

セリにかけられる魚には、たまに体の表面や内部に寄生虫が付いているものがあります。寄生虫が付いていると、見た目が悪く、商品価値を下げてしまいますが、人間の口に入ってしまったとしても問題ないのでしょうか？

1. 八重山の魚にみられる寄生虫

※今号は、編集に当たり広島大学 長澤和也教授にご助言をいただきました。

一口に「寄生虫」と言っても、様々な種類のものがあります。今回は、八重山の市場に水揚げされたイノーイユに見られる寄生虫のうち、比較的サイズが大きく、見つけやすいものについて紹介したいと思います。見た覚えのある種類はいるでしょうか？



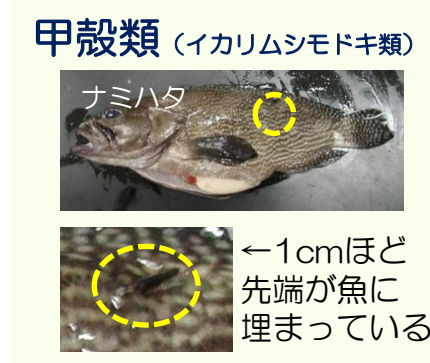
ブダイなどの鰭や体表に寄生し、宿主の組織で覆われ「被嚢」という粒状になる。見られるのは幼虫で、生態がよく分かっていない部分もある。



くちなぎなどの卵巣に見られる黒い糸状の寄生虫。卵巣の中でそのまま死んでいることが多い。人間には寄生しないので食品衛生上問題はないと考えられる。



あばさーやちぬまんの口・鰓蓋の中に見られる。白いダンゴムシのような見た目。雌雄ペアで入っていて、卵や仔虫を抱いている場合もある。人間には寄生しない。



いしみーばいやさっこーみーばいの体表に見られる、ヒジキのような寄生虫。頭部が宿主に食い込んでおり、容易に抜けない。人間には寄生しない。

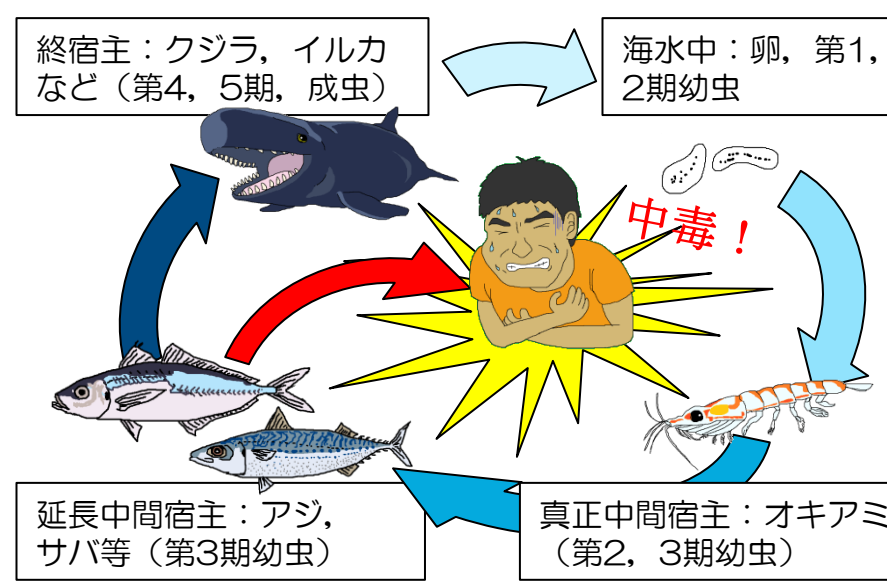


まれにはんごーなどに見られる。体表にイボが見られ、つぶすと墨汁のような液が出てくる。液は、寄生虫が吸った魚の血液と考えられる。人間には寄生しない。

2. 寄生虫の「生活史」

寄生虫のなかには、一生のうち複数の宿主を渡り歩いているものも知られています。寄生虫の一生(生活史)について研究することは、その寄生虫が人間に影響を及ぼすか否かについて知る手がかりにもなります。また、多くの寄生虫は、宿主特異性(特定の種にしか寄生しない)を持っているため、本来寄生する宿主以外ではうまく子孫を残すことができません。しかし、本来の宿主以外でも影響を及ぼす場合があります。それは・・・

3. 要注意! アニサキス!!



寄生虫による食中毒で有名なのは、アニサキスです。サバやスルメイカなどの内臓に寄生しており、人間は本来の宿主ではありませんが、生食等で胃に入ってしまうと、猛烈な腹痛に襲われます。県産魚だとしちゅーまちの腸管を食べて中毒した例が報告されています。アニサキスは、ショウガなどの薬味、普通に摂取する量の酒、醤油、酢などでは死滅しません。中毒を避けるには、寄生部位である内臓を速やかに取り出すことや、加熱(60℃1分以上)や冷凍(1日以上)し、生食を避けることが重要です。