

2026年第6週の報告です。

京都府のインフルエンザの定点当たり報告数は40.06件と今週さらに増加し、再び警報基準である30件を超えるました。南丹では感染性胃腸炎と水痘、山城北では咽頭結膜熱が引き続き警報レベルです。

全数把握対象疾患は結核が6件、レジオネラ症と梅毒がそれぞれ2件、腸管出血性大腸菌感染症・カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症・劇症型溶血性レンサ球菌感染症・侵襲性肺炎球菌感染症と播種性クリプトコックス症がそれぞれ1件、百日咳が3件報告されました。

さて、冬になると狩猟が解禁され、牡丹（ぼたん）鍋に代表されるイノシシ料理や鹿肉料理など、滋味豊かな野生鳥獣肉（ジビエ）が旬を迎えます。近年の日本では山林環境の変化や野生動物の個体数増加などを背景に、熊の出没被害が各地で増えており、捕獲個体の有効活用として熊肉を含むジビエの流通や消費がみられますが、野生動物の肉には家畜とは異なる感染症リスクがあることを十分に理解する必要があります。

イノシシや鹿ではE型肝炎ウイルス感染が代表的で、国内でも生や加熱不十分な肉・内臓の摂取による感染例が報告されています。倦怠感、発熱、食欲不振、黄疸などの急性肝炎症状を呈し、多くは自然に回復しますが、妊婦や基礎疾患のある方では重症化することがあります。治療は主に安静や対症療法ですが、重症例では専門医療機関での管理が必要です。

また、熊やイノシシでは旋毛虫せんもうちゅう（トリヒナ）症が知られ、摂取後数日から数週間で発熱、筋肉痛、眼瞼浮腫などが出現します。医療機関で抗寄生虫薬が処方され、炎症が強い場合には副腎皮質ステロイドが併用されることもあります。

さらに、野生動物の肉からは腸管出血性大腸菌（O157など）が検出されることもあり、激しい腹痛や水様性下痢、血便を呈し、小児や高齢者では溶血性尿毒症症候群（HUS）といった重い合併症を引き起こすこともあります。治療は主に補液などの支持療法を中心で、重症例では入院管理が必要です。

これらの多くは十分な加熱で予防可能です。肉は中心部までしっかりと加熱（目安として75°C以上で1分以上）し、生食や半生調理は避けましょう。調理器具の使い分けや手洗いを徹底し、二次汚染を防ぐことも重要です。ジビエ摂取後に発熱、腹痛、下痢、黄疸、筋肉痛などの症状が出た場合は、早めに医療機関を受診しましょう。正しい知識と衛生管理により、冬の味覚を安全に楽しみましょう。

より詳しく知りたい方はこちらのページもご覧ください。

[ジビエによる食中毒予防 | 厚生労働省](#)

[野生鳥獣肉の衛生管理に関するガイドライン | 厚生労働省](#)