

TOWADA AKITA



ROTARY CLUB

国際ロータリー第2540地区

十和田秋田ロータリークラブ会報

第2766回 例会

2024年 12月 12日

2024-25年度国際ロータリー
ステファニー・マーチック 会長方針



会 長 高 橋 正 行
幹 事 竹 澤 茜
例会日 毎週木曜日 12時30分～13時30分
例会場 ホテル鹿角 TEL 0186-37-4111
事務所 秋田県鹿角市十和田毛馬内字毛馬内7
TEL・FAX 0186-30-3939

会 員 数 26名
出 席 者 10名 (オブザーバー1名)
メ ニ ュ ー
・お造り
・天重
・切干大根の煮物
・牛バラ焼
・きのこ汁
・香物



《会長挨拶》代理：服部 巧 君

先日行われた花輪 RC との合同クリスマス例会に家族5人で参加させていただきました。マジシャンの方は最初、どうなのかなと思いましたが、場が進むごとに場が盛り上がり大盛況でした。来年は十和田秋田の会場で行われるので、今回の花輪の会の進め方などを参考にして楽しいクリスマス会にしていきたいなと思います。

お誕生日おめでとうございます。 奈良 節夫 君

《幹事報告》代理：鳥谷 竜太 君

- ・伊藤太君の紹介でオブザーバー参加1名
- ・柳沢誠君より大仙市で行われた勉強会について

《会員卓話》 阿部 秀範 君 食中毒の一つ「大腸菌」

*O157

腸管出血性大腸菌もしくは病原性大腸菌と呼ばれている常在菌。

主な宿主としてウシが知られ、O157はウシの正常な腸内微生物叢（びせいぶつそう）の一員に過ぎず多くの健康牛からO157が分離されるが、ウシにおける病原性は示されていない。

大腸菌自体は家畜や人の腸内にも存在し、ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。

ウシ以外にもブタや家禽のような家畜もO157を保菌することできる。他にO157が分離された動物としてシカ、ヒツジ、ウマ、ヤギ、イヌが挙げられている。

病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす。



*溶血性尿毒症症候群（HUS）

典型的なHUSは主として小児に発症し、腸管出血性大腸菌（O157など）や赤痢菌に感染した際、菌の出すペロ毒素が腎臓の毛細血管内皮細胞を破壊してそこを通過する赤血球を破壊することで溶血がおき、並行して急性腎不全となり、尿毒症を発症する。

症状として強い腹痛、血便を伴う激しい下痢をみる。溶血により、黄疸、貧血、意識障害を認める。腸管出血性大腸菌によるHUSの致死率は1・5%とされる。

腸管感染症（ペロ毒素を産生する細菌による感染症）に続発して溶血性尿毒症症候群が起きている時に抗菌薬を投与すると、細菌からの放出を増加させてしまい、かえって溶血性尿毒症症候群を悪化させてしまうことが示唆されていることから、例えば敗血症が起こっているなど抗菌薬の投与が避けられない状況でない限り、抗菌薬の使用は行わない方が良いとする研究結果が存在する。

*馬刺しが安全な理由

大腸菌は、肉自体についているのではなく動物の腸管内に生息しているものなのですが、食肉に処理する際に肉にまで付着してしまうことによる二次感染がどうしても発生してしまいます。

二次感染した肉を生で食べてしまうと、食中毒にかかってしまうことがあります。

なぜ馬肉にはその危険性がないかという点、馬肉は牛肉や豚肉といった家畜と比べると体温が高く40度ほどあり、菌が増殖しにくいからです。

馬肉の食中毒の原因はサルコシスティス・フェアリーという寄生虫です。

サルコシスティス・フェアリーはマイナス20度（中心温度）で48時間冷凍することで活動を停止させられることが報告されています。

そのため、現在は馬刺しはマイナス20度の冷凍庫で48時間以上冷凍処理するよう義務付けられ、基本的にはどの処理場も上記の冷凍処理を行っているので安心して食べられます。