

## 養殖ヒラメの新しいクドア症

近年、ヒラメの刺身を食べて食後数時間以内の下痢や嘔吐といった食中毒症状が散発している。当初、原因は不明であったが、ヒラメの筋肉に寄生する粘液胞子虫の1種、クドア・セプテンクタータ(以下、クドア)(写真1)によると最近わかった。

これまで筋肉に寄生するクドア属粘液胞子虫には大きく2タイプ確認されており、一つは筋肉中に米粒様のシストを多数形成するものと、もう一つは「ジェリーミート」といわれている筋肉をドロドロに溶かすものである。いずれの場合も、魚をさばく時、肉眼で容易に確認できる。今回の食中毒原因クドアは、これらと異なり筋肉部に異変がない。つまり、まったくの正常な切り身なのである(写真2)。クドア感染が気づかれることなくヒラメの刺身が食べられてしまう原因がそこにある。ただ、ヒラメの本虫による食中毒症状は、一過性で、軽症かつ回復が早い。

これまでに、国産養殖ヒラメからも外国産養殖ヒラメ(特に韓国産)からもクドアが検出されている。また、天然ヒラメへの感染は養殖ものに比べると極めて低いようである。ヒラメ以外の魚種から本虫が検出された例はない。さらに、感染経路や感染時期等まだわからない点が多いが、本虫は魚から魚へ水平感染しないので、養殖場内で増殖する可能性は低い。

クドアに対する駆虫剤やワクチンはないため、生食用にヒラメを出荷する場合、事前に感染の有無を確認するしか対策はない。本県でもヒラメを養殖している業者があるが、いずれの業者も種苗導入時と出荷前に検査を行い、安全性を確認している。

最後にクドアをはじめとする粘液胞子虫は、人間には寄生しないことを申し添えておく。

(開発利用室：泉川)

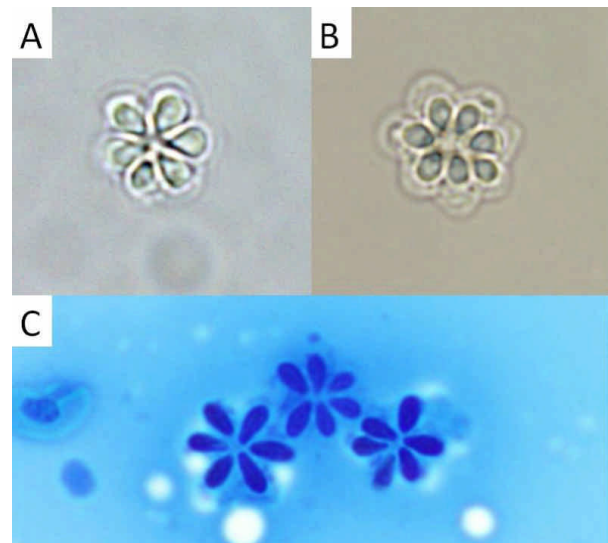


写真1 クドア・セプテンクタータの孢子  
Cはメチレンブルー染色像



写真2 クドア・セプテンクタータの寄生を受けたヒラメの肉片(上)と寄生していないヒラメの肉片(下)の比較

(写真1, 2「水産食品の寄生虫検索データベース」より引用)