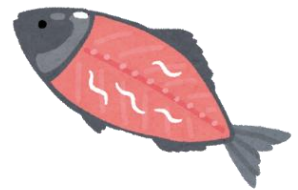


～ アニサキスについて ～

「アニサキス」って1種類？

アニサキスはサバ、タラ、イカ、イワシ等に寄生しており、アニサキスに汚染されている食品を生食することによって腹部に激痛を伴う食中毒を引き起こすことは広く知られています。しかし、「アニサキス」に種類があることは意外と知られていません。日本近海のサバに寄生し、アニサキス症を引き起こすアニサキスは主に2種類存在します。実は太平洋側と九州・日本海側ではサバに寄生する主なアニサキスの種類が異なるのです。太平洋側のサバに主に寄生しているのがアニサキス・シンプレックス (Anisakis simplex sensu stricto 以下 As)、そして九州・日本海側のサバに主に寄生するのがアニサキス・ピグレフィー (Anisakis pegreffii 以下 Ap) です。



As と Ap の違いは？

As と Ap の大きな違いは「内臓から筋肉部への移行率」です。太平洋側のサバに多い As は約10匹に1匹が内臓から筋肉中に移動するのに対して、九州・日本海側に多い Ap は約1000匹に1匹の割合でしか筋肉に移動しないと言われています。つまり Ap は As に比べ筋肉への移行率が極端に少ないのです。九州地方でサバを生食する文化が根付いたのもアニサキスを誤食する確率が太平洋側に比べ低いからと考えられています。

九州・日本海側のサバは安全？

では九州・日本海側のサバなら本当に安全なのでしょうか。実は近年の調査結果で日本海側のサバにも高い確率(アニサキス陽性サバの筋肉 99.3%、内臓 79.4%が As : アニサキス汚染実態調査およびリスク低減策の評価に関する研究 令和元年～3年)で As が寄生していることが報告されました。環境変化の影響も大きな要因かもしれませんが、海はつながっており、基本は「いる」と考えることが重要です。アニサキス症を引き起こさないために最も重要なのは提供する側の知識と技術なのです。

アニサキスによる食中毒の予防方法

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
- ・魚の内臓を提供しない
- ・目視で確認、アニサキスを除去
- ・冷凍処理(-20℃以下で24時間以上)
- ・加熱処理(70℃以上、または60℃の場合は1分以上)



※食品・飲料水等の検査に関するご相談・お問い合わせ先
公益財団法人北九州生活科学センター

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4 TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333