

寄生虫

新兎義男

人間の体内に小動物が寄生して種々の病氣を生ずるものを寄生虫病と申します。寄生虫病には種類が澤山にありまして、身体の種々の部分に来る處の病であります。今日は時節がら盛暑の事であつて、飲食物に原因する、寄生虫病が澤山にあるから飲料、肉類及野菜類等の調理に就いての衛生的豫防の注意をお話し致そうと思ひます。

先づ飲料にては水であります。水は夏日最も廣く危険はありませんが、なる井の水等には危険が多くあります。波の溪流や、池、河等の水は田圃山谷を環流して



種々なる病的黴菌を混する外、虫類及其卵が水中に混じて流れ居るから、若し之れに注意せず清潔なる水だと思つて飲ときは後日に至つて思はぬ寄生虫病に懸ります。農夫が耕耘の際又は旅客行軍者等の煩渴を醫するために之れを飲用して其結果寄生虫病に罹ることのあるのは是れが爲めであります。其寄生虫の種類は已に取調べられたる物や未だ發見せられぬ所の寄生虫が澤山あつて一々云ふ事は出来ませぬが、今日迄發見せられ居る處のものは先づ蛔虫だの、蟇虫だの十二指腸虫、鞭虫、腹小鰻、肝二口虫、絲狀虫、肺二口虫、近來北陸地方にある恙虫、病などの寄生虫であります。かゝる虫類は流水が田圃、溪間を流れ其地方を灌漑浸潤する際田圃の肥料や其附近に存在する病的虫や其卵を混じて流れて居るから之れを飲み下すときは消化器中にて死滅せられる事なく反つて生長し又は孵化して其の各虫の好む處に侵入し種々の病氣を起すもので、即ち肝二口虫は肝臓に寄生

して肝臓病を發し肺二口虫の肺に寄生して咯血病を生し、糸状虫の血細管淋巴細管に侵入して血尿病等を發生するのは此れで河川池沼等の水を宴りに飲用するは誠に危険であります尙井の水と雖も不完全なる井の水はよく煮沸して飲用せねばなりません、凡そ煮沸せしものは其高熱の爲寄生体は悉く死滅したれば体内に入るも生育すると出来ません。

次に野菜類ですが、野菜は夏冬ともに食用上要用のものであるが殊に夏は野菜の種類も多く又肉類よりも多量に食用に供せられる物である。此野菜には寄生虫が中々に多いから寄生虫の主なるものを掲げて話して見よう、野菜類は皆田圃に産するものであつて、目下食用に供しつゝある茄子、胡瓜、南瓜、白瓜、西瓜、甜瓜の類菜類、豆類大根類、チサ、キヤベツ等物など中々澤山あつて野菜類の調理は種々あります、煮熟する調理法は別段危險がありませぬ、併し瓜類、菜類

大根類等の漬物、殊に一夜漬など云ふ香の物、西洋料理の生キヤベツ等は甚だ危険であります、其譯を申しすれば、凡て野菜類は前に申ました如く寄生虫や其卵を混へたる肥料を以つて作るのであるから、此等何れの野菜も寄生仔虫や其卵が附着して居らぬとは申されませぬ、而して此の寄生虫は甚だ微少なるものでありますから人の眼にはとまりませぬ、従つて水で洗つても洗いとれるかそれか分りませぬ。彼の一晩漬にしまして食膳に供するときは漬物に附着せる仔虫や其卵殻は外面のみ食鹽に浸されるも内部は依然として生活を営みて居るから甚だ危険であります故に漬物は永く鹽に漬けて仔虫や卵殻の内部に浸潤せしめ之れを殺されなければ不安心であります。

世間に澤山ある蛔虫病を起す原因は前に述べた野菜調理の不注意や蛔虫卵の附着せる物体を口にす等か原因となつて起る物であります。此蛔虫寄生病は腸胃を害するのみでなく神經障害を起した

り貧血をしたり黄疸を起したり其外腸を穿孔して
腹膜炎膿瘍を生じたり殊に小兒には痙攣を來し脳
膜炎の如き恐るべき病状を來す事があります又野
菜には十二指腹虫の仔虫卵が附着して居つて此れ
も亦恐るべき病状を發生致します、此附着したる
野菜を食するときは人の十二指腸に寄生して其處
に咬着し血液を吸吮して生活するものであります
其故に其虫が漸々に増加しますると劇甚の貧血
を起しまして初めは胃病の如き空虚に消化器病
の治療を施しても治らす迄々血を失ひ身体に浮腫
を生じ遂に死するに至る事があります其他野菜に
附着せる寄生虫發源は澤山にありまして一々説明
する譯には參りませぬが既に寄生虫病の豫防には
成る可く野菜の生食不完全の鹽漬等は禁じねばなりませぬ或研究家が此れ等の寄生虫の卵が食鹽に
對しての抵抗力を取調べましたのに依れば卵は中々
抵抗力が深くて純食鹽に浸漬する事七日間なる
も尙一部分の孵化を見る事があるそうです併し幼

虫は一五「プロセント」以上の食鹽水中に於ては死滅すると云ふ事です。是れに依つて見ると餘程永久鹽漬にせねば豫防が出來ないのですから一夜漬の如きは持つての外の事だと思います。

殊に東京市附近の田圃に供給する肥料は多く市住民の肥料で市住民内には日本全國民は申すに及ばず海外人も頻繁に出入する事ですから肥料中に含有的する寄生虫は從つて多數で一地方の肥料を以て其附近の田圃に供給するものと同日の談ではあります。故に東京市内青物市場に上の蔬菜葉物は一層の注意を以て食用に供せねばなりません。

肉類は大約魚、鳥、獸三類で其内最も多量に使用せられるものは魚類獸類でありまして精密なる寄生病源に就いての研究は未だ充分に出来ませぬが著しいものを説明すれば、先づ獸肉は牛肉、豚肉が主なるもので、此れ等の屠殺には政府が衛生上の規定を置き獸類の健否を検査し病獸肉は販賣する事を禁してあるから一見販賣する處の肉類は

危險が無い様です然し乍ら精細に注意すると中々危險であります何故とすれば寄生虫病にかかるる獸類も検査の際は未だ其病徵を表はさず体中に伏在して居る物ですから健否を分つ事が不可能です從つて病肉を販賣する事がないとも限りませぬ、故に肉類に向つても之れが注意を要する所以であります。牛肉豚肉は日用缺く可からざる食用品で多くは煮熟して食用に供するものでありますが往々生肉鹽漬肉又は不全煮熟の物を食する事がありますから從つて寄生虫病に懸る者も少くないですかれ充分煮熟してから食せねば甚だ危險であります。肉類寄生虫の著しきものは縫虫であります縫虫には數種あつて有鈎縫虫、無鈎縫虫、裂頭縫虫等です。有鈎縫虫は多く豚肉を食するから來るので即ち豚肉中に條虫の卵又は囊虫を存在するものを不注意を以て食するから來るので無鈎縫虫は多く牛肉鮭肉等の中にやはり囊虫又は卵となつて存 在し此れを食するから起るのであります此等の肉

を食するときは肉中に縫虫の卵が含有せらるゝならば胃中に於いて其れが孵化し虫子を生します、此虫子は腸や血管を穿出で身体に諸々の組織に逍遙して囊虫となり諸般の障害を爲すものであります又囊虫を含まる肉を食するときは囊虫が胃の中に入りて囊虫を消化せられ腸に下りて段々節を生して長き縫虫となり消化障害や下痢、神經症などを起します又裂頭縫虫は魚肉中にゐるもので鮪鮭は殊に注意せなければなりません。若し此等の生肉を食ふときは前述の様な結果を來します亦施毛虫と云ふものがあります豚の外猫鼠狐等の獸肉中に生存して居ますから過つて此の肉を食すると胃中に於て大に繁殖して諸々の筋肉中に逍遙し消化障害、筋痛浮腫發熱等を來し遂に人命を奪ふ事があります。

以上の肉類寄生虫は其著しき物を掲げたる者で其他に種々不明の寄生虫は魚鳥獸肉中に澤山寄生して居ます要するに完全なる煮熟を行はざる調理即

ち生肉鹽肉半熟の焼肉を食ふが如きは避けねばなりませぬ。尙以上の諸食品其物の調理は完全なるに其食器を清淨するに不潔の水を以てすればやはり危険であるから常に清潔なる水で以て洗ふ様心懸けねばなりません。

家庭に注文の一ヶ條

農學博士 新渡戸稻造

各家庭に向つて、お頼みしたいことは、時を定めて家族がより合つて、五分ても十分でも書物を読むことある、それを朝の食事後とすれば、その時間は客があらうが、無からうが、もし客が來たならば、僅かの時間故待たして置いても、それを勵行する、耶蘇教信者なれば聖書の一節でもと云ふ所であるが、さうない家庭には、わかり易い教訓の歌とか、徒然草の一章とか、經書の中からでもよいその日の思想を養ふものを、家族一般に今だとへば短氣は損氣と云ふとの話をすれば、云ふた人も言質をとられて居るやうなものでいるから、その日は少々腹の立つことがあつても、勢ひ勘忍袋の緒を締めるやうになる、私は毎日紙片へ注意すべきことを書いて、

今日はこれだぞと臺所へ貼出し、その説明をするやうにして居る、さればその日は一つの善事が行はれる、それが毎日の事であるから、自然家庭は自分の理想に近づくやうになる、それは召使の者も一つにしての話である。それから今一つと云ふは、家族寄り集つて、朝なり夕なり、五分間か十分間か、皆寄合つて坐禪をするやうにして心を落つけることである、諸々かひそかにやつて居るのはあるが、一人でそれをすることは別として、私の注文するのは家族一同が、耶蘇教の默禪のやうに、無言で端坐する、就中忙がしいからそんな事はして居られないと云ふ人もあるが、忙がしければ忙かしい人ほど餘計にそれをして、心を落付けねばならぬ、仕事をしたり遊んだりして経つ五分や十分は、瞬く程にも思はないが、その間無言で端坐して居ると、その一日の迷惑が減するやうに思ふ、何うしても我々凡人は迷い易いものであるから、毎日僅かの時間を利用し瞑目端坐して精神を鍛へる、これを妻君とか子供とかは一人づゝては出来ないから家族より合つて、細君にも、子供にもその癖をつけるやうにする、必ず精神の修養に利する所がある、

以上の二つの注文は、一日に僅か十分か十五分を費やすに過ぎないが、これによつて一家に規律立ち、一家を團結するとか出来る、私は経験上多大の効果を得て居るから、これを更に多くの家庭に試みらるゝやう希望するのである。(女鑑)