



採水調査風景(児島湖)

# かんぼ 環保センターだより

発行：岡山県環境保健センター

〒701-0298 岡山市南区内尾739-1

TEL:086-298-2682 FAX:086-298-2088

URL <https://www.pref.okayama.jp/site/712/>



©岡山県「ももっち・うらっち」

## 医薬品及び生活関連物質(PPCPs)について

毎日の健康を支える薬や暮らしを快適にするシャンプー・化粧品など、これらの製品に含まれる化学物質がわずかながら川や海で検出されていることをご存知でしょうか。今回は、私たちの豊かな生活と水環境を考える上で知っておきたい「PPCPs」についてご紹介します。

PPCPsとは、「医薬品及び生活関連物質」(Pharmaceuticals and Personal Care Products)を指す言葉です。解熱鎮痛薬や抗生物質といった「医薬品」のほか、化粧品や洗剤などの「生活関連物質」も含まれます。

私たちの生活の中で発生するトイレや流しなどからの排水は下水道や浄化槽などで処理されますが、排水に含まれる一部のPPCPsは高度な下水処理技術でも完全に除去することが難しく、河川や海に流れ込みます。

国内外で、多くの種類のPPCPsが水環境中から検出されており、それらは直ちに人の健康に影響を及ぼすレベルではないものの、PPCPsの種類によっては水生生物に影響を与える可能性が指摘されています。

当センターでは、令和4～6年度にかけて、県内河川中のPPCPsの存在状況について調査研究を行いました。令和6年度の調査では、県下9地点を季節ごとに4回採水したところ、のべ50種類のPPCPsを検出しましたが、水生生物への影響を懸念する濃度を超えたものはありませんでした。

PPCPsは、現代に生きる私たちの生活にとって、もはや欠かすことのできないものになっています。水生生物の棲む水環境を守るためには、シャンプーや洗剤といった日用品を適量使うことを心掛けるとともに、医薬品は医師や薬剤師の指示どおりに服用し、きちんと飲み切ることが大切です。もしこうした日用品や医薬品が余ってしまったら、トイレや流しには捨てないでください。処方した薬局に相談したり、自治体のルールに従って正しく処分したりすることが、環境への排出を減らすことにつながります。

未来のきれいな水環境を守るため、私たち一人ひとりが今日の暮らしの中でできることを、一緒に始めてみませんか。

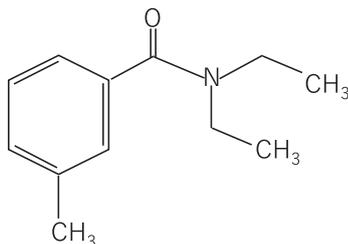


図 PPCPsの化学構造の例  
(ディート：昆虫などの忌避剤)



PPCPsの合計検出数(令和6年度)



## 発信箱

# 魚に寄生する「クドア」って知ってますか？

生魚による食中毒の原因となる寄生虫には、広く知られる「アニサキス」のほかに、「クドア」という種類の寄生虫も存在します。今回はこのクドアについてご紹介します。

クドアは「粘液胞子虫（ねんえきほうしちゅう）」と呼ばれる非常に小さな寄生虫です。主に魚の筋肉に寄生し、見た目や食感に影響を与えることがありますが、以前は食中毒の原因にはならないと考えられていました。ところが平成23年に「クドア・セプテンプンクタータ」という新種が発見され、人の下痢などの食中毒症状を引き起こすことがあることがわかりました。また、近年では、「クドア・イワタイ」など、他のいくつかの種も食中毒の原因となることが疑われており、全国的に詳しく調査が行われています。

### 〈クドア・セプテンプンクタータ〉

クドア・セプテンプンクタータは、ヒラメに寄生する非常に小さな寄生虫で、大きさは約0.01mmと非常に小さく、肉眼では見えません（写真1）。この寄生虫がたくさんついたヒラメを生で食べると、数時間以内に吐き気や下痢、腹痛といった軽い胃腸症状が出るということが報告されています。これらの症状は一時的なもので、多くの場合は短時間で自然に回復します。



写真1 クドア・セプテンプンクタータ  
顕微鏡写真

### 〈クドア・イワタイ〉

クドア・イワタイは、マダイやスズキ、サワラなどの魚に寄生し、大きさはクドア・セプテンプンクタータと同じく約0.01mmであり、肉眼では見えません（写真2）。しかし、魚の身の中に1～3mmほどの肉眼でも見える白い粒（シスト）をつくるのが特徴です（写真3）。

クドア・イワタイの病原性はよくわかっていませんが、寄生した魚を食べた後に嘔吐や下痢などの症状がみられた例が全国で報告されており、食中毒の原因として疑われています。岡山県で過去に発生した食中毒事例でも、提供されたサワラの刺身からクドア・イワタイが検出されています。



写真2 クドア・イワタイ顕微鏡写真

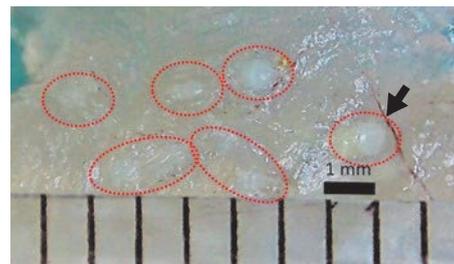


写真3 サワラに見られたシスト

### 〈予防方法〉

クドアによる健康被害を防ぐためには、加熱や冷凍によって寄生虫を死滅させることが有効とされています。

### 〈当センターの取組〉

当センターでは、県内でクドアを疑う食中毒が発生した場合に、遺伝子検査により詳細な解析を行っています。原因とされる生魚からは、さまざまな種のクドアが検出されることもあります。それらのクドアの病原性を特定するにはたくさんの情報の集積が必要です。今後も、クドアによる食中毒の全容解明に向けて詳細な解析を継続するとともに、全国的に情報を共有し、食中毒の予防に役立てていきたいと考えています。

（細菌科）