



アイヌタイムズ

第71号

2019年7月1日(月) アイヌ語ペンクラブ

アイヌタイムズ第71号(2019年7月1日発行)からアイヌ語抜粋
著者: 横山裕之

トリヒナ症 (せん毛虫 カラ タスム)

(アイヌ イタク [アイヌ語])

トリヒナ セコロ ア・イエ シノ ポン キキリ
アン ルウェ ネ。ネワアンペ ア・トゥママ オ
ロ オマ プ ネ ルウェ ネ。

日本 オッタ、トリヒナ ポン キキリ アナク、
キムンカムイ、チロンヌブ、ホイヌ ネノ アン
チコイキブ カミヒ トウム タ オカイ ペ ネ
ルウェ ネ。

ネノ アン チコイキブ カミヒ フ ノ ア・エ
ヘネ ソモ ピリカノ ア・チレ ノ ア・エ ヘネ
ア・キ ヤクン、タスム ア・キ ヒ カ アン ル
ウェ ネ。

欧米 オッタ プタ ウンマ ネノ アン 家畜
(ア・レス ブ) アニ タスム ア・キ ヒ カ ア
ン。

日本 モシッタ ネノ アン ヒ イサム ルウェ
ネ。

コロカ、キムンカムイ ハル アニ タスム ア・
キ ヒ エネ アニ;1974 パ タ 青森県 オッ
タ、1979 パ タ 北海道 オッタ、1981 パ
タ 三重県 オッタ、2016 パ タ 茨城県 オ
ッタ アン ルウェ ネ。

1974 パ タ 青森県 オッタ、ツキノワグマ
ハル フ ノ エ キモイラマンテ ウタラ タス
ム ルウェ ネ。

1979 パ タ 北海道 オッタ イペウシ(郷土
料理店) オッタ、ア・ルプシカ カムイ ハル

トリヒナ症 (せん毛虫感染症)

(日本語)

トリヒナという人間に感染するとともに小さな寄
生虫がいます。

日本では、トリヒナの幼虫は、クマ、キツネ、タ
ヌキのような動物の筋肉組織内にいます。

人はこの寄生虫が体内にいる動物の肉を、生
や加熱調理が不十分なまま食べて感染しま
す。

欧米ではブタや馬のような家畜による感染が
ありました。

日本国内では、家畜による感染はありませ
ん。

しかし、野生のクマ肉による感染が、1974年に
青森県で、1979年に北海道で、1981年に三重
県で、2016年に茨城県でありました。

1974年の青森県では、野生のツキノワグマの
肉をサシミで食べたハンターが感染しました。

1979年の北海道では、郷土料理店でヒグマの
冷凍肉を食べた人が感染しました。

エ ウタラ タスム ルウエ ネ。

ネ ワ アン ヒ タ、-40°C パクノ 4 チュプ
ウトウッタ ア・ルプシカ ワ アン コロカ ポン
キキリ ナア シクヌ ワ オカ ヒ ア・エラマ
ン。

1981 パ タ 三重県 オッタ ツキノワグマ
ハル ソモ ピリカノ ア・チレ ワ エ ウタラ
タスム ルウエ ネ。

ネ ワ アン ヒ タ、-30°C パクノ 1 チュプ
ウトウッタ ア・ルプシカ ワ アン ハル ネ
ルウエ ネ。

ア・ルプシカ ヤクン ア・ライケ 種 カ アン
ルウエ ネ。コロカ、メアン ウシケ タ ネヤ
チコイキブ トウム タ ネヤ、トリヒナ ポン
キキリ オッタ ア・ルプシカ ヤッカ ソモ ラ
イ 種 カ アン ルウエ ネ。

2016 パ タ 茨城県 オッタ イベウシ(食
堂) オッタ カムイ ハル ソモ ピリカノ ア・
チレ ワ エ ウタラ タスム ルウエ ネ。

(テ パクノ、トリヒナ コロ 学名 アナク ≪
Trichinella app. ≫ ネ ア コロカ、テ ワノ
≪*Trichinella T9* ≫ ネ ルウエ ネ)

国際トリヒナ症委員会(ICT)、日本 食品安
全委員会 エネ ハウエアニ; アエプ ピリカ
ノ ア・マ (71°C アツカリ、1 分 アツカリ)
ヤクン トリヒナ タスム キ カ ソモ キ。

ア・パロ ワノ ア・ネトパケ オロ オマ トリヒ
ナ ポンポン キキリ トウツコ ワノ イネレレ
コ パクノ オカケ タ 2mm パクノ スクプ
キキリ ネ ヤイカラ ワ ア・アネカンカニ オ
ルン アン ルウエ ネ。

ネ ヒ タ ネ キキリ「腸トリヒナ」セコロ
ア・イエ プ ネ ルウエ ネ。ネワアンペ オカ
ヤクン アトウ・アン カ キ、ソヨカリ・アン カ
キ、ア・ホニヒ アラカ カ キ ルウエ ネ。

マツネ キキリ アナク ア・アネカンカニ オツ
タ 4 ワノ 6 週間 ウトウッタ 1000 パクノ
ポンポン キキリ サンケ ワ ネ ポンポン
キキリ ア・ケモリチ オロ オマ ワ ア・ネト
パケ ア・カミ トウム タ パイエ ワ ナース
セル (「nurse cell」 アナク 宿主 免疫反応
エマカ クニネ カラ ポンポン プクル ネ ノ
イネ アン 構造 ネ ルウエ ネ) トウム タ
アン ワ「筋肉トリヒナ (カム キキリ)」セコ
ロ ア・イエ プ ネ ルウエ ネ。

この時は-40°Cで 4 ヶ月間凍結してあったにも
かかわらず幼虫は生きていたことがわかりまし
た。

1981 年の三重県では、ツキノワグマの冷凍肉
を十分に加熱することなく、サシミで食べて感
染しました。

この場合も-30°Cで 1 ヶ月間保存したものでし
た。

冷凍が有効な場合(種)もありますが、寒冷地
由来のものや、野生動物のものでは、冷凍に
強い種類のトリヒナの幼虫が寄生していること
があります。

2016 年の茨城県では、飲食店において、加熱
不十分な北海道のヒグマ肉を食べて食中毒に
なりました。

(それまでのトリヒナの学名は *Trichinella spp.* で
したが、ここから *Trichinella T9* になりました)

国際トリヒナ症委員会(ICT)や日本の食品安全
委員会は、この食中毒の発生を防ぐには、中
心部の温度が 71°Cで 1 分間以上、十分に加
熱する必要があると述べています。

人の口から入ったトリヒナの幼虫は、2-4 日に
成熟して体長 2mm 前後の成虫となり、小腸粘
膜に寄生します。

この時期のものを「腸トリヒナ」といい、吐気、
下痢、腹痛などを起こします。

雌の成虫は粘膜内で4-6週間にわたって1000
匹程度の幼虫を産み、それらの幼虫は血流中
に入って全身の筋肉に移動して、ナースセル
(nurse cell; 宿主の免疫反応から身を守るため
の袋状の構造)に囲まれ、いわゆる「筋肉トリヒ
ナ」になります。

ア・ネトパケ トウム タ オカ 筋肉トリヒナ
ポンポン キキリ エペシ シノ タクネ
(1.1mm) ワ エトモトウイエ シノ タクネ
(0.04mm) ルウエ ネ。

トリヒナ ポン キキリ オマ カミ ア・エ オカ
ケ タ 2 週間 シラン コロ ネ キキリ アニ
ア・カミ アラカ カ キ、シンキ・アン カ キ、
マウェコラン カ キ、ア・カンナシッカプ プ
カ キ ルウエ ネ。

8 週 ウトウッタ ネノ アン ヒ カ アン。
タスム ア・エランペウテク ヒ カ アン コロ
カ、シノ パセ タスム ネ ヒ カ アン ルウ
エ ネ。

ポンポン キキリ ポロンノ オカ ヤクン ネ
タスム カ ナア ウエン ルウエ ネ。

筋肉トリヒナ 100 ワノ 300 パクノ オカ ヤ
クン ネ タスム ア・エラムアン ワ、1000 ワ
ノ 3000 パクノ オカ ヤクン ネ タスム シ
ノ パセ ルウエ ネ。

ネ タスム シノ パセ ヤクン 4 ワノ 6 週
オカケ タ ヘセ・アン エアイカプ ヒ カ ア
ン。

2016 パ タ 茨城県 オルン 事例 オッタ、
カムイ ハル フ ノ エ ウタラ ワニウ オピ
ッタ タスム ルウエ ネ。ルフ ノ エ ウタラ
ホツネン イカシマ シネン オッタ、ワニウ イ
カシマ シネン タスム ルウエ ネ。

アメリカ オッタ カ トリヒナ タスム アン ル
ウエ ネ。

アメリカ CDC(疾病管理予防センター) カ
アエプ ピリカノ ア・マ (71°C アツカリ、1 分
アツカリ) セコロ イコオロスツケ ルウエ ネ。
ア・ルプシカ カムイ ハル ネ ヤッカ ピリカ
ノ ア・マ ワ ア・エ ロ!

人が摂取した筋肉トリヒナの幼虫は長さが
1.1mm、幅が 0.04mm 程度の大ききで、とても
小さいものです。

汚染したものを食べて 2 週間たってから、この
幼虫が原因で、筋肉痛、脱力感、発熱、上ま
ぶたの腫れなどの症状が出る場合があります。

8 週間ほど続くこともあります。
自覚症状がないものが多いですが、重症にな
ることもあります。

この症状の程度は肉とともに摂取した幼虫の
数で決まります。
筋肉トリヒナが 100~300 で症状が出て、1000
~3000 程度で重篤な症状を起こすと言われて
います。

重篤の場合には、感染 4-6 週後、呼吸麻痺を
引き起こすことがあります。

2016 年の茨城の事例では、ヒグマ肉をほぼ生
で食べた 10 人は全員が発症、加熱不十分で
焼いて(ローストで)食べた 21 名では発症者は
11 名でした。

アメリカでもトリヒナ症は起きます。

アメリカの CDC(疾病管理予防センター)でも肉
の中心部の温度も 1 分以上 71°C 以上にするこ
とを勧めています。
冷凍したものでクマ肉はよく加熱して食べま
しょう!

アイヌタイムズをご購入していただける方がお知り合いでいらっしゃいましたら、お声をかけてい
ただけると大変うれしく思います。

購読連絡先: 〒055-0101 北海道平取町二風谷 80-25 萱野志朗(宛)

購読料: 1500 円 (4 号ごと/アイヌ語版のみ)

2300 円(4 号ごと/アイヌ語版と日本語版)

読者からの投稿募集:

(連絡先): 〒047-0033

浜田隆史(宛)

北海道小樽市富岡 1-32-136

電子メール:otarunay@yahoo.co.jp

ウェブページ: <https://otarunay.at-ninja.jp/taimuzu.html>

注)アイヌタイムズの著作権は、アイヌ語ペンクラブにあります。

注)1. 赤字は、アイヌ語です。

2. 赤字のイタリック文字は、日本語由来のアイヌ語外来語です。