

〔巻頭言〕

ふたたびサルモネラについて

北海道大学名誉教授 波岡茂郎

わが国におけるヒトの食中毒は毎年10万件に及んでいるが、その原因の大部分がサルモネラによるものであり、腸炎ビブリオや大腸菌O157（もっともこれは感染症であって食中毒とは異なる）の発生率は騒がれる割には少ない。またヒトのサルモネラによる食中毒のほとんどが *S. Enteritidis* であって、近年その感染源の多くは鶏卵に由来すると考えられている。*S. Enteritidis* に感染したニワトリの卵巣には長期間該菌が定着しそれが卵黄に移行して排卵されるので、生タマゴは食中毒の原因としては最も注意すべきものといわれてきた。かなり以前からホテルや旅館の朝食のメニューから生タマゴが消えたのも上述のような理由による。

しかし、新鮮卵の卵白にはタンパク性の殺菌物質としてリゾチムが含まれる一方、卵黄中には *S. Enteritidis* に対する抗体（卵黄抗体）が存在するため菌を保有して排卵された卵の中で該菌が増殖することはほとんどない。と同時に1個の卵に含まれる菌数は数百から数千個であるため、かりにこのような卵を生で食べたとしても食中毒を起こすには至らない。問題はこのような卵を比較的低温で調理するスクランブルやカスタードなどで、これを室温に一夜放置した場合、原因菌はそこで増殖し、これを摂取する

ことによって食中毒が起こるのである。

さて、私は本誌の13号（1998年6月）で、わが国では過去に豚のサルモネラ症が特に問題になったことはなく、また豚肉に由来するヒトのサルモネラ中毒はほとんどなかったと述べた。すなわち、わが国では戦前戦後を通じて豚のサルモネラ保有率はきわめて低かったし、豚に特異的に病原性を有する *S. Chloraesuis* (SC)' は皆無に近かった。一方、最近、国の内外における豚由来サルモネラの報告をみると、たとえば1975～1989年に検査された健康豚のサルモネラ保菌状況では年次によって差があるものの、*S. Derby*, *S. Typhimurium*, *S. Landon*などが結腸内容から分離されている（吉田、高橋、沢田、1995）。一方米国でも1997年にノースカロライナにおける14農場で平均3.1%に *S. Derby*, *S. Typhimurium*などが糞便から分離されている（P.R.Davisら）。しかし豚で問題になるサルモネラはSCであって、該菌は特に最近PRRSとの混合感染で呼吸器症状を悪化させている例が増加しつつある。したがってその他のサルモネラはともかく、豚にとってSCは唯一重要なサルモネラであり、国の内外でその発生例が漸増の傾向がみられているので、特にSPF豚農場では該菌に対し注意深い監視が必要であろう。