

くらしの健康

令和8年9月 第75号



目次

○ 食肉を通じて食中毒を起こす寄生虫 ～「サルコシスティス」にご注意を！～

○ お知らせ 10月24日(土) 健康安全研究センター施設公開を開催します
～ 見えないものを科学の力で見抜け！～

食肉を通じて食中毒を起こす寄生虫 ～「サルコシスティス」にご注意を！～

寄生虫による食中毒として、サバやカツオなどに寄生するアニサキスや、ヒラメに寄生するグドア・セプテンピンクタータ(粘液胞子虫)などがあり、これらが寄生したお刺身などを食べた後に激しい腹痛や下痢、吐き気に襲われることがあります。また、馬刺しやシカ肉などの魚介類ではない肉類を食した後に、寄生虫が原因で食中毒を起こす例も発生しています。

肉の生食や加熱不足による食中毒の原因というとカンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157 など「細菌」を思い浮かべる方が多いと思いますが、東京都でも、これら食肉を通じて食中毒を起こす寄生虫による被害が発生しています。

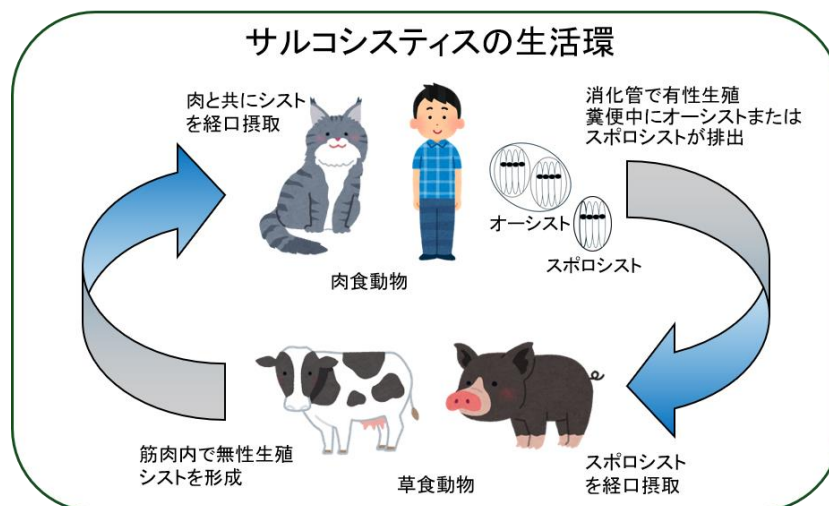
今回は、食肉に寄生して下痢やおう吐などを起こすことがある「サルコシスティス(住肉胞子虫)」について、詳しく解説します。

1 サルコシスティスとは

サルコシスティスは「原虫」と呼ばれるとても小さな寄生虫の一種です。これまでに 200 種類以上が報告されており、その一部は、サルコシスティスが寄生した肉をヒトが食べたときに、下痢やおう吐などの症状を起こすことが知られています。

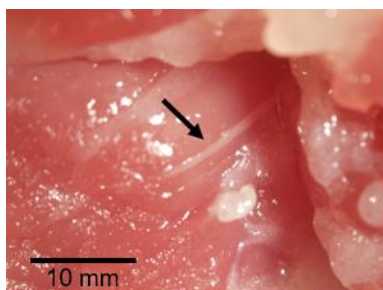
肉食動物の消化管の中で増殖したサルコシスティスは、図のような2つのスポロシスト*が入った小さなオーシスト*という形となり、糞便とともに外へ出ます。草食動物がスポロシストを口から取り込むと、体の中で移動し、やがて筋肉に「シスト」と呼ばれる袋状の形を作ります。このようにして、サルコシスティスは主に草食動物と肉食動物の間を行き来しながら生活しています。

*:シスト、オーシスト、スポロシスト、ブラディゾイト:サルコシスティスが成長する過程で見られる形の名前です。感染する動物や発育段階によって、呼び方が変わります。

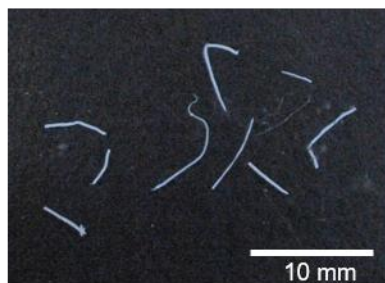


2 馬肉で問題となる「サルコシスティス・フェアリー」について

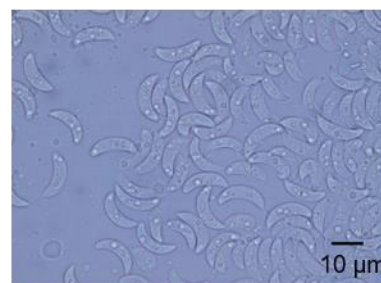
サルコシスティスの一種であるサルコシスティス・フェアリーは、ウマとイヌの間を行き来しながら生活しています。イヌの消化管でオーシストが作られ、糞便とともにオーシストとスポロシストが外へ出ます。スポロシストをウマが取り込むと、筋肉内に左下の画像のように 0.5 から数十ミリ程度の白いひも状の「シスト」ができます。シストの中には右下の画像のような 0.012-0.016 ミリ程度の非常に小さな三日月状の寄生虫(ブラディゾイト*)がたくさん詰まっています。



馬肉中のシスト



馬肉から取り出したシスト



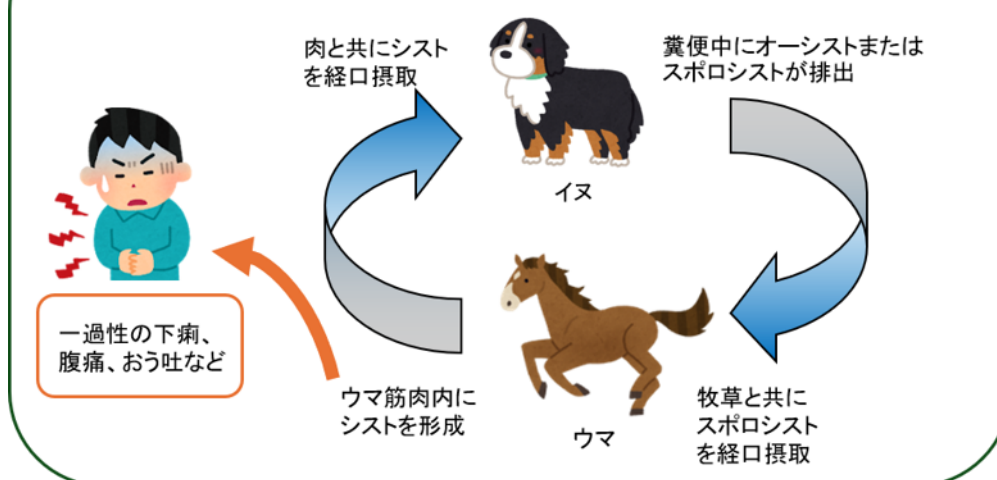
シストから遊出させた
ブラディゾイト

3 サルコシスティス・フェアリーによる食中毒

サルコシスティスには非常に多くの種類がありますが、このうち、サルコシスティス・フェアリーだけが食品衛生法で食中毒の病因物質として指定されています。サルコシスティス・フェアリーのシストが大量に寄生した馬刺しを食べると、食後およそ4～8時間で下痢や腹痛、おう吐などの症状が出る場合があります。この時、サルコシスティス・フェアリーがヒトの体内で増殖することはないため、症状は一過性です。

サルコシスティス・フェアリーによる食中毒は比較的新しく、2012 年から食中毒として統計が取られるようになりました。肉を十分に冷凍することで食中毒を予防できるため、現在では、生産地で馬肉を冷凍してから出荷するなどの対策がとられています。こうした対策により、国内で報告されたサルコシスティス・フェアリーによる食中毒は 2013 年の1件と 2018 年の1件にとどまっています。

サルコシスティス・フェアリーの生活環と食中毒



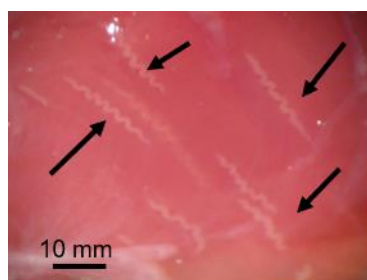
4 その他のサルコシスティスによる有症事例

2018 年と 2019 年には、日本国内で加熱不十分なシカ肉を食べた後に体調不良を引き起こした例が報告されています。これらの事例は、最終的には原因不明の食中毒として報告されていますが、サルコシスティス・フェアリーとは異なる種類のサルコシスティスが原因として疑われました。また、都内では飲食店で加熱不十分なヒツジ肉を食べた後に、サルコシスティスが原因として疑われる有症事例も発生しています。

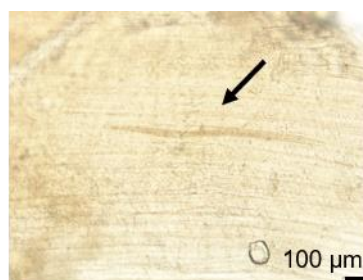
シカやヒツジには、複数種のサルコシスティスが寄生しています。上の事例の場合は、サルコシスティス・フェアリーと同様に加熱不十分な肉を食べた後、数時間で一過性の下痢やおう吐などの症状がみられました。ただし、これらの寄生虫は馬肉に寄生するサルコシスティス・フェアリーと同様に、ヒトの体内に寄生し、増殖することはありません。

ウマ以外に寄生するサルコシスティスについては、健康被害との関係など、まだ分かっていない点があります。そのため、当センターでは、関連する事例が発生した際に食肉を検査したり、寄生の状況を把握するための調査を行ったりしています。

食肉中のサルコシスティスのシスト



シカ肉中のシスト



ヒツジ肉中のシスト



5 サルコシスティスによる健康被害を防ぐには

シカやヒツジなど、ウマ以外の肉にもサルコシスティスが寄生していることがあります。肉を食べるときには、次の点に気を付けましょう。

●サルコシスティスには冷凍処理が有効です！

ウマに寄生するサルコシスティス・フェアリーは、 -20°C で48時間以上冷凍することで死滅することがわかっています。また、ウマ以外の動物に寄生するサルコシスティスについても、同様の冷凍処理により死滅すると考えられています。



●「ジビエ」を食べるときは、中心部まで十分に加熱しましょう

肉に含まれるすべての病原体を冷凍だけで防げるわけではないため、肉の種類に応じた十分な加熱調理も大切です。シカ肉を含むジビエ(狩猟で捕獲された野生鳥獣の食肉)には、サルコシスティス以外の病原体が潜んでいる可能性があります。例えば、ジビエによる健康被害の原因として、E型肝炎ウイルスが報告されています。ウイルスは、冷凍だけでは完全には失活しないため、特にシカやイノシシなどのジビエを食べる場合は、中心部まで十分に加熱することが大切です。

○お知らせ

10月24日(土) 健康安全研究センター施設公開を開催します

～ 見えないものを科学の力で見抜け！～

東京都健康安全研究センターでは、都民の生命と健康を守るため、日々様々な試験検査や調査研究を行っています。このたび、年に一度の施設公開を開催します。普段は入れない研究室を見学できるラボツアーも行います。都民の健康と安全を守る技術をぜひご体験ください。



- 1 日 時 令和8年10月24日(土曜日) 午前10時から午後4時30分まで
- 2 場 所 東京都健康安全研究センター(新宿区百人町三丁目24番1号)
- 3 参加費 無料
- 4 詳細は HP で <https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/center/gyouji/r08/koukai/>



発 行: 東京都健康安全研究センター

住 所: 〒169-0073 東京都新宿区百人町三丁目24番1号

電 話: 03-3363-3231(代表) E-mail: tmiph@section.metro.tokyo.jp

H P: 東京都健康安全研究センター <https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

感染症情報センター <https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

都内の環境放射線測定結果 <https://monitoring.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

花粉症対策のページ https://www.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/kj_kankyo/kafun/