

終着駅

疫学研究チーム長



中澤 宗生

NAKAZAWA, Muneo

国民的辞書である広辞苑は版を重ね第六版が最近上梓された。この第一版には「食中毒」という言葉が載っていない。相当するものとして“しょくあたり”（食中り）がある。初版が世に出たのは、多くの人々がいかにして食べるかで必死であった昭和30年頃、往時は疫痢、赤痢、腸チフスなどの消化器感染症が問題であって、日常茶飯事で自然に治る程度の腹痛や下痢は世間が注目することのない「たかがしょくあたり」であったのだろう。この時期幼少期を過ごし、虚弱体質ゆえに病院通いの常連であった脳裏には、待合室の壁に掲げられた伝染病名入りの下痢標本像が今も鮮明に残る。

幼時体験が潜在意識に影響したのか、長じて病原菌を扱うようになって、“しょくあたり”の多くがヒトと動物に共通する細菌による感染症であることを知った。言わずもがなであるが、わが国の畜産物は動物衛生および食品衛生の立場から、厳重な監視体制が整えられており、家畜伝染病フリーの安全なものが食卓に届けられている。しかし、死角がないわけではない。それは外見上健康にみえる家畜・家禽の腸内に存在し、フード・チェーンに潜入することで“しょくあたり”の原因となる細菌である。

書棚に「食品汚染がヒトを襲う」（ニコルズ・フォックス著、高橋健次訳、草思社）という恐怖本のジャンルに入るようなタイトルの訳本がある。原題は「SPOILED」（損なわれてしまった、という意味）、副題として「正しく機能しなくなったフード・チェーンに関する危険な現実」とある。食品汚染といっても、残留農薬や食品添加物ではなく、主に病原菌汚染による食品媒介性感染症（食中毒）の北米大陸での実態を「Farm to Table」に沿ってルポしたものであり、随所に傾聴に値する意見が述べられている。著者のフォックス女史はつぎつぎと出現する新興食品媒介性感染症の根底に、動物の排泄物（animal waste）とそれがいかに対処するかがあると警鐘を鳴らした。間もなく悪夢が現実のものとなる。2000年5月、カナダのWalkertonで家畜の大腸菌とカンピロバク

ターの水源汚染による大規模な集団感染が起こり、小さな町の半数以上の人々が腹痛と下痢で苦しんだ。当時、「Walkerton Tragedy」として大々的に報道され、論文としても報告された。結局、食用動物の腸内に存在する細菌の終着駅はヒトであり、彼らは機会を窺い何らかのルートで最終的にはわれわれヒトの腸内に入り込んでくる。

また、楽しいはずの観光牧場やふれあい牧場の訪問、農業祭への参加などで展示動物や関連施設から感染をうけ、痛苦にあえぐケースもある。米国の腸管出血性大腸菌感染症についてみると、1999年以降、上記に関連する感染事例は少なくとも17件、患者は1,317名に達した。けっして対岸の火事ではない。2005年7月に食育基本法が施行され、その推進計画の一つに食に関する体験活動の実践があげられており、子供たちの農場体験、調理実習などの機会が増える傾向にある。この活動が食生活の原点を学習するうえで有意義であることは言うまでもないが、側面として、動物や食肉に病原菌が潜在する可能性があること、場合によっては接触・経口感染がありうること、流水と石鹸での手洗いが有効な予防策であることなども積極的に教育・啓発し、関係の方々との知識の共有をはかる必要がある。知識は病気を予防する意味でワクチンであり「知識＝予防」である。

一方、研究面で始発駅である生産段階に軸足を置く身として、現場に存在するさまざまなハードルのため、微生物学的危害を完全に排除することが並大抵でないことは理解している。しかし、社会からは病原体を終着駅に到達させないための種々の技術開発が求められている。当面は、リスクアナリシスに基づく「Farm to Table」に至るフード・チェーンへの横断的な対策・介入の実践でリスクの低減化に対応することになるが、将来的には健康な家畜生産の先を行く、“しょくあたり”菌フリーの安全な家畜生産のシステムを作り上げるための研究が必要になると思う。