ホントに怖い？
3.11後の
食事情

3

牛レバ刺し禁止は暴挙？

科学ライター
松永和紀

国の禁止に異論あり！

7月から食品衛生法に基づき、牛レバーの生食用としての販売は禁じられます。つまり、レバ刺し禁止です。これに対して、全国食肉事業協同組合連合会など関係団体は見直しを求めて運動しており、週刊誌などでも「食文化にまで国が口出しするなんて」「魚やカキなどの生食は禁じていないのに、なぜ牛レバーだけ」などと騒がしくなっています。

この問題、どう見たらよいのでしょうか？　私の個人的な結論から言えば、私は、レバ刺しは絶対に食べません。怖いからです。でも、国の禁止規制には異論があります。レバ刺しのリスクを国民に周知しないまま禁止しても、闇レバーがはびこるだけでしょう。

牛レバーが怖いのは、腸管出血性大腸菌とカンピロバクターという2つの食中毒菌に汚染されている恐れがあるからです。腸管出血性大腸菌は自然に普通にいる菌で、一定数の牛は保菌していますが、症状は出ません。しかし、人は菌を数個、口から入れると、感染発症する可能性が指摘されています。激しい腹痛や血便に見舞われ、溶血性尿毒症症候群や脳症を併発すると死にも至ります、腎臓障害など深刻な後遺症に苦しむ人もいます。昨年、ユッケが原因で5人がなくなりました。

カンピロバクターも牛や鶏などの消化管にいる一般的な菌ですが、人は100個程度の少ない菌数で発症の可能性があります。腹痛や下痢、発熱などが主な症状。筋力低下による歩行困難、顔面の神経麻痺などに見舞われる「ギランバレー症候群」との関連も強く疑われています。

厚労省の食中毒統計によれば、1998年から2011年の間に牛生レバーが原因の食中毒は128件起きており、患者が852人発生しています。ひと口で言うと、牛生レバーの食中毒は、頻度は低いが、〝当たる〟ととんでもなく健康影響が大きいものです。

週刊誌などは、刺身と対比して「なぜ牛レバーだけが」と問題視しています。しかし、魚の生食による食中毒の原因菌は多くの場合、数十万個や数百万個が人の体に入らないと発症せず、冷蔵などによって菌の増殖を防ぐ食材管理が有効。一方、腸管出血性大腸菌の場合は数個でも危なく、人為的に防ぐのが難しい。従って、牛レバーと魚の生食との単純比較は的外れです。

ギャンブルをする勇気は…

私から見れば、レバ刺しを食べるのは自然相手のギャンブルです。低い確率であっても、そんなギャンブルに命や健康を賭ける勇気がありませんし、抵抗力の弱い高齢者や子どもは発症する確率が高いので、食べさせてはいけない、と主張します。

でも、その怖さ、ギャンブルを大人が知った上で、「それでも食べる」と判断して食べるのなら、それは自由だ、とも思うのです。そこまでお上に規制されたくはありません。

しかし、国は禁止を決定しました。当たったらいかに怖いかという情報を、国民に浸透させる努力を国がしているとは思えません。そのため、レバ刺しをよく食べる地域へ行くと「隠れて出してくれる店はいくらでもある」という声が聞こえてきます。自治体の食品衛生担当者の中には「闇に潜ったら、今以上に指導が難しくなるのに」と国への恨み言を漏らす人もいます。単純な禁止行政のツケは、もしかすると非常に大きくなるのかもしれません。

まつながわき　京都大学大学院農学研究科修士課程修了。毎日新聞社に記者として10年間勤めたのち独立。主な著書は「メディア・バイアス　あやしい健康情報とニセ科学」（光文社新書）「食の安全と環境　気分のエコにはだまされない」（日本評論社）など