

## それでもユッケを食べますか？

唐木 英明

日本農学アカデミー副会長・東京大学名誉教授

事件が報道されたのは2011年春の連休中だった。富山、福井、神奈川3県の同一系列の焼肉店で生の牛肉をユッケにして食べた160人以上が食中毒にかかり、子ども2人を含む4人が死亡、20人以上が重症になったのだ。この事件について多くのメディア関係者からコメントを求められたのだが、驚いたことにほとんどすべての人たちが生肉は危険であるという事実を知らずに、自分自身も安全と信じて平気で食べていたという。そこに今回の事件の原因がある。

日本の食品の安全性はきわめて高く、食品添加物や残留農薬による健康への悪影響は出ていない。しかし、ただ一つの例外がある。それが食中毒だ。戦後間もないころには年間数百人ものが食中毒で亡くなっていた。食料が不足して、質より量が優先された時代の悲劇だった。その後、高度経済成長の中で生活が豊かになるとともに、食中毒による死亡者数は大幅に減って、この何年か死者は出ていない。ところが食中毒患者の数は毎年3万人前後でほとんど変わらない。しかも、この数は届け出があったものだけで、実際にはその100倍もの患者がいると予測されている。

患者数が多いにもかかわらず死者の数が少ないのは医療の発達のおかげだ。しかし、それにも限度があり、相変わらず死者が出ている食中毒もある。それがO157やO111のような腸管出血性大腸菌だ。食中毒統計によれば、腸管出血性大腸菌による中毒患者は毎年発生し、死者も1996年に8人、98年に3人、2000年に1人、2002年に9人、2003年に1人、そして2011年には5月18日までに4人と、間歇的に発生している。

腸管出血性大腸菌は牛の腸内で暮らす細菌で、牛に病気を起こさない。しかし人に感染すると病気を起こすことがある。この菌はベロ毒素を作り、1割程度の方がこの毒素による溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症を引き起こす。そうになると治療が難しい。今回のユッケによる食中毒で亡くなった方や重態の方もHUSだったと報道されている。

牛の1割以上が腸管出血性大腸菌を持っている。食肉処理するときには腸管を傷つけると、肉や内臓が糞で汚染する。体表に付着していた糞便から汚染することや、作業員の手、作業台、器具などから汚染することもある。要するに汚染のリスクが非常に高い環境で食肉の処理が行われているのだ。

汚染した肉を生で食べると腸管出血性大腸菌に感染する可能性がある。菌は表面にしかいないので、表面を十分に加熱すればステーキは安全に食べられる。しかし、ハンバーグなどのひき肉料理は、内部まで菌が入っているので、中心まで加熱する必要がある。

「新鮮な肉だから生でも大丈夫」というのは大変な間違いだ。処理場から出てくる新鮮な肉の表面に最初から菌が付着しているからだ。もちろん、時間が経てばその菌がさらに増えることはある。新鮮でも古くても、生肉は安全ではない。

生肉の中心部に菌はいないので、表面を薄く削ぐトリミングをすれば、理論上は菌を除去できる。しかし肉の表面に触れた手、調理台、調理器具、ふきん等は汚染する。肉の内部が絶対に汚染しないようにトリミングすることはかなり難しく、十分な知識と技術が必要である。事件の後でトリミングを行っている焼肉店の様子をテレビで見たが、汚染を防ぐ注意をほとんど行っていない無意味なものだった。肉の表面を十分に加熱することがもっとも簡単で確実な殺菌法といえる。

ところで、菌が付着した牛肉を食べたすべての人が発病するとは限らない。3割程度の人にはまったく病気にならないのだ。しかし、菌はその人の消化管内で増えて、食品などを汚染させて、別の人を感染させる。今回食中毒を起こした店の店員も、このような保菌者だったと報道されている。

生の牛肉を食べた人が HUS で死亡する確率を考えると、牛の 1/10 が腸管出血性大腸菌を持ち、牛肉の 1/100 が菌で汚染し、それを食べた人の一部（データがないのですべての人が感染すると仮定する）が感染し、感染者の 7/10 が発病し、その 4/100 が HUS になり、その 5/100 が死亡する。ということは、10万人が生肉を食べると 1 人程度が亡くなる計算になる。

厚生労働省の感染症統計によれば、腸管出血性大腸菌感染症の患者報告数（無症状病原体保有者を含む）は、平成 16 年は 3,715 件、平成 17 年は 3,589 件、平成 18 年は 3,910 件あった（平成 18 年は概数）。死者は、1999 年から 2008 年の 10 年間で合計 49 人、平均すると毎年 5 人近くが亡くなっている。食品が原因であることが分かっているものだけが食中毒統計に記載されるので、感染症統計とは患者数が大きく違うのだが、いずれにしろ腸管出血性大腸菌は牛の糞便から来たものなのだ。

生肉を平気で食べる人が増えた背景には、死者が少なく散発的なことから、その実態がほとんど報道されず、生肉の危険性が忘れられたこともあるだろう。今回、同じ系列の焼肉店で食中毒にかかった 4 人が亡くなったことで大きなニュースになったのだが、感染症統計から見ると、実は同程度の死者が毎年出ていたのだ。

牛肉を生で食べるのは酒酔い運転と似ている。よほど運が悪くないと事故は起こらないが、事故が起きたら死ぬ可能性が高い。それでも生肉を食べたい人は、自分自身が食べても、HUS で死亡する確率が高い子どもや年寄りに食べさ

せてはいけない。ましてや、飲食店が生食用ではない生肉を料理として提供することは、バスの運転手が酒酔い運転をしているようなものだ。

問題は、酒酔い運転が危険であり、違法であることは誰でも知っているが、生肉が危険であることを知る人がほとんどいないことだ。グルメブームの中で、生肉を安全と誤解して、誰でも食べられるおいしいご馳走として宣伝に一役買ったメディアの責任も大きい。飲食店もかなりいい加減な生肉の取り扱いをしている実体がテレビ画面に出てきた。

それでは生で食べることができる肉はあるのだろうか。熊本には生食用の馬肉を処理する施設がある。大腸菌による汚染を防ぐために、外科手術室にも似た衛生的な施設を作っている。しかし、牛肉や鶏肉については、そのような施設で処理された生食用のものが存在しないことは、事件の後でようやく知られるようになった。

ところが、事件後に厚生労働省は「と畜場から出てくるものはすべて生食用でも使える」と説明した。ということは、これまで「生食用の出荷実績はない」と説明していたのは、「生食用と表示をしなかっただけ」ということだ。2010年4月の食品安全委員会の資料では、2005年から2006年の調査で食肉の1.2%が腸管出血性大腸菌で汚染されていた。その後、汚染がゼロになったというデータがあればこの資料に出てくるはずだが、見当たらない。表面の汚染をトリミングにより除去すれば生食用として流通していいということだが、これは現実的な処置なのだろうか。

そして、2011年5月5日の文書では「腸管出血性大腸菌により重症化するリスクの高い小児や高齢者に食肉やレバーの十分な加熱を行うなどの普及啓発をお願いしている」とも述べている。要するに、生食用に使ってもかまわないが、危険だから自己責任で食べなさいということだ。

残留農薬や食品添加物で健康に対する被害がまったく起こっていないのは、厳しい規制が行われているためだ。細菌性食中毒患者がまったく減らない背景には規制の甘さもあるのではないか。なんでも規制するのは問題だという意見もあるが、毎年何千人もの感染者と何人もの悲惨な死者を出す腸管出血性大腸菌による食中毒をなくすことは食の安全を守る上で大きな課題である。生肉による食中毒が以前から繰り返して起こっていること、肉は加熱して食べるのが原則なのだという事を思い出してほしい。

本稿はメールマガジン「αSYNODOS」に掲載した原稿を、その後の経緯を付け加えて書き直したものです。

<http://synodos.jp/mail-magazine>