

肝疾患の食事療法③—魚介類の生食について

[_____]さま

【免疫臓器としての肝臓】

- たべた食事は、胃や腸から吸収されます。吸収された栄養分はすべて門脈という血管をとおってまず肝臓に運ばれ、体にあった栄養分に合成され、肝臓から全身の血管に送り出されてゆきます。
- 腸には沢山の細菌が生息しており、栄養を吸収する際にはそれらの細菌や最近の出す毒素も一緒に門脈の中に入ります。もちろん体にとって有害なものですから、肝臓を通過する際にその細菌や菌毒などを除去します。そのため肝臓には免疫細胞が沢山あります。

【肝硬変になると】

- ところが、肝硬変になり肝臓の機能が失われてくると、肝臓の免疫力も落ちるため、腸管から細菌が体内に侵入しやすくなります(肝硬変の方が微熱がちなのはこのためです)
- 腸炎ビブリオの仲間の *Vibrio vulnificus* (ビブリオ・バルニフィカス) という菌は海水～汽水域の海中に生息しています。「人食いバクテリア」の別名があるこの菌は体内に入ると激しい反応を起こし、死亡率が高いことで知られています(50-70%)
- 健常な方であれば、少量の菌を摂取しても肝臓で処理されるので、ほとんど問題がありませんが、肝硬変の方は免疫力が落ちており、菌が体内に入りやすく、重篤化します。日本で計 200 例発症の報告があるうち、肝疾患の方が 85%を占めており、肝疾患の方をねらいうちして発症する傾向は明らかです。瀬戸内地方も高リスク地域です。
- 生の魚介類を食べるのは、肝疾患の方にとっては危険です。特に夏場(水温が 20℃以上になると活性化し、6 月～10 月の発生が特に多い)は危険が高いといわれています。

上記内容を説明しました。

平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日 _____ 科
