仙台市衛生研究所

情報広場

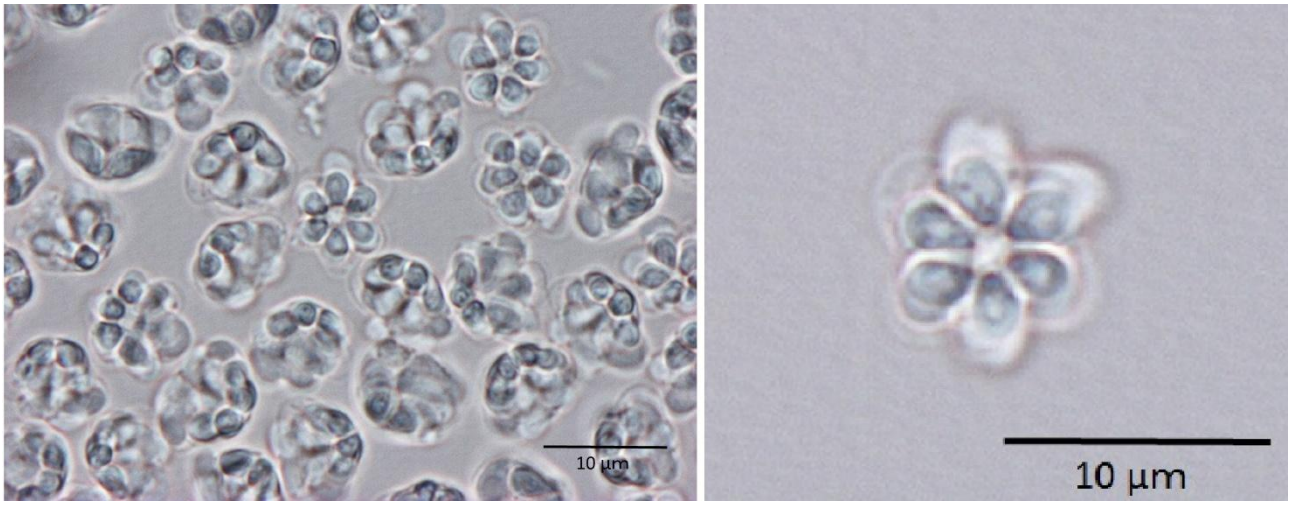
第 61号 2026 年11月発行

「クドア・セプテンプンクタータ」ってなに？？？

「クドア・セプテンプンクタータなんて聞いたことない！」とか「イタリア料理？」はたまた「早口言葉か何か？」なんて思った方もいらっしゃるかと思いますが、「クドア・セプテンプンクタータ」とは、15年くらい前から耳にすることが多くなった、食中毒の原因となる『寄生虫』の名前です。とはいえ、アニサキスほどメジャーではないので、今回は「クドア・セプテンプンクタータ」は何者か？というお話です。

○クドア・セプテンプンクタータとは？

「クドア・セプテンプンクタータ　*Kudoa septempunctata*」（以下「クドア」とします）は、粘液胞子虫という寄生虫で、ヒラメの筋肉中に寄生することがあります。大きさは 10 マイクロメートル（1/100 ミリメートル）と小さくて肉眼で見ることはできませんが、顕微鏡で観察すると、粘液の詰まった胞子が花びら状に6～7個並んでいて、なんともかわいらしい形をしています。しかし、かわいい見た目とは違い、クドアはれっきとした食中毒の原因微生物の一つで、ヒラメの筋肉 1 グラムあたりクドア胞子数が1，000，000個を超えると食品衛生法第 6 条に違反してしまいます。



写真：厚生労働省ホームページより

○クドアによる食中毒の原因と症状は？

魚（ヒラメ）の寄生虫なのでヒトには寄生しないといわれていますが、クドアの寄生したヒラメのお刺身などを生で食べたり、また、加熱が不十分な魚を食べたりした場合、食後数時間で嘔吐や下痢といった食中毒症状が現れることがあります。症状は一過性で比較的軽症といわれています。

○どうやって予防すればいいの？

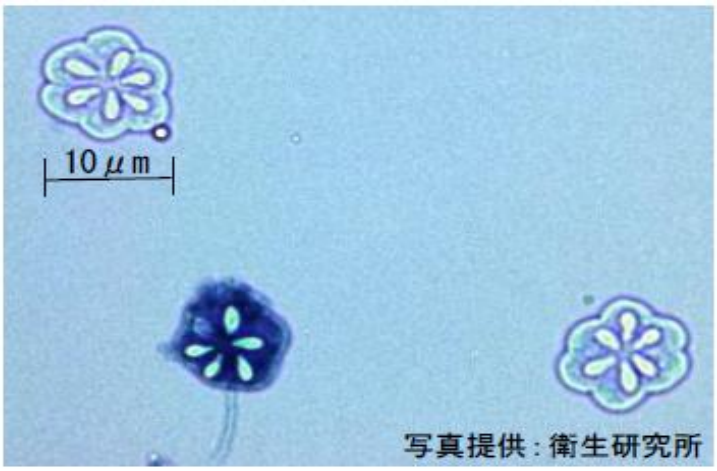
クドアは加熱や凍結によって病原性がなくなるので、十分に加熱するか（中心温度 75℃5分以上）、生で食べるときは、－20℃で 4 時間以上冷凍してから解凍して食べるようにすると食中毒の防止になるといわれています。また、クドアが寄生したヒラメが市場に出回らないように、養殖ヒラメを出荷する前にクドアが寄生していないか検査を行うなどの対策もとられています。

○どうやって調べるの？

仙台市衛生研究所では、クドアの寄生が疑われるヒラメについて、イムノクロマトグラフィー法（インフルエンザの検査キットと同じようなもの）やリアルタイムPCR法（新型コロナウイルス流行時によく耳にした方もいると思いますが、目的とする病原体の遺伝子の有無を調べる検査法です）を実施して疑わしい検体を見つけた場合、顕微鏡検査でクドア胞子を観察し、胞子の数をかぞえます。また、食中毒事例などで、クドアの関与が疑われた場合は、患者さんの嘔吐物や糞便のリアルタイムPCR検査を実施します。

○仙台市内でクドアを原因とする食中毒が起きたことはあるの？

直近では、令和元年にクドア・セプテンプンクタータを原因とする食中毒事件が起きています。この年、全国では 17 件のクドアを原因とする食中毒が発生しています。ここ2、3年は全国で 20 件を超えるクドアによる食中毒が発生しており、決して珍しい事例ではなくなってきています。



○おわりに

刺身などの生食文化は、私たち日本人の食生活に強く根付いています。だからこそ、より安心・安全に食するために食中毒の原因となる寄生虫などについて興味を持ち、食中毒予防の知識を身につけていただきたいと思います。これからも私たち仙台市衛生研究所では、日々いろいろな食品の検査（寄生虫に限らず、細菌やウイルスなどについても検査をしています）を実施して、市民の皆様の食の安心・安全の確保に努めてまいります。

仙台市衛生研究所の情報については、下記 URL からご覧ください。

〇仙台市公式ホームページ

ホーム＞くらしの情報＞健康と福祉＞健康・医療＞衛生研究所

http://www.city.sendai.jp/bisebutsu/kurashi/kenkotofukushi/kenkoiryo/ese/index.html

〇仙台市衛生研究所

〒983-0034　仙台市宮城野区扇町 6-3-19　TEL:022-355-2427　FAX:022-786-8253