

# 私たちは、魚でした vol.11 『アニサキス問題』

文 作間 健太郎 text by Kentaro Sakuma

魚介類全般が値上がりしている中、更なる問題が新聞、雑誌、TVなどで大きく取り上げられています。

それはアニサキスという寄生虫。芸能人がアニサキスによる食中毒（アニサキス症）になったことによって一気に情報が流れました。

アニサキスは生魚の内臓に寄生し、魚が死亡すると身に移動します。

ただし、60℃で1分加熱、70℃以上の加熱で瞬時に、もしくはマイナス20℃で24時間以上冷凍すると死滅します。

養殖魚にはアニサキスの寄生がほぼ認められておりません。

しかしながら誤った認識と不安視から魚の消費が落ちているようです。

先日、取引先である築地市場の大卸と会食していたところ、量販店で魚が全然売れず、解凍販売されている魚ですら売れていないと言っていました。

昔から北海道ではアイヌの伝統料理の一種である『鮭のルイベ』という食方法があります。



*Profile*  
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。38歳。  
10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。  
趣味は4年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

秋から冬にかけて獲れた鮭を冷凍庫が無い時代に雪に埋めて冷凍保存して、食べる際に半分凍った状態でわさび醤油で食べるのですが、そうすることに よりアニサキスも死滅します。

もちろん、私自身も20代前半の時にアルバイトで勤務していた海鮮居酒屋でスケソウダラをさばっていたところ、内臓に寄生するアニサキスを目にしたことがありますし、当社女性スタッフも最近アニサキス症を引き起こしてしまいました。あまりの激痛に病院に行き取り除いたところ、嘘のように痛みが治まったとのことでした。

非冷凍の生魚を食べる際は薄く切り、目で確認すると一目瞭然ですので心配

な方は気にしながら食べると良いと思います。

もちろん、当社製造商品の『北海道海鮮ねばねばぶっかけ爆弾』の具材である魚介類は冷凍商品の為、アニサキスは存在しません。

このアニサキス問題が大々的に情報が広まったことで一時的に生魚の消費が落ち込みましたが、その反面で調理される方が今まで以上に細心の注意を払うと想定されますので、この先は感染報告が減ってくると思います。

自然界の生き物を生命の糧としている以上は上手に付き合っていかなければなりませんね。