

# モニターだより



## <みやぎ食の安全安心消費者モニターについて>

県民参加による食の安全安心確保対策を推進するため、消費者としての役割を自らの行動で積極的に果たす人材を育成することを目的に、「みやぎ食の安全安心消費者モニター」を随時募集・登録しております。研修会等の行事にご参加いただくことで、食の安全安心に関する正しい知識を得ていただいております。

## 【開催報告】食の安全安心セミナー 「知っていれば怖くない！自然毒」

令和6年9月27日、宮城県庁講堂にて、食の安全安心セミナーを開催し、47名の方々にご参加いただきました。また、セミナーの録画データをYouTubeにて申込者限定で配信しました。こちらについても、47名の方々からご視聴申込をいただきました。

今回は、一般財団法人東京顕微鏡院 食と環境の科学センター理事の安田和男様を講師として招き、自然毒の概要や種類、食べる際の注意に関してご説明いただきました。

参加者の皆様からは、「毒のないものと間違えやすい植物や、自然毒食中毒の原因物質・症状などを学ぶことができ、大変参考になった」などの声が寄せられました。

お忙しいところ、多くの方々にご参加いただき、ありがとうございました。



セミナーの様子

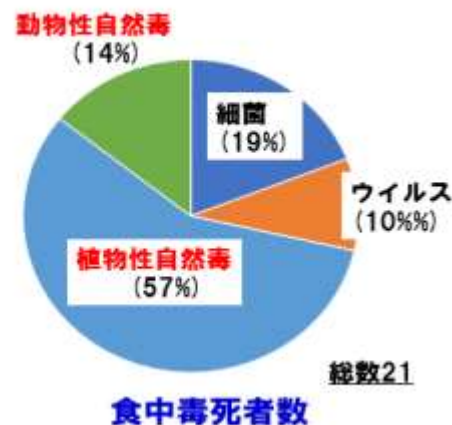
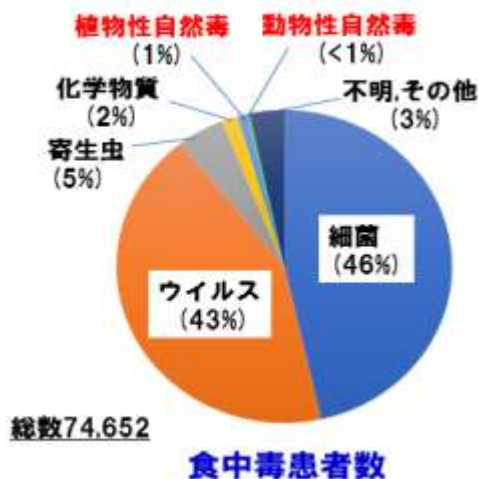


セミナーの資料はホームページに掲載しております。左のQRコードよりご覧いただけます。

## ピックアップ！～講演の内容を一部ご紹介します～

### 自然毒について

- 動植物の中には体内に毒成分(自然毒)を持つものが数多く知られている。
- 毒成分は一般的には常成分であるが、成育のある特定の時期にのみ毒を産生する場合や、食物連鎖を通じて餌から毒を蓄積する場合もある。
- これら自然毒を含む動植物による食中毒は、細菌性食中毒と比べると件数、患者数はそれほど多くないが、フグ毒やキノコ毒のように致死率の高いものがあるので食品衛生上きわめて重要である。



全国(2018-2023) (厚生労働省:食中毒統計より作図)

↑食中毒による死者数の半数以上を占める「植物性自然毒」

## 自然毒の種類について

自然毒は大きく「植物性自然毒」、「動物性自然毒」の2つに分けられます。ここでは死亡者数の多い「植物性自然毒」の代表例について解説します。

有毒植物名	何と誤認するか	有毒部位・成分	食中毒時に起こる症状
スイセン	葉:ニラ・ノビル 球根:タマネギ	葉・球根 など 有毒アルカロイド (リコリン)	30分程度で嘔吐・下痢 等
イヌサフラン	葉:ギョウジャニンニク・ ギボウシ 球根:ニンニク・タマネギ・ ミョウガ	根茎・種子・葉・花 有毒アルカロイド (コルヒチン)	おう吐・呼吸困難 等 重症の場合死に至る
ハシリドコロ	若芽:フキノトウ 全体:イタドリ・ ハンゴン草	根・葉・果実 トロパンアルカロイド (ヒヨスチン・スコポラミン)	食後1～2時間でおう吐・ めまい・幻覚・口渇 等 中枢神経興奮作用
トリカブト	全体:ニリンソウ・シドケ	全体 有毒アルカロイド (アコニチン)	痺れ・おう吐・呼吸麻痺 等
バイケイソウ	・芽生え:オオバギボウシ (ウルイ)・ギョウジャニ ンニク	全体 有毒アルカロイド (ベラトリン・ ジェルピンなど)	痺れ・血圧低下・おう吐・ 下痢・めまい・けいれん 重症の場合死に至る
チョウセンアサガオ	根:ゴボウ 種子:ゴマ	根・茎・実・種子・花 トロパンアルカロイド (ヒヨスチアミン・スコポラミン)	口渇・瞳孔散大・ 意識混濁・心拍促進麻痺・ 中枢神経興奮作用

上記のほか、食用のものでも、苦味（ククルビタシン類）の高い「ユウガオ」の喫食による中毒、未熟・緑色・芽が出ている「ジャガイモ」を喫食したことによる食中毒の事例の報告もあります。



自然毒中毒を防止するためには…

1. 知らないと怖い。知ったつもりはもっと怖い。
2. 図鑑と実物は外観等の様子が異なることがある。
3. 種類の不確かな野草・キノコは、採ったり食べたりしない。
4. 自宅庭には、食用の植物のみ植えていると過信しない。
5. 季節や生育場所での、気を付けるべき有毒動植物や有毒キノコの情報をしっかり把握しておく。
6. フグの素人料理はしない。
7. 疑問があるときは、専門家や保健所等に問い合わせる。

## 鳥インフルエンザに備えた宮城県の取組と県内発生事例への対応について

今年度も既に当県含む全国各地で高病原性鳥インフルエンザが発生していますが、国の疫学調査チームの報告では、発生要因として『野鳥や野生動物による鶏舎内へのウイルスの持ち込み』の可能性が高いと考えられています。令和6年11月、宮城県内において今年度初の高病原性鳥インフルエンザが発生しましたが、多くのご協力により、迅速な防疫措置をとることができました。本稿では、鳥インフルエンザに備えた県の取組及び発生時の対応についてご紹介します。

### 鳥インフルエンザとは

鳥インフルエンザは、A型インフルエンザウイルスによる鳥類の疾病で、家畜伝染病予防法では、病原性の程度等により3つに分類されています。中でも「高病原性鳥インフルエンザ」は鶏等への致死性が高く、養鶏産業へ甚大な被害を及ぼすほか、国民への鶏肉・鶏卵の安定供給を脅かすことから、発生した養鶏場では全羽の殺処分や消毒等の防疫措置が実施されます。このため、発生農場の鶏、鶏卵は市場に流通することは無く、周辺農場の鶏、鶏卵も国が定める条件を満たす場合を除き、移動や搬出が制限されます。

日本ではこれまで、鶏肉や鶏卵を食べて鳥インフルエンザウイルスに感染した例は確認されておらず、食品安全委員会は、我が国の現状において、家きんの肉や卵を食べることにより、ヒトが鳥インフルエンザウイルスに感染する可能性はない との見解を示しています。また、鳥インフルエンザウイルスは熱に弱いため、万一食品中にウイルスがあったとしても、十分に加熱して食べれば感染の心配はありません。

### 鳥インフルエンザに備えた県の取り組み

#### (1)防疫体制の整備

県本部要綱及び現地本部要領等を策定し、役割分担を明確化し、庁内関係部局や市町村、関係団体等との連携を図るとともに、発生時の迅速な防疫作業のため、県防疫マニュアルを策定しています。また、発生時に作業要請や資材調達を円滑に実施するため、各種関係団体やホームセンター等と協定を締結しています。

#### (2)発生予防対策

県内の家きんへの鳥インフルエンザウイルス浸潤状況を把握するため定点検査（6～9月：12農場120羽）及びインフルエンザのリスクが高まる季節となる10月から翌年5月にかけての抽出検査（14農場140羽）を実施しています。併せて発生シーズン前に、100羽以上を飼養する県内の全養鶏場を対象に立入し、家畜伝染病予防法に基づく飼養衛生管理基準の遵守状況を確認するとともに、早期発見・通報等の指導をしています。

### (3)野鳥の高病原性鳥インフルエンザ調査について

宮城県では、高病原性鳥インフルエンザの早期発見を目的とした、死亡野鳥調査を実施しております。

調査の実施に当たっては、環境省自然環境局が作成した「野鳥における高病原性鳥インフルエンザに係る対応技術マニュアル」が示す対応レベルと死亡野鳥の種類・羽数の関係から総合的に調査の必要性の有無を判断しており、すべての死亡野鳥を回収・調査しているわけではありません。

野鳥は様々な原因で死亡します（外傷・衝突・感電・飢えによる衰弱・様々な病気等）ので、必要な調査を優先的かつ迅速に行うためにも、県民の皆様には、死亡している野鳥を発見された際には、冷静に対応していただくとともに、適切な調査が実施できるようご協力をお願いしております。

### (4)発生時のまん延防止対策

毎年、机上演習及び市町村や関係団体等を参集した地域毎の防疫演習を実施し、初動体制を確認しています。また、農家台帳を整備し、埋却地や車両消毒ポイントの設置場所をあらかじめ選定しておくとともに、防疫措置に使用する資材を計画的に備蓄しています。

## 令和6年11月 石巻市での発生事例対応について

令和6年11月9日に実施した簡易検査により、高病原性鳥インフルエンザが疑われた石巻市の養鶏場の家きんについて、翌10日に「H5亜型」のウイルス遺伝子を確認しました。同日に高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜と確定したため、直ちに殺処分等の防疫措置に着手。県職員のほか市職員、建設業協会会員等の協力を得て、約4,530人従事のもと、約171,000羽の殺処分を12日に終了し、清掃・消毒、殺処分鶏等の埋却処理を含めた防疫措置を16日に完了しました。

発生農場については、防疫措置完了後、概ね1週間間隔で2回の「消毒」を実施するほか、県内の養鶏事業者等に対しては、依然として鳥インフルエンザのリスクは存在することから、引き続き病原体侵入防止対策となる飼養衛生管理基準を徹底するよう注意喚起をします。

生産者、関係機関、行政が連携し、発生防止に取り組んでいきますので、本紙をご覧の皆様におかれましても、今後ご理解、ご協力をお願いします。

### 編集後記

いよいよ12月、今年も残り1か月を切りましたが、皆様はいかがお過ごしでしょうか。

12月といえば本格的に冬が始まり、手足が冷たくなる時期ですが、実は「冷たい」という言葉は「爪痛し(つめいたし)」が語源であると言われています。

平安時代よりも前の時代に、寒さによって指や足の爪やつま先が痛く感じることから、「痛いくらい寒い」ことの形容として使われるようになった言葉なのだから。これから寒い時期が続きますので、体を冷やさないよう体調にお気をつけてお過ごしください。(本田)

### ご意見・ご感想をお寄せください

宮城県環境生活部食と暮らしの安全推進課  
〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号

電話:022-211-2643

FAX:022-211-2698

Eメール:

syokua@pref.miyagi.lg.jp HPIは

右のQRコードまたは「宮城県 消費者モニター」で検索!

