

生物の持つ天然毒の中で最強のパリトキシン

寒さが本格化したなかでの感染性胃腸炎というとウイルス性感染性胃腸炎が大半で、なかでも海産物を摂取したのちに体調を壊したときくと真っ先にノロウイルス感染症を疑いたくなります。しかし、海産物をはじめとした自然界には自然毒を有するものがあり、感染症ではないもので体調を崩すことがあります。毒キノコもその一例で、海産物ではフグ毒が有名です。しかし、海産物のなかでフグ毒よりも有害であるとされる自然毒があります。それがパリトキシンです¹⁾。

魚肉摂取で体調を崩した場合、いくつかの鑑別診断を考える必要があります。細菌性食中毒（腸炎ビブリオなど）の場合、発熱や嘔吐および下痢等の消化器症状が主です。ボツリヌス菌中毒では筋力低下、視力障害、舌のもつれなどをきたします。これも診断が難しいでしょう。テトロドトキシン中毒（フグ毒）の場合、嘔吐をきたすことが多く、摂取量が多いと四肢の筋力低下から呼吸筋麻痺が起こるのは有名です。ほとんどが喫食後3時間以内に発症します。熱帯産魚類の摂取でしばしばみられるシガトキシン中毒の場合、食後1-6時間で発症し嘔吐や下痢から始まり、筋肉痛や筋力低下をきたすこともあります。それ以上に感覚異常が高率に出現すると言われていています。パリトキシン中毒では摂取後3~49時間後に突然発生する激しい筋肉痛を主症状とし、嘔吐や下痢などの症状は通常出現しません²⁾。パリトキシンは熱に安定で毒性もテトロドトキシンの数十倍とも言われ、ハタを鍋で食べて集団発生した例もあります¹⁾。死亡例も報告されています。

パリトキシンは腔腸動物のイワスナギンチャクが産生し、食物連鎖により種々の海洋生物に蓄積する強毒性物質です。その毒性は最強のもののひとつであり、青酸カリの数万倍とも言われています¹⁾。その薬理作用はフグ毒と反対の作用をもたらす、細胞内への多量のナトリウム流入をもたらすことで細胞機能を障害し、心筋抑制や骨格筋を壊死に陥らせる作用を持ちます³⁾。中毒の主症状は体幹から四肢近位の筋肉痛、筋力低下です。冠動脈攣縮をおこし、これが死因になります³⁾。解毒剤はなく、対症療法が治療の主体となります。中毒例は日本ではアオブダイの摂食によるものが広く知られており、その他、クエ、ハコフグ、ウミスズメ、ソウシハギなどの報告があります。発生場所は鹿児島、宮崎、高知などの九州、四国で発生しています。

いずれにしても知らない魚は食べないほうが無難のようです。鍋にいれても毒性は消えないので要注意です。



図6 ソウシハギ



図1 アオブダイ



図2 ハコフグ



図3 ブダイ[4]



図4 ウミスズメ

5)より転載

平成28年3月18日

文献

- 1) 山崎 浩史ら：パリトキシン様物質による集団中毒．日救急誌 2003；14；211 - 214．
- 2) 吉嶺 厚生ら：アオブダイによる食中毒の2例．日内会誌 2001；90；1339 - 1341．
- 3) 徳田 安春：70代女性、横紋筋融解症疑いで検査．medicina 2016；53；361 - 362．
- 4) 谷山 茂人：本州で発生したパリトキシン様中毒とシガテラ．水産学誌 2008；74；917 - 918．
- 5) パリトキシンは解毒不可！アオブダイなどパリトキシンを持つ魚に注意！

<http://wave-news.net/palytoxin/>