食品の安全・安心リスクコミュニケーション(意見交換会) 『気をつけよう!! 自然毒の食中毒』

11/1(木)10:00~12:30 質疑応答・意見交換

進行:ただ今から質疑応答及び意見交換に移らせていただきます。本日ご講演いただきました、荒川先生、登田先生、ご登壇をお願いいたします。本日のご講演を聴かれてのご質問など会場からいただきたいと思います。質問のある方は、挙手をお願いいたします。

質問者1(男性)

登田先生のスイセンとニラの間違いの件ですが、我が家の近くにニラに似た感じのものがあり、花が咲いているものでした。妻が取ってきて、ニラを食べようとしたが、「本当にニラか」ということになって、近所の植物に詳しい方に聞いてみたら、食べない方が良いとのことでした。結局、食べませんでしたが、今日お話を聴いて、本当にこういうことがあるんだなと思いました。こういうことは、皆さんが知らないと思うので、こういう情報をもっと行政など発信してもらえれば、皆さんに分かりやすいと思います。

登田先生

ありがとうございました。私自身も今のお話しを伺って身近にあるんだということを、改めて実感した思いです。私どもも、一番の課題が、どうやって伝えればいいのかなのです。リーフレットを使ったり、ホームページに載せたとしても、絶対伝わらないのです。ですから、こういう場所で皆さんに伝えて、広めていただくというのもひとつの方法だと思っております。皆さん、どうかよろしくお願いいたします。

進行:私どもの方も機会を設けて、スイセンと二ラの混同など伝えていきたいと 思います。今日もケーブルテレビの方が取材してくださいまして、今日の 様子は、今日の7時から放送されるということですので、そういったことにも期待したいと思います。

質問者2(進行)

スイセンに関して、登田先生に私からも1点、先生のご講演の中で、近年、 この3~4年、スイセンの食中毒が増加しているという傾向を示していた だいたのですが、これに関して原因や知見があられましたら教えていただ きたい。

登田先生

申し訳ありません。私もわからないんです。それが、1件や2件の増え方ではなくて、平成28年にあったように、10件ぐらい増える年があって、原因も非常に様々です。庭にニラとスイセンを植えていて、それを間違ったという事例もありますし、ご家庭で、全く同じプランタにニラとスイセンを別々に植えており、夜暗い中ニラを取りに行って間違ってスイセンを取ってきて食べてしまったとか、本当にきっかけは様々なので、増えた原因はわかっていません。

進行:すみません、ありがとうございました。防止法としては、少なくとも菜園と園芸用の植物を必ず分けるということと、判別がしっかりできないようなものを召し上がらないということが一番ですね。 会場の方から、どなたかご質問ないでしょうか。

質問者3(女性)

登田先生におたずねします。ジャガイモの毒については、芽の部分は知っていましたので、くり抜いて食べていました。保育園をやっていますので、子どもたちにも出しています。でも、芽だけではなくて、緑色になったものもだめなんですね。緑色のもの、見たことがありませんが、日が当たったところは変色しているような気がします。そういうところは、5mm ぐらい、厚く皮をむいて食べており、今まで一度もあたったことはありません。やっぱり食べない方がいいのでしょうか。

登田先生

食中毒を予防するという立場ですので、「食べないでください」という言い方をします。ですが、私の母に話しても、やはり「そんなに捨ててばかりはいられない」と言われます。そういう時には、なるべく緑色の所を大きく削って食べるということをしているというのが現実です。ですが、私の立場から言うと、なるべく食べないようにしてくださいと申し上げたいと思います。

質問者4(女性:質問者3)

スイセンに毒があるというのを初めて今日聴きました。仏様にシバと一緒にスイセンを挿してお供えしたとき、シバが枯れたのはスイセンに毒があるからなのだなと思いました。ニラとスイセンの写真がありましたが、葉の太さが違うので、見たらすぐ分かると思うのですが。やっぱり間違えて食べる人もいるのでしょうか。また、その症状は、すぐ現れるのでしょうか。

登田先生

普段から生えているニラとスイセン両方を見ている人は、意外と間違えないかもしれません。けれども、一緒に生えていたりとか、あるいは片方しか知らないといった場合には、おそらく思い込みでニラだと思ったみたいです。だいたい10分から30分以内には症状が出てきます。

質問者5(女性:質問者3、4)

荒川先生、お魚のことですが、お魚屋さんに普通に売ってあるお魚はみんな安全なものですよね。あれは全て安心して買っていいですか。

荒川先生

そうですね、お店で売ってあるものは基本的に大丈夫です。

質問者6(女性)

荒川先生にお聞きしたいんですけれども、主人が五島沖に釣りに行ったとき、頭がボコッとして、この辺りでは見ないような魚、魚屋さんで見ないような魚を釣ってきたことがあります。ネットで食べられるのか調べてみましたが、危なそうだったので食べませんでした。お鍋によさそうな魚など釣ってきたら、もったいないと思うこともありますが、やはり疑わしいものは食べない方がいいのでしょうか。

荒川先生

そうですね。はっきりしない時は食べない方がいいと思います。はっきり、これは安全な種類だと分かればもちろん食べてもいいと思いますけれど、よく分からないという時は、止めた方がいいと思います。フグ中毒、恐いと言われていますが、先ほど言いましたように、もし万が一かかったら、呼吸をしっかり人工呼吸器で確保してやれば、ほとんど助かりますし、後遺症も残らないんです。それに対して、アオブダイ中毒は、今のところちゃんとした治療法というのは全然ないと思いますので、むしろフグより恐いかもしれないです。ですから、やはり疑問に思ったら止めておいた方がいいと思います。

進行:いくつかご質問をいただきましたが、他に何かないでしょうか。専門家の 先生方が揃われる機会、なかなかありませんので、ぜひご質問してくださ い。

質問者7(男性:質問者1)

荒川先生におたずねします。シガテラの毒魚の例の中に、オニカマスとカンパチがあるのですが、カマスにも種類がいろいろあるのでしょうか。毒のあるものは魚屋には出ていないということでいいでしょうか。また、カンパチも毒のあるものは販売されないということでいいでしょうか。

荒川先生

カマスの中のオニカマス、別名ドクカマスといわれています。今、シガテ ラ毒魚の中ではオニカマスだけが完全に、はっきり禁止されていまして、 販売できない種になっています。カマスにもいくつか種類がありますが、そのオニカマス、ドクカマス以外は問題ないです。カンパチは、通常は特に毒魚ということはなくて、普通にお寿司屋さんなどのネタとしても出されていると思います。シガテラ毒魚、非常に難しいのですが、毒のある海域と毒のない海域がありますので、一律に規制しているわけではなく、それまでの実績など見ながら、行政指導みたいな形でやっています。危ない海域では、行政の方で「これは止めてください」というような指導をしていて、そういう危険がないようなところでは普通に流通しているということになると思います。

進行:ありがとうございました。今のシガテラ毒関係でいいますと、イシガキダイのシガテラ中毒というのを、先ほど荒川先生にお話ししていただきました。カンパチもそうですが、イシガキダイも養殖というのが幾らかされているようなのですが、エサの管理がされている場合には、シガテラ毒というのは、さほど心配ないものでしょうか。

荒川先生

そうですね。エサの管理がしっかりされている場合には、問題ないと思います。食物連鎖により入って来るものです。

進行:はい、わかりました。ありがとうございます。

質問者8(女性)

エサということになると、養殖の魚が一番安全ということでしょうか。自然の魚よりも養殖の魚を食べた方がより安全ということなのでしょうか。 おたずねいたします。

荒川先生

ちょっと難しい質問ですが、実は世界的には養殖の魚の方が安全というふうに考えられています。通常、日本では天然魚の方が養殖魚よりも価値が高いと考えますよね。日本ではそういう考え方ですが、海外の場合には養

殖というのはしっかり管理された状態で作っているので、安全という考え方です。それに対して、天然魚というのは、どこに行ったか分からないわけですね。汚染された海域を通ってきたかもしれないし、どういう環境にいたかわからないものを、恐くて食べられないというような考え方もあって、海外では養殖魚が安全なものという考え方です。日本では、やっぱりまだ天然のものが価値が高いと思いますよね? いかにその、日本の天然魚のいるような環境をしっかり安全な環境にしてキープしておくかというようなことが重要になると思います。

進行:はい、ありがとうございました。海洋の生物の方は環境の変化で毒性も変化していくということで、今後も検証をしながら、行政の方も皆さん消費者の方も、そういう可能性があるということを考えていきながら、おいしく魚をいただいていきたいと思います。よろしくお願いいたします。それでは、時間となりましたので、これで質疑応答、意見交換会を終了させていただきます。質疑応答にご対応いただきまして、ご講演もいただきました荒川先生、登田先生、どうもありがとうございました。以上を持ちまして、本日の意見交換会を終了させていただきたいと存じます。長時間に渡り、貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございました。県では今後もこうした取り組みを続けていきたいと思いますので、ぜひまたご参加いただければと思います。よろしくお願いいたします。

(閉会)