

リングビアトキシンAによる中毒の病理解析

○伊藤恵美子¹、安元健²

¹千葉大・真菌セ、²日本食品分析セ

ウミガメの肉や卵による食中毒がインド洋から太平洋地域でときどき発生している。わが国では沖縄で1967年までの30年間に発生した約200人の患者について聞き取り調査報告がある。マダガスカル島において1993～1996年の間に414人が中毒し、そのうち29人が死亡する事件があった。この調査で得られたウミガメの肉とそのカメが餌としていた海藻からリングビアトキシンAが分離された。このときの食中毒の症状は、口の粘膜と舌に焼けるような痛み、舌から胃に至るまでの潰瘍、頻脈、頭痛、発熱、めまい、よだれ、息の悪臭などである。沖縄の例では下痢、嘔吐、口から食道にかけての炎症のほかに皮膚の潰瘍、および幼児の死亡率が高いこと、回復が遅いことなどが記録されており、両者に共通する症状があることからリングビアトキシンAが関与していた疑いがある。リングビアトキシンAとアプリシアトキシンはともにswimmer's itchの原因毒であり、発がんプロモーターであることがすでに証明されている。また、アプリシアトキシンがオゴノリで食中毒を起こすことが証明されていることから（第45回本シンポジウム）、死亡率の高い食中毒の原因毒素としてもまた共通性があった。この報告ではリングビアトキシンAについて、マウスによる中毒モデルで病理変化を観察し、さらにアプリシアトキシンとの違いなどについても比較してみたい。