



## えのきだクリニックからのお便り vol.4 (2024/2)

今回のテーマは、「**胃アニサキス**」です。皆様一度は聞いたことがありますでしょうか。一般的にはアジ・サバ・イカなどを生食することにより発症する疾患で、右図のような細い糸状の虫体です。



主には胃の粘膜に食いつくことで発症します。症状としては主に強い腹痛や嘔気嘔吐です。ただし痛みの原因は、アニサキスが胃の粘膜に食いついたために痛みが出るわけではなくアレルギー反応のために症状が出ること言われています。そのため一緒に蕁麻疹などのアレルギー症状が併発することもあります。またアレルギー関連のため発症する人・しない人がいると言われています。治療としては、内視鏡（胃カメラ）にて虫体を回収することで症状の改善が得られることが多いです。また診断されず痛み止めや胃薬で経過観察し、時間（数日単位）と共に徐々に改善することもあります。稀ですが小腸までアニサキスが先進し腸炎症状・腸閉塞症状をきたすこともあります。

予防としては

- ・アニサキスの宿主となる魚介類の摂取をしないこと。魚の内臓を生食しないこと。
- ・70℃以上で1分以上加熱処理すること
- ・-20℃以下で24時間以上冷凍処理すること。

万が一、アジ・サバ・イカなどを生食して1-2日以内に上腹部の強い痛みが生じた場合は、アニサキスの可能性があるので早急にご相談ください。