丈夫がいいね

■ 1207

ノロウイルス㊤

発症なら回復待つだけ

第30部 おなかいい調子

ノロウイルスなどに感染して下痢や嘔吐を繰り返す感染性胃腸炎は、例年12月から1月にかけて流行のピークを迎える。国立感染症研究所が全国約3千の小児科の協力で行う定点調査によると、今年11月15～21日の1週間に報告された患者数は1定点当たり10・6人で、5週連続の増加となった。昨年同期の約4倍、過去10年では大流行した2006（平成18）年に続く高い値だ。

・小型で安定

金大大学院医学系研究科の市村宏教授（ウイルス感染症制御学講座）は「ノロウイルスの体の構造はインフルエンザウイルスなどと比べて小さく安定的です」と解説する。

ノロウイルスの特徴を解説する市村教授＝金大宝町キャンパス

インフルエンザウイルスの場合、遺伝子を覆うタンパク質の外側に脂質でできた殻があるが、ノロウイルスにはこれがない。胃酸や胆汁によって殻を壊されて死ぬインフルエンザなどのウイルスと異なり、殻のないノロウイルスはそのままの形で腸にたどり着く。小腸や十二指腸の粘膜上皮で増殖し、下痢や嘔吐、発熱などの症状を引き起こす。

口に入ってから発症までは1、2日。後遺症はなく、症状自体が生命にかかわることもほとんどないが、下痢がひどい場合は水分や電解質の補給に気を配る必要がある。感染しても症状が表れなかったり軽症で済むケースもある一方で、ウイルスに対する薬は開発されていないため、ひとたび症状が出たら回復を待つほかはない。

・85度で1分加熱

感染を起こす食べ物はいろいろあるが、二枚貝の生食がよく挙げられる。生食用として店頭に並ぶものは衛生管理が行き届いている場合がほとんどだが、100％の安全を求めるなら、やはり加熱処理するのが無難ではある。

市村教授は「厳密な実験データがあるわけではありませんが、ウイルスが死ぬ加熱の目安は85度以上で1分以上とされています」と話す。冬の味覚カキ鍋も中までよく火を通して楽しもう。

食べ物を介して感染するイメージの強いノロウイルスだが、近年、問題となっている集団感染は、いろんな経路をたどって起きている。衛生管理が不十分な施設内で発生した例のほか、感染した食品取扱者によって食品が汚染されて感染が広がる危険性も指摘されている。こうした場合は何に気を付ければよいのだろうか。

「丈夫がいいね」第1～28部発売中。お問い合わせは北國新聞社出版局＝076（260）3587