

輸入衣服に付着して侵入したサソリによる刺傷事例

平成18年10月26日、北部福祉保健所管内の衣料店でジーンズを試着した女性が、その中に潜んでいた体長約5cmのサソリ(写真1)に内太ももを刺される事例が発生しました。激しい痛みを伴う腫れと微熱のため、女性は救急車で病院に運ばれ入院しました。刺された脚は腫れましたが、幸い重症化することなく、5日後に退院しました。

サソリは翌日、当研究所に持ち込まれました



ジーンズに付着して侵入したサソリ
マダラサソリ(左)とヤエヤマサソリ(右)



が、世界のサソリに関する資料が不十分であったため、専門機関に種の同定を依頼したところキョクトウサソリ(*Mesobuthus martensii*)と同定されました。このサソリは、日本に生息する種とは異なることと、ジーンズが中国から輸入販売された製品であることから、ジーンズに付着して中国から侵入したと思われます。

ところで、日本にも、2種類のサソリが生息しているのをご存じですか？八重山・宮古・小笠原諸島に生息する6cm程度のマダラサソリ(写真2・左)と、八重山・宮古諸島に生息する3cm程度のヤエヤマサソリ(写真2・右)です。どちらも樹皮の下や倒木の中に棲み、主に虫をエサとしています。マダラサソリは人家周辺でも見られ、家屋内に侵入することもあります。どちらも毒性は弱いのですが、刺されると激しい痛みを伴うので注意が必要です。

【衛生科学班】

「海ぶどう」の安全な生産方法を目指して

沖縄には他では見ることのできない独特の食べ物がありますが、「海ぶどう」もそのひとつです。海ぶどうは、もともと宮古島の内湾に生育する海藻で和名をクビレツタといいます。口に入れるとその小さな粒がプチプチとはじけるような食感で、磯の香りが広がりキャビアにも似ていることから「グリーンキャビア」とも呼ばれています。

観光客やインターネットによる販売でも人気のある食材で、現在、年間4億円以上の売り上げがあるといわれ、県の水産業でも重要な商品に成長し、県内各地で養殖も盛んに行われるようになりました。

しかし、残念なことに海ぶどうに付着した「腸炎ビブリオ」が原因と思われる食中毒が近年報告されました。腸炎ビブリオは、もともと海に生息する細菌です。食中毒の予防には、菌をつけない、増やさない、殺す(加熱する)事が重要です。しかし、海ぶどうは生で食べる食材なので、加熱できません。また、15℃以下で冷蔵するとしおれてしまう上に、水道水で洗うと粒がこぼれ落ちてしまうため、菌のコントロールが難しい食材なのです。そこで当研究所



海ぶどう(和名:クビレツタ)

では、海ぶどうの安全・安心な生産方法の確立を目的として調査を開始しました。

平成18年度は県内の海ぶどう養殖業者へのアンケート調査や、母藻から製品までの養殖生産工程の細菌学的調査を実施中です。

今回の調査結果を元に、今後も研究を重ね、海ぶどうの安全で安心な生産・流通方法を確立し、沖縄県の産業振興と食品衛生の向上に役立てていきます。

【衛生科学班】