

胃アニサキス症とは？

<1> アニサキスってなに？

* 魚介類にとりつく長さ3~4cm、太さ1~2mmの 白い「糸ミミス」のような寄生虫です。

<2> どんな病気なの？

* マグロ、イカ、タラ、サケ(ルイベ)、サバ、イワシ、などを刺身や鮭で食べた数時間後に、
激的な胃の痛みが始まります。

これは、ネタに付着していたアニサキスが、胃酸（pH2の強塩酸）から逃げようとして、胃の粘膜に食いついて、もぐろうとするためです。

* 胃内視鏡（胃カメラ）で胃の中を見ると、胃粘膜の出血（咬まれた痕）と、じんま疹に似た赤みを帯びたふくらみ（これはアレルギー反応と考えられます）と、胃粘膜に食いついて、シッポをくねらせているアニサキスがいます。

<3> 治療法は？

胃カメラの先端から鉗子かんし（小さなピンセットのようなもの）を出して、アニサキスをつまみとります。この時、アニサキスの頭の部分をしっかりととはさまないと、シッポだけをとって頭をとに残す事になるので要注意です。つまみとった後患者さんは嘔のように痛みがなくなります。



<4> お鮭を食べる時は、御用心！

* 白い糸ミミスのような寄生虫なので、マグロ、サバ、サケなどに付着していたら、すぐに目立ちますが、イカの場合は見逃される事が多いようです。

又、スシネタは低温のショーケースに置かれるため、アニサキスも動かず、わかりにくいようです。（-20℃以下の冷凍で死滅）うでの良い職人さんでも見逃す事があるとの事です。