

海産魚介類に寄生する虫

魚病指導総合センターは主に海産養殖魚の病気について検査や試験・研究を行っていますが、時々変わった問い合わせがあります。

海産魚介類の流通業者や消費者が魚介類に寄生虫などが付いているのを見つけて「この魚大丈夫ですか？」と持ってこられるのです。

近年、消費者が持つ食品（特になまもの）の安全性に対する意識が高まっています。

無菌、無添加、無農薬などの表示がいたるところで目に付く現在、食品に虫が付いていたとなると大騒ぎになるのも無理がないような気がします。

しかし、魚介類には天然産のものにも魚種によっては昔からある種の寄生虫が時々みられることが知られています。

淡水産魚介類には人間にも感染する肝吸虫や肺吸虫が寄生しているものもあり、生で食べる場合は要注意ですが（加熱すれば大丈夫です）、海産魚介類の場合は淡水産魚介類に比べて生で食べても人間に無害なものが多いようです。

クロダイの筋肉にみられる粟粒より少し大きい黄色い粒、鰹の腹皮に付く米粒よりも少し大きい白い虫、サンマの内臓の赤い糸くずのような虫。これらはよく見られるものの一部です。

はクドアという目に見えないほど小さな粘液胞子虫がたくさん集ったもので、天然のニベ、スズキなどのほか養殖ブリなどと混養しているイシガキダイにも見られることがあります。

虫が集まった粒が数百個見られるようなときは、その魚を食べようと思う人はまずいませんが、数が少ない場合に刺身の一部を食べた後の残りの身にこの虫が付いているのに気

づいて心配された方がいました。

以前、人への病害性について専門の先生に質問したところ、「大丈夫です。私はこの寄生虫を食べてみたことがあります、少し苦かった程度で何ともありませんでした。」と述べられたのには驚きました。



写真1 クロダイの筋肉内にみられた粘液胞子虫の集塊（クドア）

はテンタクラリアという条虫です。

私はカツオのたたきが大好きでよく自分で作るのですが、何度かこの虫を観ています。そのときは目についた虫だけを取り除いてあとは気にせず調理していますが、この虫が付いていたカツオを食べて変な味がしたということは一度もありません。

は鉤頭虫という虫で、元来は植物プランクトンに寄生しており、それを捕食したサンマの内臓にみられるものです。

最近魚屋でサンマを買うときに内臓をとってくれと言う人がいると聞きました。そのような人はこの虫が口にはいることはありませんが、サンマの内臓の苦みがたまらない私のようなオヤジ達は、すでにこの虫を何匹か食べているのでしょう。もちろんこの虫を食

べてあたったという話は聞いたことがありません。

検査依頼があった海産魚介類は他に、トビウオ、キス、ブダイ、エビなどもありましたが、その原因の虫はいずれも人に害を及ぼすものではありませんでした。



写真2 トビウオの筋肉内にみられた微胞子虫の集塊



写真3 キスの筋肉内にみられた囊虫（条虫の幼虫）

もちろん、アニサキスのように人に害を与える寄生虫もありますので、魚に付く寄生虫を気にするなとは言いませんが、人に無害な虫などで消費者からクレームがあったときは、無農薬キャベツにアオムシが付くように天然魚にも虫が付く場合があることを理解してもらうことが必要と思います。

最近、清潔ということに対して敏感になっている消費者が、虫の付いた魚を一度見たた

めに、それ以降に魚嫌いになってしまうことのないようにしたいものです。

そのためにも、魚介類の流通にかかわっている方は、今後ますますこのような寄生虫に関する知識が必要になってくるように思います。

魚介類の寄生虫に関連した書籍として次のものがありますので参考にしてください。

- ・水産物における寄生虫：水産振興第254号，(財)東京水産振興会
- ・魚介類の寄生虫ハンドブック：東京都
- ・食品苦情処理事例集：中央法規
- ・魚も病気で悲しんでいる：山本保彦著，情報センター



写真4 イタチウオの体表にみられたヒルの一種



写真5 エビの鰓に寄生していたアカエビヤドリムシ

(生物部 竹丸)