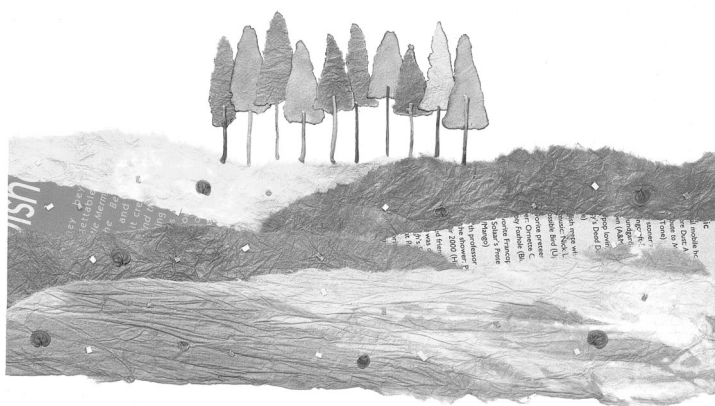




自然毒食中毒

一般的に食中毒の原因として挙げられるのは、サルモネラ、腸管出血性大腸菌などの細菌やノロウイルスなどのウイルスです。これら以外にも食中毒を引き起こすものとして、微生物の一種であるクリプトスポリジウムなどの原虫が知られています。

食中毒の原因はこれらの微生物以外にも存在しますが、一般的にあまり知られていません。まず、同じように微生物が原因となる食中毒として、真菌・カビによるものがあります。この真菌・カビによる食中毒は、真菌・カビが産生する毒素によって起こります。さらに微生物以外を原因とする食中毒が存在しています。ひとつは昨年世間を騒がせた農薬による食中毒に代表されるもので、化学物質による食中毒です。もうひとつはフグやキノコに代表される自然界の魚介類や植物、一般的な食品が原因となる食中毒であり、自然毒と呼ばれる物質が原因になります。

自然毒による食中毒は、発生数、患者数は細菌やウイルスによる食中毒に比べて少ないものの、死亡する危険性が高く重大な被害をもたらすことがあります。また、自然毒による食中毒には多様な種類があり、日常の食生活に危険が潜んでいるにもかかわらず、フグとキノコ以外については、食中毒を起こす魚介類や植物、食品の種類や症状などについてあまり知られていないと思われます。毎年各地でフグ、キノコによる食中毒が発生している点を考慮すると、フグ、キノコについても正確な知識は普及していないと思われます。

そこで、今回、自然毒による食中毒を対象として本特集を企画しました。なお、真菌・カビによる食中毒も十分に知られていないと思われるため、本特集の中で取り上げました。