

トリヒナ症の多くは、感染後3〜6週間を過ぎると改善傾向が見られます。軽症の場合、2〜3ヶ月で軽快しますが、疲労感、筋力低下、下痢などは数ヶ月続くことがあります。

トリヒナ症の感染源

世界的に見て、トリヒナ症の感染源として最も多いのは、豚肉です。古くからの食習慣もあり、ヨーロッパなどでの感染者の多くは、未加熱あるいは加熱不足のハムや豚肉製品を食して感染しています。

フランスでは、1985年に馬肉からの集団感染が発生しました。フランス人は、馬肉をタルタルステーキのように生か、軽く加熱したレアのステーキなどで食することを好むためです。このときの馬肉は、アメリカから輸入されたものでした。

日本では、2016年12月に茨城県水戸市の飲食店で、35年ぶりとなるトリヒナ症の集団感染が発生しました。このときの感染源は、狩猟で捕獲された野生の熊肉でした。また、1981年末から1982年にかけて、三重県四日市市では、旅館でツキノワグマの冷凍肉の刺身を食べた客が集団感染しています。

この他にも、アジアやアフリカなども含めた世界の広い地域で、複数の動物を感染源とした感染の報告があります。トリヒナの宿主として確認されている動物には、以下のものがあります。

トリヒナの宿主になる動物

豚、熊、猫、犬、狐、猪、馬、狼、ピューマ、イタチ、鼠、海豹、フニなど

トリヒナの宿主は、主に肉食あるいは雑食のほ乳類です。トリヒナの宿主を捕食することで、感染が循環していると考えられます。馬は草食ですが、餌にトリヒナに汚染された鼠の死骸などが混じっていた可能性が指摘されています。このため、確認されている動物以外でも、トリヒナの宿主になっている可能性が高いと考えられます。

ジビエ料理

近年、マスコミでも取りあげられることが多くなったジビエ料理。猪、熊、鹿、兎、鴨、雉など野生の鳥獣の肉は、野趣あふれる味で、好きな方も多いようです。

ジビエ（仏: gibier）とは、主にフランス料理の用語です。狩猟によって捕獲された天然の野生鳥獣の食用肉をジビエと呼び、畜産の牛や豚などの食用肉と対比する意味で使われています。その昔、ジビエは、自分の領地で狩猟ができるような上流階級の人たちだけが口にできる高級食材であり、高貴で特別な料理でした。最近では、野生の鳥獣類の肉を使った料理全般をジビエ料理と呼んでいるようです。

日本のジビエ

近年、地方産業の活性化の意味もあり、ジビエを扱う料理店が増えてきているようです。そのため、私たちが野生鳥獣の肉を食する機会は、以前よりも身近になりました。日本で食されている野生鳥獣には、以下のものがあります。

獣——鹿、猪、野兎、狸、熊など
鳥——山鳩、鴨、雉、鴨、山鶉など
海獣——海豹、海馬、海豚、鯨など

動物の肉は、美味しく栄養価も高いですが、野生でも畜産でも様々な感染症の原因になり得るため注意が必要です。トリヒナ以外にもカンピロバクター、アニサキス、エキソコックス、狂犬病、日本脳炎、鳥インフルエンザ、病原性大腸菌など、他にも沢山の人獣共通感染症があります。

予防のために

昨年の12月に茨城県水戸市の飲食店で発生したトリヒナ症は、店で提供した熊肉のローストが、加熱不十分だったため感染しました。どのような肉であっても、十分に加熱してから食することが大切です。

① 71℃以上で1分以上加熱

アメリカ合衆国のCDC（疾病管理予防センター）は、肉の中心温度が71℃以上の状態を1分以上継続加熱することを推奨しています。

② 冷凍肉も生では食べない

マイナス27℃で保存されていた冷凍肉からトリヒナ症に感染した例もあります。冷凍保存は安全ではありません。

③ 調理器具や食器の汚染に注意

未加熱の肉や魚を調理した包丁やまな板、菜箸、トンガなどの調理器具、手などを介して感染する可能性があります。肉や魚を最後に切る、焼き肉の時に生と焼き用でトンガを使い分ける、使用後に洗浄や熱湯消毒をきちんとするなど大切です。

参考ホームページ

- NIID 国立感染症研究所
- 横浜市衛生研究所
- 特定非営利活動法人 日本ジビエ振興協議会

K a s h i m a G i r l s T a l k

かしま 女子的

ちょっと

井戸端会議

看護部東3病棟 山田 実由喜

今回担当する看護師の山田実由喜です。

病棟で毎月更新しながら趣味のイラストを描いて勝手に掲示しちゃってます。病棟で掲示しているイラストを紹介しようと思います。

今回のテーマが「家族」ということなので、家族の会話のネタにでもなればうれしいです★

