

新たな食中毒の原因としての粘液胞子虫類の鮮魚実態調査

宮崎県衛生環境研究所
○福留 智子、藤崎 淳一郎

【目的】

粘液胞子虫類の一種である *Kudoa septempunctata* による食中毒は減少傾向にあるが、一方で新鮮な魚介類を喫食後に嘔吐、下痢を呈する原因不明の有症事例が報告されており、他のクドア属やユニカプスラ属 (*Unicapsula seriolae*) が原因である可能性が示唆されている。今回、市場流通品の鮮魚実態調査と県内の食中毒事例において採取したカンパチ（別ロット保管品）について、部位ごとの *U. seriolae* の調査を行ったので報告する。

【方法】 1) 鮮魚実態調査：2017 年 7 月から 2020 年 11 月にかけて、市場流通品の刺身等で有症事例の多いカンパチやタイ、ヒラメ等の魚 136 件を調査した。2) 食中毒事例の採取カンパチ：店内で矢上断面状にカットされ冷蔵保存されていたカンパチの頭部側、中央部、尾部側から 3 ヶ所ずつ約 1cm³ で切り出しを行った。それぞれの試料は厚生労働省通知法に従って DNA を抽出し、*K. septempunctata* 及び *U. seriolae* を標的としたリアルタイム PCR 法を実施した。

【結果】 1) 鮮魚実態調査：養殖ヒラメ 1/16 件から *K. lateorablacis*、養殖カンパチ 8/67 件から *U. seriolae* の遺伝子が検出され、顕微鏡検査でも胞子が確認された。2) 食中毒事例の採取カンパチ：魚全体から *U. seriolae* の遺伝子が検出されたが、検出されない部位もあり、頭部側については他の部位より遺伝子量が少なかった。部位によって不検出～ 1.9×10^9 copy rDNA/g と偏りがみられ魚体に広く寄生していた。

【結論】 カンパチにおける *U. seriolae* の感染率は約 12%であったが、胞子の定量検査では陰性または定量下限以下であり、食中毒の原因と考えられる胞子数の多い魚はみられなかった。食中毒事例の採取カンパチについては寄生量に偏りがあることから、有症事例において喫食量と寄生量の偏りが患者の潜伏期間、重症度に関与する可能性が示唆された。*U. seriolae* の病原性については十分には解明されていないが今後とも注視していきたい。