

いずしの食中毒にご注意

まもなく「いずし」の製造時期を迎えますが、南会津保健所と郡内の各町村では、「ボツリヌス菌」の食中毒の発生を防止するために下記の「三ない運動」を推進しております。

致死率の高い食中毒の発生を防止するためです。住民の皆様には、主旨を御理解いただきご協力をお願いいたします。

★古くから南会津郡西部地域において作られてきた「いずし」を食べて、ボツリヌス菌による食中毒になった事例が過去において5回発生しています。

★この食中毒は神経毒によるもので、その症状は重く、めまい、目の異常、嚥下困難、発声困難、起立不能などをおこし、最後は呼吸困難で死亡することもあります（昭和52年には只見町で死者が出ています。平成9年には南会津町館岩地区で食中毒患者が出ました）。

★伊南川や只見川などに沿った南会津西部地域の土壌には、ボツリヌス菌が存在することが福島県の調査で確認されています。そこで採れた川魚（ハヤ、イワナ、アユ等）にもボツリヌス菌がいる可能性があります。

★「いずし」は、製造時に圧迫することで中の空気がなくなり、ボツリヌス菌の増殖に適した環境になります。目に見えないボツリヌス菌が、もし、いずしに混入すれば、増殖して非常に強い神経毒を出し、それを食べれば食中毒になるのです。食中毒を確実に防止する製造方法はありません。

★現在でも、南会津西部地区では「いずし」が作られ、お正月などに食べられていますが、すべて安全であるとは限りません。ボツリヌス菌が増殖していても臭いや色は変化しませんので、外観から識別することができないのです。

★万一、「いずし」を食べた後で具合が悪いと感じた場合には、速やかに医師の診断を受けてください。そして、「いずし」を食べたことを必ず医師に伝えてください（命を取り留めるには一刻を争います）。

いずしの「三ない運動」

「いずし」は

- ① つくらない
- ② 食べない
- ③ 人にあげない