

「アニサキス」についてご説明します。



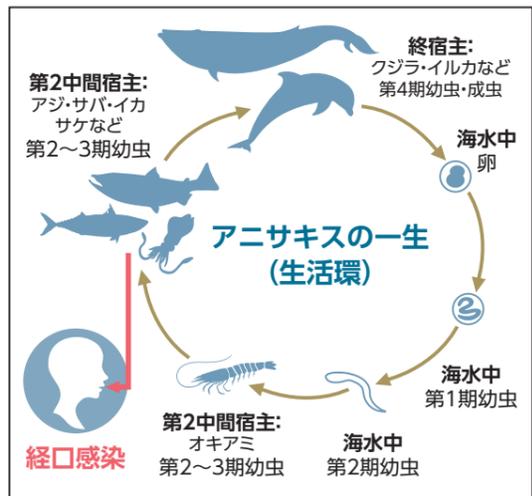
消化器内科
本多 晶子
ほんだ まさこ

はじめに

今回は私たちの身近にあるお刺身やお寿司などの生鮮魚介類から感染する機会が多い、アニサキス症についてお話ししたいと思います。

アニサキス症 (anisakiasis)とは

魚介類に寄生する20〜30mm程の糸状の白い寄生虫で、肉眼でもわかる大きさです。
アニサキスは、クジラやアザラシなどの海生哺乳類(終宿主)とイカ・サバ・アジ・イワシ・ニシン・サケなどの海産魚介類(中間



きょうは
消化器内科
です



こんにちは
診察室です。

宿主・待機宿主)に寄生していただきます。

普段、アニサキスは魚介類の内臓に寄生していますが、宿主が死亡し鮮度が落ちると内臓から筋肉

身近に潜む アニサキス

(刺身)の方へ移行し、その刺身をヒトが摂取して感染します。

人間は宿主ではないため、アニサキスは人間の体内で1週間程度しか生きることができません。

1 胃アニサキス症

アニサキスが口から体内に入り、胃の壁に咬みついて虫体の一部が入りこむことで発症します。アニサキス症の中では最も頻度が高いです。新鮮な魚介類を食べて数時間後に激しい胃の痛み(冷汗が出るくらい)痛く強弱の波がある、吐き気や嘔吐などの症状が現れます。

これらの症状は胃の壁にアニサキスが咬みついたことによる直接

2 小腸アニサキス症

アニサキスが口から体内に入り、小腸の粘膜に咬みつくことで発症します。魚介類を食べて数時間〜数日後に強い腹痛(胃より下)、吐き気や嘔吐、発熱などの症状が現れます。稀に腸閉塞や腸管穿孔をおこしてしまうこともあります。

3 消化管外アニサキス症

胃アニサキス症、小腸アニサキス

症と比べるとかなり稀な疾患です。感染したアニサキスが消化管を突き破り、腹腔内に出て寄生してしまつたものです。肉芽種を形成することもあり、寄生した部位によって起こる症状が異なります。

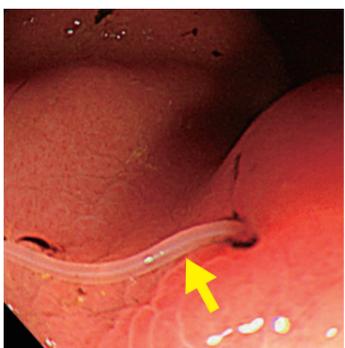
4 アニサキスアレルギー

アニサキスに対するアレルギー反応です。感染した後、蕁麻疹、血圧低下、呼吸不全、意識消失などの症状を伴う場合もあります。アレルギーの中でも最も重篤な病態がアナフィラキシーショックです。国内のアナフィラキシーショックの原因別の頻度では、アニサキスは食物・薬物に次いで第3位となつており、決して珍しいものではありません。「青魚アレルギー」だと思つていた方が実は「アニサキスアレルギー」だったというケースも少なくないようです。

アニサキス症の検査方法

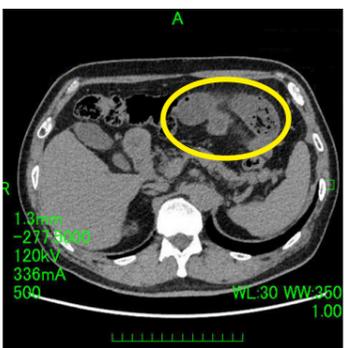
アニサキス症の検査方法は、以下になります。

●胃内視鏡検査: 胃アニサキス症に有用。



胃内視鏡検査で見つかったアニサキス

●腹部超音波検査やCT検査: 胃・小腸アニサキス症に有用。

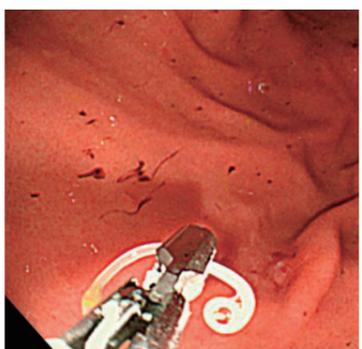


胃・小腸アニサキス症で有用なCT検査

※小腸アニサキス症: 小腸壁肥厚、浮腫・周囲の脂肪識濃度上昇
●抗アニサキス抗体: 画像検査で診断困難な場合に使用。

アニサキス症の治療方法

胃アニサキス症では、胃内視鏡検査でアニサキスを確認し鉗子で除去します。その後、痛みが和らぎますが、痛みが残存する場合は



内視鏡下で鉗子使用しアニサキスを除去

抗アレルギー薬などが必要になる場合もあります。

小腸アニサキス症では、内視鏡のアプローチが困難となるため、抗アレルギー薬や症状緩和の鎮痛薬で加療します。軽快しない場合(腸管穿孔など)、外科手術になる可能性があります。

アニサキス症の予防方法

加熱処理(70℃以上の加熱、あるいは60℃で1分以上)で死滅します。また、冷凍の場合はマイナス20℃で24時間以上の凍結で虫体は死滅しますので、冷凍したものを解凍したお刺身などは安全です。一方で通常の料理で用いるワサビ・醤油・酢などではアニサキスは死滅しません。なんと、シメサバでも感染します!
虫体は魚が死んでしまつと内臓

おわりに

本邦での胃アニサキス症の頻度は高く、年間2000〜3000件とも言われています。当院で内視鏡検査により診断された胃アニサキス症は、2019年3件、2020年3件、2021年3件、2022年9件でした。近年の流通の発展により、生鮮魚介類は産地直送で冷凍処理されず店頭に並ぶことが多くなりました。新鮮で美味しいものが食べられることは幸せですが、その分アニサキスのリスクが高くなつたといえます。

みなさんが食べているお魚は大丈夫ですか?

「ここから」
「ここに」は診察室です。
のバックナンバーがご覧いただけます。

