

新潟県で発生したボツリヌス食中毒のお話

風の強い日が続いていますね。まだ寒いのでスギ花粉もそれほど飛んでいないようですが、花粉症の人はこれから大変な季節ですね。あん Do は今のところ花粉症ではないのですが、電車の中では感染防止の意味でもマスクは手放しません。

さて、今回は2/11のニュースから、食中毒の話題です。新潟市が2/10に発病したところによると、1/21に新潟市内で食中毒が発生し、2/5にその原因がボツリヌス菌の毒素(ボツリヌストキシン)であることがわかった、とのことでした。

ボツリヌストキシンは7種類ありますが、最も強力なものでは経口致死量(口から体内に入った場合に死に至る可能性が50%程度になる量)が体重1 kg あたり1 μg (1 μg は百万分の1g) ぐらいと言われており、自然界に存在する毒素としては最も強い毒とされます。(体重85kgのあん Do なら85 μg で死んでしまうかも！)



日本では、熊本県のお土産品である辛子蓮根で36人が中毒し、11人が死亡した事件が有名です。毒素を作るボツリヌス菌は土の中や池の水などにふつうにいる菌で、少々口に入った程度では健康な人が食中毒になることはありません。しかし、ハチミツに少量含まれることがあり、消化管（特に胃）での殺菌力が十分でない赤ちゃんにハチミツを与えると、乳児ボツリヌス症という食中毒を起こすことがあります。そのため、赤ちゃんにはハチミツを食べさせないようにしなければいけません（ハチミツのラベルには必ず書いてあります）。みなさんも、将来うっかりしないように、覚えておいて下さいね。

今回中毒したのは50歳代の女性で、去年の11月に買った密封型の（空気が出入りしない容器に入った）おかずを、冷蔵庫で保存しなければならぬのに常温で保存してしまい、それを今年の1/20に食べたところ中毒したということです。食べたときにはブルーチーズのようなおいと味がしたそうですが、よくそのまま食べる気になったな、と思います。



ちなみにボツリヌス菌は酸素を嫌う性質があるため、今回のような密封型の食品の中で繁殖することがあり、海外では缶詰を原因とした食中毒も発生しています。普通、食中毒というと暑い季節の生ものを思いうかべることが多いのですが、季節に関係なく食中毒を起こす菌もいる、ということですね。みなさんも、変なおいや味のする食べ物には気をつけてくださいね。

25/2/13 (くさやはくさくてもおいしいけどね) あん Do

参考：

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9C%E3%83%84%E3%83%AA%E3%83%8C%E3%82%B9%E8%8F%8C>

(Wikipedia のボツリヌス菌のページ)



<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9C%E3%83%84%E3%83%AA%E3%83%8C%E3%82%B9%E3%83%88%E3%82%AD%E3%82%B7%E3%83%B3>

(Wikipedia のボツリヌス毒素のページ)

