



ノロウイルスに注意!!



ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生しますが、特に冬に流行がみられます。ノロウイルス食中毒の原因として、ウイルスに汚染したカキ等の二枚貝を生あるいは加熱不十分な状態で食べることや、ノロウイルスに感染した調理従事者を介して汚染された食品を食べることなどがあります。

ノロウイルスに感染すると、24～48時間後にかけて吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がみられます。感染しても症状が無い場合もありますが、子どもやお年寄り等ではまれに重症化することがあります。

ノロウイルスには現在のところ、感染を予防するワクチンや効果のある抗ウイルス薬がありません。そのため感染予防が重要です。



【お問合せ】潮来保健所 衛生課 ☎66-2116

予防方法

- ✓ トイレの後、調理前、食事前には石けんで手を30秒以上洗う
- ✓ 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱がある場合は調理に従事しない
- ✓ カキ等の二枚貝等を調理した手や調理器具からの2次汚染に注意
調理器具等はノロウイルスに有効な塩素系消毒剤で消毒する
- ✓ 食品を十分に加熱する
(85℃～90℃で90秒以上加熱)
- ✓ 便や嘔吐物等の汚染物を処理するときは使い捨て手袋を使い、直接触れない

○ノロウイルスの消毒には塩素系消毒剤が有効です。家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。消毒する場所や物によって消毒液の濃度が異なるため、代用する場合は製品の「使用上の注意」をよく確認して使用しましょう。

まちづくり・潮来の自然と歴史を知る

潮来市の誇れる自然

第82回

水郷の魚たちーダントウボウが北浦でも増えています

ダントウボウ(写真1)が北浦でよく採れるようになってきました。数年前に霞ヶ浦(西浦)の入り江やその流入河川で増えつつあったのですが、水系ついに広がってきたようです。中国の長江原産のコイ科魚類で、ヘラブナに似ていますが、顔が小さく体がひし形で、背びれ基底が短くて、鱗が細かいのが特徴です。

成長が速くて味がよいことなどから中国では養殖が盛んで、2021年時の中国でのダントウボウやその近縁種の生産量は年間76万トンほど。実際にさばいてみるときれいな白身で、針のような小骨には注意が必要ですが、揚げて蒸しても(写真2、3)、美味しくかったです。

ダントウボウはベジタリアンで、主にクロモなどの水草を食べるとされています。中国では池沼や水路などに過剰に繁茂した水草を除去するために、本種を放流するアイデアも出てい

ます。霞ヶ浦周辺でも水草を食べているのかについて研究室の学生たちが調べたところ、意外にも岸際の陸上植物ばかりを食べていることがわかりました。岸際で食べているのか周辺から流入する植物片を食べるのかは不明ですが、陸上植物さえもエサにできる柔軟さが、霞ヶ浦・北浦でも増えられる要因の一つかもしれません。ですが、産地のように水草があれば、やはり水草も食べるだろうと思われま

す。昨年、本種は茨城県の外来種データベースに掲載されました。わずかに残された貴重な水草群落の食害が起きないように、また、これ以上の拡散が起きないように、動向を注視していきたいところです。

茨城大学地球・地域環境共創機構水圏環境フィールドステーション

加納光樹・高沢剛希・大笠登輝・山川 薫



写真1 ダントウボウの稚魚



写真2 ダントウボウのから揚げ



写真3 ダントウボウの蒸し料理