した。日本海裂頭条虫は、春から初夏に水揚げされた鮭・鱒から検出された。肺吸虫は特定の地域に集積しており、この地域では生活環が成立していると考えられる。これらの結果は、誰でも、何時でも、何処でも特定の食材から寄生虫に感染するリスクがあることを示唆している。また、今回の調査ではクマ肉から旋毛虫は検出されなかったが、感染者が散見されているため、調査を継続することで検出されると推測する。

連絡先 新潟県南魚沼市黒土新田 500 北里大学健康科学部  
 電話番号 025-779-4511