

・花岡希<sup>1)</sup>，松谷峰之介<sup>2)</sup>，川端寛樹<sup>1)</sup>，山本正悟<sup>3)</sup>，藤田博己<sup>4)</sup>，坂田明子<sup>1)</sup>，東慶直<sup>2)</sup>，小河基彦<sup>1)</sup>，岸本壽男<sup>1,5)</sup>，白井睦訓<sup>2)</sup>，倉根一郎<sup>1)</sup>，安藤秀二<sup>1)</sup>

○病原性 *Rickettsia japonica* グループにおける特異的 ORF の同定と検出系への応用

第 16 回リケッチア研究会(2009 年 11 月 7 日 東京都)

国立感染症研究所<sup>1)</sup> 山口大学医学部<sup>2)</sup> 宮崎県衛生環境研究所<sup>3)</sup> 大原研究所<sup>4)</sup> 岡山県環境保健センター<sup>5)</sup>

近年の *Rickettsia japonica* (Rj) のゲノム解析によって、Rj にはいくつかの特異的な ORF が存在していることが明らかとなった。この Rj 特異的領域に着目し、TaqMANMGBprobe を使用した検出系を開発した。

Real-time PCR の酵素には Perfect Real-time PCR(TAKARA)を用い、ABI 7500 system で 20  $\mu$ l の反応系で行った。また、様々な *Rickettsia* 菌種の DNA と血清学的に日本紅斑熱と診断された患者検体(血餅から抽出した DNA) を使用して、検出系の評価を行った。

病原性の Rj グループ (*R. japonica* および *R. heilongjiangensis*) のみが保有する 216bp の ORF に着目し、この DNA 配列を検出するように設計した TaqMANMGBprobe は、高感度かつ特異性が高かった。また、通常の PCR 法では検出できなかった日本紅斑熱患者由来の DNA サンプルから、50%の回復率で病原性 Rj グループの DNA を検出できた。以上の結果から、新たに開発した Real-time PCR 検出系は、日本紅斑熱診断系への応用が期待される。

・田原研司<sup>1)</sup>，山本正悟<sup>2)</sup>

○リケッチア症例に高齢者が多い理由を考えるー島根県と宮崎県の場合ー

第 64 回日本衛生動物学会西日本支部大会(2009 年 10 月 31 日 滋賀県)

島根県保健環境科学研究所<sup>1)</sup> 宮崎県衛生環境研究所<sup>2)</sup>

平成 20 年度の厚生科研報告書「リケッチア感染症の国内実態調査および早期診断体制の確立による早期警鐘システムの構築」で、「三重県志摩半島に多発する紅斑熱、その感染環と環境要

因」という項目で高田伸弘(福井大・医)が記載した中に「…一方、発症に性差は見ないが、多くが高齢であった。もとより高齢人口が増えた昨今ゆえという理由もあるだろうが、やはり高齢者で症状が強くて顕在化し易いということはある。ただ、自然環境に近く住んで立ち入る頻度が高いのも高齢の住民であるから、おそらく両方が理由になると思われる。」とあった。今回は、上記の下線部の事実確認を目的として、年齢別の患者発生状況と年齢別の罹患率を調べたところ、おおむね三重県での観察と一致した結果ではあった。ただ、島根県の場合、同一の地域住民を対象に、10 年を隔てて抗 *Rickettsia japonica* 抗体の保有率の推移をみたデータがあり、それを整理したところ、60 歳以降の年代では大きな変動が無かったのに対し、40~50 歳代では 10 年後に相当の抗体価上昇を見ていた。この解釈の一つとしては、40 歳代以降に地元の農林業に回帰した住民が暴露されて抗体が上昇したものと考えられる。このことから、やはり、高齢者が耕作地や周辺の自然環境に立ち入る頻度が高い故と言える。

・深江弘恵，堀田剛，大浦裕子，河野喜美子，都城保健所広域指導検査課検査担当，延岡保健所広域指導検査課検査担当

○カンピロバクター属菌による生食用食肉の汚染実態について

平成 21 年度九州地区食品衛生監視員協議会研修会

(2009 年 9 月 3 日，4 日 長崎県長崎市)

カンピロバクター属菌が食中毒の病因物質として毎年上位を占めているなか、本県における鶏肉やその内臓(肝，砂肝)を生食する慣習は、食の安全安心という観点から問題視されている。この状況を受け、カンピロバクター属菌による汚染の実態調査を実施し、食中毒及び散発下痢症との関連について検討を行った。

[対象及び方法]食肉処理施設，及び食肉販売業，飲食店から収去した生食用の処理肉，刺身，たたきを調査対象とした。これは、カンピロバクター属菌の生存環境の特殊性(微好気性)を考慮し、食鶏の処理後、経過日数の違う環境から採取したものである。また検査方法についてはサンプル量を 0.1g から 25g に増やすことで検出感度を高め