

I-RIEP Journal

Vol. 38

かん ぼ けん ぶん ろく
環 保 研 聞 録

2025年6月



CHECK!!

環保研聞録のバックナンバーは、当センターHPからご覧いただけます。

https://www.pref.iwate.jp/kanhoken/i-riep_journal.html



岩手県環境保健研究センターは、県民の皆様の健康といわでの環境を守るため、健康・環境に関する科学的・技術的拠点として、次のような業務に取り組んでいます。

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1 県民の皆様の健康や環境に被害のおそれがある場合の対応 | 3 行政の課題に対応した調査研究 |
| 2 健康と環境を守るための試験検査・監視測定 | 4 技術支援・情報発信・研修指導 |
- 広報誌「環保研聞録～I-RIEP Journal～」では健康・環境に関する情報を定期的にお届けしています。

1 食品添加物について

(衛生科学部)

食品添加物は、食品の製造及び加工において広く使用されています。その種類には、品質の維持を目的とする保存料や酸化防止剤であったり、風味や外観の向上を目的とする甘味料、着色料などがあります。また、添加物の成分ごとに、指定された食品において、使用基準以下での使用が認められています。

一方で、外国で使用が認められていても日本では安全上の懸念から、使用が禁止されている添加物があります。例として、酸化防止剤のTBHQ(tert-ブチルヒドロキノン)は、アメリカやEUでは使用基準内で使用が認められていますが、日本では使用が禁止されています。そのため、輸入食品において検出される事例があります。

衛生科学部では、県内に流通する食品を対象として保存料、酸化防止剤、甘味料、着色料に使用基準違反がないか検査を行っています。

食品添加物の検査では、食品中から目的成分を抽出するために様々な手法が用いられます。

保存料を分析するときには、食品に抽出するための溶液を加えて、透析膜を用いて目的成分を抽出します。

着色料では、食品に抽出するための溶液を加えた後、ポリアミドという物質に目的成分を吸着させて他の成分を取り除き、ポリアミドから着色料成分を溶かすことによって抽出します。(ポリアミド染色法)

検査の結果、違反が発見された場合には販売を停止し、市場に流通している食品を回収することになります。当センターでは、正確な検査結果を出すために、精度管理(模擬試料を用いた試験など)や測定機器のメンテナンス等を適切に行い、食の安全・安心の確保につなげられるよう努めています。



↑保存料(透析膜での抽出)



↑着色料
(ポリアミド染色法)

◆ 食中毒の発生状況

当センターでは、食中毒発生時に保健所からの依頼に基づき原因物質の検査を行っており、細菌性食中毒の検査は検査部が担当しています。食中毒の原因には、ウイルス、細菌、寄生虫、化学物質、自然毒などがありますが、これからの季節（5～9月）は気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい季節であるため、特に細菌性食中毒に注意が必要です。

令和6年に全国で発生した細菌性食中毒の原因物質別の患者数を図に示しました。細菌性食中毒の原因となる細菌は図に示されるとおりさまざまありますが、令和6年に患者数の多かった3つの食中毒について紹介します。

◆ 夏場に発生の多い代表的な食中毒

○ ウエルシュ菌食中毒

【原因食品】 菌に汚染された食肉などを使用したカレー、シチュー、スープなど

【発生原因】 加熱した食品が冷める過程で芽胞が発芽

【症状】 下痢、腹痛、通常は1～2日で回復

【対策】 加熱調理した食品は食べきる／保存するときは急速に冷却し、食べる時はしっかりと再加熱する／室温に放置しない

○ カンピロバクター食中毒

【原因食品】 主に食肉（特に鶏肉や牛肉）、井戸水

【発生原因】 不衛生な食品の取扱い（常温保管、二次汚染）、加熱不足

【症状】 腹痛、激しい下痢、嘔吐、発熱

【対策】 食肉は、十分加熱（肉の中心が白くなるまで）して食べる／購入後は、速やかに冷蔵又は冷凍保管する

○ 黄色ブドウ球菌食中毒

【原因食品】 主におにぎり、折詰弁当、ケーキなど

【発生原因】 手指、特に傷（化膿巣）からの食品汚染

【症状】 吐き気、嘔吐、腹痛

【対策】 調理前の手指の洗浄消毒／手指に傷がある人は、直接調理に携わらない／食品を室温で長時間放置しない

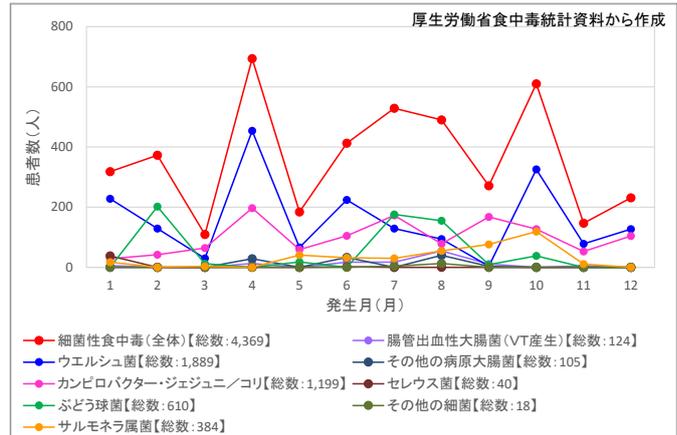


図 令和6年 全国の原因物質別食中毒発生状況 (患者数)

◆ 食中毒から身を守るために

食中毒というと飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事でも発生しています。食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」です。食中毒から身を守るために、家庭での食事作りにおける食中毒予防のポイントをチェックしてみましょう。

Point1 食品の購入

- 消費期限などを確認し、新鮮なものを買う
- 肉汁や魚の水分が漏れないように分けて包む

Point2 家庭での保存

- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下
- 冷蔵庫の詰めすぎに注意(目安は7割)

Point3 下準備

- 食品の解凍は、冷蔵庫内か電子レンジで行う
- 使用した調理器具はこまめに洗浄、消毒する
- 肉汁や魚の水分が生で食べる野菜や調理済み食品にかからないようにする

Point4 調理

- こまめに手を洗う
- 加熱して調理する食品は十分に加熱する(中心部の温度が75℃で1分間以上)

Point5 食事

- 食事の前に手を洗う
- 調理前後の食品は、室温に長く放置しない

Point6 残った食品

- 残った食品は早く冷えるように小分けして冷蔵保存し、温め直す時も十分に加熱する(75℃以上、みそ汁などは沸騰させる)
- 少しでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

より詳細な内容は、厚生労働省 HP に掲載されています。

厚生労働省 HP ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > 食中毒 > 家庭での食中毒予防

3

水生生物調査の実施について

(環境科学部)



北上川に生息する水生生物

川の底や石の裏側などにすんでいる水生生物の種類を調べることで、その川の水がどのくらいきれいなのか汚いか水質の状況を知ることができます。

生活排水などのよごれが川に流れ

込むと、水中の微生物が酸素を使ってよごれを分解します。きれいな川では分解に使用されなかった酸素が豊富に存在するため、酸素をたくさん必要とする指標生物のカワゲラやサワガニを見つけることができます。逆にきたない川では少ない酸素でも生きられる指標生物のザリガニやユスリカ類が見られます。

岩手県では皆さまのご理解とご協力の下、1984年から40年以上途切れることなく調査が続けられています。小・中学生をはじめとして、昨年度は128団体、のべ3,565人の方に調査へご参加いただきました。その結果調査が実施された全135地点中119地点が水質階級Ⅰのきれいな水であることがわかりました。

水質階級	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅳ	判定できず	合計
	きれい	ややきれい	きたない	とてもきたない		
判定地点数	119	14	0	0	2	135
割合(%)	88.1	10.4	0.0	0.0	1.5	100

川に入って生き物と触れ合う体験は、子どもたちにとって貴重な経験になると思います。県では、安全で楽しい調査ができるよう講師派遣や出張講座を受け付けております。今年度もたくさんのご参加をお待ちしております。



令和6年度河川水質マップ等の情報はこちらから

<https://www.pref.iwate.jp/kurashikankyou/kankyou/hozen/suishitsu/1005902.html>

4

クマの出没について

(地球科学部)

岩手県では令和7年4月1日から5月7日までにクマによる人身被害が4件5名発生しています。いずれのケースでも山菜・キノコ採りで発生していますので、山菜取り等の入山の際には、複数人で行動し、音の出るものや忌避スプレーを携帯しましょう。これから6月にかけて、クマもチシマザサ(ネマガリダケ)を利用しますので、明け方、夕方の入山は特に注意しましょう。

今年1年間のクマの出没ですが、岩手県のクマの出没件数の過去の推移から、クマの出没は6、

7、8月に多く、これから夏季にかけて出没が増加することが予測されます(図1)。また、昨年度の岩手県のブナの豊凶が並作だったため過去の傾向より(図2)、今年度のブナの豊凶が凶作と予想され、餌不足から9月以降も集落周辺へ出没することが懸念されます。今年は夏季、秋期ともクマの出没が多くなる可能性がありますので、農作業や山菜・キノコ採り、登山等のレジャー時には十分注意しましょう。

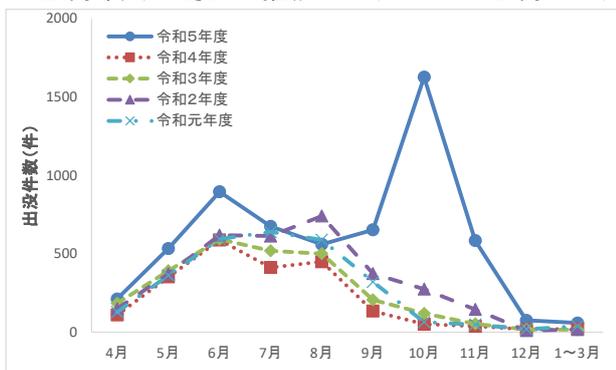


図1 クマの出没件数の推移

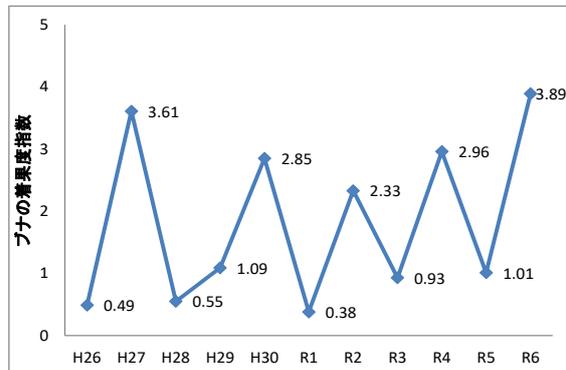


図2 北奥羽地域のブナ着果度指数の推移(参考)

5 百日咳に注意しましょう！

(保健科学部)

保健科学部には「岩手県感染症情報センター」が設置されており、県内の感染症発生情報を収集、解析し、県民の皆様へ向けて発信しています。今回は、全国で患者報告数が増加している「百日咳」について情報提供します。

百日咳は、2018年から5類全数把握疾患に分類されている呼吸器感染症です。一年を通じて発生がみられます。

2025年は年明けから全国的に患者数が増加しており、乳児の死亡事例も報告されています。

【感染経路】百日咳菌という細菌による感染症で、飛沫感染、接触感染します。また、成人では百日咳に特徴的な発作性の咳が目立たないので、百日咳罹患に気付かず、新生児や乳児の感染源となっている場合があります。

【症状】経過は次の3期に分けられます。

1. カタル期（約2週間持続）：かぜ症状で始まり、次第に咳の回数が増えて程度も激しくなります。
2. 痙咳期（けいがいき、約2～3週間持続）：次第に特徴ある発作性けいれん性の咳となり、短い咳が連続的に起こり（スタッカート）、息を吸う時に笛の音のようなヒューという音が出ます（笛声）。ただし、年齢が低いほど症状は多様で、乳児期早期では無呼吸発作からチアノーゼ、けいれん、呼吸停止と悪化することがあります。合併症としては肺炎や脳症などもあり、特に乳児は注意が必要です。
3. 回復期：激しい発作は次第に減衰し、2～3

週間で認められなくなります。成人の百日咳では咳が長期にわたって持続しますが、典型的な発作性の咳を示すことはなく、やがて回復に向かいます。全経過で約2～3カ月で回復します。

【流行状況】2018年からの本県における患者報告数を下図に示します。

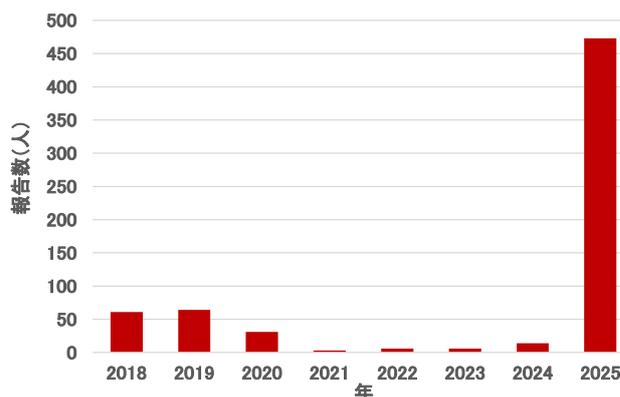


図 年別報告数推移
(2018年～2025年第22週)

このように、本県では2025年第22週時点ですでに過去最高の報告数（473例）となっており、学校での集団発生も1例確認されました。

治療にはマクロライド系抗菌薬が第一選択薬として用いられますが、国内ではマクロライド耐性百日咳菌も確認されています。

【予防】予防にはマスクの着用や手洗いのほか、特に乳児への感染を防ぐため、ワクチンの接種が有効です。予防接種法に基づく定期予防接種が行われているので、生後2か月に達したら、早めに五種混合ワクチンを接種しましょう。

環境保健研究センターからのお知らせ

環境保健研究センターで令和8年度に実施する研究課題を県民の皆さまから募集しています。詳細はHPをご確認ください。

Check!

令和8年度新規研究課題の情報はこちらから

<https://www.pref.iwate.jp/kanhoken/oshirase/1056782.html>

《編集・発行》岩手県環境保健研究センター 企画情報部

〒020-0857 岩手県盛岡市北飯岡一丁目 11-16

TEL 019-656-5666 FAX 019-656-5667

メール：CC0019@pref.iwate.jp

ホームページ <https://www.pref.iwate.jp/kanhoken/>