

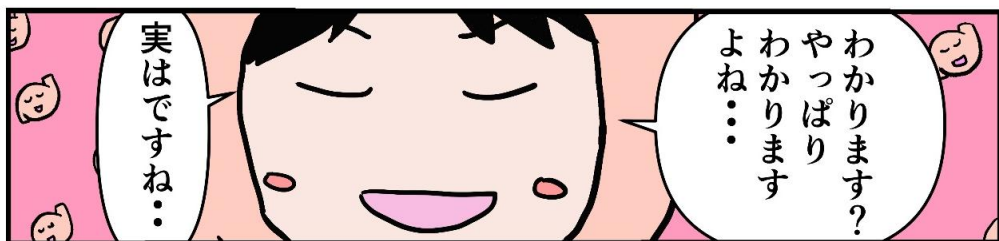
ドクターEのお悩み相談室



その5
～アニサキス～

絵と文 しおび

当クリニック某医師が描いた漫画です





いきはーいきたー
さしみ作=バ
なるごはん
たのした
いきなり
それっぽいな
きたよー

ほくら
言ってる側から

ハハハハ

というわけだから
いつもより鉗子(✕)
多めに用意していてね!

A cartoon illustration of a man with a distressed expression, crying with large tears and shouting "HELP ME!!". He is wearing a red t-shirt and blue pants. Above his head, the text "E子先生" (Ezaki Sensei) is written in a stylized font. The background is a light purple with faint, repeating patterns of the character "笑" (laugh).



アニサキス症とは!

秋の秋刀魚、鮭が美味しい季節。。。。

そんな魚の内臓に含まれていることのある寄生虫の一種です。

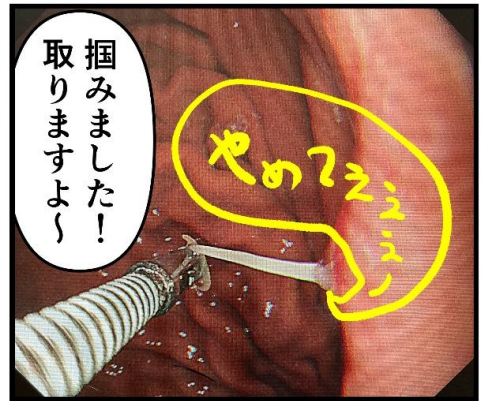
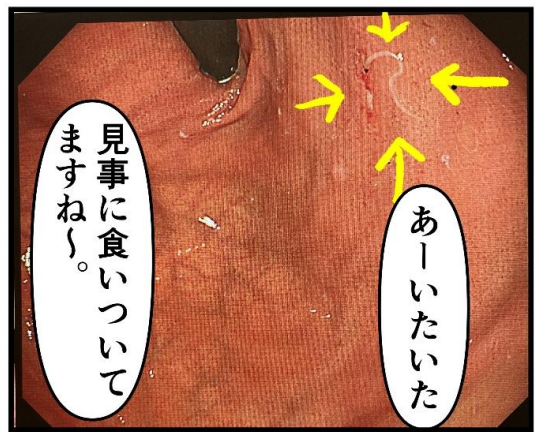
アニサキスが胃内に入ると、強い胃酸から逃れようと動き回り、胃壁の中に入り込んで隠れようとするため胃壁に噛み付くのです。胃壁は厚いため、寄生虫ごときが喰い敗れるものではなく、噛まれたこと自体でも実は痛みは感じません。

ただし体にとって寄生虫は異物。噛まれた途端排除しようと体がアレルギー反応を起こすため、強い痛みとして現れます。なので、アレルギー反応の程度によっては全然痛くない人もいますよ!

あ、ちなみに寄生虫っていうのは何かの中で生きていくことを前提にした生き物なのですが、目的の宿主まで辿り着けず運悪く人間に食べられてしまったかわいそうなアニサキスはそのま2-3週間で死滅します。

かわいそう・・・な～んてな。





～あとがき～

いかがでしたか？最近話題のアニサキス。

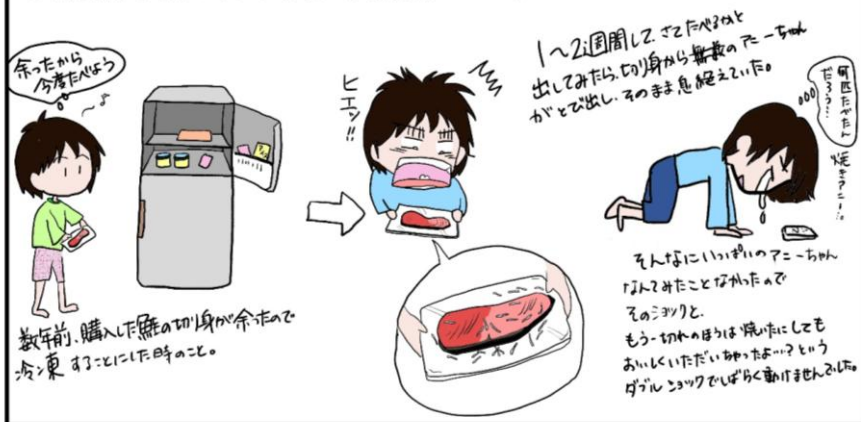
秋になり、食べ物が美味しくなって、秋刀魚が多く出回る頃に一番多くアニサキス症の患者様が来院します。以前より罹患する方が増えたような気がするの、昔よりも魚の輸送方法が便利になり、活魚を食べることが多くなった影響もあるのでしょうか。

とはいえ一度かかるともうしばらくは生魚は・・・と恐怖してしまうほどの腹痛を起こすこのアニサキス症。なるべくならかかりたくないものです。

一度加熱処理、または冷凍してあれば死滅しますが、生のまま食べるのであればもはやよーく見る、しか方法はないような。。。？

魚が死滅すると、その魚の内臓部分にいたアニサキスは、腐敗の進みやすい内臓から逃げ出すべく筋肉の方へと移動するようです。なので超新鮮なうちに内臓を取り出して、筋肉と離す！予防策としてはこれくらいでしょうか・・・

ともあれ、お刺身などいただいた後の急激な腹痛の際には、一度アニサキスを疑って受診受診していただくのが一番です。さ、腹痛を感じたら迷わず病院へGo！



胃がんや大腸がんで亡くなる人をゼロに



仙台消化器・内視鏡内科
はじめのクリニック