

本号の主な内容

【事務局より】

【Dr.伊藤のすこやかコラム：食中毒の話】

【研究者リレーコラム：韓国で思ったこと】

---

【事務局より】

---

しばらく続いていた猛暑もこのところ、一息ついたように感じます。

皆さまいかがお過ごしでしょうか。

今年の4月から保育園にお世話になっている一歳半の娘のお話です。

お盆休み明けのおよそ1週間ぶりの登園日、案の定泣き出しました。

しかし、翌日の登園時にはにこにこしながら保育士さんの腕の中でバイバイをしていました。

うーん、複雑ですがこれも成長ですね。

今月の話題は、伊藤先生から食中毒の話、岩田先生からは韓国で思ったことをいただきました。

---

【 Dr. 伊藤のすこやかコラム：食中毒の話】(伊藤淳先生)

---

残暑お見舞い申し上げます。皆様お変わりありませんか？

小児科は夏に患者さんが減ってゆとりを持って診療できることが多いのですが、

そうは言っても患者さんが全くなくなるわけではありません。

猛威をふるっていた手足口病は下火になってきました。

その代わりという訳でもありませんが、最近目立つのは食中毒の患者さんです。

私が週に一度勤務している病院では、点滴が必要で入院中の食中毒患者さんが複数名います。

食中毒は、体に有害な物質（細菌やウイルス、寄生虫や自然毒など）を

食べ物と一緒に取り込んだ結果、下痢や腹痛、嘔吐、発熱など急性胃腸炎の症状が  
起こることをいいます。

まれに、食物アレルギーの症状で下痢や腹痛、嘔吐が見られる場合がありますが、  
細菌やウイルスなどが原因ではないので食中毒には含めません。

保育園などでロタウイルスによる腸炎が流行ることがありますが、

ロタウイルスは手に付着してそれを口に持っていくことから主に感染しますので、  
食中毒とは呼びません。給食を作る調理師の手がノロウイルスで汚染されていて、

給食を食べた子どもがノロウイルスに感染するような場合は、ウイルス性の食中毒です。

ニュースでは飲食店やお祭りの屋台などで多くの患者さんがでる集団食中毒が取り上げられますので、「食中毒」という言葉からは

「患者さんがいっぱい」な状況を連想するかもしれません。

しかし定義は上にご紹介した通りですので、

家庭料理で家族の誰か一人が発症しただけでも食中毒である場合があります。

この時期の食中毒の原因としては、ウイルスよりも細菌が多くみられます。

8～9月は細菌が原因の食中毒患者が全国でひと月に例年1000人以上出ています。

カンピロバクター属菌、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌が原因菌の上位を占め、

ブドウ球菌や病原性大腸菌が続きます。

いずれの菌も「中心温度が75度以上で1分間加熱」したら死滅しますので、

基本的には十分な加熱処理で食中毒は防げます。

ただし、菌が付着した包丁やまな板の洗浄が不十分で、

そこから別の食材に菌がうつりそれを口にしてしまうこともありますので、

調理器具の洗浄や手洗いも大事です。

またウェルシュ菌は、例えば前日に作って残ったカレーなどを

翌日に再加熱して食べるような状況の、「温めなおし食品」が原因食材になることが

多いのですが、これも再加熱の時に「中心温度が75度を超える」程度に

しっかりグツグツと1分以上加熱すれば大丈夫です。

電子レンジでぬるく温める程度で食べる状況は危険です。

少し難しくなりましたが、まだまだ暑い日は続きそうです。

厚生労働省のホームページに掲載された「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

のリンクを張っておきますので、ご参考にしてください。

<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

お腹をこわさないように、残りの夏を元気にお過ごしください。

伊藤淳（小児科医）

---

【研究者リレーコラム：韓国で思ったこと】(岩田 昇 先生)

---

先週、韓国の大田(Daejeon)で開催されたある会合に参加する機会があった。私のつたない発表の2つ後に登壇したシンポジストは、韓国出身だが大学から米国に渡り、以来30年米国に住んでいる女性だった。そのほぼ native な英語力に圧倒されたのは言うまでもないが、高齢になった親の介護のために祖国韓国に職を求め、つい最近帰国したばかりというのを後で聞き、韓国でも日本と同じような価値観や社会規範が保持されているのにはあらためて感心した。

それはさておき、彼女が紹介したのは韓国の青少年のスマホ中毒の話だった。具体的な会社名は控えるが、韓国の携帯電話というかこの手のIT製品が海外でもかなり出回っているのは、我々の知るところでもある。だから、韓国国内の普及率も当然高いわけだが、提示された統計推移は圧倒的だった。そして、この急激な普及により、「中毒」的なユーザが急激に大きな社会問題になってきており、その対応を模索しているという話だった。PC・電話・カメラなど様々なツールの代替機能を重ね持ち、ユーザビリティに溢れるこのツールは、魅力的なアプリの搭載を伴ってその地位を一気に確立した。今年、日本でも類似の全国規模の報告が発表されている。ちなみに、日本の若者たちがほとんど皆使っている「ライン」も、韓国で開発されたものだ。ライフスタイルの変容を招くだけでなく、価値観の転換をも引き起こしかねないこのツールの影響は、今後ますます注目されることだろう。

それにしても、タクシーの非常に積極的な走りや高速バスのパッシングをしながらの車線頻回変更走行は、前回韓国を訪れた15年以上昔と何も変わらず、こちらは社会的に注目されることもないごく普通のことなんだなあと、妙に感心した。唐辛子を多用する食生活もそうだが、我々の生活・ライフスタイル・価値観などの中で、むしろ頑なに保持されているものがある一方で、一部は少しずつ変容して行っているのだろうと思う。それを格段に加速してしまうような文明の利器の登場に、我々は立ち会っているのかもしれない。

ところで今回、日本人参加者の多くは日本のホテルチェーンの一つに泊まっていた。聞けば、そこのトイレは日本のようにシャワートイレだと云う。毎食食べるキムチなどの唐辛子やニンニクのことであって、現地資本のホテルに宿泊していた私には、日本のシャワートイレ文化が普及していないのを、そのたびに残念に思いながらであった。

