

食にまつわるちょっとした疑問について科学ライターの松永和紀さんがわかりやすくお伝えします。

もっとも注意すべきは、微生物の食中毒

あなたが、食品の安全性問題の中で一番気にしていることはなんですか？今、盛んに報道されている放射性物質？それとも、残留農薬や食品添加物？あるいは、遺伝子組換え食品？さまざまな意見があることでしょう。

私は科学ライターですが、首都圏に住み家族の健康に気を配るお母さんであり、生協の組合員でもあります。そして、私が個人的にもっとも気をつけているのは、細菌やウイルスなど微生物による食中毒対策です。

なんだ、そんな当たり前のこと？そう言われそうです。でも、食の安全について取材し原稿を書く活動をして10数年。調べれば調べるほど、微生物対策の重要性をより深く意識するようになっているのです。

PROFILE



松永 和紀さん

食品の安全性や環境影響等を取材している科学ライター。京都大学大学院農学研究科修士課程修了（農芸化学専攻）。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。「メディア・バイアス あやしい健康情報と二七科学」（光文社新書）で科学ジャーナリスト賞2008を受賞。2011年4月、科学的に適切な食情報を収集し提供する消費者団体「FOOCOM」（フーコム）を設立。
<http://www.foocom.net/>

年間患者数は数百万人？

厚生労働省の統計によれば、毎年1000件以上の食中毒が発生し、患者数は2～3万人に上っています。発生数の9割以上がカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、ウイルスなど微生物によるものです。

でも、これは氷山の一角。飲食店や家庭での食事の後に嘔吐や下痢に見舞われても、届けられない人は多いでしょう。一晩で症状が治まれば、翌日、わざわざ仕事を休んで病院に行ったり保健所に届けたり、という手間はかけたくないものです。こうしたことから、届けられない食中毒は膨大な数あると見られており、研究者の中には「厚生省統計の100倍程度の食中毒が発生している」と推定する人もいます。

つまり、年間の患者数は実際には数百万人かもしれません。

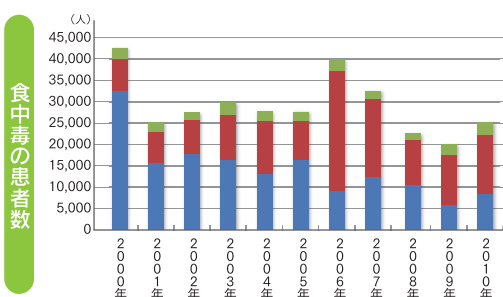
しかも、症状が軽くてすめば幸いですが、お年寄りなどは体調を崩すきっかけとなりがちです。また、腸管出血性大腸菌やノロウイルスは、感染した人から別の人の手へ、という食品を介さない「二次感染」も起きていますとみられ、死者も報告されています。

個人の対策でかなり防げる

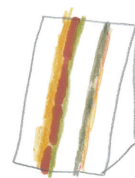
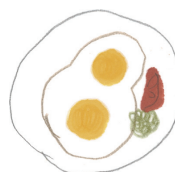
ただし、微生物による食中毒は、調理や食べ方など個人の注意と工夫でかなり防げます。腸管出血性大腸菌やノロウイルスは、食品を加熱すれば大丈夫です。

昨年、ユツケによる食中毒事件で5人が亡くなり、焼肉店や卸業者の責任が問われています。でも、客自身が「深刻な被害を及ぼす腸管出血性大腸菌は自然の中にいて、保菌している牛も多い。牛の生肉やレバーには菌がいる可能性がある」という情報を知っていれば、防げたのではとも思います。

だから、役に立つ情報をみなさんに知っていただきたいのです。これから、なるべく分かりやすく、食の安全に関するお話をお届けします。共に考えてゆきましょう。



■ その他
 (化学物質・自然毒など)
■ ウイルス
■ 細菌



この10年ほど、患者数は年間2～3万人だが、2006年は冬にノロウイルスが大流行して患者が急増した。その他の原因としてあがっている「化学物質」は主に、赤身魚に特定の細菌が増えて生成する「ヒスタミン」のことで、これも微生物が原因と言える。また「自然毒」は主にフグやキノコによるもの。