

## シガテラ毒について

一般に食中毒を大別すると、ウイルス性食中毒、細菌性食中毒、化学性食中毒に分けられ、化学性食中毒の中には自然毒も含まれます。さらに自然毒にはトリカブトやキノコに代表される植物性自然毒と、魚介類に代表される動物性自然毒とがあります。1962年～2000年における沖縄での自然毒による食中毒発生率をみると、動物性自然毒が全体の8割を占めており、その中でシガテラ毒が40%と、不明のものを除けばそのほとんどを占めていることとなります。

シガテラ毒の世界分布域を見ると、そのほとんどが熱帯、亜熱帯域で、特にサンゴ礁の地域に多いことがわかります。これはサンゴ礁域内で、海藻表面に付着生育する渦鞭毛藻（Gambierdiscus toxicus）がシガトキシンという脂溶性の毒を生産し、それを食べる草食魚、さらに肉食魚へと食物連鎖を経るうちに、毒の生体濃縮が進むためと思われます。

沖縄での中毒件数（1979～1998年）を魚種別に比べてみると、フエダイ類が最も多く全体の1/3を占め、ついでハタ類、ウツボの順となっています。

また、魚種の中毒発生率を部位別で見ると全て、筋肉よりも肝臓が高いことがわかります。

それぞれの魚種の中で代表的なものは、フエダイ類の魚にはバラフエダイやイッテンフエダイ等があげられます。その特徴はバラフエダイは背中が赤く各ひれのふちが黒みを帯びていて、イッテンフエダイは側線の上に黒斑が1つあり、全体に橙色または濃い黄色をしています。また、ハタ類の代表的な魚には、バラハタとって、バラ色で美しく“ハタの

女王”といわれますが、シガテラ毒をもつ毒魚としてもよく知られています。ウツボ類は沖縄の海には30種類くらい住んでいて、そのほとんどは無毒ですが、トクウツボやニセゴイシなどいくつかの種類はシガテラ中毒を起こすことが知られています。

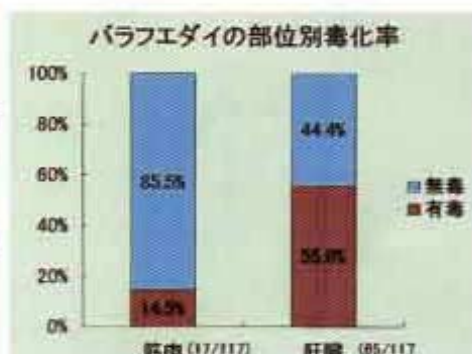
シガテラ中毒は死亡率が低いですが、回復の遅い特異な食中毒で、その症状として手足や口周辺のしびれ、冷たいものに触れると電気ショックのような刺激を感じるドライアイスセンサーションという感覚異常、めまい、運動失調などの神経系障害を主とし、嘔吐、下痢、腹痛などの消化器系障害、血圧低下や心拍数減少などの循環器系障害、関節痛、倦怠感などの障害が見られます。

これらの症状は、中毒を繰り返すことで過敏になり、症状もだんだん重くなるので、中毒経験のある方は特に注意が必要です。

現在、中毒を起こした場合には点滴等の治療を行なっているが、効果的な治療法は、確立されていないのが現状です。（保健化学室）



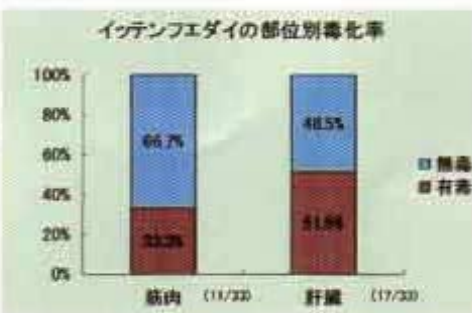
バラフエダイ（アカナー）



バラフエダイ117検体中の筋肉、肝臓の毒化率



イッテンフエダイ（スピ）



イッテンフエダイ 33検体



バラハタ（ナガジューミーバイ）



バラハタ 11検体