

健康一口メモ



仙台市医師会
広報委員
今井 豪

皆さんはカツオやイカの刺し身、しめ鯖は好きですか？私も大好きで、お酒と一緒に食べる時などとても幸せを感じます。秋にはサンマの刺し身も待っていますね。

しかし時に、おいしい後に腹痛あり、となることがあります。そう、アニサキスです。

アニサキスはクジラやイルカ、アザラシを最終宿主とする寄生虫で、寄生されたオキアミを待機宿主である魚（上記以外にアジ、イワシ、サケ、タラ、ヒラメなど多種類に及ぶ）やイカが食べ、それを生に近い状態で食べることによる体内に取り込まれます。

体内に取り込まれてもアニサキスに感作されていない初感染の際は無症状のこととありますが、再感染の際は刺入した消化管に強いアレルギー反応を起こし粘膜炎の浮腫や攣縮のため腹痛などを起こすと言われています。

胃に生じることが多いですが、すべての消化管に起こり得ます。胃アニサキス症の場合、生魚などを摂取後数時間で上腹部の激痛、嘔気などで発症します。小腸や大腸アニサキス症の場合は摂取後半日～数日後に上腹部や下腹部痛、下痢、腸閉塞などで発症するといわれています。

消化管アニサキス症

ます。胃、腸アニサキス症とも消化管症状以外に、全身症状として蕁麻疹やアナフィラキシーショックの報告もあります。

治療としては、胃アニサキス症では上部消化管内視鏡での虫体の除去で、摘出後は速やかに症状が改善することが多いです。腸アニサキス症では内視鏡での摘出が困難な場合が多く、虫体が死滅し（長くても1週間程度）症状が軽快するまで絶食、補液などの保存的治療を行うことが一般的です。しかし稀に腸閉塞、腸重積、多量消化管出血などで緊急開腹術となることもあります。

感染予防として、①マイナス20度以下で24時間、60度以上では短時間、で死滅するため十分に冷凍、加熱する、あまり確実ではありませんが②宿主の死後に腹腔内から筋肉内へ移行するため死後速やかに内臓等を取り除く、③目視で取り除く、などがあります（酔でしめただけでは死滅しません）。

腹痛など消化管症状を起こす疾患は数多くあり、消化管アニサキス症の診断にたどり着くためには詳細な問診が必要となります。不幸にも発症してしまつた場合は、受診した際に生魚などを食べたと伝えることがとても大切になります。「今井クリニック／太白区太白」



機械・器具・設備・車輛の総合リース

機械・器具・設備のリース

- | | |
|---------------|--------|
| 事務用機器 | 情報関連機器 |
| 産業・工作機械 | 土木建設機械 |
| 輸送用機器 | 医療機器 |
| 商業・サービス業用機械設備 | |

自動車（業務用）リース



七十七リース株式会社

本社 仙台市青葉区本町二丁目15番1号 ☎(022)262-4341(代) 石巻営業所 石巻市立町一丁目4番15号 ☎(0225)94-0810
古川営業所 大崎市古川駅前大通二丁目4番26号 ☎(0229)23-0037 ホームページアドレス <http://www.77lease.co.jp>