2016. 4.18

食品衛生レビュー№84　●ユッケ事件と我が国の生食文化

　2011年に富山県を中心に発生したユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒が発生し、間もなく丸5年を迎えます。本食中毒では5人が亡くなり、食肉の生食提供が大きなが問題となりました。同年9月に生食用食肉（牛肉）に規格基準と表示基準が定められ、10月に施行、提供には大きな衛生管理が必要となりました。この基準に関して「我が国の生食文化をないがしろにする」というような反対意見がありました。そこで、ユッケ事件の概要と我が国の生食文化について述べます。

Ⅰ　富山県を中心に発生したユッケによる腸管出血性大腸菌食中毒

|  |
| --- |
| １　概要  　富山県を中心に4県で、焼肉チェーン店でユッケの摂食者が下痢、腹痛などの食中毒症状を呈し、うち5人が死亡した。原因食品は牛生肉を使用したユッケであったが、原材料の牛肉は生食用ではなかった。病因物質は腸管出血性大腸菌であった。焼肉チェーン店は生食用として仕入れ、食肉処理業は加熱用として出荷していた言い訳をし、双方の見解が大きく違っていた。  ２　発生年月　　　　2011年4月、5月  ３　発生場所　　　　富山県、福井県、石川県、神奈川県  ４　食肉加工者　　　東京都板橋区　食肉処理業  ５　原因施設　　　　飲食店　4県6店  飲食店本部　石川県金沢市（本商品を提案）  ６　原因食品　　　　ユッケ（牛生肉）  ７　病因物質　　　　腸管出血性大腸菌Ｏ111、Ｏ157（死亡者は全てＯ111）  ８　摂食者数　　　　不明  ９　発症者数　　　　181人（富山県175人、福井県4人、石川県1人、神奈川県1人）  10　死亡者数　　　　5人（富山県4人、福井県1人）  11 発生要因等  　1）4月27日医療機関から富山県の厚生センター（保健所）への連絡で、焼肉チェーン店の利用者が下痢（血便）、発熱、腹痛などの食中毒委症状を呈していることが判明し、当該店を営業停止処分とした。  2）4月29日発症していた男児が死亡、ユッケ（生肉）を食べていたのが判明。腸管出血性大腸菌Ｏ111が検出されていた。その後、3人の死亡が確認された。  3）死亡者4人の腸管出血性大腸菌Ｏ111の遺伝子型が一致した。  　4）3店4人の死亡者のＯ111遺伝子型が一致したので、東京都の食肉処理業で処理された仕入れ品が汚染されていたと考えられた。  5）焼肉チェーンの飲食店では、何も処理せずに生食のユッケとして提供していた。  6）ユッケ用の原材料肉は生食用ではなかった。食肉処理業者は、生食として提供されるのを認識していたと考えられるが、加熱用として出荷していたと言い訳をし、飲食店との見解が大きく違っていた。  　7）飲食店のメニューに「和牛ユッケ」と表示されていたが、飲食店での提供価格では和牛使用は考えられない価格で、仕入れ値は極めて低かった。納品された牛肉は、和牛に該当しない「交雑種」、出産を繰り返した「経産牛」が含まれていた。 |

Ⅱ　生食は国民的文化であったか

１　私が小学校低学年の頃（1955年頃）

　　　我が家は横浜市港北区であり、海岸（東京湾）まで直線したら５キロありません。それなのに、生の魚を食べる刺身、寿司は年に数回でマグロ、ブリだけでした。農村地域で、人糞を肥料していたので、畑に用便に使用した紙が散らばり、生野菜を食べることはほとんどもありませんでした。鶏卵だけは自宅で鶏を数羽飼っていたので、生卵を食べていました。しかし、鶏肉を生食することはありませんでした。つまり、生で食べることはほとんど無かったのです。

２　地域で生食文化はあったとされる。

鶏刺し

　　　九州の南部地方で、鶏刺しの文化があったとされますが、ハレ（祝い）の日に大人が食べて、子供には与えられていなかったと聞きました。

馬刺し

　　　熊本県、長持圏伊那地方で馬刺しの文化があったとされますが、地域が限定されていました。

イカ刺し、アジの叩き、シメサバ

　　　イカ刺しとして、北海道函館のスルメイカのイカソーメンが良く知られていまうす。このソーメン状に細く切るのはアニサキス対策とされます。近海産のアジを叩いて細かくしますが、これもアニサキス対策とされます。近海産のサバをシメサバにするのもアニサキス対策とされます。しかし、30年以上前は塩分、酢が強く、現在のように甘くなると、アニサキス対策にならない可能性があります。生で食べる場合には、それなりの方法で対処していたのです。

ホタルイカ

　　　1990年頃、ホタルイカの生食により旋尾線虫（せんびせんちゅう）による事故が発生するようになった。2001年春に富山県へ行った際に、富山県ではホタルイカを生で食べる習慣は無かった、東京のグルメと称する料理人が生で提供して事故が発生しているとの話でありました。2002年2月に富山県ほたるいか協会は生で出荷する場合には、出荷箱に「沸騰水（塩水）で30秒以上加熱してください。刺身等で生食の場合は、必ず内臓をおとりください。」の記載を決めました。

牛刺し、牛レバ刺し

　　　我が国において、牛肉の生で食べる習慣（牛刺し、牛レバ刺し）が無く、牛生食の文化は無かったと考えます。

生卵

　　　動物性食品で、唯一生で食べる国民的文化があったのは生卵であり、近所、家庭で生産されたもので産地と直結していました。現在は、産地から消費地まで遠くなり、冷蔵輸送が進んできました。

Ⅲ　生食文化は国民的文化ではなかった

牛肉の生食はＯ157等の食中毒の原因となるので規制を検討し始めた時、一部の人から「生食は我が国の食文化であり、牛肉の生食は規制すべきではない」との声が上がりました。しかし、規制が施行されてから、牛肉の生食を復活させようとの機運が盛り上がりません。

文化とは「社会を構成する者が自ら築きあげてきた習慣、様式」であり、国民的な生食文化は無かったと考えます。現在、野菜の清浄度が上がり、野菜サラダが広がり、野菜の生食文化は築かれてきたと考えます。（笈川　和男）