

シガテラのパンフレットを作成しました！

【シガテラを知っていますか？】

シガテラは熱帯・亜熱帯域で、サンゴ礁に生息する毒化した魚介類を食べることにより起こる食中毒の1つです。世界的に見れば赤道に近い熱帯域で多く発生しています。また、日本国内では沖縄県を含む南西諸島で主に発生しており、本州の太平洋沿岸や小笠原諸島でも稀に発生しています。沖縄県の食中毒調査の記録では毎年発生が確認されています。



図. シガトキシン類の伝搬機構

シガテラの原因となる毒素はシガトキシン類と呼ばれ、海産の微生物が作ります。この微生物を捕食した藻食性生物に毒素が移ります。さらにこれら藻食性生物を食べた肉食性魚類が毒素を蓄積することで濃縮され、毒化すると考えられています。(図)

【シガテラの症状】

シガテラの特徴的な症状は下の3つがあります。これらの症状は、毒化した魚介類を食べた後、数時間~24時間で発症します。

- ・感覚異常など（神経系）
- ・嘔吐、下痢、腹痛など（消化器系）
- ・血圧低下、脈拍低下など（循環器系）

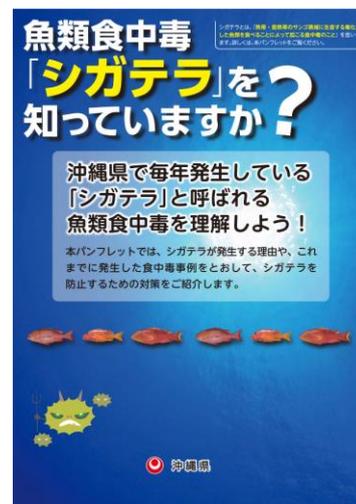
最もわかりやすい症状に感覚異常があります。熱いものに触れたときに冷たく感じるドライアイセンサーションや、逆に冷たいものを熱く感じるコールドセンサーショナルリバーサル、また体が痺れたり、ごく弱い刺激で痛みを感じたりします。以上のような症状が現れた場合は、速やかに医療機関を受診することをお勧めします。

【注意すべき魚】

魚介類が蓄積した毒素の量と、ヒトが食べた魚肉の量によってシガテラが発生するため、すべての魚介類が危険なわけではありません。特に釣った魚を食べ、シガテラになる事例が多いため、釣りをする方は注意が必要です。

【パンフレット】

沖縄県では、毎年発生するシガテラを防止するため、シガテラについてパンフレットを発行しました。沖縄県近海において毒化しやすい魚の見分け方や、実際の事例を紹介しています。



<http://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/eiken/kagaku/documents/ciguaterapamphlet.pdf>

【シガテラに関するお問い合わせ先】

- ・シガトキシン類について
沖縄県衛生環境研究所 衛生化学班
電話 098-945-0329
- ・食中毒について
お住まいの最寄り保健所
- ・パンフレットを入手したい方は
沖縄県保健医療部生活衛生課
電話 098-866-2055
【衛生化学班】