

【体が警告！ 背中への痛みを潜む病気】お取り寄せの野生鳥獣の食肉「ジビエ」の生食で激痛！！ 潜伏期間が長く、忘れた頃に… E 型肝炎にご用心

健康・医療

2022/5/25 06:30

最近では、自宅でさまざまな「お取り寄せグルメ」を楽しむようになった。いつもと違う食材としては「ジビエ（野生鳥獣の食肉）」も注目されている。野趣あふれる旨味に加え、農村地域での野生動物の被害防止対策にも役立つという。自宅に届いたイノシシやシカの肉をバーベキューで舌鼓を打ちつつ一杯という人もいるだろうが、食べ方を誤ると思わぬ事態につながる。



人気のジビエ料理。よく焼いて、箸の使い回しなども気をつけよう

「微熱があつて、右脇腹から背中にかけて痛みを感じる患者さんの中には、ジビエの生食で E 型肝炎になっている人がいました。いわば食中毒です。しかし、潜伏期間が長いので、ご本人は気づいていないのです」

こう警告するのは、東邦大学医療センター大橋病院消化器内科の渡邊学臨床教授。肝臓病の診断・治療を数多く手掛け、腹部超音波画像診断を得意としている。

「E 型肝炎は急性肝炎の一種で、肝臓に激しい炎症が起こり、肝臓が肥大して肝臓を覆う肝被膜（かんひまく）が伸びます。そのため、右脇腹から背中にかけての痛みを伴いやすいのです」

野生のシカやイノシシのジビエには、E 型肝炎ウイルスが潜伏していることがある。加熱処理（別項参照）を行えば、ウイルスを排除することができる。だが、「生食」で食べてしまうと、E 型肝炎などの食中毒のリスクが上がるのだ。



東邦大学医療センター大橋病院消化器内科・渡邊学臨床教授

「バーベキューで肉を焼くときにご自身の箸を使い、箸に生肉の破片や血液などがついた状態で焼いた肉を食べても、食中毒になることがあります。よく加熱することに加え、調理器具の扱いも注意が必要です」

さらに、食べた直後に背中などの症状につながらないのが、E型肝炎のやっかいなところだ。E型肝炎はウイルスの発症までの潜伏期間は2～6週間と長い。生のジビエを食べたことをすっかり忘れた頃、急な発熱に加え、吐き気、食欲不振、右脇腹から背中にかけての重い違和感を抱えることに…。「もしや悪い病気かも」と心配になり、受診するようなケースが目立つという。

「急性肝炎では、採血による肝機能検査のAST（正常値＝8～40IU／l）やALT（正常値＝5～35IU／l）が、一時的に2000～3000IU／lに上がるほど激しい炎症を起こすことがあります。一過性の症状で、しばらくすると正常値に戻りますが、まれに劇症肝炎になる方がいるので注意しましょう」

劇症肝炎は急性肝不全とも呼ばれ、激しい炎症で肝細胞が壊死（えし）して肝機能が急激に低下する。肝臓の代謝や解毒に関わるため、急性肝不全に陥ると命に関わるのだ。そんな怖ろしい事態がE型肝炎に潜む。

「ジビエによる食中毒に注意すると同時に、気になる背中などの痛みなど、違和感があったらご自宅近くのクリニックを受診してください」と渡邊医師はアドバイスする。（取材・安達純子）

■ 渡邊学（わたなべ・まなぶ） 東邦大学医療センター大橋病院消化器内科臨床教授。1981年東邦大学医学部卒。米・南カリフォルニア大学肝臓病センター留学、東邦大学医療センター大森病院消化器内科准教授などを経て、2017年から現職。肝臓病の診断・治療、特にIVR（インターベンショナルラジオロジー）治療を得意としている。

■ E型肝炎の予防策

□シカやイノシシのみならず、豚（豚レバー）も加熱処理する（生で食べないようにする）

□十分に加熱処理を行う（63度30分間と同等以上の加熱処理を行う）

□シカやイノシシ、豚以外の食肉も加熱調理を行う。特に、子どもや高齢者、抵抗力の弱い人は、生肉食はさける

※厚生労働省の資料から

©2020-2022 SANKEI DIGITAL Inc. All rights reserved.